

---

1] **La temperatura di refrigerazione per il latte raccolto giornalmente è:**

- A) 6 gradi
- B) 8 gradi
- C) 4 gradi

---

2] **Il tenore massimo di cellule somatiche (media trimestrale) ammesso dal Regolamento (CE) n. 853/2004 per il latte alimentare è:**

- A) 300.000/ml
- B) 200.000/ml
- C) 400.000/ml

---

3] **Quale tipo di amianto risulta più pericoloso a causa del maggior rilascio di fibre?**

- A) Spruzzato per isolamento termo-acustico
- B) Cemento-amianto per edilizia
- C) Copertura

---

4] **In caso di incendio, l'uso della polvere estinguente agisce in base al meccanismo:**

- A) Dell'azione anticatalitica
- B) Dell'abbassamento della temperatura
- C) Dell'azione meccanica

---

5] **La legionella pneumophila è:**

- A) Un batterio Gram-negativo.
- B) Un fungo.
- C) Un virus.

---

6] **Il processo HTST per alimenti è:**

- A) Un processo ad alta temperatura per breve tempo.
- B) Una metodica di controllo batteriologico.
- C) Un processo di surgelazione.

---

7] **L'azienda sanitaria locale è:**

- A) Un'azienda con responsabilità giuridica privata
- B) Un ente strumentale della regione
- C) Un'azienda con responsabilità giuridica pubblica

---

8] **Le acque nere sono:**

- A) Liquami di provenienza domestica.
- B) Liquami di provenienza urbana.
- C) Liquami di provenienza agricola.

---

9] **Il commercio di sostanze alimentari nocive è punito:**

- A) Dall'art. 442 del codice penale
- B) Dall'art. 440 del codice penale
- C) Dall'art. 444 del codice penale

---

10] **Il rischio residuo è:**

- A) Il rischio valutato in riferimento allo stress-lavoro correlato legato ad una macchina.
- B) Il rischio valutato tramite la metodologia P\*D.
- C) Il rischio che rimane dopo aver preso misure di protezione.

---

**11] Le ammine aromatiche determinano insorgenza di tumori:**

- A) Polmonari
- B) Vescicali
- C) Epatici

---

**12] Tra le seguenti funzioni quale non appartiene al Dipartimento di Prevenzione?**

- A) Consulenza alle imprese in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro
- B) Gestione stati di allerta su alimenti destinati al consumo umano
- C) Vigilanza sulle condizioni di sicurezza e salubrità delle strutture destinate ad attività sanitaria

---

**13] Ai sensi del D.Lgs 81/2008, la durata del corso di formazione per RLS è di:**

- A) 16 ore.
- B) 48 ore.
- C) 32 ore.

---

**14] Il D.Lgs 81/2008 e s.m.i. disciplina:**

- A) La delega di funzioni.
- B) Gli obblighi del datore di lavoro.
- C) Gli obblighi del preposto.

---

**15] La marca auricolare per un caprino è applicata:**

- A) All'orecchio sinistro
- B) All'orecchio destro
- C) Sottocute

---

**16] La shelf life di un alimento è:**

- A) Il tempo che intercorre tra la produzione e il consumo dell'alimento
- B) Il tempo che serve per produrre un alimento
- C) Il tempo in cui l'alimento può rimanere su uno scaffale

---

**17] Ai sensi del D.Lgs. 81/2008, la formazione dei lavoratori deve essere ripetuta:**

- A) Ogni anno.
- B) In caso di prescrizione da parte dell'ASL.
- C) In relazione all'evoluzione dei rischi o all'insorgenza di nuovi rischi.

---

**18] Nelle Aziende Sanitarie il Direttore Amministrativo è:**

- A) Obbligatoriamente laureato in medicina e chirurgia.
- B) Nominato in ruolo dopo la vincita di un concorso pubblico.
- C) Nominato dal direttore generale.

---

**19] Il controllo dei trattamenti illeciti rientra nel:**

- A) Piano Nazionale Alimentazione Alimentare.
- B) Piano Nazionale Residui.
- C) Piano Nazionale Micotossine.

---

**20] Quale dei seguenti microorganismi è considerato al fine di determinare il livello di sicurezza alimentare di un formaggio:**

- A) La salmonella
- B) Le enterotossine stafilococciche
- C) L'istamina

---

**21] La pseudopeste aviare è anche detta:**

- A) Malattia di Liverpool
- B) Malattia di Newcastle
- C) Malattia di Glasgow

---

**22] Il Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) ha durata:**

- A) Quinquennale
- B) Triennale
- C) Quadriennale

---

**23] La Direttiva n. 2006/42/CE (cd. `Direttiva macchine`) è stata recepita in Italia con:**

- A) Il D.Lgs. 17/2010.
- B) Il D.Lgs 152/2006.
- C) D.Lgs 177/2011.

---

**24] Le rampe per il carico e lo scarico di animali secondo il Reg (CE) n. 1/2005 devono avere una pendenza massima di:**

- A) 15 gradi
- B) 20 gradi
- C) 25 gradi

---

**25] La `affumicatura` è una pratica che:**

- A) Svolge azione battericida, antisettica ed antiossidante sull'alimento
- B) Inizia prima la cottura della carne
- C) Sterilizza la carne

---

**26] La legionella pneumophila non prolifera a:**

- A) 25°C
- B) 15°C
- C) 40°C

---

**27] Il Regolamento (CE) n 429/2016 si applica:**

- A) Dal 21 aprile 2021
- B) Dal 1° gennaio 2021
- C) Dal 27 dicembre 2020

---

**28] L'illuminamento si misura con:**

- A) Il luxmetro
- B) Lo spettrometro
- C) Il colorimetro

---

**29] La marcatura CE di una macchina attesta:**

- A) La conformità del prodotto ai requisiti essenziali di sicurezza
- B) La qualità della macchina agli standard europei
- C) La sicurezza del macchinario

---

**30] Nelle procedure di sterilizzazione in un ambiente ospedaliero sono necessari mezzi di protezione delle vie respiratorie?**

- A) È raccomandabile una maschera semifacciale
- B) Non è mai raccomandabile
- C) Dipende dalla valutazione del rischio nella condizione specifica