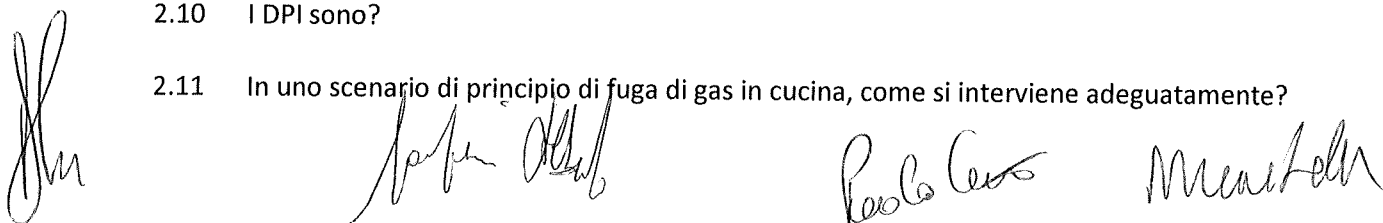


Gruppo 1

- 1.1 Detergenti... eccetera (prodotti chimici)
- 1.2 Pulizia di stoviglie, attrezzature e luoghi di lavoro
- 1.3 I prodotti per le pulizie
- 1.4 Lo spogliatoio e la gestione della divisa da lavoro, igiene personale
- 1.5 Igiene nel comportamento
- 1.6 Lotta agli infestanti
- 1.7 Manutenzione (pulizie) programmata
- 1.8 Norme ambientali
- 1.9 La gestione dei rifiuti
- 1.10 Frequenza delle procedure di sanificazione
- 1.11 La gestione (alimenti e pulizie) del magazzino
- 1.12 I materiali per lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti

Gruppo 2

- 2.1 HACCP per l'addetto ai servizi ausiliari
- 2.2 Contaminazioni degli alimenti
- 2.3 Igiene delle attrezzature
- 2.4 Igiene dei locali
- 2.5 La diffusione dei virus con gli alimenti
- 2.6 Chi è il preposto?
- 2.7 Che cosa è l'INAIL?
- 2.8 Cosa è il documento di valutazione dei rischi?
- 2.9 Cosa rappresenta il marchio CE applicato sulle apparecchiature elettriche?
- 2.10 I DPI sono?
- 2.11 In uno scenario di principio di fuga di gas in cucina, come si interviene adeguatamente?



2.12 Cosa fa il medico competente?

2.13 Cosa indicano le sigle R ed S che si trovano sulle etichette nei contenitori di sostanze chimiche?

Gruppo 3

3.1 Gli organi del Comune.

3.2 Codice di comportamento dei dipendenti pubblici.

3.3 Il Consiglio comunale.

3.4 La Giunta comunale

3.5 Il Sindaco

3.6 La pianta organica del personale dipendente.

3.7 I doveri dei pubblici dipendenti.

3.8 I diritti dei pubblici dipendenti.

3.9 Il contratto di lavoro.

