

PROVA 1

1 . In caso di focolaio di MTA che coinvolge ASL diverse il coordinamento delle attività spetta a:

- a. Nessuna risposta è corretta
- b. Regione
- c. ASL di ubicazione del luogo di esposizione
- d. ASL di residenza delle persone malate

2. Le uova, se consumate crude o poco cotte dall'uomo, più comunemente associate alla presenza del seguente microrganismo:

- a. Salmonella spp.
- b. Trichinella
- c. Norovirus
- d. Campylobacter spp.

3. In quale fase dell'indagine epidemiologica di MTA è coinvolto il SISP?

- a. segnalazione e gestione della notifica
- b. formulazione di ipotesi
- c. definizione di caso e ricerca attiva
- d. segnalazione

4. In contesti pubblici (ad esempio ristoranti o mense) e domestici, gli alimenti possono essere contaminati da:

- a. Mancato rispetto delle temperature di cottura e/o conservazione
- b. Uso improprio degli utensili
- c. Tutte le risposte sono corrette
- d. Superfici non pulite/disinfettate

5. Un focolaio di malattia trasmessa da alimenti (MTA) può essere definito come

- a. nessuna risposta è corretta
- b. un evento in cui tre o più persone sviluppano la stessa malattia o infezione in seguito al consumo di un alimento contaminato comune
- c. un evento in cui due o più persone sviluppano la stessa malattia o infezione in seguito al consumo di un alimento contaminato comune
- d. un evento in cui due o più persone sviluppano la stessa malattia

6. La sicurezza alimentare è :

- a. la possibilità di garantire in modo costante e generalizzato acqua ed alimenti per soddisfare il fabbisogno energetico di cui l'organismo necessita per la sopravvivenza e la vita, in adeguate condizioni igieniche
- b. sicurezza *igienico-sanitaria* degli alimenti e dei mangimi (*food safety*)
- c. basata sul sistema HACCP, opportunamente adattate e si applicano anche alla produzione primaria (cioè agricola) e risulta più "flessibile" nell'applicazione alle piccole imprese.
- d. tutte le risposte precedenti

7. I controlli ufficiali per verificare il rispetto della normativa di sicurezza alimentare sono eseguiti dall'Autorità competente (che ha il potere di adottare tutti i provvedimenti per la tutela della salute pubblica) ai sensi di quale norma?

- a. Reg.625/2017
- b. Legge 689/81
- c. D.D. 692/12
- d. nessuna delle precedenti

8. Quale affermazione risulta errata

- a. Il dispositivo antcaduta retrattile, detto anche arrotolatore, serve per sostener il corpo dell'operatore in fase di caduta. Non può essere utilizzato in ambienti dove il pericolo di caduta è inferiore a 2 metri di altezza in quanto non limita il rischio di caduta e non blocca eventuali scivolamenti;
- b. le tipologie di DPI contro le cadute dall'alto sono di 2 tipologie: sistemi di trattenuta e di posizionamento, e i sistemi di arresto di caduta;
- c. il “lavoro in quota” è un'attività che “espone il lavoratore al rischio di caduta da una quota posta ad altezza superiore a 2 metri rispetto ad un piano stabile”;
- d. deve essere valutato il rischio di caduta a partire da un’altezza pari o superiore a 1,30 metri. In presenza di idonei parapetti, il rischio di caduta è trascurabile. Se munito di elmetto il rischio non sussiste.

9. Quale affermazione sulla *Legionellosi* è falsa:

- a. La Legionellosi o Malattia del Legionario è una patologia infettiva che colpisce soprattutto l'apparato respiratorio, causata il più delle volte dal batterio *Legionella pneumophila*;
- b. La malattia da legionella si presenta con sintomi spesso simili all'influenza o a una comune polmonite;
- c. Si tratta di una malattia tipicamente estiva, perché l'aumento delle temperature e la maggiore umidità favoriscono la proliferazione patogena del batterio e la contaminazione ambientale dei sistemi di distribuzione dell'acqua. Inoltre, proprio l'estate è la stagione in cui si frequentano maggiormente le strutture turistico-ricettive, fra gli ambienti a maggiore rischio a causa della complessità degli impianti;
- d. la *Legionella* si trasmette da persona a persona e agli animali

10. cosa si intende per PRISA ?

- a. Piano Regionale Integrato dei controlli di Sicurezza Alimentare;
- b. Piano di Riferimento Interno di Salute e Ambiente;
- c. Piano di Ricerca ed Innovazione sulla Salute Alimentare;
- d. Nessuna delle precedenti.

11. Cosa si intende per alimento refrigerato:

- a. Quando un alimento mantenuto ad una temperatura compresa tra -2° C e 6° C
- b. Quando un alimento mantenuto ad una temperatura compresa tra 0°C e 10° C
- c. Quando un alimento mantenuto ad una temperatura compresa tra – 15° C e 0° C
- d. Quando un alimento mantenuto ad una temperatura compresa tra – 40° C e – 18° C

12. Cosa si intende per zoonosi

- a. Le malattie causate da agenti trasmessi quali: batteri, virus, parassiti, miceti e altre entità biologiche per via diretta o indiretta, dagli animali all'uomo.
- b. La diffusione di una malattia infettiva, in un territorio più o meno esteso, in animali della stessa specie o di specie diverse.
- c. Malattia causata solo dal batterio *Brucella spp*, (batteri Gram-negativi). I sintomi iniziali sono quelli di una malattia acuta febbile con scarsi o nulli segni localizzati e possono progredire verso uno stadio cronico con febbre ricorrente, debolezza, sudorazione e vaghi dolori diffusi.
- d. I virus influenzali di tipo D

13. L'art. 70 del D.Lgs. 150/22 introduce nella Legge 283/1962 una serie di nuovi articoli tra il precedente 12-bis e il 13. Quali di queste affermazioni sono corrette?

- a. Il nuovo art. 12-ter della Legge 283/1962 prevede l'estinzione delle contravvenzioni nel caso si provveda ad adempiere alle prescrizioni impartite dall'organo accertatore a seguito del riscontro di non conformità, purché le violazioni commesse (alle disposizioni della Legge 283/1962 o ad altre disposizioni in materia alimentare) abbiano natura contravvenzionale e non concorrono con azioni più gravi (delitti: ad esempio lesioni o lesioni gravi nel caso di somministrazione di alimenti nocivi, frode in commercio, ecc.);
- b. Il nuovo art. 12-ter della Legge 283/1962 prevede l'estinzione delle contravvenzioni nel caso si provveda ad adempiere alle prescrizioni impartite dall'organo accertatore a seguito del riscontro di non conformità, purché le violazioni commesse siano punibili con l'ammenda (anche congiuntamente o in alternativa all'arresto); rientrano in questa casistica tutte le violazioni dell'art. 5 della Legge 283/62 e altre previste dalla normativa in materia di autocontrollo, etichettatura, rintracciabilità.
- c. nuovo articolo 12-quater prevede la verifica dell'avvenuto adeguamento entro trenta giorni dalla scadenza della prescrizione da parte dell'organo accertatore.
- d. tutte le precedenti sono corrette

14. Cosa si intende per UVAC

- a. Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari
- b. Posti di Controllo Frontalieri
- c. Unità per la Valutazione dell'Anticorruzione e Trasparenza
- d. Uffici di Valutazione dell'Autorità Competente

15. Cosa regolamenta il Decreto Legislativo 5 agosto 2022 , n. 134

- a. Disposizioni in materia di sistema di identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/429, ai sensi dell'articolo 14, comma 2, lettere a) , b) , g) , h) , i) e p) , della legge 22 aprile 2021, n. 53.
- b. Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117
- c. Modifiche al sistema penale
- d. Igiene dei prodotti alimentari

16. Ai sensi del D.lgs. 81/08 e s.m.i., secondo le definizioni indicate all'art. 2, cosa si intende per Servizio Prevenzione e Protezione dai Rischi?

- a. Complesso dei soggetti istituzionali che concorrono, con la partecipazione delle parti sociali, alla realizzazione dei programmi di intervento finalizzati a migliorare le condizioni di salute e sicurezza dei lavoratori
- b. Valutazione globale e documentata di tutti i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti nell'ambito dell'organizzazione in cui essi prestano la propria attività, finalizzata ad individuare le misure di prevenzione e protezione ed elaborare il programma delle misure atte a garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di salute e sicurezza
- c. Insieme delle persone, mezzi e strumenti esterni o interni all'azienda finalizzati alle attività di prevenzione e protezione dai rischi professionali per i lavoratori
- d. servizio che si occupa di svolgere attività di sorveglianza e visite mediche per assicurarsi che i lavoratori godano di buona salute

17. Ai sensi del d.lgs. 81/08, il datore di lavoro deve:

- a. Aggiornare le misure di prevenzione in relazione ai mutamenti organizzativi e produttivi che hanno rilevanza ai fini della salute e della sicurezza sul lavoro
- b. Esprimere giudizi di idoneità alla mansione specifica del lavoratore
- c. Provvedere direttamente ad accertamenti preventivi intesi nel constatare l'assenza di controindicazioni al lavoro
- d. Nessuna delle precedenti

18. Ai sensi dell'art. 280 del D.lgs. 81/08 e s.m.i, il registro dei lavoratori addetti ad attività comportanti l'uso di agenti biologici del gruppo 3 e 4:

- a. E' istituito, aggiornato e mantenuto dal datore di lavoro
- b. E' istituito e aggiornato dal datore di lavoro, che ne cura la tenuta per il tramite del medico competente
- c .E' istituito e aggiornato dal datore di lavoro, che ne cura la tenuta per il tramite del Responsabile Servizio Prevenzione Protezione
- d. E' gestito dal Direttore di Struttura in qualità di Preposto

19. L'art. 26 del D.Lgs.81/08 e s.m.i. obbliga il datore di lavoro committente

- a. A verificare l'idoneità tecnica delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare, promuovere cooperazione e coordinamento, elaborare un unico documento di valutazione dei rischi da interferenze
- b. Solo a verificare l'idoneità tecnica delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare
- c. A verificare che i Datori di Lavoro delle imprese appaltatrici aggiudicatarie applichino in modo corretto il D.Lgs. 81/08 per tutti gli aspetti afferenti le attività proprie oggetto dell'appalto
- d. Non ha obblighi

20. Ai sensi del d.lgs. 81/08, ciascun lavoratore deve:

- a. Prendersi cura della propria sicurezza e della propria salute e di quella delle altre persone presenti sul luogo di lavoro, su cui possono ricadere gli effetti delle sue azioni o omissioni, conformemente alla sua formazione ed alle istruzioni ed ai mezzi forniti dal rappresentante della sicurezza
- b. Prendersi cura della propria sicurezza e della propria salute e di quella delle altre persone presenti sul luogo di lavoro, su cui possono ricadere gli effetti delle sue azioni o omissioni, conformemente alla sua formazione ed alle istruzioni ed ai mezzi forniti dal medico competente
- c. Prendersi cura della propria sicurezza e della propria salute e di quella delle altre persone presenti sul luogo di lavoro, su cui possono ricadere gli effetti delle sue azioni o omissioni, conformemente alla sua formazione ed alle istruzioni ed ai mezzi forniti dal datore di lavoro
- d. Tutte le precedenti

21. Per formazione finalizzata alla salute e sicurezza si intende:

- a. Complesso delle attività dirette a fare apprendere ai lavoratori l'uso corretto di attrezzature, macchine, impianti, sostanze, dispositivi, anche di protezione individuale, e le procedure di lavoro
- b. Processo educativo attraverso il quale trasferire ai lavoratori ed agli altri soggetti del sistema di prevenzione e protezione aziendale conoscenze e procedure utili alla acquisizione di competenze per lo svolgimento in sicurezza dei rispettivi compiti in azienda e alla identificazione, alla riduzione e alla gestione dei rischi
- c. Complesso delle attività dirette a fornire conoscenze utili alla identificazione, alla riduzione e alla gestione dei rischi in ambiente di lavoro
- d. Solo la formazione in ambito di sicurezza alimentare (aggiornamento alimentaristi)

22. Per Agenti Fisici si intendono:

- a. Tutte quelle attività che comportano uno sforzo fisico continuato che può danneggiare i lavoratori
- b. Il rumore, gli ultrasuoni, gli infrasuoni, le vibrazioni meccaniche, i campi elettromagnetici, le radiazioni ottiche, di origine artificiale, il microclima e le atmosfere iperbariche che possono comportare rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori
- c. Le radiazioni ionizzanti
- d. qualsiasi microrganismo, anche se geneticamente modificato, coltura cellulare ed endoparassita umano che potrebbe provocare infezioni, allergie o intossicazioni

23. La pericolosità di un agente chimico è data:

- a. Dalle caratteristiche chimico fisiche, condizioni di uso e suscettibilità individuale
- b. Dalle caratteristiche chimico fisiche e dall'etichettatura
- c. Non ci sono agenti pericolosi in assoluto, dipende tutto dalla suscettibilità individuale
- d. Dalla capacità di provocare patologie di natura infettiva, allergica, tossica e cancerogena.

24. Locali di smielatura di produzione primaria

- a. L'attività deve essere esercitata nel rispetto dei requisiti previsti dall'Allegato 1-parte A del Regolamento 852/2004
- b. Nessuna indicazione di requisiti specifici
- c. deve attenersi ai requisiti della Legge 689/81
- d. L' attività deve solo rispettare i requisiti della Regione di appartenenza

25. Gli addetti al primo soccorso aziendale sono designati:

- a. Solo dal Datore di lavoro
- b .Dal Datore di Lavoro o dal Dirigente
- c. Dal preposto
- d. Dal Medico Competente

26. Ai sensi del D.Lgs 81/2008, nell'ambito nell'esposizione dei lavoratori a campi elettromagnetici, col termine “Valore di Azione” si intende:

- a. L'entità dei parametri direttamente misurabili oltre la quale è obbligatorio indossare i dispositivi di protezione individuale (DPI) per l'udito
- b. L'entità dei parametri direttamente misurabili oltre la quale l'esposizione al rischio è vietata
- c. L'entità dei parametri direttamente misurabili oltre la quale si ha l'obbligo di attivare misure tecniche ed organizzative a tutela del lavoratore
- d. La misura dell'opposizione di un circuito elettrico quando è attraversato da una corrente alternativa

27. Cosa si intende per segnaletica di sicurezza?

- a. Cartelli che forniscono indicazioni sulla sicurezza e sui rischi presenti nell'azienda
- b. Una segnaletica che, riferita ad un oggetto, ad una attività o ad una situazione determinata, fornisce una indicazione o una prescrizione concernente la sicurezza o la salute sul luogo di lavoro, e che utilizza, a seconda dei casi, un cartello, un colore, un segnale luminoso o acustico, una comunicazione verbale o un segnale gestuale
- c. Cartelli luminosi che indicano un pericolo durante l'attività lavorativa
- d. Tutte le precedenti

28. Cosa si intende per dispositivo di protezione individuale:

- a. Qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore allo scopo di proteggerlo contro uno o più rischi suscettibili di minacciare la sicurezza o la salute durante il lavoro, nonché ogni complemento o accessorio destinato a tale scopo
- b. Qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata dal lavoratore per evitare di sporcarsi i propri indumenti
- c. Elmetti, guanti e occhiali per la protezione dei lavoratori messi a disposizione dal datore di lavoro per chi si vuole proteggere da eventuali rischi
- d. Guanti in nitrile e scarpe antinfortunistica

29. Il Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i. sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari stabilisce dei criteri di sicurezza in fase di commercializzazione. Dove possono 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

30. 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

Risposte:

1.C
2.A
3.A
4.C
5.C
6.D
7.A
8.D
9.D
10. A
11. B
12. A
13. D
14. A
15. A
16. C
17. A
18. C
19. A
20. C
21. B
22. B
23. A
24. A
25. B
26. C
27. B
28. A
29. A
30. A