Sistema Socio Sanitario

Regione Lombardia

ATS Brianza

Concorso pubblico, per titoli ed esami, per la copertura a tempo pieno e indeterminato di n. 1 posto nel profilo di: collaboratore professionale sanitario tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro CAT.D

PROVA PRATICA 01

PROVA NON ESTRATTA

selexi® test your future

1 A00001

Nel corso di un controllo ufficiale, l'osa non è in grado di dimostrare mediante documentazione o altri sistemi, chi gli abbia fornito i 3,5 kg di carne posti all'interno del frigorifero a colonna del locale cucina. In tale circostanza l'addetto al controllo ufficiale procede a:

A Eseguire un sequestro amministrativo ex art. 13 L. 689/81 e contestare la violazione di cui all'art. 2 del D.lgs. 190/06

B Eseguire un sequestro amministrativo e contestualmente campionare il prodotto alimentare per accertarne la salubrità

C Eseguire un sequestro amministrativo ex art. 13 L 689/81 e contestare la violazione di cui all'art. 6 comma 5 del D.lgs. 193/07

D

2 A00002

Ai sensi dell'art. 4 par. 2 allegato II capitolo V bis del Reg. CE 852/04, una volta valutato che gli alimenti non siano dannosi per la salute e/o inadatti al consumo umano, gli operatori del settore alimentare possono ridistribuire gli alimenti:

A Anche successivamente al termine minimo di conservazione

B Con data di scadenza superata

C Anche contenenti la presenza di Listeria monocytogenes, purché prima del consumo vengano sottoposti ad un processo di cottura

D

3 A00003

Ai sensi dell'art. 138, comma 2, del D.lgs. n. 81/2008 è consentito un distacco del piano di calpestio dell'impalcato dalla muratura:

A Non superiore a 20 cm

B Non superiore a 1 m

C Non è consentito alcun distacco

D

4 A00004

Chi procede all'identificazione delle persone nei cui confronti vengono svolte le indagini?

A La Polizia Giudiziaria

B Il Giudice

C Il Pubblico Ministero

D

5 A00005

Quale gruppo di attrezzature è necessario per il prelievo dei mangimi ai sensi del Reg. (UE) 691/2013?

A Pala a fondo piatto e a bordi laterali verticali, sonda a lungo setto o a partizioni (Knobbe)

B Setaccio con maglie in acciaio e imbuto

C Forbici e guanti in lattice

D

6 A00006

Il registro dei trattamenti fitosanitari riporta:

A La data del trattamento, il prodotto e la relativa quantità impiegata, espressa in chilogrammi o litri, nonché l'avversità che ha reso necessario il trattamento

B La data di acquisto del prodotto, i dati del venditore, data del trattamento, nonché l'avversità che ha reso necessario il trattamento

C Il prodotto e la relativa quantità impiegata, espressa in chilogrammi o litri, nonché l'avversità che ha reso necessario il trattamento

D

7 A00007

Ai sensi del d.lgs. 758/94 l'organo di vigilanza verifica se la violazione è stata eliminata secondo le modalità e nel termine indicati dalla prescrizione:

A Entro e non oltre sessanta giorni dalla scadenza del termine fissato nella prescrizione

B Entro e non oltre novanta giorni dalla scadenza del termine fissato nella prescrizione

C Entro e non oltre cento giorni dalla scadenza del termine fissato nella prescrizione

D

8 A00008

Quale documentazione richiederesti nel corso di un controllo ufficiale presso uno stabilimento di produzione di contenitori in plastica per la conservazione di alimenti:

A Procedure inerenti al sistema di controllo della qualità

B Procedure basate sul sistema HACCP di cui all'art. 5 del Reg. CE 852/04

C SCIA ai fini della registrazione di cui all'art. 6 del Reg. CE 852/04

D

9 A00009

Ai sensi del DPR 462/2001, le verifiche periodiche per gli impianti di messa a terra, installati in cantieri, in locali adibiti ad uso medico e negli ambienti a maggior rischio in caso di incendio hanno cadenza:

A Biennale

B Quinquennale

C Triennale

D

10 A00010

Il maltrattamento di animali ricade nel dettato di quale norma?

A È un reato punito dall'art. 544-ter Codice Penale

B È un reato punito dall'art. 6 Legge 201/2010

C È una violazione amministrativa punita dall'art. 5 Legge 281/1991

D

11 A00011

Nell'uomo, la via di trasmissione epidemiologicamente più frequente della brucellosi avviene tramite:

A latte

B feci

C saliva

D

A00012

12 **L'altezza dei montanti di un ponteggio deve superare l'ultimo impalcato di:**

A almeno 1,20 metri

B 2 metri

C almeno 1,60 metri

D

A00013

13 **Per le contravvenzioni punite con la sola pena dell'arresto, secondo il D Lgs 81/2008 e smi, il giudice può, sostituire la pena con il pagamento di una somma?**

A Solo se la pena non supera i 12 mesi

B Mai

C Solo se la pena irrogata non supera i nove mesi

D

A00014

14 **La dimensione minima di una camera da letto singola, di una struttura ad uso abitativo deve avere superficie minima di:**

A 9 metri quadrati

B 8 metri quadrati

C 7 metri quadrati

D

A00015

15 **Da chi viene predisposto il Piano sanitario Nazionale?**

A Dal governo su proposta del Ministro della Salute

B Dal Presidente della Repubblica

C Dal Presidente del Consiglio dei Ministri

D

A00016

16 **In caso di sequestro penale di alimenti:**

A Si deve procedere ad acquisire la convalida del sequestro da parte dell'autorità giudiziaria

B Non necessita convalida

C Si deve procedere ad acquisire la convalida del direttore generale dell'ats competente

D

A00017

17 **In Regione Lombardia l'acronimo Ge.M.A. corrisponde a:**

A Gestione manufatti amianto

B Gestione materiale contenente piombo

C Generazione manufatti di asfalto

D

A00018

18 **Quali sono le principali norme igieniche da adottare durante il campionamento microbiologico?**

A tutte le altre alternative sono corrette

B non toccare il campione con le mani o con oggetti non sterili

C dotarsi di cuffia e camice

D

A00019

19 **L'obbligo del preavviso di 30 giorni prima dell'inizio dei lavori di demolizione o rimozione dell'amianto, da parte del datore di lavoro:**

A non si applica nei casi di urgenza

B si applica solo nei casi di urgenza

C si applica sempre

D

A00020

20 **Quali tra i seguenti compiti rientra nelle attività del Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di origine animale:**

A Il controllo ufficiale sulla produzione, trasformazione e commercializzazione del latte e dei prodotti caseari

B Garantire la tutela della collettività dei rischi connessi sanitari degli ambienti di vita e di lavoro

C Verificare gli impianti di produzione di MOCA

D

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Brianza

Concorso pubblico, per titoli ed esami, per la copertura a tempo pieno e indeterminato di n. 1 posto nel profilo di: collaboratore professionale sanitario tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro CAT.D

PROVA PRATICA 02

PROVA ESTRATTA

selexi
test your future

B00001

1 **Se nel corso di un controllo ufficiale presso un'attività alimentare, il gruppo di ispezione rileva che i lavabi dislocati nell'antibagno e nella cucina sono sprovvisti di erogatore non azionabile a mano (a pedale, fotocellula etc.) ed il personale addetto alle preparazioni utilizza della carta a perdere per chiudere il rubinetto manuale, è necessario procedere a:**

A Dare esito conforme all'evidenza rilevata, in quanto il personale opera secondo corrette prassi igieniche e l'erogatore non manuale (a pedale, fotocellula etc.) non è imposto dall'allegato II del Reg. CE 852/04

B Impartire una prescrizione in quanto l'erogatore non manuale (a pedale, fotocellula etc.) è espressamente imposto dall'allegato II del Reg. CE 852/04

C Contestare una sanzione amministrativa per assenza dell'erogatore non manuale (a pedale, fotocellula etc.)

D

B00002

2 **Gli operatori del settore alimentare devono garantire che in ogni fase della distribuzione, i prodotti ortofrutticoli di IV gamma siano mantenuti ad una temperatura inferiore a (DM 3746 del 20 giugno 2014):**

A +8°C

B +6°C

C *+10°C

D

B00003

3 **Un impianto di produzione di pasticceria con uno 1 o più dipendenti si può collocare in un locale seminterrato?**

A Sì, se viene richiesta deroga ex art. 65 del d.lgs. 81/08 all'ATS e la si ottiene

B Sì se ha una buona ventilazione nel locale

C Sì sempre

D

B00004

4 **In cosa consiste la prova di collaudo della depressione per i sistemi di confinamento del cantiere di bonifica di MCA?**

A Si accendono gli estrattori uno alla volta e si osservano i teli di plastica delle barriere di confinamento: devono rigonfiarsi leggermente formando un ventre rivolto verso l'interno dell'area di lavoro. La direzione del flusso dell'aria viene verificata utilizzando fialette fumogene

B Si accendono gli estrattori uno alla volta e si osservano i teli di plastica delle barriere di confinamento: questi devono sgonfiarsi immediatamente

C Si accendono gli estrattori uno alla volta e si osservano i teli di plastica delle barriere di confinamento: non deve verificarsi alcun movimento. La direzione del flusso dell'aria viene verificata utilizzando fialette fumogene

D

B00005

5 **Ai sensi dell'art. 100 del d.lgs. n. 81/08, il piano di sicurezza e coordinamento:**

A È parte integrante del contratto d'appalto

B È approvato dall'ASL e dalla direzione provinciale del lavoro

C Deve possedere i contenuti minimi definiti dall'allegato X del medesimo decreto

D

6 B00006

Quante unità campionarie (U.C.) devono essere prelevate in caso di campionamento di carne macinata e preparazioni a base di carne per ricerca salmonella?

A Cinque
B Tre
C Dieci
D

7 B00007

Ai sensi dell'art. 134 del D.lgs. 81/08, nei cantieri in cui vengono usati ponteggi deve essere tenuta ed esibita, a richiesta degli organi di vigilanza, la seguente documentazione:

A Copia del Pi.M.U.S
B Libretto Sanitario dei lavoratori
C Gli attestati di formazione dei lavoratori
D

8 B00008

Gli stabilimenti che producono germogli devono essere (Reg. UE 210/2013):

A Riconosciuti ai sensi dell'art. 6 par. 3 del Reg. CE 852/04 solo se rispettano i requisiti dell'allegato I del regolamento (CE) n. 852/2004
B Registrati ai sensi dell'art. 6 par. 2 del Reg. CE 852/04
C Riconosciuti ai sensi dell'art. 6 par. 3 del Reg. CE 852/04 solo se rispettano i requisiti dell'allegato II del regolamento (CE) n. 852/2004
D

9 B00009

La comunicazione di notizia di reato:

A Deve essere inviata dalla polizia giudiziaria al PM senza ritardo
B Deve essere inviata dalla polizia giudiziaria al PM entro la giornata di accertamento del reato
C Deve essere inviata dalla polizia giudiziaria al PM senza limiti di tempo
D

10 B00010

L'identificazione di una malattia o di una condizione di particolare rischio seguita da un immediato intervento terapeutico efficace, atto a interromperne o rallentarne il decorso è un intervento di:

A Prevenzione secondaria
B Prevenzione primaria
C Prevenzione terziaria
D

11 B00011

Tra i caratteri di riconoscimento della freschezza del pesce può rientrare:

A Tutte le altre alternative sono corrette
B Odore di salso o di alga marina
C La presenza del rigor mortis
D

B00012

12 **Le zecche possono trasmettere:**

A La malattia di Lyme

B West Nile Disease

C La brucellosi

D

B00013

13 **Ai sensi del D.lgs. n. 81/08, si intende per dispositivo di protezione individuale (DPI):**

A Qualsiasi attrezzattura destinata ad essere indossata dal lavoratore e il cui scopo è quello di proteggerlo dai rischi

B Le attrezzature dei servizi di soccorso e di salvataggio

C Le attrezzature di protezione individuale proprie dei mezzi di trasporto stradali

D

B00014

14 **Cosa si intende per LEA:**

A Livelli essenziali di assistenza

B Lettura esami automatica

C Leggi elementari di autodiagnosi

D

B00015

15 **Secondo le prescrizioni relative ai luoghi di lavoro, contenute nell'allegato IV D.lgs. 81/08, i pavimenti come devono essere?**

A Fissi, stabili e antisdrucciolevoli

B Possibilmente in marmo

C In parte in legno e in parte in marmo

D

B00016

16 **L'infortunio sul lavoro può essere definito come:**

A Un danno alla persona da una causa lesiva, presente in ambienti di lavoro, che agisce in un breve periodo di tempo

B Un danno alla persona determinato da una causa lesiva che agisce in maniera diluita nel tempo

C Un danno alla persona determinato da una malattia infettiva che agisce in maniera diluita nel tempo

D

B00017

17 **Una sperimentazione clinica controllata è definita in doppio cieco quando:**

A Né il paziente né lo sperimentatore sono a conoscenza del tipo di trattamento effettuato

B Né il paziente né i suoi parenti sono a conoscenza del tipo di trattamento effettuato

C I gruppi di controllo sono due

D

B00018

18 **Chi promuove azioni svolte ad individuare e rimuovere le cause di nocività e malattia di origine ambientale ed umana?**

A Il dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

B Il Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale

C Dipartimento di Programmazione, Accreditamento, Acquisto Delle Prestazioni Sanitarie E Sociosanitarie

D

B00019

19 **Il Servizio Sanitario Nazionale assicura, in coerenza con i principi e gli obiettivi indicati dalla legge, i livelli essenziali e uniformi di assistenza. Chi definisce tali livelli?**

A Il Piano Sanitario Nazionale

B Il Piano Regionale della Prevenzione

C Ciascuna Regione

D

B00020

20 **Quali dei seguenti è considerato un rifiuto sanitario a rischio infettivo?**

A Garze sporche di medicazione

B I termometri rotti

C I flaconi vuoti delle flebo

D

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Brianza

Concorso pubblico, per titoli ed esami, per la copertura a tempo pieno e indeterminato di n. 1 posto nel profilo di: collaboratore professionale sanitario tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro CAT.D

PROVA PRATICA 03

PROVA NON ESTRATTA

selexi
test your future

1 C00001

All'interno del frigorifero a colonna posto nel locale cucina, si rileva la presenza di n. 2 confezioni di insalata di IV gamma denominata "Mista" (Ingredienti: scarola, riccia, radicchio rosso e pan di zucchero in proporzione variabile) da 250 gr, riportanti la dicitura "prodotto lavato e pronto al consumo" nonché "consumare entro 2 giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza". Tuttavia, l'etichettatura dei suddetti alimenti pronti al consumo, è priva della data di scadenza e precisamente della dicitura " DA CONSUMARE ENTRO IL " e la relativa data (giorno - mese - anno). In tale circostanza l'addetto al controllo ufficiale procede a:

A Eseguire un sequestro amministrativo ex art. 13 L 689/81, contestare la violazione di cui all'art. 5 comma 2 del D.lgs. 231/17 al produttore, segnalare quanto rilevato all'ATS ove ha sede il produttore per l'attivazione di un'allerta alimentare

B Eseguire un sequestro amministrativo ex art. 13 L 689/81 e contestare la violazione di cui all'art. 6 comma 6 del D.lgs. 193/07

C Eseguire un sequestro amministrativo ex art. 13 L 689/81, contestare la violazione di cui all'art. 2 del D.lgs. 190/06 al produttore, segnalare quanto rilevato all'ATS ove ha sede il produttore per l'attivazione di un'allerta alimentare

D

---

2 C00002

In sede di ispezione, due tecnici della prevenzione rilevano su un ponteggio l'assenza della tavola fermapiede ed i correnti superiori e inferiori ed un lavoratore intento a transitare lungo il piano di calpestio come procedono?

A Sospensione dei lavori in quota e contestazione della relativa contravvenzione ex D.lgs. 81/08

B Sospensione dei lavori in quota e contestazione della sanzione amministrativa ex L. 689/81

C Contestazione della sola contravvenzione ex D.lgs. 81/08

D

---

3 C00003

Gli stabilimenti di lavorazione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma devono essere:

A Registrati ai sensi dell'art. 6 par. 2 del Reg. CE 852/04

B Riconosciuti ai sensi del Reg. CE 183/2005

C Autorizzazione Sanitaria ex L. 283/62

D

---

4 C00004

In un locale di macinatura cereali per la produzione di mangimi, viene rilevato che la macina è danneggiata e perde olio dagli ingranaggi che percola nel macinato. Quali azioni correttive intraprendere?

A Blocco della produzione e attivazione del sistema di allerta (ritiro-richiamo) della partita

B Blocco della produzione per ripristino dell'integrità del macchinario e ripresa dell'attività

C Esame visivo del mangime prodotto con eliminazione delle parti insudiciate

D

---

5 C00005

Quale gruppo di attrezzature è necessario per eseguire un campionamento di alimenti per la ricerca di Stafilococchi?

A Guanti sterili, sacchetti sterili, mascherine chirurgiche

B Sacchetti in PET, pinze in acciaio inox, calzari

C Flambatore, pinze monouso, guanti in lattice

D

6 C00006

Nell'ipotesi di distacco del lavoratore di cui all'articolo 30 del decreto legislativo 10 settembre 2003, n. 276, e successive modificazioni, tutti gli obblighi di prevenzione e protezione sono a carico:

A Al distaccatario, salvo l'obbligo a carico del distaccante di informare e formare sui rischi tipici generalmente connessi allo svolgimento delle mansioni per il quale egli è distaccato

B Solo al distaccante

C Esclusivamente al distaccatario

D

7 C00007

Chi può richiedere il certificato di abilitazione all'acquisto e all'utilizzo di fitofarmaci?

A Tutti i cittadini maggiorenni

B Tutti i lavoratori agricoli

C Solo chi effettua i trattamenti antiparassitari

D

8 C00008

Quale documentazione richiederesti nel corso di un controllo ufficiale presso uno stabilimento di produzione di contenitori in plastica per la conservazione di alimenti:

A Procedure inerenti al sistema di assicurazione della qualità

B Procedure basate sul sistema HACCP di cui all'art. 5 del Reg. CE 852/04

C Registrazioni inerenti al monitoraggio dei CCP di cui all'art. 5 del Reg. CE 852/04

D

9 C00009

Quale tra questi alimenti sceglieresti al fine di eseguire un campionamento la ricerca di Bacillus cereus:

A Insalata di riso

B Fette biscottate

C Confettura

D

10 C00010

Il D.lgs. 14 agosto 2012, n. 150:

A Definisce le misure per un uso sostenibile dei pesticidi

B Definisce i requisiti di igiene per l'attività di dentista

C Definisce i requisiti di igiene per l'attività di tatuatore

D

11 C00011

La carne:

A È una comune fonte di germi patogeni

B Solo quella del pollame è una comune fonte di germi patogeni

C Non è una fonte di germi patogeni

D

C00012

12 **Ai sensi dell'art. 19 comma 8 del Dlgs 231/17, in caso di alimenti non preimballati ovvero non considerati unità di vendita, serviti dagli esercizi di somministrazione è obbligatoria:**

A l'indicazione delle sostanze o prodotti di cui all'allegato II del Reg. UE 1169/11

B l'indicazione di "alimento a ridotto contenuto di sale"

C l'indicazione della data di scadenza

D

C00013

13 **Gli esercizi di acconciatore devono essere dotati di impianti o apparecchiature per la disinfezione e sterilizzazione dell'attrezzatura utilizzata**

A Si qualora non siano impiegate attrezzature monouso

B No non serve per le forbici

C Si sempre

D

C00014

14 **Per una ricerca di Legionella all'interno dell'impianto (ossia per monitorarne le sue condizioni d"igiene) è necessario:**

A fare scorrere l"acqua ancora per almeno 1 minuto per rimuovere l"eventuale disinfettante

B senza flambare o disinfettare al punto di sbocco

C senza far scorrere precedentemente l'acqua e misurare la temperatura

D

C00015

15 **La sigla REI cosa sta ad indicare?**

A La resistenza al fuoco

B La resistenza alla corrente elettrica

C La resistenza all'acqua

D

C00016

16 **L'altezza minima di una tavola ferma-piede a quanto corrisponde?**

A 20 cm

B 15 cm

C 25 cm

D

C00017

17 **Nel Controllo Ufficiale di un alimento, qual è l'informazione non obbligatoria da riportare sul verbale di prelievo?**

A Temperatura ambientale al momento del prelievo

B Numero del verbale di prelievo

C generalità e qualifica di chi effettua il prelievo

D

C00018

18 **Quale tra i seguenti è un possibile vettore di infezione?**

A la mosca

B l'acqua

C la polvere

D

C00019

19 **In riferimento alla norma comunitaria relativa alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, l'indicazione del Termine Minimo di Conservazione non è richiesta:**

A per gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi

B per i prodotti della pasticceria con crema pasticcera

C l'indicazione del Termine Minimo di Conservazione è sempre richiesta

D

C00020

20 **Quali sono le fasi operative del campionamento?**

A prelievo, preparazione delle aliquote, elaborazione della documentazione, trasporto del campione

B prelievo, preparazione delle aliquote, elaborazione della documentazione

C prelievo, preparazione delle aliquote, elaborazione della documentazione, analisi di laboratorio

D

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Brianza

Concorso pubblico, per titoli ed esami, per la copertura a tempo pieno e indeterminato di n. 1 posto nel profilo di: collaboratore professionale sanitario tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro CAT.D

PROVA PRATICA 04

PROVA NON ESTRATTA

selexi
test your future

1 D00001

L'OSA non ha identificato nelle fasi di ricevimento merce e produzione il pericolo chimico in riferimento alla contaminazione da metalli pesanti (Pb, Cd, Hg), delle micotossine (citrinina) e degli IPA né il pericolo fisico inerente la presenza di corpi estranei nel prodotto finito. Per tale non conformità, qual è il requisito disatteso:

A Reg. CE 852/04 art. 5 paragrafo 1 e 2 lettere a)

B Reg. CE 852/04 art. 5 paragrafo 1 e 2 lettere d)

C Reg. CE 852/04 art. 5 paragrafo 1 e 2 lettere f)

D

---

2 D00002

Quale tra questi alimenti sceglieresti al fine di eseguire un campionamento la ricerca della micotossina: Deossinivalenolo:

A Pane (compresi piccoli prodotti da forno), prodotti della pasticceria, biscotteria, merende a base di cereali e cereali da colazione

B Ortaggi freschi

C Confetture

D

---

3 D00003

A quali settori di attività deve essere applicato il D.lgs. 81/2008?

A A tutti i settori di attività, privati e pubblici, e a tutte le tipologie di rischio

B Solo ai settori dell'edilizia e dell'agricoltura

C Solo a quelle attività in cui i lavoratori sono esposti a rischi particolarmente gravi

D

---

4 D00004

Ai sensi del d.lgs. 758/94 quando risulta l'adempimento alla prescrizione, l'organo di vigilanza ammette il contravventore:

A A pagare in sede amministrativa, nel termine di trenta giorni, una somma pari al quarto del massimo dell'ammenda stabilita per la contravvenzione commessa

B A pagare in sede amministrativa, nel termine di trenta giorni, una somma pari al doppio del minimo o al terzo del massimo dell'ammenda stabilita per la contravvenzione commessa

C A pagare in sede amministrativa, nel termine di sessanta giorni, una somma pari al terzo del massimo dell'ammenda stabilita per la contravvenzione commessa

D

---

5 D00005

Il sequestro probatorio ha ad oggetto:

A Solo le cose pertinenti al reato, ovvero le cose utilizzate per commettere il reato e/o il corpo di reato

B Solo le cose pertinenti al reato

C Il corpo del reato

D

---

6 D00006

Ai sensi del d.lgs. 116/2008, la serie di dati sulla qualità delle acque di balneazione è ottenuta dalle regioni e dalle province autonome attraverso il monitoraggio dei parametri:

A Enterococchi intestinali, E.coli

B Carica batterica a 36°, pH, torbidità

C Pseudomonas aeruginosa, Carica batterica a 36°, pH, cloro attivo libero

D

---

7 D00007

Cosa si intende per intervallo di sicurezza?

A L'intervallo di tempo espresso in giorni che deve intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta o la messa in commercio di derrate alimentari

B L'intervallo espresso in giorni che deve intercorrere tra un trattamento e l'altro

C L'intervallo di tempo espresso in giorni dopo il quale diventa accessibile il terreno trattato

D

8 D00008

Nel caso di riscontro di non conformità nel latte in allevamento per livelli di aflatossina M1 superiori a 50 ppt, come può essere utilizzato il latte non conforme?

A Deve essere distrutto

B Può essere destinato all'alimentazione del bestiame

C Può essere destinato al consumo alimentare umano previa bollitura

D

9 D00009

Per quale tra questi alimenti il Reg. CE 1881/2006 definisce il tenore massivo di Ocratossina A:

A Caffè torrefatto in grani e caffè torrefatto macinato

B Acqua naturale minerale

C Ortaggi freschi

D

10 D00010

Quale tra questi alimenti sceglieresti al fine di eseguire un campionamento la ricerca di Listeria monocytogenes:

A Tramezzini farciti con salmone e maionese confezionata in ATM

B Fette biscottate

C Passata di Pomodoro confezionata

D

11 D00011

Chi deve verificare il possesso dell'idoneità tecnico – professionale del'impresa esecutrice?

A Il committente o il responsabile dei lavori

B Il coordinatore della sicurezza in fase di progettazione

C Il direttore dei lavori

D

12 D00012

I tecnici della Prevenzione del Servizio Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro [SPSAL], una volta accertata una violazione di legge in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, avverte nei tempi e nei modi prescritti dalla normativa vigente il:

A Pubblico Ministero

B Giudice del lavoro

C Proprio caposervizio

D

13 D00013

Il reperimento delle notizie di reato è legiferata dal:

A Codice Penale e Codice di Procedura Penale

B Decreto Legislativo 758/94

C Decreto Legislativo 81/2008 e smi

D

14 D00014

Il provvedimento di prescrizione che impartiscono i tecnici della prevenzione afferenti al Servizio Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro [SPSAL] è disciplinato dal:

A Decreto Legislativo 758/94

B Codice Penale

C Decreto Legislativo 106/2009

D

15 D00015

Quali sono le più note e diffuse encefalopatie spongiformi trasmissibili?

A BSE e Scrapie

B Malattia di Creuzfeld-Jakob e BSE

C Malattia di Creuzfeld-Jakob e Scaprie

D

16 D00016

Quale tra le seguenti innovazioni sono state apportate dalla legge n. 833/1978?

A Istituzione del Servizio Sanitario Nazionale

B Istituzione delle Aziende Sanitarie Locali

C Istituzione del ministero della Sanità

D

17 D00017

Che cosa è la tecnica dell'incapsulamento dei MCA

A l'incapsulamento è una verniciatura con apposite speciali sostanze che, spruzzate nei manufatti, inglobano le fibre non consentendo loro di liberarsi nell'aria

B l'incapsulamento è una tecnica che utilizza PCB per bloccare la dispersione dell'amianto

C l'incapsulamento è una verniciatura con IPA per bloccare la dispersione dell'amianto

D

18 D00018

Come si definisce un contatto stretto di caso COVID19 positivo?

A una persona che ha avuto un contatto diretto (faccia a faccia) in luogo chiuso con un caso COVID-19, a distanza minore di 2 metri e di almeno 15 minuti

B una persona che ha avuto un contatto diretto (faccia a faccia) in luogo chiuso con un caso COVID-19, a distanza maggiore di 2 metri e di almeno 15 minuti

C una persona che ha avuto un contatto diretto (faccia a faccia) in luogo chiuso con un caso COVID-19, a distanza minore di 3 metri e di almeno 35 minuti

D

19 D00019

Ai sensi dell'art. 5 lett. b) della Legge 283/62, è vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo sostanze alimentari:

A in cattivo stato di conservazione

B con cariche microbiche superiori ai limiti che saranno stabiliti dal regolamento di esecuzione o da ordinanze ministeriali

C insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione

D

20 D00020

Ai sensi del Reg. CE 1333/2008 per additivo alimentare si intende:

A Qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente

B Le sostanze utilizzate nei materiali di copertura o rivestimento, che non fanno parte degli alimenti e non sono destinati a essere consumati con i medesimi

C Le basi per gomma da masticare

D