

# TEMA ESTRATTO

## TEMA B

**1) Il sindaco viene eletto:** Domanda annullata, assegnato 1 punto ad ogni candidato.

- a) nell'entrata e nell'uscita, per le cure igieniche, per il riposo, per le uscite, durante il pranzo.
- b) nella gestione delle relazioni con le famiglie.
- c) nella conduzione dell'attività educativa.

**2) Gli assessori comunali sono nominati:**

- a) dal Sindaco
- b) dal corpo elettorale
- c) dal Consiglio comunale

**3) La deliberazione è un provvedimento amministrativo approvato:**

- a) Dal Consiglio comunale o dalla Giunta comunale
- b) Dal Segretario comunale
- c) Dalla Giunta comunale

**4) Il dipendente pubblico è tenuto a eseguire gli ordini inerenti all'espletamento delle proprie funzioni:**

- a) sempre
- b) solo in caso di ordine legittimo impartito dal superiore gerarchico
- c) solo se impartiti dal Sindaco

**5) Il rapporto di lavoro si costituisce:**

- a) con l'atto di nomina in ruolo da parte dell'amministrazione
- b) con la sottoscrizione del contratto individuale di lavoro
- c) con l'utile collocazione del concorrente vincitore nella graduatoria finale della procedura concorsuale

**6) Il diritto alle ferie è:**

- a) Il diritto di assentarsi dal lavoro previa autorizzazione del responsabile del servizio
- b) Il diritto di assentarsi dal lavoro previa autorizzazione del sindaco
- c) In caso di rapporto di lavoro a tempo indeterminato, un diritto obbligatoriamente monetizzabile nel caso in cui le ferie non siano state fruite

**7) In quali ambiti il personale ausiliario è tenuto a collaborare con le insegnanti?**

- a) nell'entrata e nell'uscita, per le cure igieniche, per il riposo, per le uscite, durante il pranzo.
- b) nella gestione delle relazioni con le famiglie.
- c) nella conduzione dell'attività educativa.



**8) Da chi è composto il Comitato di gestione delle scuole dell'infanzia provinciali?**

- a) Rappresentanti del personale insegnante, un rappresentante del personale non insegnante, rappresentanti dei genitori e rappresentanti dell'amministrazione comunale.
- b) Rappresentanti del personale insegnante e un rappresentante del personale non insegnante.
- c) Rappresentanti del personale insegnante, un rappresentante del personale non insegnante, rappresentanti dei genitori.

**9) Nelle scuole dell'infanzia, il servizio di prolungamento dell'orario giornaliero per i bambini:**

- a) è a libero accesso, senza prevedere un'iscrizione.
- b) non è previsto.
- c) avviene tramite domanda di iscrizione e può comportare un contributo economico.

**10) Quale comportamento si deve tenere nel caso in cui si verifichi un infortunio ad un bambino (esempio: caduta)**

- a) Si chiama immediatamente la coordinatrice pedagogica che poi contatta i genitori del bambino
- b) Si chiama immediatamente la maestra che poi contatta i genitori del bambino
- c) Si verificano le condizioni di salute del bambino cercando di rassicurarolo, si effettua il primo intervento di soccorso portando le prime cure e a seconda della gravità si contattano i mezzi di soccorso contattando anche i genitori

**11) Durante l'uso di una scala portatile:**

- a) è importante verificare che i piedini che appoggiano al terreno siano gommati e che la superficie di appoggio sia piana e priva di irregolarità;
- b) è sufficiente controllare che la scala sia marcata secondo le direttive europee;
- c) è possibile scendere dalla scala portatile con le spalle rivolte verso la stessa e lo sguardo rivolto verso il vuoto;

**12) La scheda dati di sicurezza:**

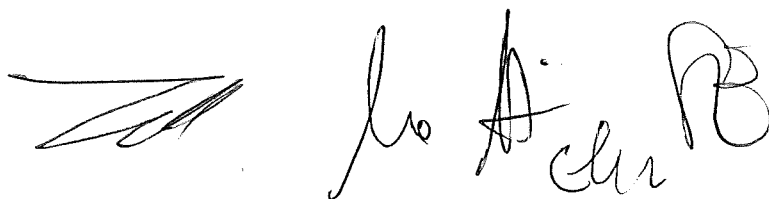
- a) È il documento elaborato dal datore di lavoro che indica i rischi derivanti dall'utilizzo di sostanze chimiche e dei prodotti pericolosi per i lavoratori;
- b) Indica le informazioni igienico sanitarie relative all'alimento su cui è apposta;
- c) È un documento fornito dal produttore in cui sono indicati i pericoli per l'uomo e per l'ambiente derivanti dall'utilizzo della sostanza chimica ed altre importanti informazioni ed esempio quali DPI occorre utilizzare;

**13) Nel caso di un principio di incendio ad un quadro elettrico, quale sostanza è la più idonea per spegnerlo?**

- a) Acqua potabile;
- b) Sostanze detergenti specifiche;
- c) Anidride carbonica (CO<sub>2</sub>);

**14) Qual è la più importante norma igienica da adottare per limitare il rischio della trasmissione della maggior parte delle infezioni?**

- a) Areare i locali
- b) Lavare le mani
- c) Riordinare e avere cura degli ambienti

The image shows two handwritten signatures in black ink. The signature on the left is stylized and appears to be 'Z'. The signature on the right is more elaborate, with a large 'B' at the end, and appears to be 'Lo A. ch B'.

**15) Gli stracci utilizzati per la pulizia vanno:**

- a) Puliti e igienizzati
- b) Regolarmente puliti, igienizzati dopo l'uso e asciugati in ambiente idoneo
- c) Puliti e asciugati

**16) La contaminazione degli alimenti può avvenire:**

- a) Durante la preparazione;
- b) Dopo la cottura;
- c) Entrambe le precedenti;

**17) Che cosa si intende con malattia veicolata da alimenti?**

- a) Una malattia trasmessa da acqua o alimenti contaminati i quali fungono solamente da veicolo per i batteri patogeni presenti al loro interno;
- b) Una malattia trasmessa da un portatore sano ad un altro soggetto attraverso la condivisione di cibo;
- c) Una malattia causata dall'ingestione di un prodotto chimico pericoloso;

**18) Il preposto ai fini della sicurezza:**

- a) è il dirigente dell'istituto scolastico;
- b) Sono i singoli lavoratori;
- c) è la persona che sovrintende all'attività lavorativa e controlla sui comportamenti inerenti alla salute e sicurezza dei lavoratori

**19) Il segnale a lato indica:**

- a) Sostanza nociva o irritante per l'organismo;
- b) Sostanza corrosiva;
- c) Sostanza che può avere gravi effetti sulla salute;



**20) Cosa si intende per disinfezione?**

- a) L'eliminazione di insetti come scarafaggi che potrebbero essere vettori di malattie;
- b) L'operazione atta a ridurre o eliminare completamente la contaminazione microbica delle superfici;
- c) L'allontanamento dei residui di sporco e lo sgrassaggio approfondito delle superfici;

**21) Quando va posizionato il cartello giallo "Attenzione pavimento bagnato":**

- a) Quando si lava il pavimento oppure quando per particolari condizioni il pavimento risulta bagnato (es: eventi piovosi) e può quindi costituire un pericolo sia per i lavoratori che per gli utenti;
- b) Solamente quando sono presenti degli utenti esterni alla struttura;
- c) Ogniqualvolta che si effettuano pulizie per segnalare la nostra presenza sul luogo di lavoro

**22) Il segnale a lato indica:**

- a) Obbligo di utilizzo di guanti protettivi;
- b) Si consiglia l'utilizzo di guanti protettivi;
- c) Divieto di utilizzo di guanti protettivi;



**23) Qual è il compito degli addetti incaricati al primo soccorso?**

- a) Effettuare complesse manovre in assenza degli operatori sanitari del 118;
- b) Effettuare manovre infermieristiche previa partecipazione a specifico corso di formazione;
- c) Prestare le prime cure all'infortunato in attesa dell'arrivo degli operatori sanitari esperti del 118;

**24) Nella segnaletica di sicurezza, i segnali di DIVIETO:**

- a) Sono di forma circolare, pittogramma nero su sfondo bianco, con sbarra di colore rosso;
- b) Sono di forma triangolare con sfondo bianco e pittogramma giallo;
- c) Indicano l'obbligo di indossare i guanti di protezione;

**25) Nel caso di diffusione di parassiti sul luogo di lavoro quale intervento va effettuato:**

- a) Procedere con una disinfestazione ad opera di personale ed attrezzature adeguate;
- b) Pulire gli scaffali ove è riposto il cibo con acqua e candeggina;
- c) Lavare e pulire ogni attrezzo presente sul luogo di lavoro con ipoclorito di sodio in soluzione;

**26) Le norme a tutela della salute e sicurezza sul lavoro previste dal D.Lgs 81/08 si applicano:**

- a) A tutti gli ambienti di lavoro in cui sono presenti lavoratori;
- b) Solo negli stabilimenti industriali;
- c) A tutti gli ambienti di lavoro tranne quelli industriali;

**27) Quali tra questi sono Dispositivi di Protezione Individuale:**

- a) Apparecchi radiotrasmittenti personali;
- b) Maschere con facciale filtrante FFP3;
- c) Calzature sportive con suola in gomma antiscivolo;

**28) Che cosa si intende con HACCP?**

- a) Un particolare trattamento delle superfici mediante utilizzo di liquidi ad alte temperature;
- b) Un sistema di rilevazione automatica delle temperature nelle celle frigo degli alimenti;
- c) Un sistema di analisi dei pericoli ed autocontrollo dei punti critici per garantire la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

**29) Quale temperatura deve avere l'acqua per la detersione?**

- a) Circa +35°
- b) Qualsiasi temperatura
- c) Circa +50°

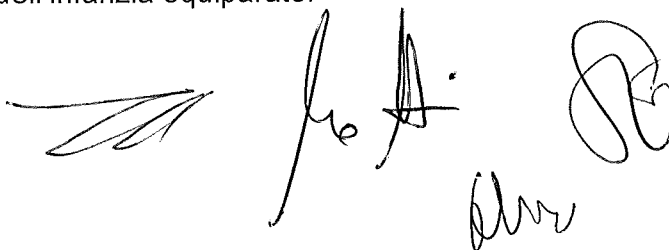
**30) Dove si presenta il più alto rischio di microbi nella scuola d'infanzia?**

- d) Piano di lavoro
- e) Tavolini presenti nelle aule
- f) pavimento



## TEMA A

1. Quale organo approva i regolamenti comunali?
  - a. La Giunta e, solo in alcuni casi fissati dalla legge, il Consiglio comunale
  - b. Il sindaco
  - c. Il Consiglio comunale
2. Quali sono gli organi del Comune?
  - a. Il Sindaco, il segretario comunale e il Consiglio comunale
  - b. Il Sindaco, il Vice Sindaco e il Segretario comunale
  - c. Il Sindaco, la Giunta comunale e il Consiglio comunale
3. Il Segretario comunale è:
  - a. Il presidente del Consiglio comunale
  - b. Il capo del personale
  - c. Il presidente della Giunta comunale
4. Il pubblico dipendente con orario di lavoro a tempo pieno ha diritto ad effettuare:
  - a. 40 giorni di ferie annue
  - b. 32 giorni di ferie annue
  - c. 32 o 36 giorni di ferie annue, a seconda dell'articolazione della settimana lavorativa
5. In caso di assenza per malattia fino a 2 giorni, il lavoratore deve:
  - a. Non avvisare il datore di lavoro essendo sufficiente il certificato medico
  - b. Avvisare il datore di lavoro tempestivamente e comunque non oltre l'inizio del turno di lavoro del giorno in cui si verifica
  - c. Avvisare il datore di lavoro il giorno del rientro in servizio
6. Qualora nell'ambito dello svolgimento del servizio vengano riscontrate gravi problematiche, il lavoratore a chi si deve rivolgere?
  - a. Al Sindaco
  - b. All'Assessore competente
  - c. Al Segretario comunale
7. Il Comitato di gestione viene istituito:
  - a. soltanto nelle scuole dell'infanzia a due o più sezioni.
  - b. in tutte le scuole dell'infanzia della Provincia Autonoma di Trento.
  - c. esclusivamente nelle scuole dell'infanzia equiparate.



8. La scuola dell'infanzia di Mezzana è:

- a. una scuola dell'infanzia provinciale.
- b. una scuola dell'infanzia comunale.
- c. una scuola dell'infanzia equiparata.

9. La pulizia delle aule e dei materiali nella scuola dell'infanzia:

- a. non deve essere un problema del personale insegnante.
- b. richiede un attivo controllo da parte del personale insegnante rispetto al lavoro del personale ausiliario.
- c. richiede uno sguardo attento dell'insegnante con la collaborazione del personale ausiliario.

10. E' possibile somministrare medicinali ai bambini?

- a. Sì, se autorizzati dal personale medico
- b. No, mai
- c. Solo in caso di emergenza con supervisione

11. Il D.Lgs 81/2008 disciplina:

- a. La sicurezza alimentare dei prodotti di origine animale;
- b. La tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- c. La conformità dei Dispositivi di Protezione Individuale;

12. In ambito di salute e sicurezza sul lavoro, il PERICOLO:

- a. Rappresenta la probabilità di causare un infortunio;
- b. Rappresenta la gravità di una possibile lesione;
- c. è una proprietà intrinseca di un determinato fattore di poter causare un danno;

13. Per misure di PROTEZIONE si intendono:

- a. Il complesso delle misure che servono a ridurre le conseguenze di un infortunio nel momento in cui si verifica;
- b. Le misure per evitare i rischi professionali come ad esempio la formazione;
- c. L'eliminazione totale di rischi;

14. Tra gli obblighi del datore di lavoro vi sono:

- a. Effettuare la formazione ai propri lavoratori una volta sola all'atto dell'assunzione;
- b. Formare ed informare adeguatamente i lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro;
- c. Effettuare personalmente le visite mediche ai lavoratori.



15. Per infortunio sul lavoro si intende:

- a. Una lesione generica al lavoratore;
- b. Una malattia professionale;
- c. Ogni lesione originata in occasione di lavoro da una causa violenta, che ne determini la morte o una menomazione parziale o totale all'attività lavorativa;

16. Quando va posizionato il cartello giallo "Attenzione pavimento bagnato":

- a. Quando si lava il pavimento oppure quando per particolari condizioni il pavimento risulta bagnato (es: eventi piovosi) e può quindi costituire un pericolo sia per i lavoratori che per gli utenti;
- b. Solamente quando sono presenti degli utenti esterni alla struttura;
- c. Ogniquale volta che si effettuano pulizie per segnalare la nostra presenza sul luogo di lavoro;

17. Qual è il compito degli addetti incaricati al primo soccorso?

- a. Effettuare complesse manovre in assenza degli operatori sanitari del 118;
- b. Effettuare manovre infermieristiche previa partecipazione a specifico corso di formazione;
- c. Prestare le prime cure all'infortunato in attesa dell'arrivo degli operatori sanitari esperti del 118;

18. Le norme a tutela della salute e sicurezza sul lavoro previste dal D.Lgs 81/08 si applicano:

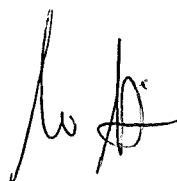
- a. A tutti gli ambienti di lavoro in cui sono presenti lavoratori;
- b. Solo negli stabilimenti industriali;
- c. A tutti gli ambienti di lavoro tranne quelli industriali;

19. I Dispositivi di Protezione Individuale (DPI):

- a. Vengono solitamente forniti dal personale docente;
- b. Sono gli apparecchi portatili per individuare e segnalare i rischi e gli effetti nocivi;
- c. Sono qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore per proteggerlo contro uno o più rischi per la salute e la sicurezza durante il lavoro;

20. In un ambiente di lavoro ove è presente una pavimentazione spesso bagnata o comunque scivolosa (es: cucina):

- a. è fondamentale l'utilizzo di calzature di sicurezza con proprietà antiscivolo nonché cercare di mantenere asciutto e pulito il più possibile il pavimento con appositi strumenti come i tira-acqua;
- b. è fondamentale solamente l'utilizzo di calzature di sicurezza;
- c. si possono utilizzare normali calzature, benché dotate di suola antiscivolo;



21. La sorveglianza sanitaria in ambito lavorativo:

- a. consiste nelle visite mediche svolte dal medico di medicina generale del lavoratore;
- b. è l'insieme degli atti medici finalizzati alla tutela dello stato di salute e sicurezza dei lavoratori ed è svolta dal medico competente;
- c. rappresenta una serie di visite mediche specialistiche erogate dal Servizio Sanitario Nazionale;

22. Che cosa significa sanificare:

- a. Detergere e disinfettare;
- b. Detergere;
- c. Effettuare una pulizia profonda delle superfici;

23. Il segnale a lato indica:

- a. Sostanza nociva;
- b. Sostanza irritante;
- c. Sostanza corrosiva;



24. L'etichettatura degli agenti chimici:

- a. è obbligatoria solamente per i prodotti cancerogeni;
- b. Fornisce importanti informazioni istantanee agli utilizzatori ed ai lavoratori attraverso pittogrammi e sigle ed è presente sulle confezioni dei prodotti chimici;
- c. Riporta unicamente il nome del produttore dell'agente chimico, completo di indirizzo;

25. In quale ordine devono essere eseguite le operazioni di pulizia di un'aula?

- a. Dall'alto verso il basso
- b. Partendo dal punto più lontano dalla porta
- c. Dal basso verso l'alto

26. La contaminazione degli alimenti può avvenire:

- a. Durante la preparazione;
- b. Dopo la cottura;
- c. Entrambe le precedenti;

27. Ai fini dell'igiene alimentare risulta importante effettuare un adeguato lavaggio delle mani:

- a. Prima di iniziare a lavorare, tra la manipolazione di cibi crudi e cotti, dopo aver manipolato materie potenzialmente contaminate come carni crude;
- b. Dopo aver manipolato cibi cotti;



- c. Prima di effettuare l'ingresso all'interno di un locale di deposito di derrate alimentari.

28. Il sistema HACCP:

- a. è uno strumento per la verifica della sicurezza sul lavoro;
- b. è un sistema di autocontrollo per garantire la salubrità degli alimenti;
- c. è riferito alla qualità ed alla tutela ambientale;

29. La contaminazione crociata può avvenire:

- a. attraverso il contatto tra alimenti crudi e cotti, anche attraverso l'uso di utensili da cucina;
- b. si risolve totalmente tramite guanti di protezione;
- c. attraverso il contatto con le mani ed alimenti non cotti;

30. I possibili effetti indesiderati degli agenti chimici:

- a. Sono i danni immediati come ad esempio un infortunio sul lavoro;
- b. Sono i danni a lungo termine come ad esempio una malattia professionale;
- c. Possono essere sia immediati che a lungo termine, a seconda del tipo di agente chimico e della sua pericolosità nei confronti dei lavoratori.

The bottom of the page contains several handwritten signatures and initials. On the left, there is a signature that appears to be 'G. A.'. In the center, there are some horizontal strokes and a small signature below them. On the right, there is a large, stylized signature or set of initials.

## TEMA C

### 1) Il Sindaco viene eletto:

- a) Dal Consiglio comunale
- b) Dai cittadini a suffragio universale diretto
- c) Dalla Giunta comunale

### 2) Il Comune è:

- a) Un Ente autonomo, che rappresenta la comunità locale ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo
- b) Un Ente territoriale autonomo, che rappresenta la comunità locale ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo
- c) Un Ente territoriale, che rappresenta la comunità locale ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo

### 3) La Giunta comunale è composta:

- a) Dal Sindaco e dagli assessori in numero variabile
- b) Da Sindaco, assessori e segretario comunale
- c) Da Sindaco, assessori e presidente del Consiglio comunale

### 4) Il datore di lavoro del Comune è:

- a) Il responsabile dell'ufficio personale
- b) Il Sindaco
- c) Il Segretario comunale

### 5) Com'è costituito il rapporto di lavoro di un pubblico dipendente?

- a) È stabilito di volta in volta a seconda dei meriti
- b) È stabilito con ordinanza del sindaco
- c) E' costituito e regolato contrattualmente

### 6) Il pubblico dipendente può

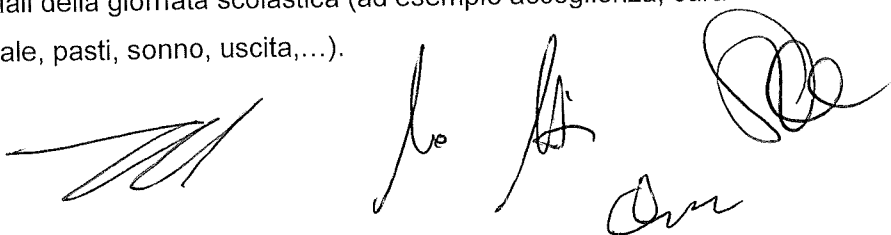
- a) Accettare per sé od altri regali e altre utilità di qualsiasi valore
- b) Chiedere per sé o per altri, regali o altre utilità di qualsiasi valore
- c) Accettare per sé od altri regali e altre utilità, salvo quelli d'uso di modico valore

### 7) Da chi è composto il Collegio del personale nelle scuole dell'infanzia provinciali?

- a) Dalle insegnanti insieme al coordinatore pedagogico.
- b) Solamente dalle insegnanti.
- c) Da tutto il personale che lavora nella scuola.

### 8) In quali momenti della giornata scolastica è imprescindibile la collaborazione tra insegnanti e personale ausiliario?

- a) In nessun momento specifico.
- b) Nei momenti cruciali della giornata scolastica (ad esempio accoglienza, cura dell'igiene personale, pasti, sonno, uscita,...).



c) Solamente per il momento del sonno e del trasporto.

**9) Le scuole dell'infanzia della Provincia Autonoma di Trento possono accogliere:**

- a) soltanto bambini residenti o domiciliati in provincia di Trento.
- b) bambini residenti o domiciliati in provincia di Trento e anche bambini residenti o domiciliati in comuni confinanti con il territorio provinciale, purché la loro frequenza non comporti oneri a carico della Provincia.
- c) soltanto bambini residenti o domiciliati nelle province di Trento e di Bolzano.

**10) E' possibile partecipare alle uscite didattiche con gli utenti?**

- a) Sì, come supporto al personale docente
- b) No, è esclusiva responsabilità degli insegnanti
- c) Solo in specifiche circostanze, con autorizzazione

**11) I Dispositivi di Protezione Individuale (DPI):**

- a) Vengono solitamente forniti dal personale docente;
- b) Sono gli apparecchi portatili per individuare e segnalare i rischi e gli effetti nocivi;
- c) Sono qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore per proteggerlo contro uno o più rischi per la salute e la sicurezza durante il lavoro;

**12) Per misure di PREVENZIONE si intendono:**

- a) i dispositivi di protezione individuale;
- b) il complesso delle misure necessarie per evitare o diminuire i rischi professionali nel rispetto della salute;
- c) la valutazione di tutti i rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori;

**13) In ambito di salute e sicurezza sul lavoro, il RISCHIO:**

- a) è la probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di esposizione ad un determinato fattore;
- b) è la proprietà intrinseca di un determinato fattore di poter causare danni;
- c) entrambe le precedenti;

**14) In un ambiente di lavoro ove è presente una pavimentazione spesso bagnata o comunque scivolosa (es: cucina):**

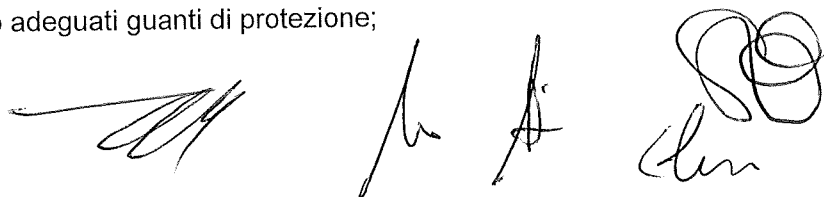
- a) è fondamentale l'utilizzo di calzature di sicurezza con proprietà antiscivolo nonché cercare di mantenere asciutto e pulito il più possibile il pavimento con appositi strumenti come i tira-acqua;
- b) è fondamentale solamente l'utilizzo di calzature di sicurezza;
- c) si possono utilizzare normali calzature, benché dotate di suola antiscivolo;

**15) La sorveglianza sanitaria in ambito lavorativo:**

- a) consiste nelle visite mediche svolte dal medico di medicina generale del lavoratore;
- b) è l'insieme degli atti medici finalizzati alla tutela dello stato di salute e sicurezza dei lavoratori ed è svolta dal medico competente;
- c) rappresenta una serie di visite mediche specialistiche erogate dal Servizio Sanitario Nazionale;

**16) È possibile mescolare tra loro prodotti chimici diversi?**

- a) Sì, purché l'operazione avvenga in idonei locali;
- b) No;
- c) Sì, purché si indossino adeguati guanti di protezione;



**17) Durante le operazioni di pulizia di un pavimento in un ambiente di lavoro:**

- a) non è necessario prendere particolari precauzioni nel caso in cui l'istituto sia chiuso al pubblico;
- b) è possibile mescolare tra loro vari prodotti chimici per la pulizia;
- c) è importante segnalare la presenza della pavimentazione bagnata con apposito cartello per scongiurare rischi di scivolamento;

**18) La contaminazione degli alimenti può avvenire:**

- a) Al momento della produzione;
- b) Dopo la cottura;
- c) Entrambe le precedenti;

**19) Che cos'è l'HACCP:**

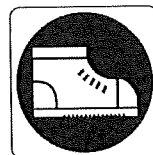
- a) Un sistema di controllo delle temperature di conservazione degli alimenti;
- b) Un sistema per verificare le merci alimentari in ricevimento ed il loro corretto stoccaggio;
- c) Un sistema di analisi dei pericoli ed autocontrollo dei punti critici;

**20) Le attrezzature di lavoro:**

- a) Devono essere conformi a specifici requisiti e marcate CE;
- b) Devono essere idonee ai fini della salute e sicurezza ed adeguate al lavoro da svolgere;
- c) Entrambe le risposte precedenti;

**21) Il segnale a lato indica:**

- a) Calzature di sicurezza obbligatorie;
- b) Divieto di indossare calzature di sicurezza;
- c) Pericolo derivante dalla tipologia di calzatura;



**22) Un prodotto sanificante serve per:**

- a) Profumare le superfici trattate;
- b) Rimuovere/ridurre la carica microbica sulle superfici trattate;
- c) Rimuovere in modo efficace lo sporco ed i residui di grasso ed olio;

**23) Che cosa si intende per tossinfezione alimentare?**

- a) Una malattia che si manifesta all'interno di una mensa ed in particolar modo una mensa scolastica;
- b) Una malattia in seguito all'ingestione di un prodotto chimico pericoloso tramite un alimento;
- c) Una malattia trasmessa da un alimento contaminato che funge da terreno di coltura per batteri patogeni che provocano la malattia;

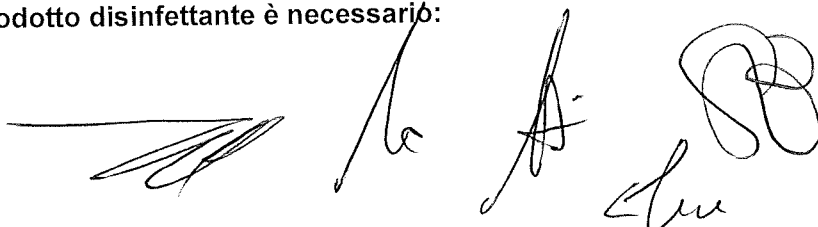
**24) Il segnale a lato indica:**

- a) Sostanza nociva o irritante;
- b) Sostanza corrosiva;
- c) Pericolo generico per la salute;



**25) Per rendere più efficace un prodotto disinfettante è necessario:**

- a) Usarlo frequentemente;



- b) Abbondare nel nell'uso del prodotto;
- c) Assicurarsi di applicarlo dopo aver pulito e sgrassato bene le superfici da trattare;

**26) Nella segnaletica di sicurezza i segnali di PERICOLO:**

- a) Sono su sfondo blu e pittogramma rosso;
- b) Hanno sfondo giallo, forma triangolare e pittogramma nero;
- c) Possono avere qualsiasi colore;

**27) Quale tipo di guanto è più indicato per l'uso di prodotti chimici per la pulizia?**

- a) In cotone
- b) In plastica sottile
- c) In lattice o nitrile

**28) Cosa si intende per alimento non deperibile?**

- a) Un alimento come la pasta o il riso che non consente lo sviluppo di microrganismi pericolosi e può essere conservato a temperatura ambiente;
- b) Un alimento che può essere conservato senza prendere particolari precauzioni;
- c) Un alimento che necessita di essere conservato a temperatura compresa tra 0°C e +4°C;

**29) Il segnale a lato indica:**

- a) Il punto in cui è presente il pulsante per avviare il macchinario;
- b) Pericolo di taglio;
- c) Pericolo di schiacciamento per le mani dell'operatore;



**30) In quale ordine devono essere eseguite le operazioni di pulizia di un'aula?**

- a) Dall'alto verso il basso
- b) Partendo dal punto più lontano dalla porta
- c) Dal basso verso l'alto

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*