

Concorso pubblico Tecnico/a della Prevenzione nell'Ambiente e nei luoghi di lavoro

Öffentlicher Wettbewerb Techniker/in für die Vorbeugung in der Umwelt und an den Arbeitsplätzen

25 agosto/August 2025

PROVA SCRITTA - SCHRIFTLICHE PRÜFUNG

1. THEMA - 1° TEMA

1	<p>Bei einer Kontrolle in einer handwerklichen Konditorei, die Süßwaren für den Direktverkauf herstellt, erhalten Sie das Analyseergebnis einer Probe von einer originalverpackten Torte, welches das Vorhandensein des Allergens Mandel zeigt, welches nicht auf dem Etikett angegeben ist. Das Produkt ist noch im Handel und hat den Endverbraucher erreicht. Als Techniker für die Prävention im Dienst SIAN:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wie gehen Sie bei der Fallbearbeitung vor? • Welche Dokumente überprüfen Sie? • Welche Maßnahmen müssen Sie ergreifen, wenn das Unternehmen in Ihrem Zuständigkeitsbereich liegt? 	<p>Durante un controllo presso una pasticceria artigianale che produce dolci destinati alla vendita diretta, riceve l'esito analitico di un campione di torta confezionata che evidenzia la presenza dell'allergene mandorla, non dichiarato in etichetta. Il prodotto è ancora in commercio e ha raggiunto il consumatore finale. Come Tecnico della Prevenzione operante presso il SIAN:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Come procede nella gestione del caso? • Quali documenti verifica? • Quali azioni deve intraprendere considerando che l'azienda è situata nel territorio di competenza?
2	<p>Bei einer Inspektion in einer öffentlich zugänglichen Schutzhütte müssen Sie die Trinkwasserfassung einer natürlichen Quelle bewerten, die für den menschlichen Verbrauch genutzt wird.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Welche technischen, hygienisch-sanitären und dokumentarischen Anforderungen müssen überprüft werden, um die Konformität laut geltender Bestimmungen zu gewährleisten? 	<p>Nel corso di un sopralluogo presso un rifugio alpino aperto al pubblico, deve valutare la captazione di acqua potabile da una sorgente naturale utilizzata per il consumo umano.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quali sono i requisiti tecnici, igienico-sanitari e documentali che deve verificare per garantire la conformità alla normativa vigente?
3	<p>Bei einer Inspektion in einem Verpackungszentrum für Waldfrüchte beobachten Sie, dass die Mitarbeiter manuell 2-kg-Kisten in gekühlten Räumen bei ca. +4°C bewegen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Welche sind die Hauptgesundheitsrisiken für die Arbeitnehmer? • Welche Präventions- und Schutzmaßnahmen schlagen Sie vor, um diese Risiken zu minimieren? 	<p>Durante un'ispezione in un centro di confezionamento di frutti di bosco, osserva che gli operatori movimentano manualmente cassette da 2 kg in ambienti refrigerati a circa +4°C.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quali sono i principali rischi per la salute dei lavoratori? • Quali misure di prevenzione e protezione propone per ridurre tali rischi?