

TEST A)

1. La figura dell'RLS si identifica con:

- A) un dipendente eletto tra i dipendenti formato
- B) un dipendente
- C) un consulente esterno

2. Il D.Lgs 81/08 dov'è applicabile:

- A) alle sole aziende con almeno 10 dipendenti
- B) a tutte le aziende
- C) alle aziende con almeno un dipendente

3. Il DPI:

- A) è fornito dal datore di lavoro, l'utilizzo è a discrezione del lavoratore previa consultazione del medico competente
- B) è fornito dal datore di lavoro, il lavoratore è tenuto ad utilizzarlo in modo appropriato
- C) è individuato dal datore di lavoro, acquistato dal dipendente

4. Gli agenti biologici, ai sensi del D. Lgs. 81/2008, sono classificati a seconda:

- A) del rischio di infezione
- B) della probabilità di diffusione
- C) della gravità del danno potenziale

5. Cosa si intende per audit di parte seconda ?

- A) è il secondo audit atto a verificare che le non conformità sollevate dal primo audit siano state risolte
- B) verifiche ispettive che l'organizzazione compie su fornitori esterni
- C) l'insieme delle verifiche di certificazione condotte da un organismo di certificazione indipendente ed accreditato

6. Cos'è la norma UNI EN ISO 9001 ?

- A) è uno standard internazionale che stabilisce i requisiti per un sistema di gestione della qualità (SGQ) efficace in un'organizzazione
- B) è un documento che l'azienda implementa al fine di ottenere la certificazione di qualità
- C) è una norma cogente finalizzata a garantire alle aziende l'ottenimento della certificazione di qualità

7. Ciclo di DEMING

- A) metodo di gestione utilizzato esclusivamente per il controllo dei processi e dei prodotti
- B) metodo di gestione iterativo utilizzato per il controllo e il miglioramento continuo dei processi e dei prodotti
- C) è un sistema utilizzato per eseguire misurazioni/determinazioni complesse che con l'ausilio della statistica permette di ridurre l'errore al minimo

8. Il manuale HACCP

- A) è obbligatorio per le attività che hanno a che fare con alimenti non confezionati
- B) è fortemente consigliato ma non obbligatorio
- C) è obbligatorio per tutte le attività che hanno a che fare con gli alimenti

9. L' H₂O₂

- A) è un ossidante con caratteristiche battericide
- B) è un riducente con caratteristiche battericide
- C) è un ossidante con caratteristiche batteriostatiche

TEST B)

1. Cos'è il D.U.V.R.I.?

- A) Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza
- B) Documento Unico di Valutazione delle Responsabilità Individuali
- C) Documento Unico di Verifica delle Responsabilità Individuali

2. Che differenza c'è tra rischio chimico per la salute e rischio chimico per la sicurezza ?

- A) il rischio chimico per la salute è riferito alla probabilità che possa insorgere una malattia professionale, mentre rischio chimico per la sicurezza è riferito alla probabilità che possa verificarsi un infortunio
- B) il rischio chimico per la sicurezza è riferito alla probabilità che possa insorgere una malattia professionale, mentre rischio chimico per la salute è riferito alla probabilità che possa verificarsi un infortunio.
- C) nessuna differenza

3. Quali sono gli obblighi non delegabili del datore di lavoro ?

- A) Provvedere alla formazione delle squadre di emergenza (primo soccorso e antincendio) - Elaborazione del DVR
- B) Valutazione dei rischi con elaborazione del DVR - Designazione del RSPP
- C) Redigere il DVR e il manuale HACCP - Provvedere alla formazione delle squadre di emergenza (primo soccorso e antincendio)

4. Gli estintori si differenziano per:

- A) lunghezza del getto
- B) caratteristiche dimensionali
- C) tipologia di incendio che sono capaci di estinguere

5. La certificazione di qualità

- A) è obbligatoria
- B) è volontaria
- C) è cogente

6. Definizione di audit:

- A) è un'ispezione sistematica, documentata e indipendente che ha come scopo quello di verificare la conformità ai requisiti espressi
- B) è un'ispezione documentata e indipendente che ha come scopo quello di verificare la conformità ai requisiti espressi
- C) è un'ispezione documentata che ha come scopo quello di verificare la conformità ai requisiti espressi

7. Cosa si intende per non conformità ?

- A) di solito la non conformità è relativa ad un articolo/oggetto rotto
- B) il mancato soddisfacimento di un requisito
- C) si riferisce a una procedura mancante o non esaustiva

TEST C

1. **Un Operatore Socio-Sanitario in una RSA rileva il malfunzionamento di un sollevatore in uso presso il reparto in cui opera. A chi deve segnalare il malfunzionamento?**
 - A) Prima di segnalare deve tentare la riparazione ad ogni costo
 - B) al preposto
 - C) Al collega del turno successivo

2. **Chi designa il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)?**
 - A) I lavoratori, con votazione
 - B) Il Medico Competente
 - C) Il Datore di Lavoro

3. **Il pericolo per la sicurezza**
 - A) è una lavorazione, un attrezzo, una macchina capace di generare rischio
 - B) proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni
 - C) probabilità che si verifichi un danno

4. **Il rischio biologico di cui al Titolo X D. Lgs. 81/2008**
 - A) è applicabile a tutte le tipologie di aziende
 - B) è applicabile solo alle strutture sanitarie e socio-sanitarie
 - C) è applicabile solo alle strutture sanitarie, cimiteriali, stabulari, allevamenti intensivi

5. **L'auditor:**
 - A) è un dipendente qualsiasi
 - B) è una figura formata
 - C) è il datore di lavoro

6. **Cosa si intende per processo ?**
 - A) è un'attività applicata alle sole aziende produttive, si tratta del dinamismo messo in opera atto a produrre un bene
 - B) è un'attività applicata al solo terziario, si tratta del dinamismo messo in opera atto a produrre bene
 - C) attività correlate o interagenti che utilizzano dati in input per consegnare un risultato atteso (output)

7. **Il piano di miglioramento**
 - A) riguarda la risoluzione dei problemi e identifica le opportunità per elevare il livello qualità dell'azienda
 - B) riguarda solo la risoluzione dei problemi dell'azienda
 - C) identifica le opportunità per elevare il livello qualità dell'azienda

8. **Il TMC**
 - A) è la data di produzione
 - B) è la data di scadenza
 - C) è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione

PROVA A

In una cucina industriale, durante la movimentazione di due teglie, una con alimento caldo e l'altra con alimento a temperatura ambiente, si verifica la rottura di una ruota del carrello. Tale situazione comporta il ribaltamento del contenitore contenente alimento caldo e lo scoperchiamento dell'altro contenitore.

Mario, operatore addetto alla movimentazione del carrello, prontamente, riesce ad afferrare per il bordo la teglia, scoperchiata, contenente l'alimento freddo; nel fare questa operazione si ferisce il palmo della mano.

L'alimento caldo, fuoriuscendo investe Giuseppe (collega di Mario).

Il responsabile della cucina, Franco, interviene, isola l'area, valuta quanto è recuperabile dell'alimento, trasferisce l'alimento recuperabile in una teglia pulita ed elimina quanto risulta non recuperabile.

Identificare:

problematiche relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro;

problematiche relative all'igiene degli alimenti;

problematiche relative alla qualità.

PROVA B

Durante le operazioni di pulizia e sanificazione di un tavolo l'operatore si accorge che il sanificante che sta usando (a base di Cl_2) non è sufficiente all'attività.

Nell'armadietto nota la presenza di H_2O_2 e ragionando sul fatto che entrambi sono sanificanti e nello specifico ossidanti, decide di aggiungere l' H_2O_2 al barattolo di NaClO che sta utilizzando

Identificare:

problematiche relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro;

problematiche relative all'igiene degli alimenti;

problematiche relative alla qualità.

PROVA C

In un reparto di RSA per anziani non autosufficienti, durante la distribuzione dei pasti si verifica la rottura di una ruota del carrello di distribuzione pasti.

Tale situazione comporta il ribaltamento di parte dell'alimento caldo lungo il corridoio del reparto, nei pressi dell'accesso al locale "pranzo".

Maria, operatrice addetta alla movimentazione del carrello, prontamente riesce a fare in modo che il carrello si blocchi addossandolo ad una parete; nel fare questa operazione si ferisce il palmo della mano.

Luigi, il Coordinatore di reparto, interviene: isola l'area, dispone di trasferire l'alimento recuperabile in una teglia pulita, rinvia la pulizia a momento successivo all'erogazione dei pasti.

Identificare:

problematiche relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro;

problematiche relative all'igiene degli alimenti;

problematiche relative alla qualità.