

1) PROCEDIMENTO CORRETTO PER LA SANIFICAZIONE DEL TAVOLO DI LAVORO:

- | | |
|--|-----|
| A) rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa descritto, risciacquare e asciugare con carta. | () |
| B) detergere, rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa descritto quindi asciugare. | () |
| C) rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare. | () |

2) GLI ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE CALDI, A CHE TEMPERATURA DEVONO ESSERE MANTENUTI E PERCHE':

- | | |
|---|-----|
| A) vanno mantenuti a 75° per dare un prodotto caldo all'utente. | () |
| B) vanno mantenuti ad almeno 65° per fermare la proliferazione batterica. | () |
| C) vanno mantenuti a 50° per non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto. | () |

3) COSA SONO I "PUNTI CRITICI" DI UN PROCESSO PRODUTTIVO ALIMENTARE?

- | | |
|---|-----|
| A) le fasi del processo in cui è più alta la possibilità che si verifichino delle contaminazioni. | () |
| B) i momenti in cui gli alimenti vengono sottoposti a trattamenti termici per ottenerne la sterilizzazione. | () |
| C) le fasi in cui gli alimenti vengono lavorati con macchinari pericolosi per gli operatori. | () |

4) IL PESCE E LA CARNE FRESCHI POSSONO ESSERE CONSERVATI NELLA STESSA CELLA FRIGORIFERA?

- | | |
|---|-----|
| A) no. | () |
| B) si. | () |
| C) si, purché il pesce venga consumato in giornata. | () |

5) QUALE MATERIALE RISULTA PIÙ IDONEO PER I PIANI DI LAVORO ADIBITI ALLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI?

- | | |
|------------------|-----|
| A) legno. | () |
| B) marmo. | () |
| C) acciaio inox. | () |

6) GLI INDUMENTI PERSONALI E QUELLI DA LAVORO VANNO CONSERVATI IN SCOMPARTI SEPARATI?

- | | |
|--|-----|
| A) si, per impedire che gli indumenti personali possano contaminare gli abiti da lavoro. | () |
| B) si, per evitare che lo sporco degli abiti da lavoro insudici gli indumenti personali. | () |
| C) non è necessario. | () |

7) I CIBI GIÀ COTTI E NON CONSUMATI...

- | | |
|--|-----|
| A) vanno mantenuti a temperatura ambiente. | () |
| B) vanno conservati in frigorifero dopo averli raffreddati rapidamente. | () |
| C) si possono conservare a temperatura ambiente perché i batteri sono stati uccisi durante la cottura. | () |

8) COLORO CHE MANIPOLANO GLI ALIMENTI, SE HANNO L'ATTESTATO DI FORMAZIONE IN REGOLA, NON SONO SOGGETTI ALLE VISITE MEDICHE.

- | | |
|---|-----|
| A) falso. | () |
| B) vero. | () |
| C) dipende dal tipo di attività che svolgono. | () |

9) GLI UTENSILI E I MATERIALI PER LA PULIZIA DEI LOCALI VANNO CONSERVATI:

- | | |
|---|-----|
| A) negli spogliatoi. | () |
| B) in un armadietto ben chiuso e in un apposito locale. | () |
| C) assieme agli alimenti non deperibili. | () |

10) GLI OLII VEGETALI USATI PER FRIGGERE:

- | | |
|--|-----|
| A) possono essere eliminati immettendoli nella rete fognaria. | () |
| B) devono essere trattati come rifiuti speciali e, pertanto, vanno eliminati tramite una ditta autorizzata. | () |
| C) possono essere eliminati assieme ai rifiuti solidi, con l'accortezza di versarli dentro contenitori ermetici. | () |

11) I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E I GENERI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE POSSONO ESSERE CONSERVATI NELLA STESSA CELLA FRIGORIFERA?	
A) si.	()
B) no.	()
C) si, purché vengano consumati in giornata.	()
12) A QUALI FASI DELLA CATENA ALIMENTARE PUÒ ESSERE APPLICATO IL METODO HACCP?	
A) solo a quelle ove è prevista la manipolazione delle carni.	()
B) a tutte, dall'acquisizione della materia prima sino alla distribuzione del prodotto finito.	()
C) alla lavorazione e alla preparazione degli alimenti per il consumo.	()
13) E' IMPORTANTE RIMUOVERE I RESIDUI ALIMENTARI PRIMA DELLA SANIFICAZIONE?	
A) si, perchè i residui alimentari possono ridurre l'azione dei disinfettanti.	()
B) no, se ci sono residui alimentari è sufficiente aumentare il tempo di contatto del disinfettante.	()
C) non è importante rimuovere i residui alimentari, l'importante è disinfettare bene.	()
14) LO SCONGELAMENTO DELLA CARNE CONGELATA IN TAGLI ANATOMICI DEVE AVVENIRE:	
A) il più rapidamente possibile, a temperatura ambiente.	()
B) rapidamente, immergendo i prodotti in acqua calda.	()
C) in cella frigorifera, a temperature comprese tra 2 e 4°C e per un periodo non superiore a 3 giorni.	()
15) IL SISTEMA DI TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI:	
A) deve essere previsto obbligatoriamente.	()
B) non è obbligatorio.	()
C) deve essere previsto solo dopo che si siano verificate gravi malattie.	()
16) A QUALE TEMPERATURE VANNO MANTENUTI GLI ALIMENTI A BASE DI LATTE (CREME, PANNA E BURRO).	
A) INFERIORE A 0°	()
B) NON SUPERIORE A + 4°	()
C) DA +4 A + 8	()
17) PERCHÉ È IMPORTANTE IL CONTROLLO DEI "PUNTI CRITICI" DI UN PROCESSO PRODUTTIVO ALIMENTARE?	
A) per garantire la sicurezza degli operatori.	()
B) per evitare che trattamenti termici eccessivi rendano il prodotto non commestibile.	()
C) per garantire la sicurezza e la qualità del prodotto destinato al consumo.	()
18) PER CONSERVARE IN MODO APPROPRIATO UN ALIMENTO SU QUALI FATTORI DEVO AGIRE:	
A) quantità, tempo, luce.	()
B) acqua, ossigeno, temperatura.	()
C) confezionamento, dimensioni, sigillatura.	()
19) IL RICONGELAMENTO DI PORZIONI NON UTILIZZATE DI ALIMENTI SCONGELATI È:	
A) tassativamente vietato.	()
B) consentito, purché il prodotto venga consumato entro un mese.	()
C) consentito solo per le carni bovine.	()
20) DURANTE IL LAVORO:	
A) non si devono indossare indumenti personali, ma una sopravveste di colore chiaro e un apposito copricapo per raccogliere i capelli.	()
B) si possono indossare abiti personali purché perfettamente puliti e purché i capelli siano raccolti in un copricapo.	()
C) si deve indossare un apposito camice di colore chiaro ed avere un copricapo che contenga i capelli solo se lunghi.	()

21) QUALI FRA QUESTI ALIMENTI NON E' IDONEO ALLA DIETA PER I BAMBINI DI UN NIDO:	
A) pizza.	<input type="checkbox"/>
B) tortellini.	<input type="checkbox"/>
C) pasta all'olio.	<input type="checkbox"/>
22) COSA SI INTENDE PER "PORTATORE SANO" DI UNA MALATTIA INFETTIVA?	
A) un individuo sano che può essere fonte di contagio per altri individui.	<input type="checkbox"/>
B) un individuo ammalato che non può infettare altri individui.	<input type="checkbox"/>
C) un individuo ammalato che può infettare altri individui.	<input type="checkbox"/>
23) QUALE TRA QUESTI COMPORAMENTI FAVORISCE LO SVILUPPO DEI GERMI?	
A) riscaldare i cibi a 65°C.	<input type="checkbox"/>
B) consumare i cibi subito dopo la loro cottura.	<input type="checkbox"/>
C) lasciare i cibi a temperatura ambiente.	<input type="checkbox"/>
24) I PIANI DI LAVORO, LE ATTREZZATURE E GLI UTENSILI VANNO SOTTOPOSTI A SANIFICAZIONE:	
A) al termine di ogni specifico uso.	<input type="checkbox"/>
B) con periodicità settimanale.	<input type="checkbox"/>
C) ogni due giorni.	<input type="checkbox"/>
25) I COLTELLI USATI PER MONDARE LE VERDURE POSSONO ESSERE ADOPERATI CONTEMPORANEAMENTE PER TAGLIARE LA CARNE?	
A) no, in quanto poco affilati.	<input type="checkbox"/>
B) no, in quanto fonte di contaminazione.	<input type="checkbox"/>
C) si, purché le verdure siano state prima accuratamente lavate.	<input type="checkbox"/>
26) NELLA TERMINOLOGIA HACCP, PER DIAGRAMMA DI FLUSSO S'INTENDE:	
A) la descrizione dei locali adibiti alle preparazioni alimentari.	<input type="checkbox"/>
B) l'illustrazione dell'organigramma aziendale.	<input type="checkbox"/>
C) la descrizione del processo lavorativo fase dopo fase.	<input type="checkbox"/>
27) QUANDO E' OBBLIGATORIO LAVARSI LE MANI?	
A) appena entrati in cucina.	<input type="checkbox"/>
B) dopo essersi soffiati il naso.	<input type="checkbox"/>
C) tutte e due le precedenti.	<input type="checkbox"/>
28) LA ROTAZIONE DELLA MERCE DEPOSITATA IN MAGAZZINO E':	
A) effettuata su indicazione della direzione.	<input type="checkbox"/>
B) consigliata ad ogni nuova fornitura.	<input type="checkbox"/>
C) dipendente dalla tipologia degli alimenti.	<input type="checkbox"/>
29) A QUALE TEMPERATURA VANNO CONSERVATE LE CARNI FRESCHE?	
A) a temperatura ambiente.	<input type="checkbox"/>
B) tra 0 e 4°C.	<input type="checkbox"/>
C) tra 8 e 10°C.	<input type="checkbox"/>
30) COSA E' LA DISINFESTAZIONE?	
A) consiste nella eliminazione di germi patogeni e nella riduzione ai valori minimi dei microorganismi.	<input type="checkbox"/>
B) l'insieme delle operazioni tendenti alla eliminazione o limitazione dei parassiti con mezzi chimici e/o fisici.	<input type="checkbox"/>
C) l'insieme delle procedure necessarie per ridurre o eliminare la contaminazione microbica di ambienti attrezzature e superfici.	<input type="checkbox"/>