



## PROVA PRATICA N° 1

- 1) Giunge al Dipartimento di Sanità Pubblica una notifica da Istituto Superiore di Sanità per un caso di legionellosi di un turista che ha soggiornato presso una struttura turistica del territorio. Si rende necessario effettuare un campionamento dal circuito dell'acqua sanitaria della camera dove ha soggiornato il turista. Quali sono i materiali e le attrezzature da preparare:**
  - a) esclusivamente contenitori reperiti all'interno della camera dove ha soggiornato il turista previa flambatura
  - b) bottiglie non sterili in vetro o polipropilene con capacità minima di 5 litri contenenti una quantità nota di ipoclorito di sodio
  - c) bottiglie sterili, con capacità minima di 1 litro in vetro o polipropilene, contenenti una concentrazione di tiosolfato di sodio pentaidrato da usare nel caso sia stato utilizzato cloro come sistema di disinfezione e apparecchi flambatori.
  - d) qualsiasi contenitore di capacità minima di 20 litri.
  
- 2) Durante un sopralluogo ci esibiscono un certificato analitico che indica un valore di pH di un'acqua cosa indica?**
  - a) il livello di acidità/basicità dell'acqua.
  - b) il livello di cloro libero residuo.
  - c) il grado di durezza totale dell'acqua.
  - d) il livello di sostanza organica presente
  
- 3) I valori limite di esposizione professionale di cui al Titolo IX capo II riportati nel D.Lgs. 81/08 si trovano:**
  - a) Allegato XLIII.
  - b) Allegato IV
  - c) Allegato XXXVIII
  - d) Allegato XL
  
- 4) Le norme di cui al Capo IV del Titolo VIII del D. Lgs. 81/08 in materia di campi elettromagnetici si applicano per un intervallo di frequenze variabili:**
  - a) da 0 a 300 Hz
  - b) da 0 a 300 kHz
  - c) da 0 a 300 Mhz
  - d) da 0 a 300 GHz
  
- 5) La verifica periodica di una gru a torre, ai sensi del D.Lgs. 81/08 deve essere effettuata:**
  - a) ad ogni installazione
  - b) secondo quanto indicato nel libretto d'uso e manutenzione
  - c) con cadenza annuale
  - d) con cadenza biennale



**6) Il Referente Aziendale per Allerte sui Mangimi riceve una segnalazione di Notifica di Allerta per richiamo e ritiro di un cibo in scatola destinato ai cani. Il Referente Aziendale coinvolge il Referente Territoriale Allerta, dando indicazioni sulle azioni da intraprendere, il quale individua l'Operatore per le verifiche da svolgere, trasmettendogli inoltre tutta la documentazione necessaria. Indicare l'ordine corretto per la gestione dell'allerta:**

- 1) L'operatore controlla tutta la documentazione trasmessa/acquisita dall'OSA e la inoltra via mail, separatamente scannerizzata per tipologia di documento, al Referente Aziendale Allerta
- 2) L'operatore incaricato del controllo contatta via telefono tempestivamente l'impresa del settore dei mangimi interessata e chiede di parlare con una persona qualificata (responsabile, referente qualità, capo negozio, etc.), espone in merito all'attivazione del sistema di allerta e richiede immediatamente la segregazione del prodotto giacente o il ritiro del prodotto ed in seguito raccoglie tutta la documentazione (documenti di reso, eventuale elenco clienti, informazioni sugli animali coinvolti, ecc)
- 3) Il Referente aziendale Allerta archivia tutta la documentazione inerente all'allerta in ordine di arrivo ed aggiorna il registro allerte
- 4) Il Referente aziendale Allerta verifica la documentazione trasmessagli, predispone la comunicazione consuntiva dell'attività svolta ai soggetti direttamente o indirettamente coinvolti (altre Regioni, Ministero della Salute, etc.) e le invia a propria firma tramite Pec, allegando l'eventuale lista di distribuzione secondaria. Infine, inserisce l'esito dell'attività svolta sul portale iRASFF

- a) 4), 1), 2), 3)
- b) 2), 4), 3), 1)
- c) 1), 4), 2), 3)
- d) 2), 1), 4), 3)

**7) Quali delle seguenti affermazioni sul campionamento di un mangime, previsto dal Piano Nazionale di controllo ufficiale sull'Alimentazione degli Animali 2024-2026 (PNAA 2024-2026) è falsa:**

- a) Il personale dell'Autorità di Controllo deve eseguire i campionamenti in maniera assolutamente autonoma (a meno che imprevedibili esigenze di sicurezza non richieda la collaborazione di altro personale)
- b) Il prelievo del mangime va eseguito sempre e solo in un'unica aliquota, con garanzia di difesa
- c) il Campione elementare (CE) rappresenta la quantità prelevata da un punto della porzione campionata
- d) Le modalità di esecuzione del campionamento si differenziano in relazione alla distribuzione degli analiti da ricercare nel mangime da campionare (distribuiti in modo uniforme e non uniforme)

**8) Quale è la corretta successione delle fasi in cui si articola un processo di sanificazione?**

- a) pulizia dello sporco visibile - detersione - risciacquo - disinfezione - risciacquo
- b) pulizia dello sporco visibile - risciacquo - detersione - disinfezione - risciacquo
- c) detersione - pulizia dello sporco visibile - risciacquo - disinfezione - risciacquo
- d) disinfezione - detersione - risciacquo - sanificazione

**9) Indicare l'ordine corretto delle fasi di svolgimento di un'ispezione in un laboratorio di produzione pasta fresca e gastronomia: 1) Programmazione dell'attività in base agli obiettivi regionali, aziendali e alla categoria di rischio; 2) Redazione del verbale di sopralluogo e degli atti conseguenti; 3) Archiviazione della documentazione acquisita e dei provvedimenti intrapresi nel fascicolo dell'Impresa; 4) svolgimento dell'attività d'ispezione con raccolta delle evidenze visive, documentali e strumentali**

- a) 1), 4), 2), 3)
- b) 2), 4), 3), 1)
- c) 1), 3), 2), 4)
- d) 1), 2), 4), 3)

**10) Indicare l'ordine corretto delle fasi che costituiscono un processo di pulizia e sanificazione: 1) Applicazione del detergente, 2) Applicazione del disinfettante e risciacquo, 3) Rimozione manuale dello sporco grossolano, 4) Risciacquo**

- a) 1), 3), 2), 4)
- b) 1), 2), 4), 3)
- c) 3), 1), 4), 2)
- d) 2), 4), 3), 1)





## PROVA PRATICA N° 2

- 1) **Viene effettuato un sopralluogo presso una attività di estetista, sono presenti varie apparecchiature, quale tra le seguenti non può essere consentita in questa tipologia di attività?**
  - a) saune e bagni di vapore
  - b) le lampade abbronzanti UVA
  - c) l'aspiratore e le cannule per liposuzione
  - d) epilatore a luca pulsata
  
- 2) **L'Istituto Superiore di Sanità segnala un caso di legionellosi di un turista cha ha soggiornato presso l'albergo XY. Per effettuare il campione istantaneo dal circuito dell'acqua calda sanitaria della camera dove ha soggiornato il turista, simulando l'eventuale esposizione da parte dell'utente, dovrò:**
  - a) prelevare almeno 1 litro d'acqua senza flambare o disinfettare il punto di sbocco e senza far precedentemente scorrere l'acqua
  - b) fare prima scorrere l'acqua per almeno un minuto, flambare l'interno e l'esterno dello sbocco, oppure disinfettare lo sbocco, e procedere a prelevare almeno 1 litro d'acqua
  - c) far scorrere l'acqua e procedere al campionamento solo se la temperatura dell'acqua in uscita è superiore ai 60°C
  - d) fare scorrere l'acqua almeno 1 minuto se la temperatura è superiore ai 36 gradi e almeno 30 secondi se è superiore ai 65 gradi
  
- 3) **Il valore limite di esposizione alla polvere di silice cristallina respirabile è fissato dalla normativa in:**
  - a) 1 mg/m<sup>3</sup>
  - b) 0,1 mg/m<sup>3</sup>
  - c) 10 mg/m<sup>3</sup>
  - d) 0,01 mg/m<sup>3</sup>
  
- 4) **Le verifiche periodiche successive alla prima sulle attrezzature di lavoro sono effettuate da:**
  - a) INAIL e soggetti abilitati
  - b) INAIL e AUSL
  - c) AUSL e soggetti abilitati
  - d) esclusivamente da soggetti abilitati
  
- 5) **Il datore di lavoro è tenuto ad effettuare la valutazione dei rischi di cui al Titolo IX capo II del D. Lgs. 81/08:**
  - a) in occasione di modifiche del processo produttivo significative ai fini della sicurezza e della salute sul lavoro
  - b) in occasione di modifiche del processo produttivo significative ai fini della sicurezza e della salute sul lavoro e, in ogni caso, trascorsi due anni dall'ultima valutazione effettuata
  - c) in occasione di modifiche del processo produttivo significative ai fini della sicurezza e della salute sul lavoro e, in ogni caso, trascorsi tre anni dall'ultima valutazione effettuata
  - d) in occasione di modifiche del processo produttivo significative ai fini della sicurezza e della salute sul lavoro e, in ogni caso, trascorsi cinque anni dall'ultima valutazione effettuata

*Renzo Lombardo*

*26/03/2025*

- 6) Durante il sopralluogo in un ristorante emerge una violazione alla normativa sulla rintracciabilità degli alimenti a carico del titolare/ legale rappresentante per assenza della procedura di riferimento ai sensi dell'art. 18 del REG. (CE) 178/2002. Il Tecnico della Prevenzione che esegue il sopralluogo deve inoltrare anche la notizia dell'illecito alla Procura della Repubblica competente territorialmente?
- a) La scelta è a discrezione dell'operatore
  - b) No, in quanto tale violazione non costituisce reato, ma comporta una sanzione amministrativa
  - c) Sì, ma solo in caso di azienda con più di 5 dipendenti
  - d) Sì sempre, in quanto trattasi di reato
- 7) Come deve essere il deposito per lo stoccaggio di prodotti fitosanitari in un'azienda agricola?
- a) chiuso, e in caso di necessità dell'operatore vi possono essere immagazzinati anche sostanze alimentari e mangimi
  - b) non è previsto dalla normativa un locale deposito
  - c) chiuso e ad uso promiscuo, ma solo con mangimi
  - d) chiuso e ad uso esclusivo, non possono esservi stoccati altri prodotti o attrezzature, se non direttamente collegati all'uso dei prodotti fitosanitari
- 8) Durante un'ispezione in una pasticceria vengono riscontrati alcuni reati legati alla cattiva conservazione degli alimenti pronti alla vendita per contaminazione da escrementi di roditori e animali infestanti. Quale tra le seguenti comunicazioni deve essere effettuata?
- a) Notizia di reato alla Procura della Repubblica territorialmente competente
  - b) Trasmissione verbale di sopralluogo all'ufficio regionale preposto in materia igiene degli alimenti
  - c) Notizia di reato al Sindaco del comune territorialmente competente
  - d) Trasmissione verbale di sopralluogo alla Polizia Locale
- 9) Il Tecnico della Prevenzione ha eseguito un campione su prodotto a base di carne (salame stagionato) in modalità legale per ricerca microbiologica (*Salmonella* spp), prelevato presso un supermercato. Il Rapporto di Prova, restituito dal Laboratorio Analisi incaricato di svolgere le prove, ha dato esito sfavorevole per presenza di *Salmonella* in tutte le unità campionarie. A seguito di tale esito sfavorevole:
- a) Tutte le alternative proposte
  - b) L'OSA può richiedere all'Autorità Competente la controperizia documentale nel termine di 15 giorni dalla comunicazione dell'esito sfavorevole
  - c) L'Autorità competente valuta l'esito del campionamento e lo trasmette agli operatori coinvolti, comunicandogli i tempi per l'eventuale richiesta di controperizia
  - d) L'Autorità Competente deve rispettare il termine di 30 giorni per evadere la richiesta di documentazione avanzata dall'operatore e, al momento del rilascio della documentazione, deve fissare un congruo termine entro cui l'operatore dovrà fare pervenire la relazione redatta dall'esperto di parte
- 10) Quale tra le affermazioni sullo svolgimento di un controllo ufficiale presso un deposito di cereali destinati ad alimentazione animale è falsa:
- a) L'operatore che svolge il controllo ufficiale deve compilare in tutte le sue parti la Scheda di Controllo ufficiale
  - b) La Scheda di Controllo Ufficiale, la Scheda di Non Conformità e Prescrizioni e le check list devono essere registrate sul data base in uso aziendale
  - c) L'operatore che esegue il sopralluogo deve verificare con termometro a sonda la temperatura di stoccaggio dei cereali
  - d) Nel caso in cui vengano rilevate non conformità, esse vengono comunicate al soggetto controllato e descritte nella Scheda di Non Conformità e Prescrizioni

*Marta Lombardo*  
26/09/2023





## PROVA PRATICA N° 3

**1) Durante una visita ispettiva si rileva che in una camera da letto di 16 mq è presente una finestra apribile delle dimensioni di 3 mq. Ai sensi del Decreto Ministeriale del 5/07/1975 la superficie aerante del locale è:**

- a) Sufficiente
- b) dati forniti non permettono di poter rispondere
- c) insufficiente
- d) qualsiasi misura è idonea in quanto trattasi di normative obsolete

**2) Relativamente all'edilizia scolastica il DM 18/12/1975 si occupa di:**

- a) Scuole dell'infanzia (materne) e scuole primarie elementari
- b) Scuole secondarie di I e II grado (medie e superiori)
- c) Tutte le precedenti
- d) Nessuna delle precedenti

**3) Nei Livelli essenziali di assistenza descritti nel DPCM del 12/01/2017 le Aree di attività della prevenzione collettiva e sanità pubblica sono comprese:**

- a) Tutela della salute e della sicurezza degli ambienti aperti e confinati
- b) Emergenza sanitaria territoriale
- c) Gli interventi sanitari mediante mezzi di soccorso di base e avanzato
- d) Specialistica ambulatoriale

**4) Il valore d'azione giornaliero normalizzato a un periodo di riferimento delle 8 ore per le vibrazioni trasmesse al sistema mano-braccio di cui all'art. 201 D.Lgs 81/08 è fissato a:**

- a) 1 m/s<sup>2</sup>
- b) 1,5 m/s<sup>2</sup>
- c) 2,5 m/s<sup>2</sup>
- d) 5 m/s<sup>2</sup>

**5) Le distanze da linee elettriche in tensione quando si installa o utilizza un'attrezzatura di lavoro sono:**

- a) definite nel POS o nel PSC da parte del datore di lavoro e validate dal CSE
- b) definite dall'allegato IX del D.Lgs 81/08
- c) definite dal DPR 462/01
- d) definite dall'allegato IV del D.Lgs 81/08

**6) Ai sensi dell'art. 21 del D.Lgs 81/08, i lavoratori autonomi:**

- a) hanno l'obbligo di sottoporsi a visite di sorveglianza sanitaria secondo le previsioni di cui all'articolo 41, fermi restando gli obblighi previsti da norme speciali;
- b) devono utilizzare le attrezzature di lavoro in conformità alle disposizioni del Titolo III del D.Lgs 81/08 nonché idonee opere provvisorie in conformità alle disposizioni di cui al Titolo IV;
- c) hanno l'obbligo di partecipare a corsi di formazione specifici in materia di salute e sicurezza sul lavoro, incentrati sui rischi propri delle attività svolte, secondo le previsioni di cui all'articolo 37, fermi restando gli obblighi previsti da norme speciali.
- d) hanno la facoltà di utilizzare le attrezzature di lavoro in conformità alle disposizioni del Titolo III del D.Lgs 81/08 nonché idonee opere provvisorie in conformità alle disposizioni di cui al Titolo IV;

7) Il Tecnico della Prevenzione deve effettuare un campione di molluschi bivalvi vivi presso un Centro di Spedizione Molluschi, per ricerca microbiologica con i criteri previsti dall'art. 223 del D. L.vo 28/07/1989 n. 271, e ai sensi dell'articolo 7, comma 2 del D. Lgs. n. 27/2021. Indicare l'ordine corretto delle fasi del prelievo campione. 1) Preparazione del materiale e della strumentazione necessaria per il campionamento e relativo verbale; 2) Trasporto dell'aliquota (a temperatura compresa tra +2°C e +8°C, senza superare i +10°C per più di quattro ore) al Laboratorio incaricato delle analisi e consegna delle copie del verbale di campionamento; 3) Redazione del verbale di prelievo del campione ufficiale; 4) Previa verifica del quantitativo sufficiente della matrice alimentare oggetto di campionamento, effettuazione del prelievo in un'unica aliquota in quanto, data la deperibilità del prodotto, non è prevista possibilità di revisione di analisi

- a) 1), 4), 3), 2)
- b) 4), 1), 2), 3)
- c) 3), 4), 1), 2)
- d) 1), 3), 2), 4)

8) Indicare l'ordine corretto per eseguire un campione di acqua potabile per analisi microbiologica: 1) Prelievo in bottiglie sterili delle aliquote necessarie per l'analisi, 2) interruzione del flusso per le operazioni di flambatura, 3) Individuazione del punto di campionamento, asportazione di filtri o guarnizioni, 4) Apertura del rubinetto per lavaggio del terminale e disposizione di un campione rappresentativo:

- a) 4), 1), 3), 2)
- b) 3), 4), 2), 1)
- c) 1), 2), 4), 3)
- d) 3), 1), 4), 2)

9) Durante l'attività di controllo ufficiale in un laboratorio di macelleria, il Tecnico della Prevenzione rileva le seguenti carenze: assenza Manuale Autocontrollo (HACCP), carenti condizioni di manutenzione dei locali e attrezzature, sporcizia diffusa su pavimenti, piani di lavoro ed attrezzature, carne stoccata in cella priva di identificazione, spogliatoio del personale privo di armadietti individuali a doppio scomparto, servizio igienico destinato al personale trasformato con altra destinazione. La casistica sopra riportata comporta l'emissione di:

- a) Blocco ufficiale e vincolo sanitario
- b) Provvedimento di sospensione temporanea dell'attività da parte dell'autorità competente e relative sanzioni amministrative
- c) Comunicazione dell'esito del controllo alla Procura della Repubblica
- d) Comunicazione dell'esito del controllo al Sindaco del territorio in cui è presente l'attività

10) Indicare l'ordine corretto delle fasi di svolgimento di un'ispezione in un'attività di commercio al dettaglio di prodotti della pesca/ pescheria: 1) Programmazione dell'attività in base agli obiettivi regionali, aziendali e alla categoria di rischio; 2) Stesura del verbale di sopralluogo e degli atti conseguenti; 3) Archiviazione della documentazione acquisita e dei provvedimenti intrapresi nel fascicolo dell'Impresa; 4) Svolgimento dell'attività d'ispezione con raccolta delle evidenze visive, documentali e strumentali:

- a) 2), 4), 3), 1)
- b) 1), 2), 4), 3)
- c) 1), 3), 2), 4)
- d) 1), 4), 2), 3)

