

| Num.              | Quesito  | risposta A   | risposta B  | risposta C   | risposta D  |
|-------------------|--|--|---|--|---|
| 1                 | In presenza di operatori che lavoravano su un tetto in quota senza l'utilizzo di alcuna misura di prevenzione contro il rischio di caduta, il tecnico della prevenzione ha prescritto l'installazione di sistemi di sicurezza collettivi quali | Ponteggi perimetrali o parapetti   | linee vita certificate  | ancoraggi di classe 1  | assorbitori di energia  |
| 2                 | A seguito di un infortunio, per evitare che lo stato delle tracce, dei luoghi e delle cose si alteri o si disperda, quale atto dovrà compiere l'Ufficiale di P.G. intervenuto?   | raccolta delle sommarie informazioni da tutti i presenti   | sequestro probatorio ai sensi dell'art. 354 del Codice di Procedura Penale  | notifica avviso di conclusione delle indagini preliminari  | nessuna delle precedenti  |
| 3                 | L'obbligo di inviare il piano di lavoro all'organo di vigilanza 30 giorni prima dell'inizio dei lavori di demolizione o rimozione dell'amianto, da parte del datore di lavoro:   | non si applica nei casi di urgenza   | si applica sempre   | non è previsto alcun obbligo   | si applica solo nei casi di urgenza                                     |
| 4                 | Il destinatario di un provvedimento di prescrizione (ex D.lgs. 758/94), non ha provveduto a sanare le irregolarità contestategli, nei tempi e nei modi stabiliti dalla prescrizione stessa; pertanto si dovrà:                                 | comunicare alla Procura della Repubblica il mancato adempimento alla prescrizione                    | comunicare alla Questura il mancato adempimento alla prescrizione   | comunicare al Sindaco il mancato adempimento alla prescrizione   | segnalare la non ottemperanza al Prefetto                               |
| 5                 | Sono previsti obblighi e sanzioni a carico dei lavoratori ai sensi del D.Lgs. 81/08?   | NO in quanto il lavoratore non è un soggetto attivo nelle procedure e negli obblighi della sicurezza | si ma solo per i casi in cui si possano avere danni fisici alle persone   | SI   | No perché il lavoratore è il soggetto tutelato dalla normativa          |
| 6                 | Cosa si intende per tempo di carenza o intervallo di sicurezza in ambito di utilizzo di prodotti fitosanitari?   | l'intervallo espresso in giorni che deve intercorrere tra un trattamento e l'altro                   | l'intervallo di tempo espresso in giorni che deve intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta o la messa in commercio di derrate alimentari immagazzinate | l'intervallo di tempo espresso in giorni dopo il quale diventa accessibile il terreno trattato   | nessuna delle precedenti  |
| 7                 | Il tecnico della Prevenzione in quale caso può procedere al campionamento di alimenti in un'unica aliquota IRRIPETIBILE:   | Se trattasi di alimenti altamente deperibile (vita commerciale < 10 giorni)                          | Se fra la data di prelievo e la data di scadenza dell'alimento intercorrono meno di 10 giorni   | non è possibile costituire il numero di aliquote necessario in quanto l'alimento in quantità non sufficiente                             | Tutte le precedenti   |
| 8                 | Nell'esecuzione dei controlli per la verifica dei requisiti di qualità dell'acqua di vasca di piscina natatoria per la determinazione dei parametri previsti dalla normativa vigente, quale strumentazione si rende necessaria                 | termometro   | clorimetro  | piaccometro  | tutte le precedenti   |
| 9                 | In quale caso l'Autorità competente può procedere al trasporto a temperatura ambiente di un campione ufficiale di alimenti prelevato a temperatura controllata   | se consegnato al laboratorio entro le due ore dal prelievo   | sempre  | In caso di attivazione in pronta disponibilità   | mai   |
| 10                | Per effettuare una verifica di ritiro di un prodotto in caso di allerta alimentare presso un distributore all'ingrosso occorre   | verificare la corrispondenza della merce ai documenti doganali                                       | verificare le condizioni di igiene e conservazione degli alimenti   | verificare la gestione del prodotto alimentare segnalato, le comunicazioni del fornitore, l'elenco clienti (sottolista di distribuzione) | verificare esclusivamente la presenza o meno del prodotto nell'attività |
| Brescia, 1.9.2020 |  | La Commissione Esaminatrice  |   |  |   |