

BUSSOLOTTO N. 1 (DOMANDE TEORICHE)

Cosa sono i Dispositivi di Protezione Individuale? Nel caso siano esauriti o deteriorati e necessitano di essere sostituiti, come ti comporteresti?

Che cosa si intende per lavoratore secondo il D.Lgs 81/08? Quali sono i suoi obblighi?

Stoccaggio e conservazione dei prodotti chimici per la pulizia. Come vanno custoditi correttamente i prodotti chimici?

Ammoniaca e sali quaternari di ammonio, a cosa servono? Quali accorgimenti durante l'utilizzo e lo stoccaggio?

Che cos'è la Scheda Dati di Sicurezza? Perché è importante e quali informazioni contiene?

In situazioni di emergenza, chi è responsabile del coordinamento delle azioni e dei comportamenti dei lavoratori?

Quali precauzioni vanno adottate per prevenire gli infortuni durante la movimentazione manuale dei carichi?

Quali importanti informazioni puoi verificare prima dell'utilizzo di un prodotto chimico attraverso l'etichetta presente sul contenitore?

Chi è il preposto? Quali sono i suoi obblighi nei confronti dei lavoratori?

Che cosa significa HACCP? Chi deve applicarlo e quali sono gli obiettivi?

Descrivi le principali norme igieniche personali da adottare per la manipolazione e la somministrazione di alimenti.

Quali sono i principali rischi legati alla cattiva conservazione degli alimenti e come si possono prevenire?

Che cosa si intende per contaminazione crociata? Descrivi le misure igieniche che possono essere messe in atto per prevenirla.

Quali possono essere le principali fonti di contaminazione microbiologica in una cucina scolastica e come si possono prevenire?

Quali sono le misure igieniche corrette per la gestione dei rifiuti alimentari per mantenere l'igiene?

Quali possono essere le principali tipologie di contaminazione di un prodotto alimentare? Descrivile.

Nella conservazione degli alimenti quali sono le temperature corrette per il frigorifero e per il congelatore? Quali sono le precauzioni per garantire una corretta gestione dei frigoriferi e congelatori?

Quali sono le corrette procedure di controllo della temperatura nella cottura, nell'abbattimento, nel mantenimento e riscaldamento dei prodotti alimentari?

Cosa si intende e qual'è la differenza tra incidente, infortunio e malattia professionale?

Che cos'è il documento di valutazione dei rischi? Chi lo deve elaborare e quali informazioni contiene?

Qual'è la differenza tra prodotti detergenti, igienizzanti e disinfettanti?

Chi è il medico competente? Qual'è il suo ruolo all'interno di una organizzazione e nei confronti dei lavoratori?

BUSSOLOTTO N. 2 -(DOMANDE PRATICHE)

Sei chiamato a pulire un'area in altezza che non puoi raggiungere da terra. Come procederesti e quali misure di sicurezza adotteresti?

Devi effettuare la pulizia di un pavimento, quali precauzioni di sicurezza adotteresti?

Devi utilizzare in sicurezza una attrezzatura da lavoro (aspiratore, lavapavimenti e scala portatile), quali precauzioni adotteresti per garantire un uso sicuro?

Se sull'etichetta di un prodotto chimico trovi il seguente pittogramma, come ti comporteresti?



Descrivi le fasi per la sanificazione di un piano di lavoro di una cucina dopo l'utilizzo per la preparazione/consumazione di alimenti.

Quali possono essere le buone pratiche da mettere in atto per la pulizia giornaliera di una cucina?

In qualità di addetto alla somministrazione pasti, dovendo trasportare degli alimenti dalla cucina alla sala mensa, quali misure igieniche adotteresti per garantire la sicurezza alimentare?

Come affronteresti l'eventualità di un'esposizione o di un contatto accidentale con una sostanza chimica usata per la pulizia?

Sul luogo di lavoro avviene un infortunio o un malore di una collega. Come ti comporteresti?

In un sistema HACCP, al momento della ricezione di un prodotto alimentare o di una materia prima per una mensa scolastica, in qualità di addetto, cosa controlleresti per garantirne la salubrità?

Devi effettuare la sanificazione di una superficie di lavoro utilizzando un prodotto chimico che reca sull'etichetta i seguenti pittogrammi, come ti comporteresti?



All'interno della scuola avviene un infortunio ad un bimbo, come ti comporteresti?

In caso di un'emergenza, come ad esempio un incendio, quale sarebbe il tuo ruolo come ausiliario per garantire la sicurezza dei bambini?

Come gestiresti un bambino con allergie alimentari durante i pasti nella scuola dell'infanzia?

Come ti comporteresti per segnalare un problema di sicurezza sul lavoro all'interno della scuola?

Come assicureresti che le vie di fuga e le uscite di emergenza della scuola siano sempre conformi alla normativa di sicurezza sul lavoro?

Quali accorgimenti e attenzioni metteresti in atto nel momento di accompagnamento al trasporto scolastico dei bambini?

Quali accorgimenti e attenzioni metteresti in atto nell'addormentamento e nella sorveglianza dei bambini durante il momento del sonno?

Quali accorgimenti e attenzioni metteresti in atto durante la distribuzione del pranzo in una scuola dell'infanzia?

Quali accorgimenti e attenzioni metteresti in atto durante l'accompagnamento al bagno dei bambini in una scuola dell'infanzia?

Quali accorgimenti e attenzioni metteresti in atto durante la consegna dei bambini durante il momento del trasporto scolastico?

Come ti comporteresti in caso venissi a conoscenza di informazioni sensibili relative ad un bambino frequentante la scuola?