

- PROVA SCRITTA - TRACCIA N. 02 -

- 1) Ai sensi dell'articolo 168, comma 3, del Titolo VI "Movimentazione manuale dei carichi" del D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., la norma tecnica della serie ISO 11228-1, che costituisce criterio di riferimento per le finalità del presente articolo e dell'Allegato XXXIII, si applica a partire dalle attività di movimentazione manuale di oggetti con massa:
- A) uguale o superiore a 3 Kg.
 - B) uguale o superiore a 8 Kg.
 - C) uguale o superiore a 10 Kg.
 - D) uguale o superiore a 25 Kg.
- 2) Quale tra i fattori elencati NON è implicato nella crescita batterica?
- A) disponibilità di luce.
 - B) disponibilità di nutrienti.
 - C) pH.
 - D) temperatura/Tempo.
- 3) Le zecche possono trasmettere
- A) la brucellosi.
 - B) la malattia di Lyme.
 - C) West Nile Disease.
 - D) Blutongue.
- 4) In base alla Direttiva macchine (D. Lgs. 17/2010), quale tra le seguenti è una quasi-macchina:
- A) tornio parallelo.
 - B) trattore agricolo.
 - C) sistema di azionamento degli organi meccanici.
 - D) trapano a colonna.
- 5) Ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., quali delle seguenti sono da considerarsi patologie da sovraccarico biomeccanico:
- A) patologie delle strutture osteoarticolari.
 - B) patologie muscolotendinee.
 - C) patologie nervovascolari.
 - D) tutte le precedenti risposte sono corrette.
- 6) Quale delle seguenti norme in materia di sicurezza alimentare definisce che sia garantita in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione la "rintracciabilità" delle sostanze destinate a far parte di un alimento:
- A) Reg (UE) n. 1169/2011.
 - B) Reg (CE) n. 1907/2006.
 - C) Reg (CE) n. 178/2002.
 - D) D. Lgs. 81/2008.
- 7) Ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., i ponti su cavalletti:
- A) non devono aver altezza superiore a 10 metri.
 - B) non devono aver altezza superiore a 2 metri.
 - C) non devono aver altezza superiore a 4 metri.
 - D) non hanno limiti di altezza.
- 8) Il D. Lgs. 31/2001 disciplina:
- A) la qualità delle acque destinate al consumo umano.
 - B) i requisiti autorizzativi delle strutture sanitarie.
 - C) i requisiti tecnici delle palestre.
 - D) le caratteristiche di sicurezza dei giocattoli.
- 9) Ai sensi del Reg (CE) n. 1223/2009 cosa si intende per "Prodotto cosmetico":
- A) una sostanza o miscela destinata ad essere ingerita, inalata, iniettata o impiantata nel corpo.
 - B) qualsiasi sostanza o miscela destinata ad essere applicata sulle superfici esterne del corpo umano (epidermide, sistema pilifero e capelli, unghie, labbra, organi genitali esterni) oppure sui denti e sulle mucose della bocca allo scopo esclusivamente o prevalentemente di pulirli, profumarli, modificarne l'aspetto, proteggerli, mantenerli in buono stato o correggere gli odori corporei.
 - C) qualsiasi sostanza o associazione di sostanze che ha la capacità di curare o prevenire difetti estetici. Il suo scopo principale quindi è di ripristinare, correggere o modificare l'aspetto estetico.
 - D) un prodotto che consente di migliorare la propria immagine.

- 10) Secondo quanto disposto dall'art. 2, del Reg. (CE) n.178/2002 e smi del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, NON sono compresi nella definizione di "alimento":
- A) l'acqua.
 - B) i vegetali dopo la raccolta.
 - C) i vegetali prima della raccolta.
 - D) le gomme da masticare.
- 11) Secondo quanto stabilito dall'allegato II del Reg. (UE) n. 1169/2011 e smi del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, quali delle seguenti sostanze o prodotti provocano allergie o intolleranze:
- A) olio di soia raffinato.
 - B) kamut.
 - C) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 - D) sciroppi di glucosio a base di orzo.
- 12) Secondo quanto stabilito dall'art. 2 del Reg. (CE) n. 767/2009 e smi del Parlamento Europeo e del Consiglio del 13 luglio 2009, si definisce mangime completo:
- A) miscela di almeno due materie prime per mangimi, contenente o meno additivi per mangimi.
 - B) mangime composto, che per la sua composizione, è sufficiente per una razione giornaliera.
 - C) mangime composto somministrato allo stato secco o diluito in una determinata quantità di liquido destinato all'alimentazione dei giovani animali come complemento.
 - D) mangime complementare contenente almeno il 40% di ceneri grezze.
- 13) Cosa si intende per PRODOTTO NON TRASFORMATO ai sensi dell'art. 2, del Reg. CE 852/04 e smi del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004:
- A) un prodotto alimentare non sottoposto a trattamento, ad eccezione dei prodotti divisi, separati, sezionati ed affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati.
 - B) un prodotto alimentare congelato.
 - C) un prodotto alimentare non sottoposto a trattamento, compresi i prodotti divisi, separati, sezionati ed affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati.
 - D) nessuna delle precedenti.
- 14) Cosa si intende per PREPARAZIONE DI CARNE ai sensi del Reg. CE 853/04 e smi del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004:
- A) prodotto ottenuto mediante la rimozione della carne da ossa carnose dopo il disosso o da carcasse di pollame, utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modificazione della struttura muscolo - fibrosa.
 - B) carni che non hanno subito alcun trattamento salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera controllata.
 - C) i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca.
 - D) carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito una un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo- fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche della carne fresca.
- 15) Secondo l'art. 19 del Reg. UE 1169/2011 e smi del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, per quali dei seguenti alimenti NON è richiesto un elenco degli ingredienti:
- A) i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati, in cui sono stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi.
 - B) i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi.
 - C) i prodotti a base di carne.
 - D) gli ortofrutticoli sbucciati o tagliati.
- 16) Quale di queste sostanze non è considerata alimento, ai sensi del Reg. CE 178/2002?
- A) gomme da masticare.
 - B) acqua incorporata intenzionalmente negli alimenti nel corso delle fasi di produzione, preparazione o trattamento.
 - C) vegetali prima della raccolta.
 - D) tutte le precedenti.

- 17) Si definisce criterio di sicurezza alimentare, ai sensi dell'art.2 del Reg. CE n.2073/2005 e smi della Commissione del 15 novembre 2005:
- A) un criterio che definisce il funzionamento accettabile del processo di produzione ma che non si applica ai prodotti già immessi sul mercato.
 - B) un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari, applicabili ai prodotti immessi sul mercato.
 - C) un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto, di una partita di prodotti alimentari o di un processo, in base all'assenza, alla presenza o al numero di microrganismi e/o in base alla quantità delle relative tossine/metaboliti, per unità di massa, volume, area o partita.
 - D) nessuna delle precedenti.
- 18) Secondo i criteri di sicurezza alimentare previsti dal "Regolamento (CE) 2073/2005 e smi della Commissione del 15 novembre 2005", in quale alimento prelevato in fase di commercializzazione, la Salmonella deve essere assente in 10 g:
- A) molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi, crostacei e molluschi cotti.
 - B) carni macinate e preparazioni di carni di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte, carni separate meccanicamente.
 - C) carne fresca di pollame.
 - D) uova, prodotti a base di uova e alimenti pronti contenenti uova crude.
- 19) Secondo l'art. 2 del Reg UE 625/2017 e smi del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017, cosa si intende per "Altre attività ufficiali"?
- A) attività diverse dai controlli ufficiali, incluse le attività volte ad accertare la presenza di malattie animali o di organismi nocivi per le piante.
 - B) attività diverse dai controlli ufficiali, volte ad eradicare malattie animali od organismi nocivi delle piante.
 - C) attività diverse dai controlli ufficiali, incluse le attività volte a rilasciare certificati ufficiali o attestati ufficiali.
 - D) tutte le precedenti.
- 20) Ai fini del D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. si intende per lavoratore addetto ai videoterminali?
- A) quando svolge attività in cui vengono utilizzati schermi LCD.
 - B) quando utilizza un'attrezzatura munita di videoterminale almeno 3 ore consecutive.
 - C) quando utilizza un'attrezzatura munita di videoterminale in modo sistematico o abituale per 20 ore settimanali.
 - D) quando svolge attività in cui si utilizzano schermi ad alta emissione di luce blu.
- 21) In tutti i casi di inosservanza degli obblighi puniti con sanzione pecuniaria amministrativa il trasgressore, al fine di estinguere l'illecito amministrativo, è ammesso al pagamento di una somma pari:
- A) alla misura minima prevista dalla legge qualora provveda a regolarizzare la propria posizione non oltre il termine assegnato dall'organo di vigilanza mediante verbale di primo accesso ispettivo.
 - B) alla misura minima prevista dalla legge, anche qualora non provveda a regolarizzare la propria posizione entro il termine assegnato dall'organo di vigilanza mediante verbale di primo accesso ispettivo.
 - C) al doppio della misura minima della sanzione prevista per la violazione, qualora provveda a regolarizzare la propria posizione non oltre il termine assegnato dall'organo di vigilanza mediante verbale di primo accesso ispettivo.
 - D) ad un quarto della misura massima della sanzione prevista per la violazione, qualora provveda a regolarizzare la propria posizione non oltre il termine assegnato dall'organo di vigilanza mediante verbale di primo accesso ispettivo.
- 22) Cosa si intende per PREVENZIONE TERZIARIA?
- A) Prevenzione degli infortuni sul lavoro tramite utilizzo di DPI;
 - B) Controllo clinico-terapeutico di malattie ad andamento cronico o irreversibili, ed ha come obiettivo quello di evitare o comunque limitare la comparsa sia di complicazioni tardive che di esiti invalidanti.
 - C) Individuazione dei fattori di rischio per la salute.
 - D) Tutte le azioni ed interventi che attraverso il potenziamento dei fattori utili alla salute e l'allontanamento o la correzione dei fattori causali delle malattie, tendono al conseguimento di uno stato di completo benessere fisico, psichico e sociale.
- 23) Nelle aziende che occupano fino a 15 lavoratori, di norma, da chi è eletto il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza?
- A) Dall'Ispettorato Nazionale del Lavoro.
 - B) Viene eletto dai soli iscritti alle Organizzazioni Sindacali.
 - C) Viene scelto tra gli addetti del servizio di prevenzione e protezione.
 - D) Dai lavoratori al loro interno.

24) Come viene definita la figura del “dirigente” nel D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.?

- A) Persona in possesso delle capacità e dei requisiti professionali designata dal datore di lavoro, a cui risponde, per coordinare il servizio di prevenzione e protezione dai rischi.
- B) Persona che, in ragione delle competenze professionali e di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, attua le direttive del datore di lavoro organizzando l'attività lavorativa e vigilando su di essa.**
- C) Soggetto che secondo il tipo e l'assetto dell'organizzazione nel cui ambito il lavoratore presta la propria attività, ha la responsabilità dell'organizzazione stessa o dell'unità produttiva.
- D) Persona che sovrintende l'attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa.

25) Qual è la definizione di PERICOLO secondo il D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.?

- A) proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni.**
- B) probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione.
- C) tutte le lavorazioni eseguite ad un'altezza maggiore di metri 2 rispetto ad un piano stabile.
- D) nessuna delle risposte precedenti.

26) Relativamente ai componenti dell'impresa familiare di cui all'articolo 230-bis del Codice civile, ai lavoratori autonomi che compiono opere o servizi ai sensi dell'articolo 2222 del Codice civile, ai coltivatori diretti del fondo, i soci delle società semplici operanti nel settore agricolo, agli artigiani ed ai piccoli commercianti, quale delle seguenti affermazioni è vera?

- A) devono utilizzare attrezzature di lavoro in conformità alle disposizioni di cui al Titolo III, del D. Lgs. 81/2008.
- B) devono munirsi di dispositivi di protezione individuale ed utilizzarli conformemente alle disposizioni di cui al Titolo III, del D. Lgs. 81/2008.
- C) devono munirsi di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le proprie generalità, qualora effettuino la loro prestazione in un luogo di lavoro nel quale si svolgano attività in regime di appalto o subappalto.
- D) tutte le precedenti affermazioni sono vere.**

27) Ai fini del D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. cosa si intende per DISPOSITIVO DI PROTEZIONE INDIVIDUALE?

- A) qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore allo scopo di proteggerlo contro uno o più rischi suscettibili di minacciarne la sicurezza o la salute durante il lavoro, nonché ogni complemento o accessorio destinato a tale scopo.**
- B) gli indumenti di lavoro ordinari e le uniformi non specificamente destinati a proteggere la sicurezza e la salute del lavoratore.
- C) le attrezzature dei servizi di soccorso e di salvataggio e gli apparecchi portatili per individuare e segnalare rischi e fattori nocivi.
- D) le attrezzature di protezione individuale delle forze armate, delle forze di polizia e del personale del servizio per il mantenimento dell'ordine pubblico.

28) Nei cantieri, in caso di lavori in quota, in cui vengono usati ponteggi deve essere tenuta ed esibita, a richiesta degli organi di vigilanza:

- A) copia dell'Autorizzazione Ministeriale e copia del piano di montaggio, uso e smontaggio (Pi.M.U.S.).**
- B) copia dell'Autorizzazione Ministeriale e copia del piano di montaggio, uso e smontaggio (Pi.M.U.S.), solo per i ponteggi di altezza maggiore di 20 metri.
- C) copia del piano di sicurezza e coordinamento.
- D) nessuna delle risposte precedenti.

29) Secondo il CAPO III, del D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. – “PROTEZIONE DAI RISCHI CONNESSI ALL'ESPOSIZIONE ALL'AMIANTO”, il termine amianto designa i seguenti silicati fibrosi:

- A) l'actinolite d'amianto, la grunerite d'amianto (o amosite), l'antofillite d'amianto, il crisotilo, la crocidolite e la tremolite d'amianto.**
- B) solo il crisotilo.
- C) solo la crocidolite.
- D) nessuna delle precedenti classi merceologiche è corretta.

30) La norma specifica che prevede che il personale delle ASL che esercita funzioni ispettive e di controllo relativamente all'applicazione della legislazione sulla sicurezza del lavoro rivesta la qualifica di polizia giudiziaria è:

- A) Legge 24.11.1981 n. 689.
- B) Legge 23.12.1978 n. 833.**
- C) Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i.
- D) Regolamento CE 852/2004.