

CONCORSO PER TECNICI DELLA PREVENZIONE 22 maggio 2023

PROVA SCRITTA ESTRATTA

3. THEMA - 3° TEMA

1	<p>Als externer Berater werden sie von einer Weinkellerei beauftragt, die Risikoanalyse und den HACCP-Plan zu erstellen.</p> <p>Welche kritischen Punkte würden Sie in Produktionszyklus identifizieren und weshalb?</p>	<p>Come consulente esterno viene incaricato da una cantina vini per l'analisi dei rischi e la conseguente redazione del piano HACCP.</p> <p>Quali punti critici identificherebbe nel ciclo produttivo e perché?</p>
2	<p>Zählen Sie mindestens drei Gefahren für die Gesundheit des Konsumenten auf, die mit dem Konsum von Fischereiprodukten verbunden sein können.</p> <p>Welche Ratschläge geben Sie dem Konsumenten, um die Problematiken in Zukunft zu vermeiden?</p>	<p>Elenchi almeno tre rischi per la salute del consumatore che possono essere associati al consumo di prodotti ittici.</p> <p>Quali consigli darebbe al consumatore per evitare tali problematiche?</p>
3	<p>Sie sollen eine Inspektion in einer handwerklichen Tischlerei durchführen, die maßgeschneiderte Möbel herstellt. Die Arbeitnehmer sind an der Planung, Herstellung, Lackierung, dem Transport und der Montage der Möbel beteiligt.</p> <ul style="list-style-type: none">• Welche 3 Hauptrisiken für die Gesundheit der Arbeitnehmer erwarten Sie in den Produktionsabteilungen dieses Unternehmens?• Welche Maßnahmen würden Sie ergreifen, um diese Risiken zu verringern?	<p>Deve svolgere un'ispezione presso una falegnameria artigianale che produce arredi su misura. Gli addetti si occupano della progettazione, produzione, verniciatura e del trasporto con relativo montaggio degli arredi.</p> <ul style="list-style-type: none">• Quali sono i 3 principali rischi per la salute dei lavoratori che si aspetta di trovare nei reparti produttivi di quell'azienda?• Quali misure di riduzione di tali rischi adotterebbe?