

PROVA ESTRAITA

Giulia Marcone
Piera Bucci

PROVA SCRITTA N° 1

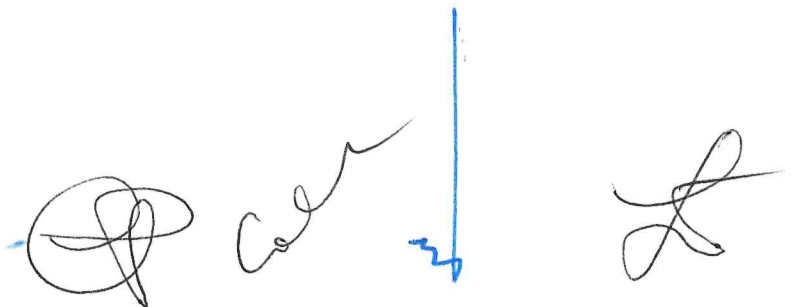
- Principi generali della legislazione alimentare nell'Unione Europea a seguito del Regolamento (CE) 178/2002
- Principali competenze del SIAN nell'ambito dell'igiene della nutrizione, anche in riferimento al Piano Regionale Prevenzione 2020 – 2025



PROVA NON ESTRATTA Giulio Mercante
Lidia Poretti

PROVA SCRITTA N° 2

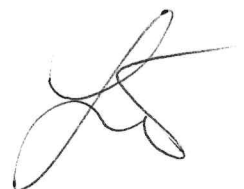
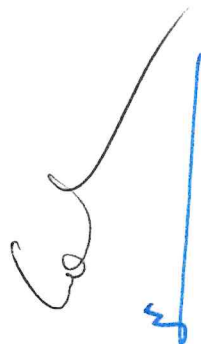
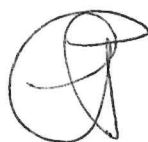
- Principali competenze del SIAN nell'ambito dell'igiene degli alimenti
- Principali sorveglianze nazionali che forniscono informazioni anche sulle abitudini alimentari e sullo stato nutrizionale

The image shows four handwritten signatures in black ink. The first signature is a circular scribble. The second is a cursive signature. The third is a blue arrow pointing downwards. The fourth is a stylized signature.

PROVA NON ESTRATTA *quinta Mercante*
fidio Rocca

PROVA SCRITTA N° 3

- Ruolo del SIAN relativamente alle acque destinate al consumo umano
- Ruolo del SIAN nell'ambito della ristorazione scolastica



PROVA NON ESTRATTA

Giulia Base e
Giulia Marenco

PROVA PRATICA N. 1

Descrivere sinteticamente e concretamente quali accortezze deve seguire un ristoratore per preparare un pasto senza glutine

Handwritten notes in blue and black ink, including a vertical line and several illegible scribbles.

PROVA NON ESTRATTA *Giulia Bressan
Julia Mercante*

PROVA PRATICA N. 2

Descrivere sinteticamente e concretamente i principi dell'HACCP

15/2/20 *Julia* *Bressan*

PROVA ESTRATTA

Giulia Boscardi
ufficio Wsucente

PROVA PRATICA N. 3

Descrivere sinteticamente e concretamente la gestione di un sospetto di tossinfezione alimentare

AS ✓ Cal R

ALL. 1

1. Controllo ufficiale nell'impresa alimentare

2. Azioni in caso di non conformità di un alimento

3. Quali provvedimenti possono essere intrapresi dall'Autorità Competente della sicurezza alimentare a tutela della salute del consumatore

4. Principi di controllo sulla commercializzazione ed utilizzo dei fitosanitari

5. Il controllo della qualità dell'acqua destinata al consumo umano



6. Allergie/intolleranze alimentari

7. SIAN e prevenzione delle Malattie Croniche non trasmissibili

8. SIAN e promozione della sana alimentazione

9. La Piramide alimentare mediterranea

10. Contrasto del sovrappeso e dell'obesità

