

5. Caratteristiche del Controllo Ufficiale in materia di sicurezza alimentare.

Stefano Murolo
29/06/2026

7. Elementi del manuale di autocontrollo H.A.C.C.P. di un'attività alimentare.

29/06/2025 - *Marcus Smith*

4. Indicare le fasi operative nell'ambito di un campionamento microbiologico su alimento deteriorabile sfuso (es. vitello tonnato).

1. Cosa si intende per cantiere temporaneo e/o mobile secondo il Titolo IV, Decreto legislativo 81/2008 e quali sono gli obblighi per:

-  **il Committente dei Lavori;**
-  **il Coordinatore per la Sicurezza in Fase di Progettazione (CSP);**
-  **il Coordinatore per la Sicurezza in fase di Esecuzione (CSE).**

6. Quali sono le principali informazioni obbligatorie che devono essere presenti sull'etichetta di un generico alimento, normativa di riferimento.

2. Cos'è l'amianto e quali sono i metodi di bonifica dei materiali contenenti amianto di cui al Decreto Ministeriale 06 settembre 1994.

3. Il Decreto Legislativo n. 758/94 - Capo II: "Estinzione delle contravvenzioni in materia di sicurezza e di igiene del lavoro".