

- 1. La temperatura massima a cui conservare formaggi freschi e ricotta è:**
 - a. "0°C"
 - b. "+4°C"
 - c. "+8°C"
- 2. Quali di questi possono essere considerati fattori critici per la sorveglianza dei CCP:**
 - a. Agenti macrobiologici.
 - b. L'attività dell'acqua (aW).
 - c. La concentrazione carbonica.
- 3. In caso di violazione di natura penale (ai sensi dell'art. 347 c.p.p.) i tpall upg a chi trasmettono la notizia di reato?**
 - a. Alla Procura
 - b. Ai Carabinieri
 - c. Al Comune territorialmente competente
- 4. Qual è tra queste la tossinfezione più comune trasmessa dalle uova?**
 - a. Botulismo
 - b. Stafilococco
 - c. Salmonellosi
- 5. Quale dei seguenti elementi chimici deve essere assente nell'acqua potabile?**
 - a. calcio
 - b. argento
 - c. magnesio
- 6. 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 -3 e 0°C;
 - b. che sia presente un servizio igienico e spogliatoio come previsto dall'articolo 112 del presente Regolamento e dalle specifiche normative vigenti;
 - c. che sia presente un locale o armadio adibito a deposito del materiale di pulizia, disinfezione e disinfestazione.
- 7. La teniasi può essere contratta:**
 - a. consumando carne di bovino cruda.
 - b. attraverso il consumo di carne bianca cotta.
 - c. attraverso il consumo di carne equina poco cotta.
- 8. Come devono essere gestiti i recipienti che contenevano fitofarmaci?**
 - a. devono essere accuratamente sciacquati e l'acqua di lavaggio deve essere riutilizzata per il trattamento fitosanitario;
 - b. devono essere gestiti come un non rifiuto;
 - c. possono essere utilizzati per contenere altri prodotti chimici;

- 9. Come devono essere classificati i rifiuti che contengono POPs in quantità superiori ai limiti di concentrazione di cui all'allegato IV del regolamento 850/2004/CE modificato dal regolamento 1342/2014/UE?**
- devono essere classificati come non pericolosi;
 - devono essere classificati come pericolosi;
 - devono essere classificati come rifiuti urbani;
- 10. Il prelievo di acque pubbliche:**
- E' soggetto a concessione
 - E' sempre ammesso
 - E' sempre vietato
- 11. qual'è stata la specie maggiormente colpita da focolai di carbonchio ematico?**
- equina.
 - bovina.
 - suina.
- 12. Con riferimento alle misure di prevenzione dei rischi lavorativi, le prove pratiche per far apprendere ai lavoratori i comportamenti sicuri che devono adottare rientrano tra le procedure di:**
- formazione
 - addestramento
 - informazione
- 13. I cibi cotti possono essere conservati ed utilizzati poi entro un breve termine purchè:**
- i contenitori siano tenuti coperti, nel frigo a +4°C
 - i contenitori siano tenuti coperti
 - vengano tenuti in frigorifero a +4°C anche se in piatti scoperti
- 14. Se lo stoccaggio dei rifiuti costituiti da soluzione acquose di lavaggio ed acque madri CER 070101* avviene in un serbatoio fuori terra, che caratteristiche deve avere il bacino di contenimento?**
- il bacino di contenimento deve essere realizzato in sabbia e materiale filtrante in modo tale da consentire ai rifiuti liquidi di penetrare nel suolo;
 - il bacino di contenimento deve essere realizzato con materiale idoneo, tale da assicurare un'adeguata tenuta in caso di sversamento accidentale dei rifiuti liquidi, ed impedire, così, la contaminazione dell'area circostante o delle matrici ambientali;
 - il bacino di contenimento deve essere realizzato ad una profondità di 10 metri dal livello del mare in modo tale che l'eventuale sversamento di un liquido consenta di penetrare più velocemente nel suolo;
- 15. Come deve essere svolta la formazione dei lavoratori?**
- il contenuto della formazione deve essere altamente tecnico;
 - il contenuto della formazione deve essere di natura fisica;
 - il contenuto della formazione deve essere facilmente comprensibile per i lavoratori e deve consentire loro di acquisire le conoscenze e le competenze necessarie in materia di prevenzione e di sicurezza;

16. La Direttiva 2000/60/CE:

- a. Istituisce il quadro normativo europeo delle acque superficiali e sotterranee
- b. Istituisce il quadro normativo europeo delle acque superficiali
- c. Istituisce il quadro normativo europeo delle acque sotterranee

17. Il Piano di lavoro(MCA) deve indicare le seguenti informazioni generali:

- a. l'analisi di rischio sito specifica;
- b. i dati dell'impresa esecutrice dei lavori e i dati della Committente, nonché la natura dei lavori (es. sostituzione di copertura, rimozione preliminare a demolizione ecc.);
- c. il piano di campionamento;

18. In caso di non obbligatorietà del piano di Lavoro(MCA), quale obbligo grava sul datore di lavoro?

- a. la presentazione allo SPreSAL, dopo l'inizio lavori, della NOTIFICA prevista dall'art. 250 del D.Lgs. 81/08 e smi;
- b. la presentazione allo SPreSAL, prima dell'inizio lavori, della NOTIFICA prevista dall'art. 250 del D.Lgs. 81/08 e smi;
- c. la presentazione allo SPreSAL, 90 dopo l'inizio lavori, della NOTIFICA prevista dall'art. 250 del D.Lgs. 81/08 e smi.

19. Quando si utilizzano spugne per pulire le superficie di contatto con il cibo, queste dovrebbero essere

- a. Lavate, risciacquate e passate in soluzione disinfettante.
- b. Buttate ogni volta che si cambia superficie.
- c. Risciacquate solo con acqua calda.

20. Secondo l'art. 3 del D.Lgs 81/2008 Il campo di applicazione della normativa riguarda:

- a. le amministrazioni pubbliche
- b. il settore privato
- c. i settori di attività privata e pubblica

21. Quali sono le informazioni contenute nel Piano di Lavoro(MCA) che il datore di lavoro deve fornire ai lavoratori?

- a. le modalità di pulitura delle aree non contaminate e i DPI da utilizzare per questa attività
- b. i DPI che possono essere lasciati all'interno del cantiere di bonifica perché non soggetti a contaminazione
- c. le modalità di pulitura e di uso degli indumenti protettivi e dei dispositivi di protezione individuale;

22. Rete idrica e fognature:

- a. Le operazioni interessanti la rete idrica di distribuzione devono essere condotte in modo da evitare contaminazione dell'acqua.
- b. Non è necessario porre i tubi della rete idrica lontani dalle vasche settiche.
- c. Le tubature fognarie devono essere sicuramente permeabili.

- 23. Quale materiale risulta più idoneo per i piani di lavoro adibiti alla preparazione degli alimenti?**
- legno.
 - marmo.
 - acciaio inox.
- 24. Che caratteristiche devono avere i bacini e le vasche destinati a contenere rifiuti speciali pericolosi?**
- non devono possedere adeguati requisiti di resistenza;
 - devono possedere adeguati requisiti di resistenza in relazione alle proprietà chimico-fisiche ed alle caratteristiche di pericolosità dei rifiuti contenuti;
 - devono possedere adeguati requisiti di forma e struttura;
- 25. E' possibile prevedere, nello stesso esercizio, l'abbinamento della vendita di carne, pesce e di prodotti a base di carne e altri generi alimentari alle seguenti condizioni:**
- non è possibile vendere carne e pesce nello stesso esercizio
 - sia presente, in ogni reparto, un lavandino lavamani con comando manuale per l'erogazione dell'acqua calda
 - venga impiegato personale diverso per ogni reparto, oppure venga utilizzato in fasi e con modalità tali da impedire ogni contaminazione crociata durante le operazioni.
- 26. Cosa devono fare i detentori di rifiuti speciali, per smaltirli?**
- Non hanno l'obbligo di smaltire i rifiuti, ma li consegnano al produttore
 - Devono consegnarli ad impresa autorizzata alla raccolta
 - Possono abbandonarli, in accordo con il proprietario, sul suolo
- 27. Con inquinamento luminoso si definisce:**
- Ogni tipo di luce artificiale, anche se necessaria
 - L'introduzione diretta o indiretta da parte dell'uomo di luce artificiale nell'ambiente in modo incontrollato al di fuori delle aree in cui essa è funzionalmente dedicata
 - La luce artificiale all'interno degli edifici
- 28. Sono vietati l'importazione e il transito nell'Unione dei seguenti sottoprodotti di origine animale:**
- piume d'oca non trattate
 - cera d'api sotto forma di favi.
 - stallatico trasformato
- 29. Riguardo la salubrità dell'aria:**
- Possono essere incenerite materie plastiche all'interno di abitazioni private.
 - L'espulsione all'esterno di solventi organici può avvenire in qualsiasi modo.
 - Le attività che usano solventi organici devono essere preferibilmente localizzate fuori dalle aree residenziali.
- 30. Le pietanze messe in distribuzione e non consumate:**
- possono essere riutilizzate per il pasto successivo, purché conservate in frigorifero
 - possono essere riutilizzate per il pasto successivo, purché sottoposte nuovamente a cottura
 - non devono essere in alcun modo riutilizzate.

- 31. Se il deposito dei rifiuti avviene in aree interne allo stabilimento cosa è necessario fare?**
- qualora il deposito sia ubicato in un locale chiuso, non è necessario garantire un'aerazione permanente;
 - qualora il deposito sia ubicato in un locale chiuso, è necessario garantire un'aerazione permanente adeguata;
 - qualora il deposito sia ubicato in un locale chiuso, è importante chiudere bene porte e finestre e il sistema di aerazione affinché non vi sia mai un cambio d'aria;
- 32. Quali sono le tre tecniche di bonifica di MCA stabilite dal DM 6/9/94?**
- rimozione, accerchiamento, assorbimento;
 - aspirazione, incapsulamento, distruzione;
 - incapsulamento, confinamento, rimozione;
- 33. Il rappresentante per la sicurezza secondo l'art. 47 del D.Lgs 81/2008 e' figura obbligatoria?**
- si sempre
 - si nelle aziende con più di 15 dipendenti
 - no
- 34. I medici veterinari che hanno il sospetto e/o la conferma di avvelenamento di animali domestici...**
- sono tenuti a segnalarli al Servizio Veterinario dell'azienda ULSS competente per territorio
 - sono tenuti a segnalarli al Sindaco di competenza
 - non hanno alcun obbligo
- 35. Cosa sono le specie autoctone?**
- Specie estranee ed introdotte artificialmente in una determinata area
 - Specie originarie di una determinata area
 - Specie presenti esclusivamente in una determinata area
- 36. Che cosa studia la Tossicologia?**
- Studia la struttura chimica delle sostanze velenose, con l'obiettivo di elaborare nuovi agenti ad attività farmacologica e terapeutica
 - Studia le malattie professionali, con l'obiettivo di ricercare gli agenti chimici o fisici che le hanno causate
 - Studia gli agenti ad attività biologica e i loro effetti sui sistemi viventi, con l'obiettivo di definire i limiti di tolleranza e sicurezza per gli esseri viventi
- 37. Il ricongelamento di porzioni non utilizzate di alimenti scongelati è:**
- tassativamente vietato.
 - consentito, purché il prodotto venga consumato entro un mese.
 - consentito solo per le carni bovine.
- 38. Di quale materiale devono essere costituiti i taglieri?**
- teflon (plastiche laminate resistenti).
 - legno.
 - marmo.

39. Come si definisce un rifiuto nella nostra normativa?

- a. Una sostanza che, se abbandonata, crea o può creare inquinamento
- b. Una sostanza di nessun valore economico
- c. Una sostanza di cui il detentore si disfa o abbia deciso o abbia l'obbligo di disfarsi

40. Il datore di lavoro secondo gli art. 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008 deve assicurare:

- a. Vigilanza sulle norme in materia di sicurezza
- b. Dispositivi di prevenzione individuale
- c. La formazione e l'informazione dei lavoratori