

CERTIFICAZIONE  
PROVA NON ESTRAITA  
P. Cecchi

AS  
P. Cecchi



- PROVA SCRITTA - TRACCIA N. 3 -

1. **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) 6 sottogruppi.
  
2. **Ai sensi del D.Lgs. 81/2008, gli agenti chimici sono:**
  - A) tutti gli elementi o composti chimici da soli, allo stato naturale od ottenuti, utilizzati o smaltiti, compreso lo smaltimento come rifiuti, mediante qualsiasi attività lavorativa, siano essi prodotti intenzionalmente o no e siano immessi o no sul mercato.
  - B) tutti gli elementi o composti chimici sia da soli sia nei loro miscugli, al solo stato naturale siano essi prodotti intenzionalmente o no e siano immessi o no sul mercato.
  - C) tutti gli elementi o composti chimici sia da soli sia nei loro miscugli, allo stato naturale od ottenuti, utilizzati o smaltiti, compreso lo smaltimento di rifiuti, mediante qualsiasi attività lavorativa, siano essi prodotti intenzionalmente o no e siano immessi o no sul mercato.
  - D) tutti gli elementi o composti chimici sia da soli sia nei loro miscugli, allo stato naturale od ottenuti, utilizzati o smaltiti, compreso lo smaltimento di rifiuti, mediante qualsiasi attività lavorativa, siano essi prodotti intenzionalmente o no, purché siano immessi o no sul mercato.
  
3. **Secondo il D.M. 06 settembre 1994, quale tra i seguenti non rientra tra i metodi di bonifica dell'amianto?**
  - A) Rimozione.
  - B) Incapsulamento.
  - C) Confinamento.
  - D) Trafilatura.
  
4. **Chi esercita l'azione penale, per i reati commessi in violazione alla normativa antinfortunistica di cui al D.Lgs. 81/08?**
  - A) La polizia giudiziaria.
  - B) Il lavoratore danneggiato dalla violazione.
  - C) L'Ispettorato territoriale del lavoro.
  - D) Il Pubblico Ministero.
  
5. **In caso di violazioni del D.Lgs. 81/2008, il riferimento legislativo da seguire per impartire una prescrizione è il:**
  - A) D. Lgs. 626/1994.
  - B) D. Lgs. 758/1994.
  - C) Codice di Procedura Penale.
  - D) Codice Civile.
  
6. **Entro quanto tempo deve essere verificato l'adempimento ad una prescrizione imposta per la contravvenzione accertata in materia di sicurezza e di igiene del lavoro?**
  - A) Entro 30 giorni dalla scadenza del termine fissato nella prescrizione.
  - B) Entro 60 giorni dalla scadenza del termine fissato nella prescrizione.
  - C) Entro 90 giorni dalla scadenza del termine fissato nella prescrizione.
  - D) Entro 120 giorni dalla scadenza del termine fissato nella prescrizione.
  
7. **Secondo le prescrizioni del D. Lgs. 758/1994, entro quanto tempo l'organo di vigilanza deve comunicare al Pubblico Ministero l'inadempimento della prescrizione?**
  - A) Entro 30 giorni.
  - B) Entro 60 giorni.
  - C) Entro 90 giorni.
  - D) Entro 120 giorni.

8. Ai sensi del D. Lgs. 758/1994, a quanto ammonta il pagamento in sede amministrativa dell'ammenda se la prescrizione è stata adempiuta?
- A) Al doppio del minimo.
  - B) Ad un terzo del massimo.
  - C) Ad un quarto del massimo.
  - D) A discrezione dell'Autorità giudiziaria.
9. In riferimento al Titolo IV, del D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., "Cantieri temporanei o mobili", il Coordinatore in materia di sicurezza e di salute durante la realizzazione dell'opera:
- A) può assumere anche il ruolo di Coordinatore in materia di sicurezza e di salute durante la progettazione dell'opera.
  - B) può essere svolto dal Datore di lavoro dell'impresa esecutrice presente in cantiere.
  - C) coincide sempre con il Responsabile Unico del Procedimento (RUP).
  - D) non può assumere anche il ruolo di Coordinatore in materia di sicurezza e di salute durante la progettazione dell'opera.
10. Quale tra i fattori elencati NON è implicato nella crescita batterica?
- A) disponibilità di luce.
  - B) disponibilità di nutrienti.
  - C) pH.
  - D) temperatura/Tempo.
11. Le zecche possono trasmettere
- A) la brucellosi.
  - B) la malattia di Lyme.
  - C) West Nile Disease.
  - D) Blutongue.
12. In base alla Direttiva macchine (D. Lgs. 17/2010), quale tra le seguenti è una macchina:
- A) tornio parallelo.
  - B) trattore agricolo.
  - C) trapano a colonna.
  - D) tutte le precedenti.
13. L'imbracatura di sicurezza è un dispositivo di protezione individuale di:
- A) categoria I.
  - B) categoria II.
  - C) categoria III.
  - D) categoria VI.
14. 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.
15. Ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., la 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 è:
- A) il lavoratore.
  - B) il datore di lavoro delegato.
  - C) il dirigente.
  - D) il preposto.
16. 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.

- 17. 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.
- 18. 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.
- 19. 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.
- 20. Le patologie causate da legionella pneumophila possono essere:**
- A) febbre Q, febbre di Pontiac.
  - B) febbre di Pontiac, malattia dei Legionari.
  - C) malattia dei Legionari, febbre di Lassa.
  - D) febbre Q, broncopneumopatia cronico-ostruttiva (BPCO).
- 21. Gli impianti natatori possono essere classificati in base a tre criteri:**
- A) l'organizzazione, il volume dell'impianto, la destinazione.
  - B) la destinazione, la struttura, l'utilizzazione.
  - C) la destinazione, la struttura, l'organizzazione.
  - D) la destinazione, l'utilizzazione, il volume dell'impianto.
- 22. L'attività di acconciatore può essere svolta in forma ambulante o nel posteggio?**
- A) Sì, sempre.
  - B) Sì, per attività con più di 10 clienti.
  - C) No, per attività con più di 5 clienti.
  - D) No, mai.
- 23. La blue tongue colpisce prevalentemente:**
- A) gli ovini.
  - B) i bovini.
  - C) i suini.
  - D) i cinghiali.
- 24. La cisticercosi è:**
- A) Una malattia virale.
  - B) un'infezione batterica.
  - C) Un'infestazione da larve.
  - D) Una tossinfezione alimentare.

- 25. Nell'ambito del piano di autocontrollo basato sul metodo HACCP, una volta individuati i limiti critici è necessario:**
- A) predisporre i documenti e le registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa.
  - B) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento del piano.
  - C) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo.
  - D) stabilire e applicare le procedure di sorveglianza efficaci nei punti di controllo critici.
- 26. "Tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici", è la definizione di:**
- A) produzione primaria.
  - B) produzione post-primaria.
  - C) prodotto primario.
  - D) consumatore finale.
- 27. Nella categoria dei laboratori ufficiali non rientrano:**
- A) gli istituti zooprofilattici sperimentali.
  - B) i laboratori di sanità pubblica delle Unità Sanitarie Locali.
  - C) i laboratori delle Agenzie per la Protezione dell'Ambiente (ARPA).
  - D) i laboratori dei NAS.
- 28. Per poter essere utilizzate, le uova devono presentare:**
- A) guscio incrinato.
  - B) guscio ben sviluppato, ma è ammessa la presenza di incrinature.
  - C) guscio completamente sviluppato e senza la presenza di incrinature.
  - D) Guscio abbastanza sviluppato e senza la presenza di incrinature.
- 29. L'alimento più a rischio per presenza di arsenico è:**
- A) la carne.
  - B) il pesce.
  - C) il riso.
  - D) la frutta.
- 30. Ai sensi del D.Lgs. 81/2008, il Registro di esposizione agli agenti cancerogeni e mutageni deve essere curato dal:**
- A) Datore di Lavoro.
  - B) Medico Competente.
  - C) Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.
  - D) Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza.