

1	In quali casi il datore di lavoro può svolgere direttamente i compiti di responsabile del servizio di prevenzione e protezione?
2	Chi partecipa alla riunione periodica di cui all'art 35 del D.Lgs. 81/08?
3	Qual è la differenza tra la procedura di ritiro e richiamo (Reg. Ce 178/2002)
4	Elenca gli elementi caratterizzanti da riportare in un verbale di sopralluogo redatto a seguito di un controllo per la verifica di un inconveniente igienico sanitario.
5	Un cittadino extracomunitario che richiede il permesso di soggiorno deve dimostrare la disponibilità di un idoneo alloggio. Il candidato indichi quali sono i requisiti igienico-sanitari principali dei locali di civile abitazione e la normativa di riferimento.

6	Descrivere i requisiti per lo stoccaggio di prodotti fitosanitari ad uso professionale ai sensi dell'allegato VI del D.M. 22/02/2014.
7	Elenca gli elementi caratterizzanti da riportare in un verbale di campionamento di acqua di piscina.
8	Cosa si intende con la sigla RASFF ai sensi del Regolamento. CE n. 178/2002.
9	Il Regolamento CE 2073/05 prevede la verifica dei criteri di sicurezza, in quale fase è possibile effettuare questo tipo di controllo?
10	Indicare i riferimenti normativi e i punti di campionamento che si ritiene più opportuni in un caso di legionellosi di un turista che ha soggiornato in un hotel.

11	In cosa consiste la delega di funzioni da parte del Datore di Lavoro?
12	Quali sono le differenze tra i controlli di routine e quelli di verifica previsti dal D. Lgs. 31/01 sulle acque destinate al consumo umano? In base all'art. 8 del d.lgs. 31 cosa si intende per controlli esterni?
13	Qual è la differenza tra sequestro probatorio e sequestro preventivo e relativa norma di riferimento
14	Nelle attività lavorative che comportano l'uso di attrezzature munite di videotermini quali sono gli aspetti considerati dal datore di lavoro nella valutazione del rischio?
15	Allo scopo di eliminare la contravvenzione accertata, quale atto viene impartito dall'organo di vigilanza, nell'esercizio delle funzioni di polizia giudiziaria di cui all'art.55 del codice di procedura penale, al contravventore?

16	a) La temperatura di trasporto di un campione di acqua potabile deve rispettare un range, quale? b) Nel caso non si disponga di un frigorifero portatile a batteria con temperatura controllata quale altro metodo è previsto?
17	Quali sono gli obblighi del datore di lavoro non delegabili?
18	Definizione di "contatto stretto ad alto rischio di esposizione" relativo all'emergenza COVID-19
19	Il candidato indichi la normativa di riferimento e descriva brevemente le fasi di un campionamento di acqua dal circuito sanitario da effettuarsi per la ricerca del batterio <i>Legionella spp.</i>
20	Il candidato indichi cosa si intende per cloro attivo libero e cloro attivo combinato in un referto di analisi di acqua di piscina e qual è la normativa di riferimento

21	Nella stesura di un verbale di campionamento alimenti effettuato nell'ambito di un controllo ufficiale di cui al Reg. CE 625/2017 , quando non è possibile lasciare un'aliquota alla parte, si devono citare le norme previste dall'articolo 223 del D.lgs 271/89, cosa prevedono?
22	E' possibile per il trasgressore presentare ricorso per contestare la notifica di illecito amministrativo? Ci sono delle tempistiche ?
23	Quali sono le fasi operative di un campione di routine di acqua potabile per consumo umano destinate all'analisi chimica e microbiologica?
24	Quali sono le finalità del documento unico di valutazione dei rischi interferenziali di cui all'articolo 26 del D.Lgs 81/08?
25	Definisci i parametri nelle acque di approvvigionamento, di immissione in vasca e in vasca secondo la tabella A dell'Accordo tra Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 51 del 03/03/2003 e recepito dalla Regione Veneto con DGR 1173 del 18/04/2003.

26	Il candidato descriva i fattori di rischio che possono portare allo sviluppo del batterio Legionella spp. nel circuito sanitario di una struttura alberghiera così come descritto nelle Linee Guida per la prevenzione e il controllo della legionellosi del Ministero della Salute recepite dalla Regione Veneto con DGRV n. 1250/2015
27	Dove trovano definizione la durata, i contenuti minimi e le modalità della formazione prevista per i lavoratori all'art. 37 del D.Lgs 81/2008?
28	Definire l'acronimo HACCP e elencane i principi.
29	Per quale tipologia di prodotti fitosanitari il Decreto Legislativo n. 150 del 14 agosto 2012 prevede uno specifico certificato di abilitazione all'acquisto e all'utilizzo?
30	Ai sensi del Regolamento CE 767/2009 relativo all'immissione sul mercato e sull'uso di mangimi, cosa si intende per "partita" o "lotto"?

31	E' obbligatorio per un'azienda agricola registrare i trattamenti effettuati sulle colture con prodotti fitosanitari? Perché e secondo quale normativa?
32	Il candidato quali sono gli obiettivi del Piano nazionale dei residui e la normativa di riferimento
33	Quali sono lavori che rientrano tra quelli soggetti al capo I del Titolo IV del D.Lgs. 81/08?
34	Secondo il Decreto Legislativo n. 150 del 14 agosto 2012 inerente i prodotti fitosanitari, quali figure prevedono uno specifico certificato di abilitazione?
35	Descrivere le caratteristiche e le tipologie dei prodotti fitosanitari destinati agli utilizzatori non professionali ai sensi del D.M. 33/2018.

36	Il candidato spieghi la differenza tra tossicità acuta e tossicità cronica
37	Quando si parla di infortunio e quando di malattia professionale?
38	Il candidato esponga qual è la differenza tra rischio e pericolo
39	Il candidato descriva le possibili fonti di infezione, le modalità di trasmissione e i fattori di rischio della polmonite da <i>Legionella</i>.
40	Sulla base del nuovo Regolamento europeo delle sostanze chimiche, cioè il Reg. CE 1907/2006 (Regolamento REACH) il candidato indichi i contenuti minimi della scheda dati di sicurezza

41	Il Piano Nazionale Controllo salmonellosi negli avicoli da chi viene redatto e quali matrici prevede vengano prelevate per l'esecuzione dei campioni ufficiali o in autocontrollo
42	Illustrare i metodi di campionamento e la composizione del campione secondo quanto previsto dal D.M. 23 luglio 2003.
43	La notifica di una sanzione amministrativa deve avvenire rispettando quanto previsto dall'articolo 14 delle Legge 689/81. Quando non è possibile effettuare l'immediata contestazione della violazione, quali sono i tempi entro i quali si deve provvedere alla notifica della sanzione?
44	L'articolo 21 del Regolamento CE 1169/2011 cosa prevede nell'elencazione degli ingredienti cosiddetti allergeni ed elencati nell'allegato II? Qual è la normativa sanzionatoria del Regolamento Ce 1169 del 2011?
45	I MOCA (Materiale ed Oggetti a Contatto con Alimenti) rientrano nel campo applicativo del RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed)?

46	Il candidato indichi se gli <i>home restaurant</i> hanno l'obbligo di notificare l'attività ai fini della registrazione ai sensi del Reg. CE 852/04 e quali sono i requisiti applicabili.
47	Specificare la differenza tra i criteri di sicurezza alimentare e i criteri di igiene del processo.
48	Quale articolo della Legge 689/81 prevede la richiesta di revisione di analisi e chi la può richiedere e quando può essere richiesta?
49	Secondo il Regolamento CE 625/2017 cosa si intende per "blocco ufficiale"?
50	Il RLS (rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza) da chi viene eletto e quali sono i suoi compiti?

51	Qual è la norma di riferimento della disciplina sanzionatoria in materia di violazione sulla sicurezza e igiene del lavoro contenute nel d.lgs 81/08
52	Secondo l'articolo 115 del D.Lgs. 81/08 quali sono i dispositivi di protezione individuale contro la caduta dall'alto?
53	Il candidato descriva brevemente le fasi di un campionamento di acqua di piscina da sottoporre ad analisi chimica e microbiologica
54	Di che cosa si occupa il Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA)