

- PROVA SCRITTA - TRACCIA N. 03 -

- 1) Il parapetto di cui all'art. 126, del D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., Titolo IV "Cantieri temporanei o mobili", deve avere una altezza minima rispetto al piano di calpestio di:
- A) 150 centimetri.
 - B) 90 centimetri.
 - C) 120 centimetri.
 - D) 100 centimetri.
- 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) Bluetongue.
- 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) 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) Regolamento (UE) n. 1169/2011.
 - B) Regolamento (CE) n. 1907/2006.
 - C) Regolamento (CE) n. 178/2002.
 - D) Decreto Legislativo 81/2008 e ss.mm.ii..
- 6) Gli agenti biologici, di cui al Titolo X, del D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., sono classificati in:
- A) 5 classi.
 - B) 3 categorie.
 - C) 4 gruppi.
 - D) 10 gruppi.
- 7) 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.
- 8) 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.
- 9) Secondo quanto disposto dall'art. 2, del Reg. (CE) n.178/2002 e s.m.i. 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.

10) 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.

11) Secondo quanto disposto dal D. Lgs. 2 febbraio 2021 n. 27, si definisce aliquota:

- A) l'unità elementare del campione destinata all'analisi.
- B) ciascuna delle parti equivalenti in cui viene suddiviso il campione ufficiale che, a seconda dei casi, può essere composta da più unità campionarie.**
- C) una o più unità selezionate in un insieme di unità, oppure una porzione di merce selezionata all'interno di una quantità più grande.
- D) la più piccola porzione discreta di una partita che può essere prelevata per costituire la totalità o una parte di un campione elementare.

12) 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.

13) 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.**

14) 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.

15) Si definisce criterio di sicurezza alimentare, ai sensi dell'art.2 del Reg. CE n.2073/2005 e s.m.i. 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.

- 16) 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.
- 17) 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.
- 18) 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.
- 19) Quale di queste fasi non rientra nella produzione primaria, ai sensi del Reg. CE 178/2002?
- A) mungitura.
 - B) macellazione.
 - C) caccia.
 - D) pesca.
- 20) Ai sensi del Regolamento CE 882/2004, quali di queste azioni possono essere eseguite con preavviso all'azienda interessata?
- A) audit.
 - B) ispezione.
 - C) prelievo di campioni.
 - D) tutte le precedenti.
- 21) Com'è definito il concetto di rischio nelle definizioni generali del D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.?:
- A) la probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un dato fattore o agente oppure alla loro combinazione.
 - B) la probabilità che un dato evento si manifesti.
 - C) proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni.
 - D) un sinonimo di danno.
- 22) Il sequestro previsto dall'articolo 354 Codice di Procedura Penale (cd. "sequestro probatorio") ha la finalità di:
- A) Conservare le tracce e le cose pertinenti al reato.
 - B) Sottrarre alla libera disponibilità della persona indagata per un reato, beni che possono garantire il pagamento di una eventuale pena pecuniaria e delle spese di procedimento penale.
 - C) Evitare che la libera disponibilità di un bene possa aggravare o protrarre le conseguenze di un reato o di agevolare la commissione di altri reati.
 - D) Bloccare una partita di sostanze alimentari sottoposte a campionamento durante la normale attività di controllo ufficiale in attesa dell'esito delle e analisi.
- 23) Nelle previsioni del D. Lgs. 758/94, allo scopo di eliminare la contravvenzione accertata, l'organo di vigilanza, nell'esercizio delle funzioni di polizia giudiziaria, impartisce al contravventore:
- A) Una disposizione ai sensi dell'art. 10 del D.P.R. 520/55.
 - B) Un'apposita prescrizione con specifiche misure atte a far cessare il pericolo per la sicurezza o per la salute dei lavoratori durante il lavoro.
 - C) Una sanzione amministrativa calcolata tra la cifra più favorevole tra il doppio del minimo e 1/3 del massimo dell'ammenda prevista.
 - D) Una multa pari alla misura minima prevista dalla legge.

24) Quale dei seguenti rischi non è trattato nel TITOLO VIII - AGENTI FISICI del D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.?:

- A) Rumore.
- B) Esposizione ad amianto.
- C) Vibrazioni meccaniche.
- D) Campi elettromagnetici.

25) Secondo il D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. qual'è la definizione di PREPOSTO?

- A) Persona che, in ragione delle competenze professionali e nei limiti di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, sovrintende alla attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa.
- B) Persona che, in ragione delle competenze professionali e dei 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) Persona che, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, svolge un'attività lavorativa nell'ambito dell'organizzazione di un datore di lavoro pubblico o privato, con o senza retribuzione, anche al solo fine di apprendere un mestiere.
- D) Figura che collabora con il Datore di lavoro ai fini della valutazione dei rischi ed è nominato dallo stesso per effettuare la sorveglianza sanitaria e per tutti gli altri compiti di cui al D. Lgs. 81/2008.

26) La delega di funzioni da parte del datore di lavoro, ove non espressamente esclusa, è ammessa con i seguenti limiti ed alle seguenti condizioni:

- A) che essa risulti da atto scritto recante data certa.
- B) che il delegato possenga tutti i requisiti di professionalità ed esperienza richiesti dalla specifica natura delle funzioni delegate.
- C) che la delega sia accettata dal delegato per iscritto.
- D) tutte le risposte precedenti sono corrette.

27) In relazione agli obblighi del medico competente, quale tra le seguenti affermazioni è falsa:

- A) collabora con il datore di lavoro e con il servizio di prevenzione e protezione alla valutazione dei rischi, anche ai fini della programmazione, ove necessario, della sorveglianza sanitaria.
- B) programma ed effettua la sorveglianza sanitaria.
- C) fornisce informazioni ai lavoratori sul significato della sorveglianza sanitaria cui sono sottoposti e, nel caso di esposizione ad agenti con effetti a lungo termine, sulla necessità di sottoporsi ad accertamenti sanitari anche dopo la cessazione dell'attività che comporta l'esposizione a tali agenti.
- D) visita gli ambienti di lavoro solo se espressamente richiesto dal datore di lavoro.

28) Durante la realizzazione dell'opera, il coordinatore per l'esecuzione dei lavori, deve:

- A) verificare, con opportune azioni di coordinamento e controllo, l'applicazione, da parte delle imprese esecutrici e dei lavoratori autonomi, delle disposizioni loro pertinenti contenute nel piano di sicurezza e di coordinamento e la corretta applicazione delle relative procedure di lavoro.
- B) verificare l'idoneità del piano operativo di sicurezza, da considerare come piano complementare di dettaglio del piano di sicurezza e coordinamento.
- C) organizzare tra i datori di lavoro, ivi compresi i lavoratori autonomi, la cooperazione ed il coordinamento delle attività nonché la loro reciproca informazione.
- D) tutte le risposte precedenti sono corrette.

29) Alle contravvenzioni in materia di igiene, salute e sicurezza sul lavoro previste dal D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. nonché da altre disposizioni aventi forza di legge, per le quali sia prevista la pena alternativa dell'arresto o dell'ammenda ovvero la pena della sola ammenda, si applicano le disposizioni in materia di prescrizione ed estinzione del reato di cui:

- A) agli articoli 20, e seguenti, del decreto legislativo 19 dicembre 1994, n. 758.
- B) agli articoli 589 e 590 del codice di procedura penale.
- C) all'articolo 2222 del codice civile.
- D) all'Allegato IV, del decreto legislativo 09 aprile 2008, n. 81.

30) Secondo il D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., in ogni caso il numero minimo dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (R.L.S.) è di:

- A) un rappresentante nelle aziende ovvero unità produttive sino a 200 lavoratori.
- B) tre rappresentanti nelle aziende ovvero unità produttive da 201 a 1.000 lavoratori.
- C) sei rappresentanti in tutte le altre aziende o unità produttive oltre i 1.000 lavoratori.
- D) tutte le precedenti risposte sono corrette.