

PROVA PRATICA 1



- 1) Durante l'ispezione in un'azienda, vengono riscontrati alcuni reati in materia di sicurezza del lavoro. Tra le seguenti comunicazioni quale deve essere effettuata?
 - a) Notizia di reato al Pubblico Ministero territorialmente competente.
 - b) Invio della notizia di reato al Sindacato Confederale.
 - c) Relazione di sopralluogo all'Ufficio Regionale preposto in materia di sicurezza.
 - d) Notifica al Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Azienda

- 2) Durante un sopralluogo in un'Azienda, un'attrezzatura di lavoro viene posta in sequestro preventivo. Il Datore di Lavoro è presente in Azienda e viene nominato custode del bene in sequestro. Indicare quale sequenza, tra le alternative proposte rispetta la corretta successione di azioni previste per il successivo iter:
 - 1) Invio del verbale di sequestro al Pubblico Ministero senza ritardo e comunque non oltre le 48 ore dalla sua effettuazione;
 - 2) Redazione del verbale di sequestro;
 - 3) Consegna di copia del verbale di sequestro al Datore di Lavoro;
 - 4) Consegna del verbale di sequestro al preposto del reparto in cui è ubicata quell'attrezzatura da lavoro.
 - a) 2,4,1,3
 - b) 2,4,3
 - c) 2,3,1
 - d) 2,3,4

- 3) Durante un'inchiesta per infortunio sul lavoro, il Pubblico Ministero delega l'assunzione di sommarie informazioni da parte della persona indagata. All'escussione e alla verbalizzazione si deve procedere:
 - a) Senza il difensore di fiducia o d'ufficio della persona sottoposta a indagini, in quanto la sua presenza è prevista solo nel caso in cui il lavoratore abbia riportato lesioni gravissime
 - b) Senza il difensore di fiducia o d'ufficio della persona sottoposta ad indagini, in quanto non avente diritto di assistere a questa attività
 - c) Con il difensore di fiducia o d'ufficio della persona sottoposta ad indagini, in quanto egli ha il diritto di assistere a questa attività
 - d) Senza il difensore di salute o d'ufficio della persona sottoposta a indagini, in quanto la sua presenza è prevista solo nel caso in cui il lavoratore abbia presentato richiesta di risarcimento danni.

- 4) Durante un sopralluogo per un infortunio su lavoro, vengono riscontrati alcuni reati in materia di sicurezza del lavoro connessi all'infortunio. Nel primo atto compiuto con l'intervento della persona sottoposta a indagini, ai sensi dell'Art. 161 del Codice di Procedura Penale, egli viene invitato a:
 - a) Rilasciare dichiarazioni spontanee;
 - b) Eliminare le irregolarità riscontrate;
 - c) Convocare RSPP, Medico Competente ed RLS dell'Azienda;
 - d) Eleggere domicilio per le notificazioni



- 5) Indicare l'ordine corretto delle fasi del processo di valutazione del rischio della catena alimentare
- 1) Identificazione del pericolo;
 - 2) Caratterizzazione del pericolo;
 - 3) Caratterizzazione del rischio;
 - 4) Valutazione dell'esposizione del pericolo
- a) 1,2,4,3
b) 2,3,1,4
c) 4,3,1,2
d) 1,4,3,2
- 6) Indicare l'ordine corretto delle fasi del prelevamento ufficiale di un campione di mangime
- 1) Formazione delle aliquote dal campione globale omogenizzato;
 - 2) Composizione del campione globale;
 - 3) Prelievo dei campioni alimentari;
 - 4) Omogenizzazione del campione globale
- a) 3,1,4,2
b) 3,2,4,1
c) 2,3,4,1
d) 3,4,2,1
- 7) Dovendo controllare un piano di autocontrollo, quale ritieni sia la corretta sequenza delle fasi da eseguire per la realizzazione di un piano di autocontrollo igienico basato sul metodo HACCP per la produzione di un alimento?
- 1) Stabilire le modalità di sorveglianza e le azioni correttive;
 - 2) Stabilire le procedure per la verifica di tenuta del sistema;
 - 3) Identificare i pericoli e i punti critici di controllo;
 - 4) Studio del prodotto e predisposizione del diagramma di flusso;
 - 5) Predisporre documenti e registrazioni;
 - 6) Stabilire i limiti critici
- a) 4,3,1,6,2,5
b) 4,3,6,1,2,5
c) 4,3,6,2,1,5
d) 4,3,1,5,6,2
- 8) Mettere in ordine le fasi di campionamento per la ricerca di Legionella all'interno di un impianto idrico:
- 1) Prelevare il campione;
 - 2) Chiudere il flusso dell'acqua e flambare all'interno e all'esterno dello sbocco oppure disinfettare con ipoclorito all'1% o etanolo al 70% lasciando agire il disinfettante per almeno 60 secondi;
 - 3) Misurare la temperatura ponendo il termometro nel flusso d'acqua ed aspettare il tempo necessario affinché raggiunga un valore pressoché costante;
 - 4) Fare scorrere l'acqua per almeno 1 minuto;
 - 5) Fare scorrere l'acqua ancora per almeno 1 minuto per rimuovere l'eventuale disinfettante
- a) 5,3,2,4,1
b) 2,4,1,3,5
c) 2,3,4,5,1
d) 4,2,5,3,1



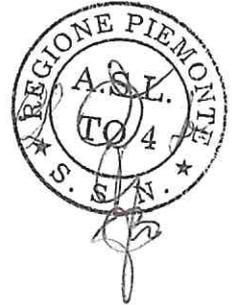
- 9) In relazione alla vigilanza igienico-sanitaria sulle piscine a uso natatorio da parte dell'Azienda Sanitaria, quali punti di prelievo è opportuno individuare sull'impianto per una corretta e completa verifica igienico-sanitaria?
- Acqua di approvvigionamento, acqua di immissione in vasca, acqua di vasca
 - Acqua in 5 punti causali di ogni vasca di piscina
 - Acqua di approvvigionamento e acqua in vasca
 - Un numero variabile di campioni di acqua in ogni vasca rapportato alla cubatura della stessa
- 10) Durante la vigilanza in una piscina, nella misurazione estemporanea dei parametri in vasca, si rileva una concentrazione di cloro residuo libero di 1,8 mg/lit:
- Gli contesti che il valore di cloro libero in vasca è troppo basso
 - Gli contesti che il valore del cloro libero in vasca è troppo alto
 - Non esiste una norma che definisce i valori di cloro libero in vasca
 - Valuti la correttezza del dato in funzione del numero dei bagnanti presenti in vasca
- 11) Indicare l'ordine corretto delle fasi del prelevamento ufficiale di un campione di acqua destinata al consumo umano in distribuzione
- Verifica preventiva del materiale e della strumentazione necessaria per il campionamento e predisposizione del relativo verbale con l'indicazione del numero di campioni e delle etichette da apporre alle aliquote campionarie;
 - Archiviazione del verbale di prelevamento campioni in attesa dei rapporti di prova trasmessi dal laboratorio ARPA incaricato delle analisi per la gestione successiva al dato;
 - Monitoraggio della temperatura di trasporto fino al momento della consegna dei campioni al laboratorio ARPA incaricato delle analisi e consegna allo stesso del verbale di prelevamento;
 - Prelievo delle aliquote campionarie e loro confezionamento in buste sigillate anti-manomissione e suddivisione in base alla tipologia delle analisi
- 1,3,4,2
 - 3,2,4,1
 - 2,3,1,4
 - 1,4,3,2
- 12) Dovendo verificare la conformità dei locali di una civile abitazione, occorre accertare che la superficie della camera da letto singola sia di almeno mq:
- 7,00 mq
 - 8,00 mq
 - 9,00 mq
 - 6,00 mq



- 13) Durante un sopralluogo presso un esercizio di vicinato vengono rilevati nel banco surgelati 7 pesci di grosse dimensioni venduti sfusi e privi di etichettatura e rintracciabilità che non è possibile rilevare neanche sui documenti commerciali. Quali provvedimenti è necessario attuare?
- sospensione temporanea dell'attività
 - sanzione amministrativa e sequestro cautelativo sanitario
 - sequestro penale e notizia di reato
 - segnalazione dell'esercizio alla Polizia Annonaria del Comune
- 14) Il benessere dell'uomo negli ambienti può essere influenzato da:
- attività fisica svolta dalla persona
 - temperatura media radiante
 - umidità relativa dell'aria
 - tutte le risposte sono corrette
- 15) Quali delle seguenti radiazioni elettromagnetiche sono radiazioni ionizzanti :
- raggi infrarossi
 - microonde
 - radiazioni Beta
 - frequenze radio
- 16) Indicare l'ordine corretto delle fasi di svolgimento di un'ispezione:
- programmazione dell'attività in base agli obiettivi regionali e alla categoria del rischio;
 - stesura rapporto di ispezione e degli atti conseguenti
 - archiviazione della documentazione acquisita e dei provvedimenti intrapresi nel fascicolo dell'impresa
 - svolgimento dell'attività d'ispezione con raccolta delle evidenze visive, documentali e strumentali
- 1,2,3,4
 - 2,3,1,4
 - 4,3,2,1
 - 1,4,2,3
- 17) La mancata notifica da parte dell'OSA (Operatore del Settore Alimentare) all'autorità territoriale competente prevista dal Reg. CE 852/2004 è punita:
- Dall'art. 6 comma 2 del Regolamento 178/2002
 - Nessuna delle risposte è corretta
 - Nell'art. 6 comma 3 del Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n° 193
 - Dal Reg. 1169/2001 art. 7
- 18) Quali delle seguenti affermazioni sul prelievo per la ricerca di Istamina è falsa?
- L'istamina è un criterio di "igiene di processo" delle carni di pollame
 - Vengono prelevate 9 unità campionarie
 - Viene effettuato ai sensi del Reg. CE 2073/2005
 - E' indicatore da ricercare preferibilmente in determinate specie ittiche

19) Tra le informazioni obbligatorie che devono comparire sull'etichettatura di un alimento vi sono:

- a) denominazione dell'alimento, la quantità netta dell'alimento, condizioni particolari di conservazione e di impiego
- b) la lista degli ingredienti e degli allergeni
- c) la ragione sociale e l'indirizzo del produttore
- d) tutte le precedenti



20) Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi devono essere conservati a:

- a) almeno 75 °C
- b) tra i 30° e i 55° C
- c) tra i 90° e i 100° C
- d) tra i 60° e i 65° C

PROVA PRATICA 1

- 1 A
- 2 C
- 3 C
- 4 D
- 5 A
- 6 B
- 7 B
- 8 D
- 9 A
- 10 B
- 11 D
- 12 C
- 13 B
- 14 D
- 15 C
- 16 D
- 17 C
- 18 A
- 19 D
- 20 D

