

## Esempi di quiz ufficiali dei concorsi per tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

1) **Il Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i. sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari stabilisce i criteri di sicurezza. In che fase devono essere controllati?**

- A. Su prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
- B. Durante il processo di lavorazione
- C. Alla fine del processo di lavorazione
- D. In fase di ricevimento merci

2) **Ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 art. 21, come devono essere dichiarati in etichetta tra gli ingredienti eventuali sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze (allegato II)?**

- A. Devono essere evidenziati attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati
- B. È indispensabile che vengano indicati nell'elenco in ordine decrescente come primo ingrediente
- C. Devono essere specificati nell'elenco ingredienti con accanto la percentuale di allergene presente nel prodotto finito
- D. Non è prevista alcuna specifica per l'indicazione degli allergeni se presenti in quantità minime all'interno del prodotto finito

3) **Quale tra i fattori elencati NON è implicato nella crescita batterica?**

- A. Disponibilità di luce
- B. Disponibilità di nutrienti
- C. pH
- D. Temperatura/Tempo

4) **I controlli ufficiali sono eseguiti usando metodi e tecniche di controllo appropriati definiti nel Reg. (CE) 882/2004, quali:**

- A. Monitoraggio, sorveglianza, verifica, audit, ispezione, campionamento e analisi
- B. Ispezione con rilievi fotografici, sanzioni e prescrizioni ai sensi del D.Lgs. 193/07
- C. Vigilanza e audit del sistema HACCP
- D. Nessuna delle precedenti

5) **I batteri ad alto potere patogeno:**

- A. necessitano di produrre tossine, come ad esempio *Clostridium botulinum*
- B. necessitano di proliferare per dare la malattia, come ad esempio *Clostridium perfringens*
- C. possono essere veicolati dagli alimenti senza proliferare, come ad esempio *Salmonella typhi*
- D. devono raggiungere un numero molto elevato per dare la malattia, come ad esempio *Staphylococcus aureus*

6) **Nell'ambito della sicurezza alimentare, per pericolo (Hazard) si intende:**

- A. qualsiasi agente fisico, chimico o biologico potenzialmente in grado di determinare un danno alla salute umana
- B. la probabilità che accada un danno a causa della scarsa pulizia dei laboratori di produzione
- C. l'entità del danno alla salute umana
- D. tutte le precedenti

**7) Il D.M. 17 luglio 2013 del Ministero della Salute obbliga l'operatore del settore alimentare di informare il consumatore, per i pesci e cefalopodi freschi che verranno consumati crudi, marinati o non completamente cotti, sul corretto congelamento per almeno 96 ore alla temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$ . Per quale motivo è nato questo obbligo?**

- A. Per evitare il consumo di prodotti ittici crudi in presenza di parassiti vitali
- B. Per conservare i prodotti ittici più a lungo nel tempo
- C. Per consentire di avere, prima della cottura, un alimento che rispetti la catena del freddo
- D. Nessuna delle precedenti

**8) Il Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i. sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari stabilisce i criteri di igiene del processo. Quali sono le azioni da intraprendere in caso di risultati analitici insoddisfacenti?**

- A. Tutte le precedenti
- B. Miglioramento della scelta e/o dell'origine delle materia prime
- C. Miglioramento delle condizioni igieniche durante la produzione
- D. Revisione dei controlli del processo

**9) A norma di Legge gli organismi geneticamente modificati (OGM) possono essere:**

- A. impiegati negli alimenti convenzionali per animali, destinati alla produzione di alimenti, se dichiarati in etichetta
- B. impiegati negli alimenti convenzionali per animali, destinati alla produzione di alimenti, senza alcun obbligo di dichiarazione in etichetta
- C. impiegati negli alimenti biologici per animali, destinati alla produzione di alimenti, se dichiarati sul documento commerciale
- D. impiegati negli alimenti biologici per animali destinati alla produzione di alimenti

**10) I controlli interni previsti dalla normativa vigente (Decreto Legislativo n. 31 del 2 febbraio 2001) sulle acque potabili sono:**

- A. quelli svolti dal gestore dell'acquedotto
- B. quelli svolti dall'ASL territorialmente competente
- C. quelli effettuati dal Comune titolare dell'acquedotto
- D. quelli fatti in collaborazione fra l'ASL e il Comune titolare dell'acquedotto

**11) La responsabilità amministrativa degli enti dipendente da reato di cui al D.Lgs. n. 231/2001:**

- A. è applicabile a taluni reati in materia di tutela dell'ambiente
- B. è sempre applicabile, anche in assenza di infortunio sul lavoro, purché si rilevi una violazione alle norme di cui al D.Lgs. n. 81/2008
- C. prevede come necessario requisito esimente da responsabilità dell'ente, l'adozione di un codice etico
- D. in materia di salute e sicurezza sul lavoro è applicabile ai reati di fattispecie dolosa

**12) Il Documento di Valutazione dei Rischi di cui all'art. 28 del D.Lgs. n.81/08 deve sempre contenere una stima dei rischi di tipo semiquantitativo ( $R = P \cdot D$ )?**

- A. Non necessariamente, è una scelta del Datore di Lavoro
- B. Sì, ma solo per aziende ad alto rischio e con oltre 50 dipendenti
- C. Sì, sempre, in quanto è espressamente richiesto dal D.Lgs. 81/08
- D. Nessuna delle risposte precedenti

**13) Ai sensi del Regolamento di Organizzazione dell'Azienda Provinciale per i Servizi**

**Sanitari della Provincia Autonoma di Trento, approvato con D.G.P. n. 1183 del 21 luglio 2017, le Articolazioni Organizzative Fondamentali (AOF) sono:**

- A. Dipartimento di prevenzione, Servizio territoriale, Servizio ospedaliero provinciale
- B. Ospedali del territorio, Direzione generale, Servizio Governance
- C. Distretti sanitari, Direzione generale, Dipartimento di prevenzione
- D. Direzione generale, Dipartimento amministrativo, Direzione sanitaria

**14) Il parapetto di cui all'art. 126 del D.Lgs. 81/08, Titolo IV "Cantieri temporanei o mobili", deve avere una altezza minima rispetto al piano di calpestio di:**

- A. 100 centimetri
- B. 150 centimetri
- C. 90 centimetri
- D. 120 centimetri

**15) In riferimento al Titolo IV "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. autorizza i sub-appalti ai sensi del 1656 Codice Civile

**16) Ai sensi del D.Lgs. 81/08 Titolo II, Allegato IV "Requisiti dei luoghi di lavoro", l'organo di vigilanza competente per territorio può consentire altezze minime inferiori ai 3 metri nei locali di lavoro nelle aziende industriali?**

- A. Sì, quando vi siano necessità tecniche aziendali e siano adottati adeguati mezzi di ventilazione dell'ambiente
- B. Sì, solo per attività agricole
- C. Sì, solo attuando misure che consentano un'illuminazione di almeno 500 lux
- D. No, mai

**17) Per avere un rilievo rappresentativo dell'esposizione del lavoratore al rumore di cui al D.Lgs. 81/08, Titolo VII, Capo II nel caso di un'esposizione non variabile in modo significativo da una giornata di lavoro all'altra, cosa si deve misurare:**

- A. Lex, 8h e ppeak
- B. Lex, 8h
- C. Livello superiore di azione
- D. Lex, w e livello superiore di esposizione

**18) Ai sensi dell'articolo 168 comma 3 del Titolo VI "Movimentazione manuale dei carichi" del D.Lgs. 81/08, 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