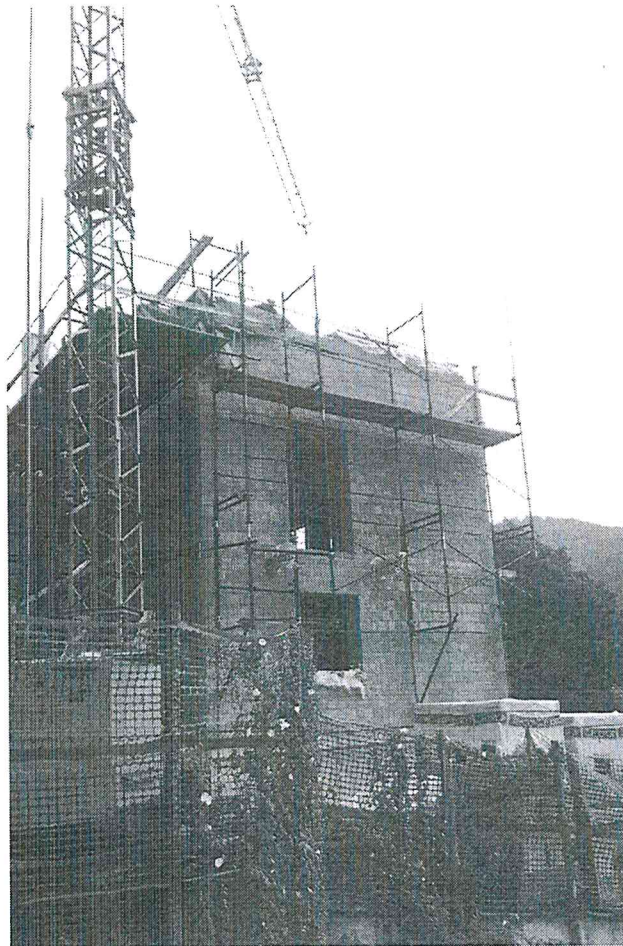


PROVA 1

1. Illustrare le fasi di un'ispezione di una cucina alberghiera e quali sono i requisiti igienico sanitari da valutare
2. In fase ispettiva, cosa bisognerebbe controllare nel cantiere raffigurato? E quali eventuali inosservanze delle normative antinfortunistiche si riconoscono?



3. Indicare il ruolo e le funzioni del TPAL che afferisce al SISP

B

57 EDR

PROVA 2

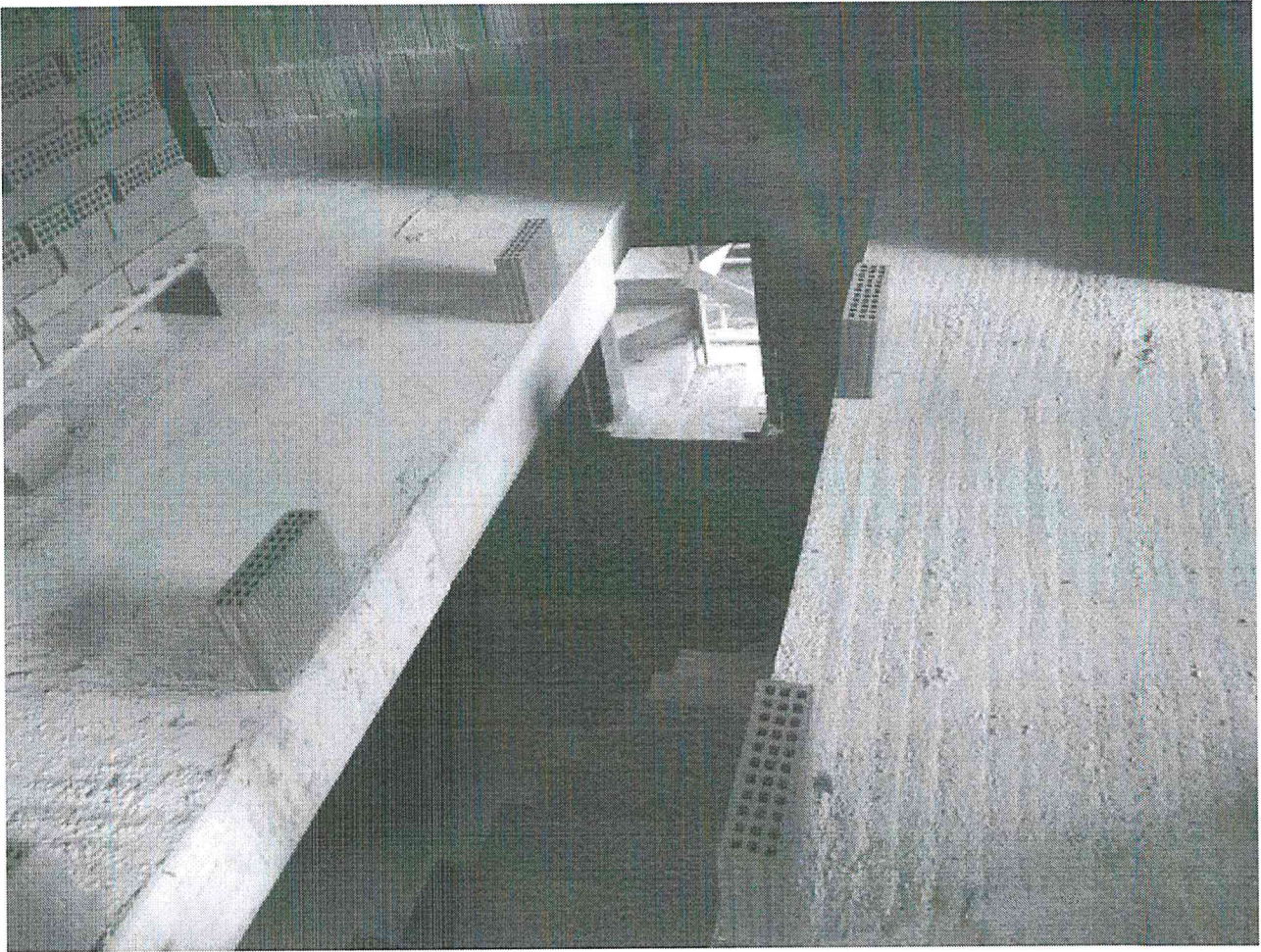
1. Descrivere la modalità di gestione di un esposto e/o segnalazione inerente la presenza di manufatti contenenti amianto (MCA) da parte di privati
2. Illustrare le eventuali non conformità



B

LN

ENTR

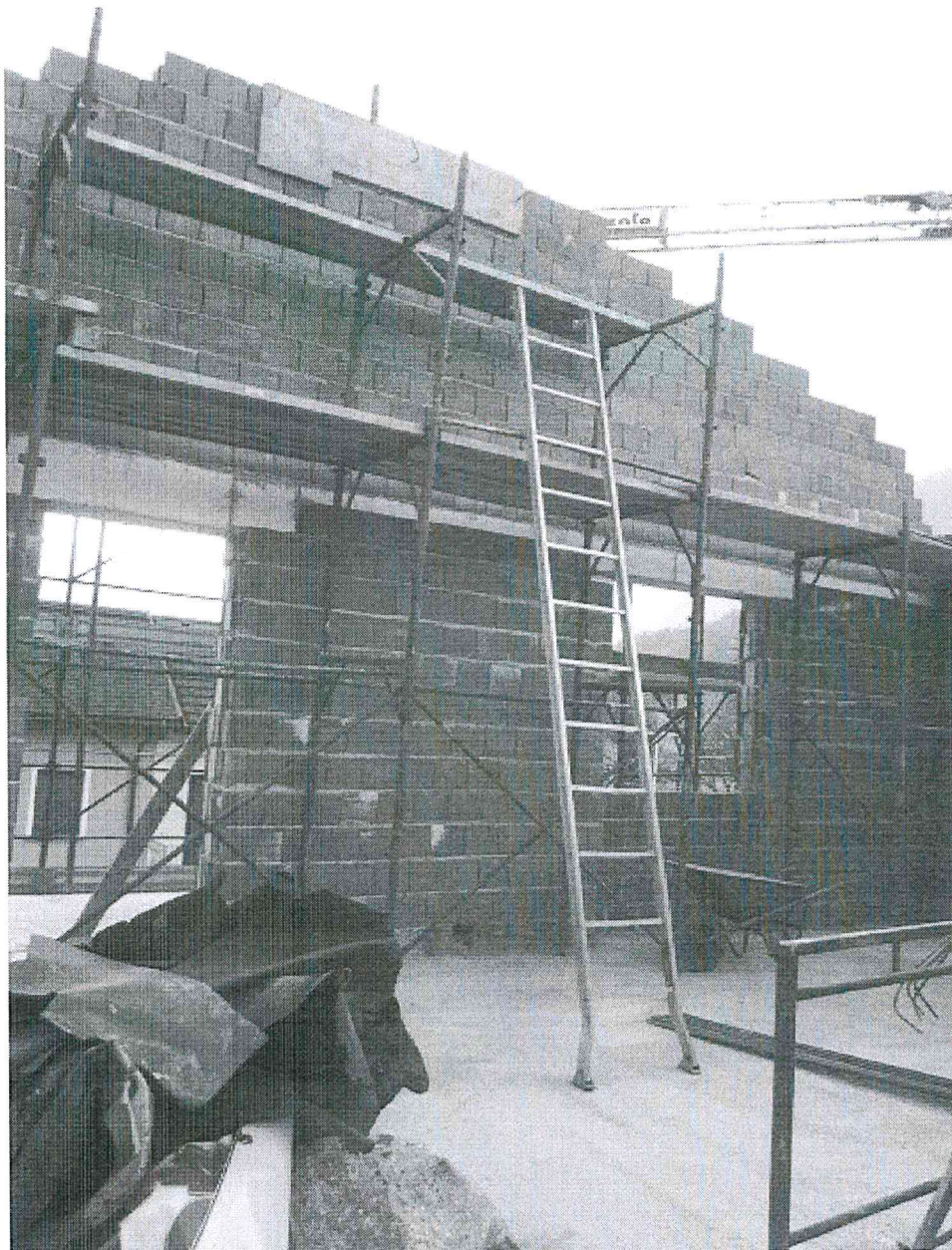


3. Indicare il ruolo e le funzioni del TPAL che afferisce al SVET

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
LN EDD

PROVA 3

1. Illustrare le modalità di gestione di una tossinfezione alimentare
2. In fase ispettiva, cosa bisognerebbe controllare nel cantiere raffigurato? E quali eventuali inosservanze delle normative antinfortunistiche si riconoscono?



3. Indicare il ruolo e le funzioni del TPAL che afferisce al SIAN

B


L7 emr