

CONCORSO PER TECNICI DELLA PREVENZIONE 10 giugno 2024

PROVA SCRITTA ESTRATTA

1. THEMA - 1° TEMA

1	<p>Nach der Probeentnahme von verpackten Keksen, welche auf das Vorhandensein von Allergenen überprüft wurden, erhalten Sie das Analyseergebnis, welches das Vorhandensein des Allergens Haselnuss zeigt. Dies war jedoch nicht auf dem Etikett deklariert. Das betreffende Produkt ist noch im Handel erhältlich und hat bereits den Endverbraucher erreicht. Das Mindesthaltbarkeitsdatum des Produkts wurde noch nicht überschritten.</p> <ul style="list-style-type: none">• Wie gehen Sie als Techniker der Prävention, der im SIAN arbeitet, bei der Bearbeitung des Falles vor?• Welche Dokumente prüfen Sie?• Welche Maßnahmen ergreifen Sie? <p>Das Unternehmen, welches die Kekse herstellt, befindet sich in dem von Ihrem SIAN zuständigen Gebiet.</p>	<p>A seguito del prelievo di un campione di biscotti confezionati per la ricerca di allergeni, riceve l'esito analitico che evidenzia la presenza dell'allergene nocciola, non dichiarato in etichetta. Il prodotto in questione è in vendita e ha già raggiunto il consumatore finale. Il termine minimo di conservazione del prodotto non è ancora stato superato.</p> <ul style="list-style-type: none">• Come Tecnico della Prevenzione operante presso un SIAN, come procede nella gestione del caso?• Quali documenti verifica?• Quali azioni deve compiere? <p>Consideri che l'azienda produttrice dei biscotti è ubicata sul territorio di competenza del SIAN presso cui lavora.</p>
2	<p>Was sind die Voraussetzungen für eine gute Trinkwasserfassung?</p>	<p>Quali sono i requisiti per una buona captazione di acqua potabile?</p>
3	<p>Sie führen eine Inspektion in einem Obstmagazin durch, in welchem Äpfel verpackt werden. Die einzelnen Apfelverpackungen wiegen weniger als 3 kg und werden mit einem Gabelstapler in Kühlzellen transportiert.</p> <ul style="list-style-type: none">• Welche drei Hauptrisiken für die Gesundheit erwarten Sie in den Produktionsabteilungen dieses Unternehmens zu finden?• Welche Maßnahmen zur Risikominderung dieser Risiken würden sie ergreifen?	<p>Deve svolgere un'ispezione in un magazzino frutta che confeziona mele. Le singole confezioni di mele hanno un peso inferiore ai 3 kg e per il loro stoccaggio vengono trasportate in celle frigorifere mediante carrello elevatore.</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?