

TRACCIA A

1) Nelle indicazioni nazionali in tema di corretta alimentazione per i lattanti il consumo del miele:

A	B	C	D
E' consentito, ma con moderazione, in quanto costituito essenzialmente da saccarosio	È escluso, perché può essere la causa dello sviluppo del botulismo nel lattante.	È consigliato sin dallo svezzamento, al posto dello zucchero, perché è un alimento sano, naturale e digeribile	È consigliato sin dallo svezzamento, ma da somministrare in minima quantità, perché può determinare la formazione precoce di carie

2) LE LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA, ASSISTENZIALE E SCOLASTICA del 2021, in relazione all'alimentazione per la fascia 0-3 anni, prevedono un ridotto apporto di sale:

A	B	C	D
Pertanto il sale da cucina aggiunto è completamente escluso nell'alimentazione dei bambini nella fascia 0-36 mesi	Pertanto l'utilizzo del sale iodato è possibile dopo i 2 anni di età. In seguito, è comunque opportuno che l'uso sia moderato	Pertanto il sale da cucina, pur consentito sin dalle prime fasi dello svezzamento, deve essere previsto in quantità massima di 5 gr/dì	Pertanto è consentito solo l'uso del sale marino integrale

3) Tra le 14 sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze indicate dall'allegato II del Regolamento 1169/11 della Unione Europea in vigore dal 2014, e che pertanto devono obbligatoriamente essere rese note al consumatore, sono inclusi anche:

A	B	C	D
Grano, segale, orzo, avena, farro, mais, riso, kamut, i loro ceppi derivati e i prodotti derivati	L'intera categoria dei legumi, esclusi i piselli.	Sedano, senape e anidride solforosa	Fragole, mirtilli, aglio, uova (solo tuorlo)

4) L'inizio precoce del divezzamento può determinare conseguenze sullo stato di salute futuro del bambino:

A	B	C	D
a causa dell'immatunità della sistema di dentizione, possono determinarsi un ritardo di crescita o una depressione del sistema immunitario	a causa dell'immatunità della barriera intestinale, potrebbero determinarsi un aumento della permeabilità agli allergeni, un maggior rischio di sensibilizzazione, un'aumentata incidenza di diarrea, malassorbimento	a causa della precoce interruzione dell'assunzione del latte materno, può determinarsi una sensibilizzazione verso i latticini	a causa delle precoce interruzione dell'assunzione di latte materno può determinarsi una carenza di calcio e un rischio di rachitismo

- 5) Tra i principali prerequisiti da considerare nell'ambito di un sistema di autocontrollo per le strutture che producono pasti, secondo le LINEE GUIDA TECNICHE PER L'APPLICAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO CON PROCEDURA SEMPLIFICATA DEL SISTEMA HACCP della Regione Emilia Romagna, vi sono: (indicare la risposta NON corretta)

A	B	C	D
Requisiti infrastrutturali, attrezzature, manutenzione	Requisiti delle materie prime e qualifica fornitori	Manipolazione dell'alimento e igiene della lavorazione	Requisiti previsti dal sistema di certificazione obbligatorio secondo le norme UNI_EN_ISO_22000

- 6) Per evitare l'avvelenamento dovuto all'ingestione accidentale di un prodotto di pulizia liquido è opportuno:

A	B	C	D
Travasarlo in un contenitore trasparente che permetta di vedere distintamente il liquido all'interno	Travasarlo in un contenitore trasparente, che permetta di vedere distintamente il liquido all'interno, avendo cura di conservare l'etichetta e le istruzioni di sicurezza	Lasciarlo nel suo contenitore originale	Provvedere subito alla diluizione prevista in etichetta e in seguito conservarlo nel suo contenitore originale

- 7) Per quanto stabilito dal Regolamento (CE) 178/2002, che definisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, il sistema di RINTRACCIABILITA':

A	B	C	D
Consiste nella scelta, da parte di un fornitore, di inserire a titolo volontario, un codice di localizzazione di un prodotto alimentare mediante identificazioni registrate	Consiste nella possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione	Ha lo stesso significato del termine TRACCIABILITA', ma si usa quando il fenomeno si ripete più volte all'interno dello stesso processo produttivo	Rappresenta la somma dei vari processi di tracciabilità dell'intera filiera, di tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione gestita da un organismo unitario regionale

- 8) Per l'Amministrazione Comunale che deve valutare l'adeguatezza di prodotti oggetto di fornitura dei servizi di ristorazione per l'infanzia, è importante consultare le schede tecniche di ogni prodotto alimentare per assumere alcune informazioni necessarie ovvero:

A	B	C	D
Indicazione del produttore, data di emissione o di revisione, elenco degli ingredienti, origine della materia prima o della materia prima prevalente, allergeni, shelf-life, grammatura, confezione, e ogni altra informazione obbligatoria prevista, per tipologia di prodotto, dalla normativa vigente e dal capitolato di gara e/o dal contratto di fornitura.	Ogni informazione obbligatoria prevista, per tipologia di prodotto, dalla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e tracciabilità: stabilimento di produzione, identificazione del produttore, identificazione del lotto di produzione, origine della materia prima, data di scadenza.	Ogni informazione richiesta dalla normativa vigente in materia di sana alimentazione: lista ingredienti, tabella nutrizionale, allergeni, metodo di conservazione, data di scadenza, indicazioni di smaltimento dell'imballaggio.	Tutte le informazioni nutrizionali presenti nell'etichetta del prodotto

- 9) Con il termine TMC si intende:

A	B	C	D
Il Termine Massimo di Consumo ovvero la data di scadenza impressa in etichetta su tutti i prodotti alimentari a lunga conservazione, indicata con la dicitura "Da consumarsi entro il ...gg/mm/anno"	Il Termine Minimo di Conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione, indicato con la dicitura "Da consumarsi preferibilmente entro..." oppure "Da consumarsi entro la fine di ..."). Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il TMC è sostituito dalla data di scadenza (indicata con "Da consumarsi entro il gg/mm/anno")	Il Termine Massimo di Consumo dei prodotti ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, indicato in etichetta con la dicitura "Da consumarsi entro la fine di", da distinguere rispetto al TCMC, Termine di Consumo Massimo Consigliato dedicato in etichetta con la dicitura "Da consumarsi preferibilmente entro..."	Il Termine Minimo di Conservazione ovvero la "shelf life", quindi la durata della vita del prodotto ad elevata deperibilità, espressa in giorni, mesi o anni, a partire dalla data di consegna

- 10) Un prodotto alimentare fresco viene consegnato nel servizio il 10 giugno 2022. La scheda tecnica del produttore indica una shelf life di 10 giorni. L'etichetta nella confezione riporta la data di produzione 5 giugno 2022 e data di scadenza 15 giugno 2022. La vita residua del prodotto secondo la formula corretta, risulta pari a:

A	B	C	D
50%, calcolata secondo la formula: $[(10-5)/(15-5)]/100$	50%, calcolata secondo la formula: $[(15-10)/(15-5)] \times 100$	60%, calcolata secondo la formula: $[(10+5)/(10+15)]/100$	60% calcolata secondo la formula: $[(10+5)/(10+15)] \times 100$

- 11) In merito all'alimentazione del lattante, è corretto affermare che di norma:

A	B	C	D
Compiuto il 6° mese il bambino è pronto per alimentarsi in modo attivo con cibi semisolidi o solidi	Compiuto il 6° mese il bambino può iniziare il divezzamento, ma solo con cibi aproteici e brodi vegetali	Compiuto il 6° mese il bambino può consumare praticamente tutti gli stessi cibi degli adulti, ma solo con grammature inferiori	Compiuto il 6° mese al bambino si possono somministrare, gradualmente, piccole quantità di altri alimenti, ma solo sciolti nel latte

- 12) Il sistema HACCP nell'ambito del settore alimentare:

A	B	C	D
E' uno strumento volto ad aiutare gli operatori del settore alimentare a conseguire la certificazione di qualità fissando i «limiti critici» misurabili e le conseguenti azioni correttive	E' uno strumento volto ad aiutare gli operatori del settore alimentare a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare, tenendo conto dei principi contenuti nel Codex Alimentarius.	E' un sistema che si applica a tutte le imprese, a prescindere dal settore, che intendano operare secondo standard di qualità certificati.	Consiste nell'insieme di azioni correttive richieste dalle autorità competenti, necessarie a garantire gli standard minimi di sicurezza e igiene

- 13) Tra le competenze del Sindaco del Comune vi è l'adozione delle ordinanze contingibili e urgenti. Ai sensi della normativa vigente, il Sindaco può adottare tali ordinanze:

A	B	C	D
In caso di emergenze sanitarie o di igiene pubblica a carattere esclusivamente locale	In relazione all'urgente necessità di interventi volti a superare situazioni di grave incuria o degrado del territorio, previo parere obbligatorio del Ministro competente in materia ambientale	In caso di emergenze sanitarie o di igiene pubblica, previo parere obbligatorio del Ministro competente in materia sanitaria	Al fine di prevenire e eliminare gravi pericoli che minacciano l'incolumità pubblica e la sicurezza urbana, previo parere vincolante del Prefetto.

14) Ai sensi del DPR 445/2000 quali tra i seguenti stati, qualità personali e fatti non possono essere oggetto di dichiarazioni sostitutive di certificazioni:

A	B	C	D
Stato di famiglia	Iscrizione in albi, in elenchi tenuti da pubbliche amministrazioni	Situazione reddituale o economica anche ai fini della concessione dei benefici di qualsiasi tipo previsti da leggi speciali	Certificati sanitari

15) Gli artt. 5 e 5bis del D. Lgs 33/2013 sull'accesso civico ai dati e documenti stabiliscono che:

A	B	C	D
Chiunque ha diritto di accedere ai dati e ai documenti detenuti dalle pubbliche amministrazioni ulteriori rispetto a quelli per cui vige l'obbligo di pubblicazione, nel rispetto dei limiti relativi alla tutela di interessi giuridicamente rilevanti	Il diritto di accedere ai dati e ai documenti detenuti dalle pubbliche amministrazioni, ulteriori rispetto a quelli per cui vige l'obbligo di pubblicazione, deve essere adeguatamente motivato	Può accedere ai dati e ai documenti detenuti dalle pubbliche amministrazioni, ulteriori rispetto a quelli per cui vige l'obbligo di pubblicazione, solo chi ha un interesse soggettivo riconoscibile universalmente	Chiunque ha diritto di accedere ai dati e ai documenti detenuti dalle pubbliche amministrazioni, ulteriori rispetto a quelli per cui vige l'obbligo di pubblicazione, senza alcun limite purché rispetti l'obbligo di riservatezza

16) Ai sensi del Regolamento comunale dei nidi d'infanzia, nel nido possono essere accolti bambini nelle seguenti fasce di età:

A	B	C	D
Dai 3 mesi ai 3 anni	Dai 6 mesi ai 3 anni	Dai 3 mesi ai 3 anni, salvo casi particolari in cui è possibile ammettere bambini di 2 mesi	Fino a 3 anni, purché non siano più nella fase di allattamento.

17) Anche in relazione a quanto contenuto nelle linee guida per una sana alimentazione stilate dal CREA nel 2019, in riferimento a CEREALI INTEGRALI E LEGUMI , è opportuno:

A	B	C	D
Per i bambini, specie se molto piccoli, alternare prodotti integrali con prodotti non integrali perché un eccesso di fibra può limitare l'assorbimento di nutrienti	Per bambini di età inferiore ai 3 anni, somministrare cereali integrali e legumi nella dieta almeno 3 o 4 volte la settimana, preferibilmente a pranzo, per favorire l'assorbimento intestinale dei micronutrienti.	Che cereali integrali e legumi vengano somministrati con regolarità anche ai bambini piccoli, ma solo a partire dai 36 mesi, per non interferire con lo sviluppo del microbiota intestinale	Che nell'alimentazione del lattante vengano inseriti quotidianamente, sin dai primi mesi dello svezzamento, pasta, riso e cereali integrali, oltre a legumi tal quali, per favorire la crescita della flora batterica intestinale

18) LE LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA, ASSISTENZIALE E SCOLASTICA del 2021 prevedono che il piano alimentare per i bambini al di sotto dei 3 anni debba essere basato su:

A	B	C	D
Un apporto di nutrienti adeguato allo sviluppo dell'apparato gastro intestinale del bambino ma a basso contenuto proteico, adattando in ogni caso il piano alimentare a quanto indicato dal pediatra di base	Il rispetto delle indicazioni nutrizionali previste dai LARN.	Un regime a basso contenuto proteico, a causa della maturazione non ancora completa delle funzioni digestivo-metaboliche, immunitarie e renali.	Un regime a ridotto contenuto di fibre e zuccheri complessi, a causa della maturazione non ancora completa delle funzioni digestivo-metaboliche.

19) Il consumo di frutta e verdura nella prima infanzia è di fondamentale importanza. A tal proposito è bene considerare che:

A	B	C	D
Mangiare frutta e verdura con vitamina C assieme ad alimenti ricchi di ferro, come fagioli, lenticchie e cereali integrali, migliora l'assorbimento di questo minerale.	Tra i micronutrienti presenti nella verdura e nella frutta ci sono le vitamine del gruppo A, che favoriscono i processi di calcificazione delle ossa.	Le verdure con foglie verde scuro e la frutta color arancio sono ricche di carotenoidi, poi convertiti in vitamina B dai processi metabolici della digestione.	Le foglie verde scuro di alcuni ortaggi sono ricche di folati e contengono potassio e magnesio, che possono essere maggiormente assorbiti se consumati insieme ai legumi.

20) Secondo quanto previsto dalle linee del Contributo 56 della Regione Emilia Romagna in tema di ristorazione scolastica, ogni menù adottato deve acquisire il parere di conformità dai servizi dell'Azienda USL competente per territorio, SIAN e/o Pediatrie di Comunità:

A	B	C	D
Per tale parere, vincolante per i nidi, deve essere fornita ai Servizi competenti una chiara e schematica, ma dettagliata, documentazione comprensiva di: schema di menù e allegate tabelle dietetiche, indicazione degli alimenti utilizzati, esplicitando anche ingredienti e grassi utilizzati per il condimento, zucchero impiegato per dolcificare, relative grammature a crudo e al netto degli scarti, nonché le tecniche di preparazione e cottura adottate.	Per tale parere, vincolante per ogni ordine di scuola, dovrà essere fornita ai Servizi competenti una chiara e schematica, ma dettagliata, documentazione comprensiva di schema di menù e relative grammature e recepita l'autorizzazione alla pubblicazione.	Tale parere non è vincolante e non richiede la verifica delle grammature. E' prevista tuttavia la compilazione di un formulario dedicato allo schema di menù che illustra frequenze degli alimenti e gli abbinamenti proteici.	Tale parere si limita alla verifica di corretti abbinamenti e frequenze nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale per la fascia d'età indicata. Non entra nel merito delle grammature, delle tabelle dietetiche, degli ingredienti né tanto meno delle tecniche di preparazione e di cottura adottate.

21) In caso di produzioni di pasti al nido d'infanzia per utenti affetti da malattia celiaca, la massima sicurezza viene garantita:

A	B	C	D
Prevedendo procedure idonee in tutte le fasi produttive, dalla selezione degli alimenti privi di glutine, alla modalità di stoccaggio, identificazione e di preparazione, somministrazione dei pasti.	Provvedendo all'acquisto di alimenti privi di glutine esclusivamente da fornitori certificati e somministrando il pasto con stoviglie personalizzate (nome e cognome dell'utente)	Inserendo procedure di autocontrollo in grado di ridurre il rischio di contaminazioni crociate nella fase di lavorazione e produzione degli alimenti, e documentandole alle Autorità Competenti (registro degli orari di produzione del pasto)	Provvedendo a far portare da casa i prodotti privi di glutine, potendo fruire dei buoni acquisto previsti dalle aziende sanitarie della Regione Emilia Romagna

22) In tema di allergie alimentari, nel periodo del divezzamento è importante:

A	B	C	D
Prolungare il più possibile l'allattamento al seno al fine di prevenire l'insorgere in particolare della malattia celiaca	Evitare o ritardare l'introduzione di alimenti allergizzanti, come pesce e uova, almeno fino a 20 mesi di età	Evitare di introdurre l'uovo intero almeno fino al compimento del primo anno di vita	Inserire gradualmente i nuovi alimenti e preferibilmente dopo che la famiglia li ha testati a casa

23) Il DM 10 marzo 2020 (G.U. n.90 del 4 aprile 2020) – CAM-, in materia di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, prevede che nell'ambito delle clausole contrattuali richiamate dai servizi di ristorazione scolastica:

A	B	C	D
Nelle forniture di pesce si debbano tenere in considerazione le indicazioni e la normativa in materia di taglia minima, periodi di fermo pesca e sistemi di pesca sostenibili.	L'ortofrutta possa essere anche di II, III, IV e V gamma, purché di origine nazionale	Si debbano utilizzare esclusivamente prodotti di origine nazionale, fatta eccezione per frutta esotica e cacao	Frutta, ortaggi, legumi, cereali e carne siano biologici per almeno l'80% in peso

24) Nell'applicazione di diete vegetariane e vegane nella fascia della prima infanzia occorre tenere in considerazione:

A	B	C	D
Che possa determinarsi un rischio di carenze nutrizionali quali le carenze di ferro, zinco, riboflavina, vitamina B12, vitamina D e calcio (specialmente per le diete vegane), oltre che di un apporto calorico inadeguato alla fase di sviluppo del bambino.	Che l'esclusione di prodotti di origine animale non consente in ogni caso di formulare una dieta adeguata fino ai 36 mesi	Che l'apporto di proteine di origine esclusivamente vegetale non è in grado di compensare il fabbisogno proteico dell'infante richiedendo pertanto il prolungamento dell'allattamento come alimentazione complementare	Che è sempre più semplice ottenere una dieta bilanciata con prodotti vegetali piuttosto che con quelli di origine animale.

25) In materia di etichettatura alimentare, secondo quanto contenuto nel Regolamento Europeo 1169/2011 e nel decreto legislativo 15 dicembre 2017, n. 231 “Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011:

A	B	C	D
Per consentire l'applicazione di sanzioni in materia di frodi alimentari, l'indicazione degli allergeni deve essere evidenziata in tutti i contratti di fornitura.	Per favorire una corretta informazione al consumatore, nel registro degli allergeni devono essere elencati gli ingredienti contenuti in ciascuno degli alimenti utilizzati.	Per consentire i controlli da parte delle autorità competenti l'indicazione degli allergeni deve essere riportata anche nei documenti di trasporto.	Per consentire i controlli da parte delle autorità competenti l'indicazione degli allergeni deve essere riportata nel registro degli allergeni, da inviare per autorizzazione all'Azienda sanitaria.

26) Il regolamento CE 852/2004, individua, tra i principi del sistema HACCP, diversi punti. Indicare tra i seguenti quello NON previsto:

A	B	C	D
Identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili.	Stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati.	Prevedere il riesame delle procedure e le necessarie modifiche.	Inviare all'Azienda Sanitaria di competenza la check list di autocontrollo per opportuna validazione.

27) Il regolamento CE 852/2004, relativo all'igiene dei prodotti alimentari, prevede che:

A	B	C	D
Si debbano predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati (ovvero, qualora l'autorità competente autorizzi tale accesso in circostanze speciali, impedire che esso sia fonte di contaminazioni).	Per gli OSA, operatori del settore alimentare, siano obbligatoriamente presenti sistemi di allerta, che prevedano la comunicazione tempestiva alle autorità sanitarie, di tutti i casi in cui si rilevi la presenza di animali infestanti, o loro tracce, nelle derrate alimentari	Per gli OSA, operatori del settore alimentare, non siano previste procedure specifiche in merito alla cattura o soppressione di animali infestanti o domestici, poiché le norme in materia di benessere animale autorizzano esclusivamente l'utilizzo di barriere fisiche all'ingresso (porte, zanzariere, paste sigillanti....)	Nei servizi di prima infanzia ove si svolga anche la produzione diretta dei pasti, siano predisposte specifiche procedure per controllare gli animali infestanti. Nessuna indicazione invece viene formulata per quanto riguarda la presenza di animali domestici, che possono essere ammessi anche a fini socio-educativi poiché non rappresentano rischio di contaminazioni

28) Le sequenze per una corretta pulizia prevedono in ordine le seguenti operazioni:

A	B	C	D
Rimozione dei frammenti grossolani, risciacquo, disinfezione, risciacquo, detersione	Detersione, risciacquo, disinfezione, risciacquo	Rimozione dei frammenti grossolani, detersione, risciacquo, disinfezione, risciacquo	Detersione, disinfezione, igienizzazione.

29) Per evitare il riprodursi della salmonella, i cibi cotti devono essere conservati:

A	B	C	D
Ad una temperatura compresa fra 20 e 40 °C	Ad una temperatura non inferiore a 60°C	Ad una temperatura inferiore a 50°C	Ad una temperatura tra 80° e 100°C

30) Un punto di rischio durante la preparazione dei pasti è rappresentato dalla cottura:

A	B	C	D
Occorre pertanto, per le sole preparazioni a base vegetale, rilevare e registrare la temperatura al cuore con un termometro a sonda	Occorre pertanto, specie per le preparazioni a base di prodotti di origine animale, rilevare la temperatura al cuore con un termometro a sonda e registrare i risultati su apposito registro.	Occorre pertanto monitorare il termostato del forno per ogni preparazione a base di prodotti di origine animale, registrando i risultati su apposito registro.	Occorre pertanto, per molte preparazioni a base di prodotti di origine animale, monitorare le temperature massime raggiunte a metà della cottura, rispetto al tempo previsto dalla ricetta.

31) Stando a quanto indicato nelle LINEE GUIDA PER L'OFFERTA DI ALIMENTI E BEVANDE SALUTARI NELLE SCUOLE E STRUMENTI PER LA SUA VALUTAZIONE E CONTROLLO (Regione Emilia Romagna Del.Reg. 418/2012):

A	B	C	D
Le Amministrazioni pubbliche e le istituzioni private che erogano servizi di ristorazione scolastica devono essere autorizzati dal Sistema Sanitario Nazionale, previa verifica della qualità delle materie prime utilizzate e approvazione dei menù, in virtù dell'interesse prioritario del Ministero della salute in ambito di prevenzione della salute.	Nella fase di predisposizione dei capitolati d'appalto o contratti per la fornitura di pasti scolastici e dei servizi per l'infanzia, le Amministrazioni pubbliche giocano un ruolo fondamentale individuando i requisiti di qualità nell'approvvigionamento di materie prime e le corrette indicazioni per la formulazione di menu equilibrati e variati.	Il Ministero dell'Istruzione è l'unico soggetto deputato, in virtù della propria responsabilità educativa e del ruolo primario nella promozione di sane abitudini alimentari, a dettare le linee guida della ristorazione scolastica e dei servizi per l'infanzia, integrandoli con progetti educativi	Le Amministrazioni pubbliche che erogano i servizi sono le uniche autorità competenti in materia di ristorazione scolastica e dei servizi di prima infanzia, essendo i titolari dei contratti e dovendo rispondere della qualità dei servizi all'utenza.

32) Secondo quanto disposto dal regolamento CE 852/2004, vi sono alcune caratteristiche strutturali e logistiche dei locali destinati a trattare gli alimenti (conservazione, manipolazione, lavorazione...) di particolare importanza, quali per esempio:

A	B	C	D
---	---	---	---

Essere dotati di impianti di scarico adatti allo scopo, progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione, considerando corretti flussi sporco-pulito	Essere costruiti con materiali ignifughi e avere ampie aperture rivolte direttamente all'esterno, per consentire una continua aerazione naturale tale da evitare la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici di lavoro.	Essere collocati in ambienti adeguatamente isolati, senza un accesso diretto alle aree esterne, al fine di evitare le contaminazioni e la presenza di animali infestanti.	Essere progettati per garantire almeno 3 distinte linee di produzione, necessarie per poter offrire, oltre alle diete convenzionali, anche le altre due diete mediche previste per legge
--	--	---	--

33) Ai sensi del Codice di comportamento del Comune di Bologna il dipendente pubblico, nell'ambito delle norme sulla denuncia degli illeciti, ha il dovere di:

A	B	C	D
Denunciare i comportamenti illeciti o comunque i fatti e le circostanze rilevabili in ambito penale o disciplinare	Denunciare solo i comportamenti rilevanti in ambito disciplinare se molto gravi	Denunciare solo i comportamenti rilevanti in ambito penale	Denunciare i comportamenti illeciti previa valutazione del proprio superiore gerarchico

34) Ai sensi del Regolamento UE 679/2016 sul trattamento dei dati personali, il diritto dell'interessato alla cancellazione dei dati personali, comporta che (indicare la frase NON corretta):

A	B	C	D
L'interessato ha diritto alla cancellazione dei dati sempre e comunque purché ne faccia richiesta.	L'interessato ha diritto alla cancellazione dei dati se i dati sono stati trattati illecitamente.	L'interessato ha diritto alla cancellazione dei dati se i dati personali non sono più necessari rispetto alle finalità per le quali sono stati raccolti o altrimenti trattati.	L'interessato revoca il consenso su cui si basa il trattamento e non sussiste altro fondamento giuridico per il trattamento.

35) Quali delle seguenti affermazioni non rientra nelle previsioni della legge 241/90 sulle modalità di esercizio del diritto di accesso ai documenti amministrativi:

A	B	C	D
La richiesta di accesso ai documenti deve essere motivata.	Il rifiuto, il differimento e la limitazione dell'accesso sono ammessi nei casi e nei limiti stabiliti dalla legge e devono essere motivati.	Tra i casi previsti dalla legge in cui l'accesso può essere negato vi sono le istanze di accesso preordinate ad un controllo generalizzato dell'operato delle pubbliche amministrazioni.	Tra i soggetti verso i quali può essere esercitato il diritto di accesso ci sono anche le aziende private fornitrici delle pubbliche amministrazioni.

36) Ai sensi del Regolamento comunale dei nidi d'infanzia, gli organismi attraverso cui si esercita la partecipazione dei genitori sono (scegliere la risposta corretta e completa):

A	B	C	D
L'assemblea, il Comitato di gestione e il Coordinamento degli organismi di partecipazione (a livello di Quartiere e Assemblea cittadina).	Il comitato dei rappresentanti di sezione.	L'Assemblea e il comitato di gestione.	L'Assemblea del nido.

37) Completa la seguente frase con la coppia corretta di parole:

The Archiginnasio is one of the ____ important palaces in Bologna. Located in the heart of the historic city centre, it has been the home of the Municipal Library ____ 1838.

A	B	C	D
most - since	much – since	very – from	much from

38) I _____ in Rome last Saturday

A	B	C	D
can	was	doesn't	to be

39) Quale dei seguenti è un dispositivo per l'archiviazione?

A	B	C	D
Browser	Scanner	Hard disk	Modem

40) Cosa si intende per SPAM?

A	B	C	D
E' una rete intranet	E' un virus informatico	E' posta elettronica indesiderata, di natura pubblicitaria oppure contenente virus	E' un programma di calcolo