

per i Servizi Sanitari

Ангел Керне

15 settembre 2025

PROVA SCRITTA N. 1

1) Descrivere che cosa si intende per contaminazione crociata degli alimenti. Quali sono le cause più frequenti, quali rischi può rappresentare e quali misure di prevenzione è necessario adottare per garantire la sicurezza degli alimenti prodotti ?

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

2) Quali sono le principali misure di prevenzione e protezione e loro caratteristiche per evitare il rischio di caduta da lavoro in quota durante i lavori su copertura.


C. B. B.
C. B. B.
C. B. B.



CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI UN POSTO A TEMPO PIENO E INDETERMINATO NEL PROFILO PROFESSIONALE DI C.P.S. – TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL’AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO E CONTESTUALE SELEZIONE PUBBLICA NEL MEDESIMO PROFILO PROFESSIONALE

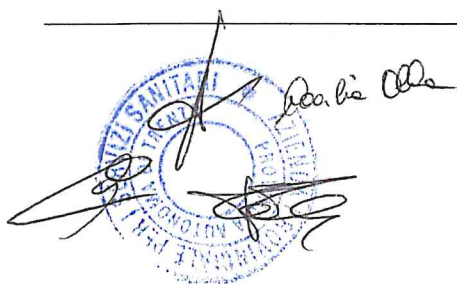
15 settembre 2025

PROVA SCRITTA N. 2

1) In base a quanto previsto dal Regolamento (CE) 852/2004 – Allegato II, descrivere quali sono i requisiti igienico strutturali che deve possedere un'impresa alimentare in cui vengono preparati, lavorati o trasformati gli alimenti.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

2) Il coordinatore in fase di esecuzione che strumenti utilizza per effettuare il coordinamento della sicurezza tra le imprese nei cantieri temporanei o mobili?

 *De. la*



per i Servizi Sanitari

CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI UN POSTO A TEMPO PIENO E
INDETERMINATO NEL PROFILO PROFESSIONALE DI C.P.S. – TECNICO DELLA PREVENZIONE
NELL’AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO E CONTESTUALE SELEZIONE PUBBLICA NEL
MEDESIMO PROFILO PROFESSIONALE

PROVA SCRITTA N. 3

1) Indicare quali sono le principali informazioni obbligatorie che devono essere riportate sull'etichetta di un prodotto confezionato e disponibile presso un negozio di vendita al dettaglio.
Come devono essere indicati gli eventuali allergeni presenti ?

[illegible]

2