

COMMISSIONE ESAMINATRICE

AVVISO DI SELEZIONE PUBBLICA

per titoli ed esami per la formazione di una graduatoria da utilizzare per assunzioni future di personale, sia a tempo determinato che indeterminato, full-time o part-time, avente le qualifiche di **ADDETTI ALLE PULIZIE - CCNL** per dipendenti delle imprese gestite o partecipate dagli enti locali, esercenti farmacie, parafarmacie magazzini farmaceutici all'ingrosso, laboratori farmaceutici – Assofarm

TRACCE ESTRATTE E NON ESTRATTE PROVA ORALE

1. Se in un prodotto è indicato il 10% di diluizione cosa vuol dire? (ESTRATTA)
2. Un operatore del settore alimentare può indossare anelli e bracciali mentre sta lavorando? (ESTRATTA)
3. Chi è il RESPONSABILE HACCP? (ESTRATTA)
4. Cosa è il sistema HACCP? (ESTRATTA)
5. Nella scheda tecnica del prodotto dove si trova il simbolo del pericolo? (ESTRATTA)
6. La prima operazione che si esegue all'avvio del servizio è l'igienizzazione o la sanificazione? (ESTRATTA)
7. Quali sono le differenze tra igienizzazione e sanificazione? (ESTRATTA)
8. Quale differenza c'è tra pulizie ordinarie periodiche e straordinarie? (ESTRATTA)
9. Quali sono i microrganismi che possono contaminare gli alimenti? (ESTRATTA)
10. È necessario eseguire per primo il lavaggio del pavimento o la fase di spolvero degli scaffali? Quale è lo scopo della procedura? (ESTRATTA)
11. Dove si trovano le informazioni tossicologiche di un prodotto? Descriva cosa è la scheda tecnica di un prodotto (ESTRATTA)
12. Cosa è la catena del freddo? (ESTRATTA)
13. Quale è la prima operazione che viene eseguita prima di iniziare l'operazione di pulizia in un locale? Quali sono le fasi. (estratta)
14. Cosa significa igiene degli alimenti? (ESTRATTA)

15. Quali sono i numeri di emergenza? in quali casi vanno attivati? (estratta)
16. Cosa sono i DPI (esempi)? (ESTRATTA)
17. IL CANDIDATO ESPONGA DEGLI ESEMPI DI BATTERI CHE POSSONO CONTAMINARE UN ALIMENTO (ESTRATTA)
18. Se avviene uno sversamento casuale di liquidi cosa si deve fare? (ESTRATTA)
19. Il candidato descriva come si sanifica e igienizza il bagno (estratta)
20. Cosa si deve evitare di fare se si è su una scala? (ESTRATTA)
21. Quali sono le indicazioni presenti nell'etichetta di in una confezione di alimenti (ESTRATTA)
22. Il candidato descriva un esempio di contaminazione di un alimento (ESTRATTA)
23. L'erogatore del lavello in un laboratorio cucina può essere di tipo manuale? Perché? (ESTRATTA)
24. Cosa significa sanificare? (ESTRATTA)
25. Come viene effettuato il lavaggio delle mani in maniera corretta? (ESTRATTA)
26. Si può conservare un alimento caldo nel frigorifero? (Quali sono i rischi della conservazione errata) (ESTRATTA)
27. Il candidato descriva la procedura di sanificazione (ESTRATTA)
28. Esporre la corretta procedura per scongelare un alimento (ESTRATTA)
29. Fare un esempio di buona prassi igienica e buona prassi lavorativa (ESTRATTA)
30. Quali tecniche vengono utilizzate in un laboratorio cucina per evitare che entrino insetti? (ESTRATTA)
31. Quali sono gli enti/autorità di controllo che verificano le imprese alimentari? (ESTRATTA)
32. Quali sono i fattori che determinano la crescita di un batterio (ESTRATTA)
33. È possibile travasare un prodotto che utilizzi per le pulizie in un flacone anonimo? quali indicazioni ci devono essere (ESTRATTA)
34. Se in un prodotto è indicato il 20% di diluizione cosa vuol dire (non estratta)
35. Quali sono i principi su cui si fonda l'HACCP (non estratta)

36.Sui flaconi dei prodotti delle pulizie si trova sempre il simbolo del pericolo (NON ESTRATTA)

37.Che differenza c'è tra data di scadenza e TMC (NON ESTRATTA)

38.Come viene sanificata e igienizzata un'area di accesso al pubblico (NON ESTRATTA)

39.Che cosa sono e a cosa servono le scarpe antinfortunistiche (NON ESTRATTA)