

PROVA PRATICA 3



- 1) Durante il sopralluogo in un'Azienda viene accertata un'infrazione al D.Lgs 81/2008 e s.m.i a carico del Datore di Lavoro e viene punita con Sanzione Amministrativa Pecuniaria. Viene attuata la procedura di cui all'Art. 301-bis dello stesso Decreto, all'esito della quale l'illecito è estinto. Indicare quale sequenza, tra le alternative proposte, rispecchia la corretta successione di azioni previste per l'iter successivo alla notifica del verbale di primo accesso ispettivo:
 - 1) Ammissione al pagamento di una somma pari alla misura minima prevista dalla Legge;
 - 2) Redazione di prescrizione ai sensi dell'Art. 20 del D.Lgs 758/1994 e s.m.i.;
 - 3) Constatazione della regolarizzazione avvenuta non oltre al termine assegnato nel verbale di primo accesso ispettivo;
 - 4) Acquisizione della ricevuta del pagamento della sanzione.
 - a) 3,4,1
 - b) 3,2,4
 - c) 2,3,1,4
 - d) 3,1,4
- 2) 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
- 3) Durante un sopralluogo un un'Azienda, vengono individuate carenze di sicurezza costituenti reato su alcune attrezzature di lavoro. Vengono compiuti gli accertamenti e rilievi di cui all'Art. 354 del C.P.P. Indicare tra tutte o alcune delle azioni sotto riportate la loro corretta sequenza per il successivo iter:
 - 1) Consegna del verbale di accertamenti e rilievi al Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza;
 - 2) Redazione in Azienda di verbale di accertamento e rilievi contestualmente alla loro effettuazione;
 - 3) Consegna del verbale di accertamenti e rilievi al Dirigente dell'Azienda in quanto anche responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;
 - 4) Invio del verbale di accertamento e rilievi al Pubblico Ministero:
 - a) 1,2,3
 - b) 2,4
 - c) 2,3,1,4
 - d) 2,1,4



- 4) Durante il sopralluogo un un'Azienda, viene accertata una violazione al D.Lgs 81/2008 e s.m.i. a carico del Datore di Lavoro e punita con sanzione amministrativa pecuniaria. Indicare quale sequenza, tra quelle proposte, rispecchia la corretta successione di azioni previste per il successivo iter:
- 1) Invio di comunicazione di notizia di reato al Pubblico Ministero in quanto trattasi di un fatto penalmente rilevante;
 - 2) Redazione del verbale di primo accesso ispettivo di cui all'Art. 301-bis del D.Lgs 81/2008 e s.m.i.;
 - 3) Comunicazione alla regione;
 - 4) Notifica al Datore di Lavoro del verbale di primo accesso ispettivo:
- a) 1,2,3
 - b) 2,4
 - c) 3,2,1
 - d) 2,4,3
- 5) Indicare l'ordine corretto delle azioni di prelevamento ufficiale di un campione di alimenti non deperibili presso il produttore
- 1) Individuazione della matrice da campionare e dell'Impresa dove effettuare il campione;
 - 2) Invio delle aliquote campionarie e delle copie dei verbali al laboratorio di Sanità Pubblica/ARPA/IZS;
 - 3) Prelevamento di 4 aliquote campionari;
 - 4) Redazione del verbale di prelevamento
- a) 1,3,2,4
 - b) 4,1,3,2
 - c) 1,3,4,2
 - d) 4,3,1,2
- 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 effettuare un campionamento di elementi a rischio salmonella, quale sceglieresti?
- a) Riso e cereali fermentati
 - b) Verdure grigliate
 - c) Piatti a base di uova e carne di pollame
 - d) Conserve sott'olio



- 8) Dovendo effettuare un campionamento per la ricerca della Legionella all'interno di un impianto idrico, quale tra le seguenti non rientra nelle operazioni preliminari al campionamento
- Recupero dello schema della rete idrica;
 - Individuazione di linee di distribuzione idrica contraddistinte da stagnazione/scarso ricambio idrico, reperimenti di informazioni sull'età dell'impianto;
 - Acquisizione della Visura Camerale dell'attività che si svolge all'interno dell'immobile;
 - Recupero registro di manutenzione con tutti gli interventi ordinari e straordinari effettuati sugli impianti
- 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 casuali 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 un pH 8.
- Gli contesti che il valore del pH in vasca è troppo basso
 - Gli contesti che il valore del pH in vasca è troppo alto
 - Non esiste una norma che definisce i valori del pH
 - Valuti la correttezza del dato in funzione del numero dei bagnanti presenti in vasca
- 11) Indicare l'ordine corretto delle azioni sotto elencate di gestione di non conformità di un campione di acqua destinata al consumo umano in distribuzione rispetto ai parametri dell'Allegato 1 parti A e B del D.Lgs 31/2001 e s.m.i
- Comunicazione di avvenuto superamento dei parametri da parte della preposta S.C. Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL all'Ente Gestore dell'acquedotto e al Sindaco competente;
 - Comunicazione del laboratorio ARPA alla S.C. Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL dell'esito non conforme degli accertamenti analitici;
 - Comunicazione dell'Ente Gestore alla S.C. Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL del ripristino dei parametri;
 - Valutazione da parte della S.C. Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL e, in caso di valutazione positiva, emissione di giudizio di potabilità con richiesta di revoca del provvedimento sindacale
 - Archiviazione nel sistema informativo Aziendale della documentazione
- 1,2,4,3,5
 - 3,4,1,2,5
 - 4,3,1,5,2
 - 2,1,3,4,5



- 12) Dovendo verificare la conformità dei locali di una civile abitazione, occorre accertare che la stessa abbia una "zona giorno" di almeno mq:
- a) 10,00 mq
 - b) 16,00 mq
 - c) 14,00 mq
 - d) 9,00 mq
- 13) Ai sensi dell'art.113 comma 9 del D.lgs 81/2008 e s.m.i., le scale doppi non devono superare l'altezza di:
- a) 5 m
 - b) 16 m
 - c) 10 m
 - d) 2 m
- 14) ai sensi dell'allegato IV del D.lgs 81/2008 e s.m.i, i limiti minimi di altezza, cubatura e superficie dei locali chiusi destinati o da destinarsi al lavoro nelle aziende industriali che occupano più di 5 lavoratori:
- a) altezza non inferiore ai 3 m
 - b) cubatura non inferiore a 10 m³ per lavoratore
 - c) cubatura non inferiore a 1 m³ a lavoratore
 - d) le risposte A e B sono corrette
- 15) Ai sensi dell'allegato VI del D.lgs. 81/2008 e s.m.i., le funi e le catene, salvo specifica indicazione da parte del fabbricante, devono essere sottoposte a controlli periodici:
- a) ogni 3 mesi
 - b) ogni 6 anni
 - c) ogni 12 mesi
 - d) ogni 2 anni
- 16) Ai sensi l'allegato XXXIII del D.lgs. 81/2008 e s.m.i. quali sono considerati fattori di rischio individuali per patologie da sovraccarico biomeccanico?
- a) Inidoneità fisica
 - b) indumenti e calzature inadeguate
 - c) insufficiente addestramento e/o formazione
 - d) tutte le precedenti sono corrette
- 17) Le vie e le uscite di emergenza:
- a) devono rimanere sgombre
 - b) devono essere adeguate alle dimensioni del luogo
 - c) devono avere un'altezza minima di 2 m
 - d) tutte le affermazioni precedenti sono corrette



18) Gli Ufficiali di Polizia Giudiziaria provvedono all'esecuzione del sequestro probatorio.

- a) se vi è pericolo che le cose, le tracce e i luoghi pertinenti al reato si alterino o si disperdano o comunque si modifichino.
- b) al termine di ogni campionamento svolto senza sospetto
- c) solo se durante l'ispezione il collega è d'accordo ad eseguire il sequestro
- d) mai

19) Quando non si applica l'istituto della diffida in campo alimentare?

- a) Nel caso in cui i prodotti non conformi siano già stati immessi in commercio.
- b) Quando il manuale di autocontrollo HACCP è presente in azienda.
- c) Se il Direttore di struttura non è d'accordo
- d) Nel caso di non conformità che riguardano solo gli ovoprodotti

20) Ai fini di verificarne la sicurezza alimentare, di quali documenti deve disporre l'OSA (Operatore Settore Alimentare) in fase ispezione?

- a) SCIA o pregresse Autorizzazioni Sanitarie, documento di autocontrollo aziendale (manuale di corretta prassi igienica o manuale HACCP) redatto ai sensi del Reg 852/04 e formazione del personale in materia alimentare.
- b) Solo il documento di identità.
- c) Solo la SCIA sanitaria.
- d) Solo planimetria aggiornata dei locali con indicazione delle vie di fuga in caso di incendio

PROVA PRATICA 3



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