

1) 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.	()
2) 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.	()
3) 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.	()
4) L'ABBATTITORE DI TEMPERATURA SERVE A:	
A) uccidere tutti i batteri, quindi prevenire il rischio biologico.	()
B) mantenere il meno possibile un prodotto ad una temperatura favorevole alla proliferazione batterica.	()
C) abbattere la presenza dei germi patogeni.	()
5) QUALE TRA QUESTI COMPORTAMENTI FAVORISCE LO SVILUPPO DEI GERMI?	
A) riscaldare i cibi a 65°C.	()
B) consumare i cibi subito dopo la loro cottura.	()
C) lasciare i cibi a temperatura ambiente.	()
6) 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.	()
7) I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E I GENERI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE POSSONO ESSERE CONSERVATI NELLA STESSA CELLA FRIGORIFERA?	
A) sì.	()
B) no.	()
C) sì, purché vengano consumati in giornata.	()
8) QUALE DI QUESTI PRODOTTI E' CONSIDERATO UN ALLERGENE	
A) crostacei.	()
B) molluschi.	()
C) tutti e due.	()
9) 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.	()
10) A QUALE TEMPERATURA VANNO CONSERVATE LE CARNI FRESCHE?	
A) a temperatura ambiente.	()
B) tra 0 e 4°C.	()
C) tra 8 e 10°C.	()

11) 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.	()
12) COSA SI INTENDE PER "PORTATORE SANO" DI UNA MALATTIA INFETTIVA?	
A) un individuo sano che può essere fonte di contagio per altri individui.	()
B) un individuo ammalato che non può infettare altri individui.	()
C) un individuo ammalato che può infettare altri individui.	()
13) QUALE DI QUESTI COMPORTAMENTI PUÒ FAVORIRE LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI CON STAFILOCOCCI?	
A) fumando mentre si cucina.	()
B) tossendo o starnutando in prossimità degli alimenti.	()
C) toccando gli alimenti senza essersi lavati e disinfettati le mani dopo aver usato il wc.	()
14) 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.	()
15) 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.	()
16) E' IMPORTANTE RIMUOVERE I RESIDUI ALIMENTARI PRIMA DELLA SANIFICAZIONE?	
A) sì, 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.	()
17) 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.	()
18) GLI INDUMENTI PERSONALI E QUELLI DA LAVORO VANNO CONSERVATI IN SCOMPARTI SEPARATI?	
A) sì, per impedire che gli indumenti personali possano contaminare gli abiti da lavoro.	()
B) sì, per evitare che lo sporco degli abiti da lavoro insudici gli indumenti personali.	()
C) non è necessario.	()
19) INDICARE LE GRAMMATURE A CRUDO CORRETTE ALLA SOMMINISTRAZIONE PER UN BAMBINO DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DEI SEGUENTI ALIMENTI (pasta e riso asciutti):	
A) 50/60.	()
B) 100/120.	()
C) 70/80.	()
20) QUANDO E' OBBLIGATORIO LAVARSI LE MANI?	
A) appena entrati in cucina.	()
B) dopo essersi soffiati il naso.	()
C) tutte e due le precedenti.	()

21) LA ROTAZIONE DELLA MERCE DEPOSITATA IN MAGAZZINO E':	
A) effettuata su indicazione della direzione.	()
B) consigliata ad ogni nuova fornitura.	()
C) dipendente dalla tipologia degli alimenti.	()
22) 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.	()
23) I PIANI DI LAVORO, LE ATTREZZATURE E GLI UTENSILI VANNO SOTTOPOSTI A SANIFICAZIONE:	
A) al termine di ogni specifico uso.	()
B) con periodicità settimanale.	()
C) ogni due giorni.	()
24) GLI ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE CALDI, A CHE TEMPERATURA DEVONO ESSERE MANTENUTI E PERCHÉ:	
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.	()
25) 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.	()
26) 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	()
27) 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.	()
28) QUALE MATERIALE RISULTA PIÙ IDONEO PER I PIANI DI LAVORO ADIBITI ALLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI?	
A) legno.	()
B) marmo.	()
C) acciaio inox.	()
29) I COLTELLI USATI PER MONDARE LE VERDURE POSSONO ESSERE ADOPERATI CONTEMPORANEAMENTE PER TAGLIARE LA CARNE?	
A) no, in quanto poco affilati.	()
B) no, in quanto fonte di contaminazione.	()
C) si, purché le verdure siano state prima accuratamente lavate.	()
30) INDICARE LA RISPOSTA CORRETTA CON LE GRAMMATURE IDONEE ALLA PREPARAZIONE DI UN LITRO DI BESCIAPELLA.	
A) 1 litro di latte, 100 gr di burro, 150 gr di farina.	()
B) 0,500 di latte, 150 gr di burro, 100 gr di farina.	()
C) 1 litro di latte, 80/100gr burro, 80/100gr di farina.	()