



PROVA SCRITTA N° 1

- 1) **Definizione di prelievo elementare di un prodotto cosmetico:**
 - a. Prelievo che non presenta difficoltà.
 - b. Aliquota rappresentativa del campione totale.
 - c. Aliquota minima di prassi.
 - d. Unità di vendita al pubblico prelevata.
- 2) **Le strutture residenziali denominate case famiglia/appartamenti protetti per anziani “hanno obbligo autorizzativo”:**
 - a. non sono soggette ad obbligo autorizzativo da parte del Direttore del Dipartimento di Sanità Pubblica
 - b. sono soggette ad obbligo autorizzativo da parte del Direttore del Dipartimento di Sanità Pubblica
 - c. non sono soggette ad obbligo preventivo dell'autorizzazione al funzionamento quelle di bassa intensità assistenziale che accolgono fino a un massimo di n. 6 (sei) ospiti, compresi gli eventuali diurni
 - d. non sono soggette ad obbligo preventivo dell'autorizzazione al funzionamento quelle di bassa intensità assistenziale che accolgono fino a un massimo di n. 10 (dieci) ospiti, compresi gli eventuali diurni
- 3) **Quali sono i compiti del DSP per la prevenzione controllo legionellosi:**
 - a. la sola indagine epidemiologica
 - b. l'ispezione e il campionamento
 - c. l'indagine epidemiologica, l'ispezione, il campionamento
 - d. il campionamento solo in presenza di un cluster
- 4) **Le piscine devono essere dotate di Regolamento Interno esposto:**
 - a. sì all'ingresso dell'impianto in maniera ben visibile
 - b. no
 - c. solo nelle piscine presso gli alberghi in maniera ben visibile
 - d. solo nelle piscine pubbliche in maniera ben visibile
- 5) **L'esercizio di una piscina è soggetta a Comunicazione di Inizio Attività:**
 - a. sì solo per quelle di Categoria “A”
 - b. no
 - c. sì per quelle di Categoria “A” e Categoria “B”
 - d. sì solo le piscine pubbliche
- 6) **In quali casi secondo il d.lgs. 81/2008 è possibile lo svolgimento diretto del Datore Lavoro come RSPP:**
 - a. Aziende artigiane e industriali fino a 100 lavoratori
 - b. Aziende agricole e zootecniche fino a 50 lavoratori
 - c. Aziende della pesca fino a 50 lavoratori
 - d. Altre aziende fino a 200 lavoratori
- 7) **Ai sensi dell'art. 26, c.5, d.lgs. 81/2008:**
 - a. Ogni contratto d'appalto, subappalto e somministrazione deve indicare i costi della sicurezza, sia quelli specifici che quelli derivanti dalle interferenze tra le lavorazioni;
 - b. Ogni contratto d'appalto, subappalto e somministrazione deve indicare, a pena di nullità, i costi delle misure da adottare per eliminare o ridurre i rischi derivanti dalle interferenze tra le lavorazioni;
 - c. La mancata indicazione dei costi della sicurezza non comporta la nullità del contratto nell'ambito degli appalti del settore privato;
 - d. Nel settore pubblico i costi della sicurezza possono essere pari a zero;

- 8) Un lavoratore dipendente di un'azienda agricola che effettui lavorazioni generiche di carattere manuale, e lavori per più di 50 gg. annue, quante ore di formazione deve effettuare secondo l'accordo stato regione del 21 Dicembre 2011, relativo alla formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 del D.L.vo 81/08?**
- a. L'azienda agricola, ricade nella definizione dell'accordo Stato Regione, nel rischio ALTO, pertanto la formazione al quale dovrà partecipare obbligatoriamente è di 16 ore; e ad un aggiornamento triennale di 6 ore
 - b. L'azienda agricola, ricade nella definizione dell'accordo Stato Regione, nel rischio MEDIO pertanto la formazione al quale dovrà partecipare obbligatoriamente è di 12 ore; e ad un aggiornamento quinquennale di 6 ore
 - c. L'azienda agricola, ricade nella definizione dell'accordo Stato Regione, nel rischio ALTO, pertanto la formazione al quale dovrà partecipare obbligatoriamente è di 16 ore; e ad un aggiornamento quinquennale di 8 ore
 - d. L'azienda agricola, ricade nella definizione dell'accordo Stato Regione, nel rischio MEDIO, pertanto la formazione al quale dovrà partecipare obbligatoriamente è di 12 ore; e ad un aggiornamento triennale di 8 ore
- 9) Quale tra le seguenti normative contiene disposizioni per la depenalizzazione di reati penali in illeciti amministrativi?**
- a. Legge 689/81
 - b. Decreto Legge 81/08
 - c. Legge 758/94
 - d. D.lgs 160/2010
- 10) Ai sensi dell'Allegato I del d.lgs. 81/2008 è prevista la sospensione dell'attività imprenditoriale in quale dei seguenti casi:**
- a. Mancata notifica all'organo di vigilanza prima dell'inizio dei lavori che possono comportare il rischio di esposizione all'amianto
 - b. Mancato aggiornamento della formazione dei lavoratori
 - c. Mancato aggiornamento del documento di valutazione dei rischi
 - d. Mancata nomina degli addetti al primo soccorso e all'emergenza
- 11) In base alla metodologia INAIL quali aree vengono analizzate per la valutazione dello stress lavoro correlato?**
- a. mancati infortuni, assenze prolungate
 - b. percezione del rischio dei lavoratori, contesto del lavoro, ferie non godute
 - c. eventi sentinella, contenuti del lavoro, contesto del lavoro
 - d. malessere dei lavoratori, carico di lavoro
- 12) Quali normative comunitarie sono state abrogate dal Regolamento UE 2017/625?**
- a. REG. (CE) n. 882/04 e REG. (CE) n. 852/04
 - b. REG. (CE) n. 852/04 e REG. (CE) n. 853/04
 - c. REG. (CE) n. 853/04 e REG. (CE) n. 854/04
 - d. REG. (CE) n. 854/04 e REG. (CE) n. 882/04
- 13) Cosa si intende con l'acronimo PNAA?**
- a. Piano Nazionale sull'Alimentazione Animale
 - b. Piano Nazionale Allerte Alimentari
 - c. Piano Nazionale Allergie Alimentari
 - d. Piano Nazionale Aflatossine negli Alimenti



14) Gli operatori del settore alimentare che immettono sul mercato prodotti della pesca derivati da pesci pinnati o molluschi cefalopodi da consumarsi crudi o praticamente crudi, per garantire l'eliminazione di parassiti vivi, secondo l'Intesa n. 195/CSR del 5 novembre 2015 - "Linee Guida Igiene dei prodotti della pesca", devono:

- a. Abbassare la temperatura in ogni parte della massa del prodotto fino ad almeno - 15°C per 35 ore, oppure - 24°C per 20 ore
- b. Riscaldare il prodotto per 10 minuti ad una temperatura che arrivi a 65°C al cuore del prodotto
- c. Abbassare la temperatura in ogni parte della massa del prodotto fino ad almeno - 20°C per 24 ore, oppure - 35°C per almeno 15 ore
- d. Surgelare il prodotto a - 20°C per 15 ore

15) Ai sensi del REG. (CE) n. 853/04, per "prodotto a base di carne" si intende:

- a. prodotto a base di carne fresca che ha subito aggiunta di prodotti alimentari o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura interna della carne e ad eliminare la caratteristica di carne fresca
- b. prodotto ottenuto mediante rimozione della carne da ossa carnose dopo dissosso utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modificazione della struttura muscolo - fibrosa
- c. i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche
- d. nessuna delle precedenti

16) Secondo il DM 23 luglio 2003 "Attuazione della direttiva 2002/63/CE 11 luglio 2002 relativa ai metodi di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale", per il prelievo di un campione di mele sfuse/ non confezionate ai fini del controllo dei residui antiparassitari, quante aliquote bisogna prevedere?

- a. 1 aliquota e 5 unità campionarie
- b. 4 aliquote del peso minimo di 1 kg, contenenti almeno 10 frutti
- c. 5 aliquote, ognuna di un peso minimo di 1 kg
- d. 1 aliquota da almeno 2 kg

17) L'operatore del settore alimentare che intende avviare un'attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, limitatamente alla sicurezza alimentare, a quale adempimento deve assolvere sotto il profilo amministrativo?

- a. fare una richiesta al Direttore di Sanità Pubblica della Asl competente per territorio
- b. richiedere l'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62
- c. richiedere un parere preventivo al Sindaco del comune
- d. notificare l'inizio dell'attività ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 del REG. (CE) n. 852/04

18) Al Sistema di Allarme Rapido per la notificazione di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimento o mangimi, partecipano:

- a. solo gli Stati Membri
- b. Stati Membri, Commissione, e EFSA
- c. EFSA e Commissione
- d. Parlamento Europeo e EFSA

19) Cosa si intende per "autorità competente" prevista dall'art. 2 del REG. (CE) n. 852/04?

- a. l'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni di cui al presente regolamento o qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza, la definizione include, se del caso, l'autorità corrispondente di un paese terzo
- b. la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa di mangimi posta sotto il suo controllo
- c. l'autorità che svolge una qualsiasi delle operazioni di produzione, lavorazione, trasformazione, magazzinaggio, trasporto o distribuzione di mangimi, compreso ogni produttore che produca, trasformi o immagazzini mangimi da somministrare sul suo fondo agricolo ad animali
- d. nessuna delle precedenti

20) Quali delle seguenti affermazioni sul Botulismo è falsa:

- a. in campo alimentare è considerata una intossicazione acuta (o tossinfezione in alcune forme)
- b. può essere trasmessa per via alimentare
- c. le spore possono penetrare in una ferita e andare a produrre la tossina
- d. può essere trasmesso da persona a persona





PROVA SCRITTA N° 2

- 1) **La categorizzazione del rischio piscine è uno strumento utile per organizzare l'attività di vigilanza:**
 - a) Sì.
 - b) No.
 - c) No, è solo una classificazione delle piscine per stabilire quali sono i gestori che lavorano correttamente.
 - d) Sì, viene utilizzata in modo esclusivo per la valutazione dei parametri di conformità chimica.

- 2) **Un vano ad uso ufficio, di nuova costruzione, deve assicurare il seguente parametro di superficie apribile:**
 - a) $\geq 1/20$ della superf. pavimentata.
 - b) $\geq 1/16$ della superf. pavimentata.
 - c) $\geq 1/8$ della superf. pavimentata.
 - d) $\geq 1/4$ della superf. pavimentata.

- 3) **La larghezza di una scala ad uso comune di nuova realizzazione, deve essere:**
 - a) \geq m. 1.20.
 - b) \geq m. 1.50.
 - c) \geq m. 2.40.
 - d) \geq m. 1.75.

- 4) **Per microrganismi patogeni si intende:**
 - a) Solo i batteri
 - b) Solo i virus i batteri ed i miceti
 - c) Solo i batteri che possono provocare una condizione patologica
 - d) ogni agente biologico che può provocare una condizione patologica

- 5) **Gli obblighi di cooperazione e coordinamento e informazione:**
 - a) Vincolano committente e appaltatori nei limiti in cui siano definiti dal DUVRI;
 - b) Sorgono in capo a committente e appaltatori e si sviluppano in senso bidirezionale;
 - c) Sorgono in capo all'appaltatore in via subordinata all'adempimento degli stessi da parte del committente;
 - d) Vincolano il datore di lavoro solo in caso vi siano più ditte come nel caso di subappalti.

- 6) **Ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. 81/2008, per "uomini-giorno" si intende:**
 - a) l'entità presunta del cantiere rappresentata dalla somma delle giornate lavorative prestate dai lavoratori, anche autonomi, previste per la realizzazione dell'opera
 - b) il numero dei lavoratori, anche autonomi, che ogni giorno devono essere presenti in cantiere per assicurare la realizzazione dell'opera nei tempi previsti
 - c) l'entità effettiva del cantiere rappresentata dal numero dei lavoratori, anche autonomi, necessari per la realizzazione dell'opera
 - d) la sommatoria del numero dei lavoratori, anche autonomi, che ogni giorno devono essere presenti in cantiere e dei giorni di lavoro effettuati

- 7) **Ai sensi dell'art. 133 del D.Lgs. 81/2008, per erigere un ponteggio di altezza superiore a 20 metri è necessario un progetto che comprenda:**
 - a) il disegno esecutivo e una relazione esplicativa
 - b) i calcoli di resistenza e stabilità e il disegno esecutivo
 - c) il solo disegno esecutivo
 - d) i soli calcoli di resistenza e stabilità



8) Ai sensi dell'Allegato VII (Verifiche di attrezzature) del D.Lgs. 81/2008, per i ponti mobili sviluppati su carro a sviluppo verticale e azionati a mano è prevista la verifica:

- a) decennale
- b) ventennale
- c) biennale
- d) annuale

9) La periodicità dell'aggiornamento della formazione del preposto è prevista a norma di legge (art.37 comma 7-ter D.Lgs. 81/08):

- a) almeno annuale e comunque ogni qualvolta sia reso necessario in ragione dell'evoluzione dei rischi o all'insorgenza di nuovi rischi
- b) almeno biennale e comunque ogni qualvolta sia reso necessario in ragione dell'evoluzione dei rischi o all'insorgenza di nuovi rischi
- c) almeno quinquennale e comunque ogni qualvolta sia reso necessario in ragione dell'evoluzione dei rischi o all'insorgenza di nuovi rischi
- d) non viene definita la periodicità ma viene indicato ogni qualvolta sia reso necessario in ragione dell'evoluzione dei rischi o all'insorgenza di nuovi rischi in base o alle modifiche che avvengono in azienda

10) Secondo quanto stabilito dalle norme tecniche della serie ISO 11228 (parti 1-2-3) relative alle attività di movimentazione manuale (sollevamento, trasporto, traino, spinta, movimentazione di carichi leggeri ad alta frequenza) richiamate al Titolo VI del D.Lgs. 81/2008, una donna di età pari a 50 anni può sollevare o trasportare un carico massimo di:

- a) 25 kg
- b) 20 kg
- c) 15 kg
- d) il carico sollevabile è soggettivo e dipende dalla massa muscolare della donna

11) L'abilitazione alla conduzione di piattaforme mobili di lavoro elevabili:

- a) non richiede rinnovo
- b) deve essere rinnovata entro 3 anni dalla data di rilascio dell'attestato di abilitazione
- c) deve essere rinnovata entro 4 anni dalla data di rilascio dell'attestato di abilitazione
- d) deve essere rinnovata entro 5 anni dalla data di rilascio dell'attestato di abilitazione

12) Cosa si intende per "termine minimo di conservazione"?

- a) la data entro cui consumare i prodotti rapidamente reperibili
- b) la data minima per conservare i prodotti in frigorifero
- c) la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione
- d) se viene superato, il consumo dell'alimento potrebbe costituire un pericolo per la salute

13) Cosa si intende per "data di scadenza"?

- a) la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione
- b) la data utilizzata in caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, successivamente alla quale un alimento è considerato a rischio a norma dell'articolo 14, paragrafi da 2 a 5, del Regolamento (CE) n. 178/2002.
- c) la data entro cui è preferibile consumare un alimento
- d) tutte le precedenti



14) Le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze previste dall' allegato 2 del REG. (UE) n. 1169/11 in quante categorie sono suddivise?

- a) 10
- b) 20
- c) 8
- d) 14



15) L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) è stata istituita con:

- a) il REG. (CE) n. 852/04
- b) il REG. (CE) n. 882/04, ora abrogato
- c) il REG. (CE) n. 178/02
- d) il Decreto Legislativo n. 155/1997

16) Quale dei seguenti passaggi non è corretto in seguito ad un'appropriata procedura nel lavaggio delle mani?

- a) usare sapone e acqua corrente calda
- b) chiudere il rubinetto dell'acqua a mani nude
- c) asciugare le mani con carta a perdere
- d) strofinare le mani per almeno 40-60 secondi

17) Cosa si intende con l'acronimo PNAA?

- a) Piano Nazionale sull'Alimentazione Animale
- b) Piano Nazionale Allerte Alimentari
- c) Piano Nazionale Allergie Alimentari
- d) Piano Nazionale Aflatossine negli Alimenti

18) Il Regolamento (CE) n. 1069/09 prevede che i sottoprodotti di origine animale siano suddivisi in:

- a) Categoria A, B, C,
- b) Categoria 1, 2, 3
- c) i sottoprodotti di origine animale non prevedono suddivisione tra di loro
- d) Nessuna delle precedenti

19) I molluschi bivalvi vivi raccolti nelle zone di produzione di classe B possono essere immessi mercato, ai fini del consumo umano:

- a) In modo diretto, in quanto soddisfano i requisiti previsti dal capitolo V del REG. (CE) n. 853/04
- b) Soltanto dopo averli sottoposti ad un trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione
- c) soltanto previa stabulazione di lunga durata, conformemente a quanto previsto dal REG. (CE) n. 853/04
- d) Mai, in quanto non prevista dalla normativa una zona di classe B

20) I molluschi bivalvi vivi raccolti nelle zone di produzione di classe A possono essere immessi mercato, ai fini del consumo umano:

- a) Direttamente se soddisfano i requisiti previsti dal capitolo V del REG. (CE) n. 853/04
- b) Soltanto dopo averli sottoposti ad un trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione
- c) Mai
- d) soltanto previa stabulazione di lunga durata, conformemente a quanto previsto dal REG. (CE) n. 853/04

★



PROVA SCRITTA N° 3

- 1) **Il range di valori ammesso per il parametro Cloro libero nell'acqua di vasca in piscina è:**
 - a. 0,1 – 0,5 mg/l.
 - b. 0,5 – 1,0 mg/l.
 - c. 0,7 – 1,5 mg/l.
 - d. 10,0 – 50,0 mg/l.

- 2) **Si definisce piscina:**
 - a. complesso attrezzato per la balneazione con la presenza di uno o più bacini artificiali utilizzati per attività ricreative, formative, sportive e terapeutiche esercitate nell'acqua contenuta nei bacini stessi
 - b. complesso attrezzato per la balneazione con la presenza di uno o più bacini naturali utilizzati per attività ricreative, formative, sportive e terapeutiche esercitate nell'acqua contenuta nei bacini stessi
 - c. complesso attrezzato per la balneazione con la presenza di uno o più bacini artificiali e/o naturali utilizzati per attività ricreative, formative, sportive e terapeutiche esercitate nell'acqua contenuta nei bacini stessi
 - d. complesso attrezzato per la balneazione di proprietà pubblica o privata destinata ad utenza pubblica

- 3) **Un vano ad uso soggiorno, di nuova costruzione, deve avere una superficie di almeno:**
 - a. ≥ 14 mq.
 - b. ≥ 16 mq.
 - c. ≥ 18 mq.
 - d. ≥ 20 mq.

- 4) **Non è necessario redigere il DUVRI:**
 - a. in tutti i casi in cui i lavori o servizi appaltati non abbiano una durata superiore a cinque uomini-giorno;
 - b. in caso di mere forniture di materiali o attrezzature;
 - c. tutte le volte che è nominato un incaricato a sovrintendere la cooperazione e il coordinamento tra imprese;
 - d. in caso i costi per la sicurezza siano a carico dell'appaltatore;

- 5) **Si costituisce una nuova impresa, il datore di lavoro è tenuto ad effettuare la valutazione dei rischi, entro quanti giorni?**
 - a. 10 giorni
 - b. 30 giorni
 - c. 60 giorni
 - d. 90 giorni

- 6) **L'allegato V del D. Lgs 81/2008 e smi quale argomento disciplina?**
 - a. Requisiti di sicurezza delle attrezzature di lavoro costruite in assenza di disposizioni legislative e regolamentari di recepimento delle direttive comunitarie di prodotto.
 - b. Casi in cui è consentito lo svolgimento diretto da parte del datore di lavoro dei compiti di prevenzione e protezione dei rischi.
 - c. Requisiti dei luoghi di lavoro.
 - d. Dispositivi di protezione individuale.

- 7) **A chi, ai sensi dell'art. 101, comma 1, del D.Lgs. 81/2008, il Committente o il Responsabile dei lavori trasmette il Piano di Sicurezza e di Coordinamento?**
 - a. Al proprio datore di lavoro
 - b. Agli uffici contabili del Ministero dell'Interno
 - c. A tutte le imprese invitate a presentare offerte per l'esecuzione dei lavori
 - d. Alla ASL territorialmente competente

Valeria Volo 26/09/2025

8) Relativamente al rischio elettrico quali sono le protezioni contro i contatti indiretti?

- a. il collegamento a terra delle masse metalliche;
- b. il collegamento a terra delle masse estranee;
- c. l'isolamento dei conduttori attivi;
- d. tutte le precedenti;

9) A norma dell'art.21 del D.Lgs. 758/94 (verifica dell'adempimento) l'organo di vigilanza verifica se la violazione è stata eliminata:

- a. entro e non oltre 20 giorni dalla scadenza del termine fissato nella prescrizione
- b. entro e non oltre 30 giorni dalla scadenza del termine fissato nella prescrizione
- c. entro e non oltre 60 giorni dalla scadenza del termine fissato nella prescrizione
- d. entro e non oltre 120 giorni dalla scadenza del termine fissato nella prescrizione

10) Quale trattamento nei prodotti della pesca è in grado di devitalizzare le larve del genere Anisakis:

- a. Cottura per almeno 10 minuti ad una temperatura che arrivi a 65°C al cuore del prodotto
- b. Abbassamento della temperatura/congelamento a - 20°C per 24 ore
- c. Conservazione del prodotto a + 4°C
- d. Abbassamento della temperatura/congelamento a - 15°C per 24 ore

11) Quale normativa comunitaria stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi?

- a. REG. (CE) n. 852/2004
- b. REG. (UE) n. 2017/625
- c. REG. (CE) n. 183/05
- d. REG. (CE) n. 1935/2004

12) Il REG. (CE) n. 853/04 prevede per i molluschi bivalvi vivi che il termine minimo di conservazione può essere sostituito dalla menzione:

- a. "Confezionato il..." e numero di lotto
- b. "Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto"
- c. Lotto e data di raccolta
- d. "Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto e devono essere cucinati nel più breve tempo possibile"

13) Per chi intende avviare un'attività di toelettatura per cani e gatti è necessario:

- a. presentare richiesta alla ASL competente per territorio
- b. presentare richiesta al Sindaco del proprio comune
- c. presentare richiesta alla ASL per un parere preventivo e successivamente fare richiesta al Sindaco del proprio comune
- d. presentare segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) allo Sportello unico per le attività produttive (SUAP) competente per il territorio in cui ha sede l'attività


14) Quale dei seguenti passaggi non è corretto in seguito ad un'appropriata procedura nel lavaggio delle mani?

- a. usare sapone e acqua corrente calda
- b. chiudere il rubinetto dell'acqua a mani nude
- c. asciugare le mani con carta a perdere
- d. strofinare le mani per almeno 40-60 secondi

15) L'operatore del settore alimentare può incorrere in una sanzione amministrativa ai sensi dell'art. 6 del D. Lgs n. 193/07 in caso di:

- a. mancato rispetto dei requisiti generali in materia di igiene di cui alla parte A dell'allegato I al Regolamento (CE) n. 852/2004
- b. mancata notifica all'Autorità competente per ogni stabilimento posto sotto il suo controllo
- c. mancato adempimento alla prescrizione effettuata dall'Autorità Competente
- d. Tutte le alternative precedenti

Volera
26/09/2025



16) Il sistema della "rintracciabilità" prevista dal Regolamento CE n. 178/2002 in quali casi è disposto?

- a. per i prodotti alimentari in distribuzione
- b. solo nella fase di produzione
- c. in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi, destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati
- d. solo per i prodotti di origine animale

17) Ai sensi dell'art. 21 del REG. (UE) 1169/2011, 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, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo
- b. devono essere specificati nell'elenco ingredienti con accanto la percentuale di allergene presente nel prodotto finito
- c. devono essere indicati nell'elenco in ordine decrescente come primo ingrediente
- d. non è prevista alcuna specifica per l'indicazione degli allergeni se presenti in quantità minime all'interno del prodotto finito

18) Quale tra questi è il Regolamento relativo alle prescrizioni riguardanti le informazioni da fornire ai consumatori sull'assenza di glutine?

- a. REG. (CE) n. 1333/2008
- b. REG. (UE) 2018/848
- c. il D. Lgs. n. 18/ 2023
- d. REG. (UE) n. 828/2014

19) Ai sensi dell'art. 2 del D. Lgs n. 18/2023, cosa si intende per "acque destinate al consumo umano"?

- a. tutte le acque utilizzate in un'impresa alimentare e incorporate negli alimenti o prodotti destinati al consumo umano
- b. tutte le acque trattate o non trattate, destinate a uso potabile, per la preparazione di cibi, bevande o altri usi domestici
- c. tutte le alternative proposte
- d. acque di sorgente di cui al D. Lgs 8 ottobre 2011, n. 176

20) Ai sensi del D. Lgs n. 150/2012 "Attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi", come è definito l'utilizzatore professionale?

- a. persona fisica o giuridica in possesso del certificato di abilitazione alla vendita, che immette sul mercato un prodotto fitosanitario
- b. persona che utilizza i prodotti fitosanitari nel corso di un'attività professionale, compresi gli operatori e i tecnici, gli imprenditori e i lavoratori autonomi, sia nel settore agricolo sia in altri settori
- c. persona in possesso del certificato di abilitazione alle prestazioni di consulenza in materia di uso sostenibile dei prodotti fitosanitari e sui metodi di difesa alternativi
- d. nessuna delle precedenti.



Valeria Volo 26/09/2025

