

- 1. Quale è la temperatura prevista per la conservazione dei prodotti surgelati?**
 - a. "- 5°C"
 - b. "- 18°C."
 - c. "- 15°C."
- 2. E' da ritenersi antigienico un alloggio che si trovi in una delle seguenti condizioni:**
 - a. abbia un solo servizio igienico
 - b. presenti umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità, ineliminabili con normali interventi manutentivi.
 - c. non sia in condizioni di degrado o di insufficiente aeroilluminazione, altezza, ampiezza dei locali.
- 3. Un'appropriata procedura nel lavaggio delle mani, include tutti i seguenti passaggi , ad eccezione di uno, quale?**
 - a. Asciugare le mani con carta a perdere
 - b. Usare sapone ed acqua corrente calda strofinando vigorosamente per 20 secondi
 - c. Chiudere il rubinetto dell'acqua a mani nude
- 4. La vendita dei prodotti finiti può avvenire esclusivamente nell'esercizio in cui sono stati preparati e devono essere rispettate le seguenti condizioni:**
 - a. che nei banchi espositori sia riservato un apposito reparto a temperatura compresa tra 4 e 6°C;
 - b. che sia presente un servizio igienico e spogliatoio come previsto dall'articolo 111 del presente Regolamento e dalle specifiche normative vigenti;
 - c. non è necessario un locale o armadio adibito a deposito del materiale di pulizia, disinfezione e disinfestazione.
- 5. Quale dei seguenti soggetti non ha l'obbligo di redigere il Piano di Lavoro(MCA)?**
 - a. chi esegue i lavori in economia;
 - b. chi esegue i lavori individualmente, senza concorso/aiuto di altre persone;
 - c. chi esegue i lavori nella propria abitazione;
- 6. Come deve avvenire il trasporto di contenitori di rifiuti chimici dal luogo di produzione al deposito temporaneo?**
 - a. deve essere effettuato da personale autorizzato avendo cura di utilizzare dispositivi di protezione individuale idonei (guanti, occhiali) per effettuare i travasi sul luogo di deposito;
 - b. deve avvenire con tramoggia;
 - c. deve avvenire con cadenza semestrale;

- 7. Per garantire la tutela della salute e dell'ambiente, come deve essere effettuato il deposito temporaneo dei rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo?**
- deve essere effettuato utilizzando apposito imballaggio a perdere, anche flessibile, recante la scritta "Rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo" e il simbolo del rischio biologico e contenuto a sua volta in un imballaggio rigido esterno eventualmente riutilizzabile previa idonea disinfezione ad ogni ciclo d'uso recante la scritta "Rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo";
 - non deve essere effettuato utilizzando apposito imballaggio ma solo mediante sacchetti di plastica anonimi in modo tale che non sia evidente la natura di rifiuto sanitario a rischio infettivo;
 - deve essere effettuato utilizzando apposito imballaggio in acciaio temprato;
- 8. Come devono essere realizzati i recipienti mobili destinati a contenere rifiuti?**
- devono avere capacità inferiore a un 1 mc e muniti di dispositivi visivi per eventuali sversamenti accidentali;
 - devono essere provvisti di mezzi di presa per rendere sicure ed agevoli le operazioni di movimentazione;
 - devono essere aperti e muniti di dispositivi sonori per eventuali sversamenti accidentali;
- 9. I contenitori e gli imballaggi utilizzati per il deposito temporaneo di rifiuti speciali non pericolosi nel luogo in cui gli stessi sono prodotti che caratteristiche devono avere?**
- devono avere una resistenza meccanica, termica e chimica per contrastare le sollecitazioni cui sono sottoposti;
 - devono avere una resistenza meccanica, termica e chimica sufficiente per sopportare le sollecitazioni cui sono sottoposti e devono garantire una conservazione e un trasporto sia all'interno che all'esterno del perimetro aziendale;
 - devono essere realizzati in vetro temprato;
- 10. Che caratteristiche devono avere i contenitori e gli imballaggi utilizzati per il deposito temporaneo di rifiuti costituiti da ceneri pesanti e scorie contenenti sostanze pericolose CER 190111*?**
- devono avere una resistenza meccanica, termica e chimica sufficiente per sopportare le sollecitazioni cui sono sottoposti e devono garantire una conservazione e un trasporto sia all'interno che all'esterno del perimetro aziendale;
 - non devono avere una resistenza meccanica, termica e chimica per contrastare le sollecitazioni cui sono sottoposti;
 - devono essere realizzati in vetro temprato;
- 11. Per quanto tempo di norma il responsabile deve conservare la cartella sanitaria e di rischio del lavoratore?**
- dieci anni;
 - cinque anni;
 - fino al termine dei lavori;
- 12. Cosa si intende con la sigla DPI di cui all'art. 74 del D.Lgs 81/2008?**
- dispositivi di protezione individuale
 - dispositivi di prevenzione individuale
 - dispositivi di protezione indispensabili

13. Lo scarico di acque reflue domestiche in fognatura:

- a. E' sempre ammesso
- b. E' soggetto ad autorizzazione
- c. E' sempre vietato

14. Indica a quali gruppi di parassiti appartengono le *Tenia solium*:

- a. Elminti.
- b. Trematoidi.
- c. Cestoidi.

15. Il Piano di Lavoro, con riferimento alle informazioni relative ai rifiuti prodotti nel cantiere di bonifica di MCA, cosa deve contenere?

- a. gli estremi del sito di smaltimento finale (o di stoccaggio provvisorio) del rifiuto;
- b. le comunicazioni con il laboratorio di analisi;
- c. il costo delle analisi;

16. Quale tra queste affermazioni è falsa riguardo i pericoli biologici:

- a. I parassiti che possono essere trasmessi con gli alimenti appartengono al gruppo dei Protozoi.
- b. Gli alimenti contaminati non possono trasmettere i virus fuori dalle cellule viventi.
- c. L'*Anisakis*, che appartiene al gruppo dei nematodi, interessa le carni di pesce crude.

17. Caratteristiche generiche di allevamenti e ricoveri di animali:

- a. Il titolare dell'allevamento deve assicurare un'adeguata derattizzazione.
- b. I pavimenti degli edifici possono essere realizzati in materiale non lavabile.
- c. E' concessa la comunicazione diretta tra i locali di abitazione e le stalle.

18. A quale temperatura va conservato il latte pastorizzato?

- a. inferiore a 0°C
- b. da 0°C a +4°C
- c. da +4°C a +8°C

19. La fornitura di conoscenze per promuovere comportamenti sicuri, trasmessa verbalmente ai lavoratori è:

- a. informazione
- b. formazione
- c. addestramento

20. Con riferimento alle informazioni sulle misure di protezione dei lavoratori, cosa deve indicare il Piano di Lavoro(MCA)?

- a. l'analisi di rischio sito specifica;
- b. misure preventive e protettive adottate contro i rischi presenti in cantiere;
- c. la messa in sicurezza di emergenza.

21. Indicare la affermazione più corretta:

- a. l'educazione ambientale rientra nei compiti delle ARPA regionali.
- b. l'educazione ambientale non rientra nei compiti delle ARPA regionali.
- c. l'educazione ambientale deve essere fatta dai docenti di scuola media superiore.

- 22. Quali delle seguenti rientrano tra le misure igieniche adottate dal datore di lavoro e contenute nel Piano di Lavoro di cui all'art. 252 del D.Lgs. n. 81/2008 e smi?**
- Le misure appropriate affinché siano messi a disposizione dei lavoratori adeguate aree di riposo soprattutto per le bonifiche eseguite nelle ore notturne
 - le misure appropriate affinché gli indumenti di lavoro o protettivi restino all'interno dell'impresa e che possano essere trasportati all'esterno solo per il lavaggio in lavanderie attrezzate per questo tipo di operazioni, in contenitori chiusi;
 - Le misure appropriate affinché siano messi a disposizione dei lavoratori adeguati spogliatoi e servizi igienici
- 23. Cosa rappresenta la seconda coppia di numeri del CER?**
- le sottoclassi (processo produttivo) in cui si articola ciascuna classe di attività;
 - le dieci classi di attività da cui originano i rifiuti;
 - le quaranta classi di attività da cui originano i rifiuti;
- 24. Se l'autorità competente approva lo smaltimento di sottoprodotti di origine animale in loco conformemente all'articolo 19, paragrafo 1, lettere a), b), c) ed e), del regolamento (CE) n. 1069/2009, lo smaltimento può essere effettuato:**
- mediante combustione o sotterramento nel luogo di origine dei sotto-prodotti di origine animale
 - in una discarica non autorizzata
 - mediante combustione o sotterramento in un luogo che riduca al minimo i rischi per la salute degli animali, per la salute pubblica e per l'ambiente, purché il luogo non sia situato ad una distanza sufficiente per consentire all'autorità competente di gestire la prevenzione dei suddetti rischi
- 25. Le radiazioni non ionizzanti:**
- Nei progetti di nuovi edifici deve essere perseguito l'obiettivo di minimizzare l'esposizione a campi magnetici.
 - Non si possono utilizzare impianti di teleradiocomunicazione con potenza irradiante maggiore a 50 w in nessun caso.
 - Laddove possibile si può evitare di non ridurre l'esposizione a campi elettromagnetici.
- 26. Gli alimenti per cani e gatti, in scatola o comunque in confezioni sigillate, possono essere venduti alle seguenti condizioni:**
- non è necessaria la conformità
 - che tali scomparti riportino una tabella con la dicitura "alimenti in confezione per animali";
 - che la dicitura "per animali" appaia sulle confezioni di vendita.
- 27. Gli ambulatori veterinari devono disporre di:**
- non è necessaria una sala d'attesa
 - una o più sale per l'esecuzione delle prestazioni diagnostiche e terapeutiche;
 - servizio igienico dotato di rubinetteria manuale

28. Lo stoccaggio di prodotti chimici:

- a. Per lo stoccaggio di prodotti infiammabili A, la capacità dei bacini dovrà seguire le disposizioni della USL locale.
- b. Per gli impianti chimici potranno essere previsti sistemi cautelativi alternativi.
- c. I serbatoi di accumulo di prodotti chimici debbono portare un cartello deteriorabile con le indicazioni opportune.

29. Che cosa sono i maceri?

- a. Pozzanghere che si formano in zone di pianura per effetto della pioggia
- b. Ambienti acquatici la cui origine è legata alla coltivazione della canapa
- c. Luoghi dove si mettono a macerare le foglie per ricavarne compost

30. La tossicità acuta di una sostanza indica che può:

- a. Provocare sintomi tossici in breve tempo
- b. Dare manifestazioni tossiche gradualmente nel tempo
- c. Causare lesioni irreversibili, spesso letali

31. Il lavoratore soggetto a sorveglianza sanitaria può rifiutare di sottoporsi agli accertamenti che la stessa prevede?

- a. Può rifiutarsi in quanto è sua la decisione di sottoporsi o meno ai controlli sanitari e in quali circostanze
- b. No, non può rifiutarsi in quanto il sottoporsi agli accertamenti e ai controlli previsti dalla sorveglianza sanitaria è uno degli obblighi che la normativa di sicurezza pone a carico dei lavoratori
- c. Sì, ma solo in caso di giustificato motivo

32. Se i lavoratori di aziende che svolgono attività in regime di appalto o subappalto, non espongono apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, in quale tipo di sanzione possono incorrere?

- a. Sanzione disciplinare
- b. Ammenda
- c. Sanzione pecuniaria amministrativa

33. Gli alimenti carnei devono essere distribuiti:

- a. sempre ben cotti.
- b. poco cotti, in quanto maggiormente digeribili.
- c. più o meno cotti, a seconda delle preferenze dei consumatori.

34. Deve essere inviata copia del Piano di lavoro(MCA) all'Organismo di Vigilanza?

- a. Sì
- b. Sì, ma solo se lo stabilisce il datore di lavoro
- c. Sì, ma solo se richiede ARPA.

35. Che cos'è l'Autorizzazione Unica Integrata?

- a. Si riferisce alla sola autorizzazione all'utilizzo dei fanghi derivanti dal processo di depurazione in agricoltura (articolo 9, D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 99)
- b. Si tratta di un provvedimento emanato dalla Provincia, ora da ARPA, che sostituisce, ricomprendendole, sette autorizzazioni ambientali che prima l'impresa doveva chiedere separatamente
- c. E' l'autorizzazione unica per le emissioni in via generale (articolo 272, D.Lgs. n. 152/2006)

36. Durante l'uso del GloveBag deve essere tenuto a disposizione un aspiratore a filtri assoluti per intervenire in caso di eventuali perdite di materiale dalla cella?

- a. sì, ma solo per poche ore;
- b. no, se non richiesto dal responsabile di cantiere.
- c. sì;

37. Durante il lavoro gli operatori alimentari si devono lavare e disinfettare le mani:

- a. solo all'uscita dalla toilette
- b. solo quando sono sporche
- c. prima di cominciare a lavorare, dopo ogni assenza dal posto di lavoro, all'uscita dalla toilette e alla fine del turno lavorativo

38. Gli allevamenti zootecnici:

- a. Sono inclusi nella classificazione di allevamenti zootecnici gli allevamenti familiari di conigli.
- b. I conduttori di pensioni animali non hanno gli stessi obblighi di chi detiene un allevamento zootecnico.
- c. Tra gli allevamenti zootecnici sono esclusi gli allevamenti familiari di polli.

39. Come si chiama la tossinfezione provocata da alimenti non adeguatamente riscaldati?

- a. Toxoplasmosi
- b. Botulismo
- c. Paralisi a frigore

40. A quale temperatura vanno conservati i prodotti ortofrutticoli?

- a. tra 8 e 10°C.
- b. tra 0 e 4°C.
- c. a temperatura ambiente.