

PROVA SCRITTA N. 3

<p>1. Gli infortuni e le malattie professionali:</p> <p>a) si differenziano per diverse sanzioni</p> <p>b) si differenziano tra loro per le modalità di azione delle cause che le originano</p> <p>c) dal punto di vista della salute e sicurezza sul lavoro sono la stessa cosa</p> <p>d) si differenziano solo sull'ente che indaga sulle cause</p>
<p>2. Quando devono essere utilizzati i DPI ?</p> <p>a) Solo quando lo prescrive il medico competente</p> <p>b) quando il datore di lavoro li distribuisce a tutti i dipendenti sentito il parere dell'RSPP</p> <p>c) quando i rischi non possono essere evitati o sufficientemente ridotti da misure tecniche di prevenzione, da mezzi di protezione collettiva, da misure, metodi o procedimenti di riorganizzazione del lavoro</p> <p>d) Devono essere utilizzati nel caso in cui un lavoratore lo ritiene necessario</p>
<p>3. Quali sono le due condizioni previste dall'art. 256 del D.lgs. n. 81/2008 prima di procedere ai lavori di demolizione o rimozione dell'amianto?</p> <p>a) Il datore di lavoro prima dell'inizio dei lavori di demolizione o rimozione amianto predisporre un piano di lavoro. Copia del piano è inviata all'organo di vigilanza almeno 30 giorni prima dell'inizio dei lavori</p> <p>b) Il datore di lavoro, prima dell'inizio dei lavori di demolizione o rimozione amianto predisporre un piano di lavoro. Copia del piano è inviata all'organo di vigilanza almeno 60 giorni prima dell'inizio dei lavori</p> <p>c) Il datore di lavoro, prima dell'inizio dei lavori effettua una valutazione dei rischi dovuti a polveri contenenti amianto e ne invia copia all'organo di vigilanza competente per territorio</p> <p>d) Il datore di lavoro prima dell'inizio dei lavori non ha obbligo di presentare alcuna notifica all'organo competente per territorio</p>
<p>4. Nel caso di presenza di un ponteggio metallico avente un'altezza superiore ai 20 metri il relativo Pi.Mu.S predisposto dovrà contenere:</p> <p>a) Progetto, relazione di calcolo, disegno esecutivo e autorizzazione ministeriale</p> <p>b) Relazione di calcolo</p> <p>c) Disegno esecutivo</p> <p>d) Progetto</p>
<p>5. Il D.Lgs 81/08 definisce il "servizio di prevenzione e protezione dai rischi" come:</p> <p>a) Insieme delle persone, sistemi e mezzi esterni o interni all'azienda finalizzati all'attività di prevenzione e protezione dai rischi professionali per i lavoratori</p> <p>b) La persona in possesso delle capacità e dei requisiti professionali di cui all'articolo 32 designata dal datore di lavoro, a cui risponde, per coordinare il servizio di prevenzione e protezione dai rischi</p> <p>c) Il complesso delle disposizioni o misure necessarie anche secondo la particolarità del lavoro, l'esperienza e la tecnica, per evitare o diminuire i rischi professionali nel rispetto della salute della popolazione e dell'integrità dell'ambiente esterno</p>

d) il complesso dei soggetti istituzionali che concorrono con la partecipazioni di parti sociali alla realizzazione dei programmi di intervento finalizzati a migliorare le condizioni di salute e sicurezza dei lavoratori

6. Che cosa è l'E.F.S.A.?

- a) L'Ente finanziario per la sicurezza alimentare
- b) L'Ente forestale per la salute animale
- c) Fondazione Europea per la sanità animale

d) L'Autorità europea per la sicurezza alimentare

7. Quali strumenti ha a disposizione l'O.S.A. per garantire la sicurezza alimentare?

- a) I programmi di prerequisito operativi
- b) Le procedure basate sui principi del sistema HACCP
- c) I programmi di prerequisito

d) Tutti gli strumenti precedenti

8. La lotta agli infestanti è prevista in:

- a) All. II, capitolo 6, Reg. (CE) 853/2004
- b) All. I Reg. (CE) 852/2004
- c) All. II, capitolo 8, Reg. UE 625/2017

d) All. II, capitolo IX, Reg. (CE) 852/2004

9. Quale tra i seguenti è un requisito applicabile ai prodotti alimentari secondo il capitolo IX del Regolamento (CE) 852/2004 ?

- a) La formazione del personale

b) Il mantenimento della catena del freddo

- c) La pulizia dei locali
- d) Tutte le precedenti

10. Ai sensi del Regolamento CE 2073/2005 il "CRITERIO DI IGIENE DEL PROCESSO" è:

a) Un criterio che definisce il funzionamento accettabile del processo di produzione e non si applica ai prodotti immessi sul mercato

- b) un criterio che definisce il funzionamento accettabile del processo di produzione che si applica ai prodotti già immessi sul mercato
- c) entrambe
- d) nessuna delle precedenti

11. Elenca almeno 5 indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta per prodotti alimentari confezionati

- a) _____

b) _____

c) _____

d) _____

e) _____

12. Elenca almeno 5 rischi a cui potrebbe essere esposto un lavoratore disciplinati dal D.Lvo 81/08

a) _____

b) _____

c) _____

d) _____

e) _____