

TEST Corso di Categoria B - Rischio 1 (medio)

N.72

1) Chi deve portare obbligatoriamente il copricapo per contenere la capigliatura?

- A. Soli i cuochi
- B. Il personale addetto alle pulizie
- C. Chiunque lavori in cucina e chi è addetto alla somministrazione del cibo

2) Che cosa è necessario fare per rendere più efficace l'azione di un disinfettante?

- A. Abbondare nell'uso del prodotto
- B. Applicare solo dopo aver ben pulito e sgrassato le superfici
- C. Usare di frequente

3) I servizi igienici non devono mai comunicare con i locali adibiti alla lavorazione, deposito o vendita di sostanze alimentari:

- A. Falso
- B. Vero
- C. Dipende dalle caratteristiche dell'edificio

4) Qual è il motivo principale per cui è necessario assicurare un'adeguata pulizia dei locali e delle attrezzature?

- A. Per facilitare le ispezioni degli organi di vigilanza
- B. Per dare un aspetto ordinato e pulito ai luoghi di lavoro
- C. Per preservare i cibi dalla contaminazione di batteri, virus, insetti, ecc.

5) Il lavaggio di frutta e verdura deve essere effettuato con:

- A. Acqua potabile
- B. Acqua di pozzo
- C. qualsiasi acqua, anche se non potabile.

6) Tutte le malattie infettive si trasmettono con gli alimenti?

- A. Sì
- B. No
- C. Solo quelle che colpiscono i bambini

7) Le attrezzature ed i piani di lavoro vanno sempre:

- A. Lavati dopo l'uso con detergenti e sciacquati abbondantemente con acqua potabile
- B. Lavati e disinfettati almeno una volta la settimana
- C. Lavati e disinfettati almeno una volta ogni due settimane

8) Per quale motivo la cuffia o il cappellino devono avvolgere tutta la capigliatura?

- A. Per impedire che la forfora e i capelli cadano sul cibo
- B. Per proteggere i capelli da polvere e umidità
- C. Per avere maggiore libertà di movimento

9) Perché è importante lavarsi le mani prima di toccare i cibi?

- A. Per non trasmettere agli alimenti odori particolari
- B. Per evitare di essere contaminati toccando il cibo
- C. Per ridurre il rischio che i batteri presenti sulle mani possano contaminare gli alimenti

10) L'industria alimentare è tenuta a:

- A. Solo a detenere il piano di autocontrollo
- B. A detenere ed applicare correttamente il piano di autocontrollo
- C. Non è obbligata né a detenere né ad applicare il piano di autocontrollo

11) Le superfici degli ambienti di lavoro devono essere:

- A. lisce e facilmente sanificabili
- B. di marmo, alluminio o legno
- C. non è importante di quale materiale siano costituite.

12) I sintomi più comuni di una tossinfezione alimentare?

- A. vomito, diarrea, dolori addominali
- B. tremori muscolari
- C. prurito generalizzato

13) Quando può verificarsi la contaminazione crociata degli alimenti?

- A. Quando i cibi crudi vengono a contatto con i cibi cotti
- B. Quando il personale si lava bene le mani
- C. Quando si usano utensili diversi per cibi crudi e cotti

14) Perché è necessario togliere durante il lavoro tutti i monili(orecchini,anelli,bracciali,orologi,ecc.)?

- A. Perché possono cadere nei cibi
- B. Per non rovinarli
- C. Perché alterano il sapore dei cibi

15) Gli alimenti possono essere contaminati dai batteri soprattutto mediante:

- A. L'utilizzo di recipienti di acciaio
- B. Le mani che manipolano gli alimenti
- C. I mestoli e le posate pulite
- D.

16) È opportuno sanificare,dopo l'uso, un piano di lavoro in tempi brevi?

- A. Sì, per garantire la sicurezza igienica delle successive preparazioni
- B. Sì, perché le operazioni di sanificazione sono più efficaci se eseguite tempestivamente
- C. Sono vere entrambe le risposte precedenti

17) È consentito fumare nella zona di preparazione e distribuzione degli alimenti?

- A. no, in nessun caso
- B. sì, ma solo in assenza di altre persone
- C. Sì, ma solo utilizzando guanti monouso

18) Piccoli tagli o ferite sulle mani devono essere protetti con guanti ed altri mezzi:

- A. Perché si facilita la guarigione
- B. Per poter lavare le mani in maniera più semplice
- C. Per non rischiare di infettare i cibi con i batteri presenti sulle ferite

19) Cosa favorisce la contaminazione crociata?

- A. Cattive norme di igiene personale degli addetti
- B. Utilizzo di piani di lavoro e utensili sporchi e per contatto tra cibi crudi e cotti
- C. Tutte le precedenti

20) Gli strofinacci che frequentemente sono utilizzati nelle cucine:

- A. Sono particolarmente indicati per la pulizia delle mani
- B. Sono particolarmente indicati per la pulizia delle stoviglie
- C. Possono rappresentare un pericolo per la contaminazione e, pertanto, non devono essere adoperati

21. A quali fasi della catena alimentare può essere applicato il metodo HACCP?

- A. solo a quelle ove sia 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.

22. A quale temperatura vanno conservati i prodotti ortofrutticoli?

- A. tra 8 e 10°C.
- B. tra 0 e 4°C.
- C. a temperatura ambiente.

23. 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.

24. 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.

25. 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 minimo di 3 giorni.

26. I prodotti scongelati devono essere consumati:

- A. entro tre giorni, purché conservati a temperatura di 01+4°C
- B. entro un mese, purché prontamente ricongelati
- C. entro 24 ore, purché siano mantenuti a temperatura di refrigerazione.

27. 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.

28. Le pietanze messe in distribuzione e non consumate:

- A. possono essere riutilizzate per il pasto successivo, purché conservate in frigorifero.
- B. possono essere riutilizzate per il pasto successivo, purché sottoposte nuovamente a cottura.
- C. non devono essere in alcun modo riutilizzate.

29. L'uso del legno per le superfici adibite alla preparazione degli alimenti (piani di lavoro, taglieri):

- A. vietato.
- B. consentito.
- C. sconsigliato.

30. E' consentito mangiare sul posto di lavoro?

- A. si, ma soltanto negli orari di distribuzione del vitto.
- B. si, in qualsiasi orario ma solo nel locale cucina
- C. no.

31. La presenza di cani e gatti nei locali adibiti a conservazione, lavorazione e distribuzione degli alimenti è:

- A. auspicabile, in quanto tiene lontani altri animali nocivi.
- B. tassativamente vietata.
- C. consentita solo per gli animali di proprietà del personale che alloggia in caserma.

32. Lo spogliatoio del personale deve essere in locale separato:

- A. per evitare di entrare nel reparto di lavoro con indumenti personali utilizzati all'esterno.
- B. per evitare che gli indumenti personali assorbano odore di alimento.
- C. per evitare che nel reparto di lavoro ci siano troppi arredi che impediscano lo svolgimento delle operazioni di pulizia.

33. Chi deve possedere l'attestato di formazione?

- A. i cuochi e gli addetti alla macelleria.
- B. i cuochi e gli addetti alla distribuzione delle pietanze.
- C. tutti coloro che, nell'esercizio delle proprie mansioni, possono entrare in contatto, diretto o indiretto, con le sostanze alimentari.

34. Quale materiale non è adatto per conservare gli alimenti?

- A. Vetro.
- B. Plastica per alimenti.
- C. Rame.

35. 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.

36. Il sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari:

- A. deve essere previsto obbligatoriamente.
- B. non è obbligatorio.
- C. deve essere previsto solo dopo che si siano verificate gravi malattie da alimenti.

37. I formaggi stagionati possono essere conservati in magazzino, a temperatura ambiente?

- A. sì, purché sussistano condizioni idonee di umidità e areazione e le forme non siano ancora state aperte.
- B. no, vanno sempre conservati a temperatura di refrigerazione.
- C. sì, purché protetti da involucri o contenitori ermetici.

38. I prodotti ortofrutticoli freschi e i generi alimentari di origine animale possono essere conservati nella stessa cella frigorifera?

- A. SI
- B. NO
- C. Sì, purché vengano consumati in giornata.

39. Gli alimenti cotti da consumarsi caldi, durante la distribuzione devono essere mantenuti a:

- A. temperatura ambiente.
- B. temperature pari o superiori a 65°C
- C. temperature comprese tra 30 e 50°C.

40. 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 entro contenitori ermetici.

41. Quale materiale risulta più idoneo per i piani di lavoro adibiti alla preparazione degli alimenti?

- A. legno.
- B. marmo.
- C. acciaio inox.

42. L'impiego di coltelli con manici di legno per la lavorazione degli alimenti è:

- A. consentito, purché i manici risultino integri.
- B. vietato per tagliare le carni, consentito per gli altri alimenti
- C. sempre vietato.

43. Perché i rubinetti dei lavabo e dei lavandini devono essere azionabili a comando non manuale?

- A. per prevenire le contaminazioni degli alimenti.
- B. per maggiore comodità di chi se ne serve.
- C. per evitare che si arrugginiscono.

44. Per prevenire l'insudiciamento dei pavimenti o per asciugarli può essere usata la segatura?

- A. no, in quanto si favoriscono le contaminazioni.
- B. sì, purché venga rimossa al termine di ogni giornata lavorativa.
- C. sì, ma solo nei settori ove vengono lavate le stoviglie.

45. Gli alimenti carnei devono essere distribuiti:

- A. sempre ben cotti.
- B. poco cotti, in quanto maggiormente digeribili.
- C. più o meno cotti, a seconda delle preferenze dei consumatori.

46. Quale è la corretta successione delle fasi in cui si articola un processo di sanificazione?

- A. deterzione pulizia dello sporco visibile risciacquo disinfezione risciacquo.
- B. pulizia dello sporco visibile risciacquo deterzione disinfezione risciacquo.
- C. pulizia dello sporco visibile deterzione risciacquo disinfezione risciacquo.

47. Lo smaltimento degli alimenti scaduti o non conformi viene effettuato:

- A. previo interrimento, purché l'area prescelta sia lontana da corsi d'acqua.
- B. gettando gli stessi nella più vicina discarica.
- C. previ accordi con l'autorità sanitaria competente per territorio.

48. 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.

49. Un operatore alimentare con lesioni purulente alle mani può essere fonte di contaminazione degli alimenti con quale dei seguenti germi patogeni?

- A. Staphylococcus aureus.
- B. Clostridium perfringens.
- C. Salmonella.

50. Coloro che manipolano gli alimenti, se hanno l'attestato di formazione in regola, non sono soggetti più alle visite mediche.

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

51. La cottura, il raffreddamento, l'igiene del personale e dell'ambiente etc...

- A. sono punti critici (CP).
- B. sono punti critici di controllo (CCP).
- C. non sono punti critici.

52. Gli alimenti più favorevoli alla moltiplicazione dei batteri sono:

- A. quelli ricchi di acqua, come il latte, creme, brodi.
- B. quelli meno ricchi di acqua come biscotti e pasta.
- C. quelli molto salati come acciughe sotto sale.

53. Cosa è il metodo HACCP?

- A. un sistema di controllo che il responsabile di una "industria alimentare" mette in atto per verificare che il processo produttivo e distributivo degli alimenti si svolga nel rispetto delle procedure e delle norme igienico-sanitarie previste.
- B. un sistema di verifica di cui si avvalgono i consumatori per valutare la qualità e la salubrità degli alimenti messi in distribuzione presso le mense.
- C. un metodo per correggere eventuali inconvenienti tecnici riscontrati durante le fasi di conservazione e preparazione degli alimenti.

54. Gli alimenti cotti da consumarsi freddi, durante la distribuzione devono essere mantenuti a:

- A. temperatura non superiore a 10°C.
- B. temperatura ambiente.
- C. temperatura non superiore a 20°C.

55 L'impiego di condimenti o salse in una fase successiva alla preparazione degli alimenti (dopo due o più giorni):

- A. è consentito soltanto nelle giornate festive.
- B. è consentito solo se si dispone di un abbattitore.
- C. va sempre evitato ed è, comunque, vietato durante la stagione estiva.

56 Di quale materiale devono essere costituiti i taglieri?

- A. teflon (plastiche laminate resistenti).
- B. legno.
- C. marmo.

57 Ogni quanto tempo si deve cambiare l'olio delle friggitrice?

- A. ogni qual volta lo si vede torbido.
- B. al termine della giornata in cui viene impiegato per la prima volta e ogni qual volta si cambia il tipo di frittura (carne, pesce, ecc.).
- C. ogni dieci frittiture di carne o cinque di pesce.

58 I preparati gastronomici a base di carni affettate o tritate crude possono essere distribuiti per il consumo:

- A. soltanto nel periodo invernale.
- B. soltanto nel periodo estivo
- C. mai

59 La presenza di insetti deve essere:

- A. prevenuta con l'adozione di idonei sistemi per impedirne l'ingresso.
- B. combattuta con periodiche irrorazioni di insetticidi.
- C. limitata proteggendo gli alimenti che possono fungere da richiamo.

60 Nelle attività campali la conservazione degli alimenti deperibili viene effettuata:

- A. in apposite strutture frigorifere mobili (container e shelter frigo).
- B. non esistono problemi di conservazione in quanto gli alimenti vengono consumati in giornata.
- C. non viene effettuata in quanto vengono consumati soltanto alimenti non deperibili e razioni da combattimento.

61 Le superfici vanno sempre lavate ed asciugate:

- A. per motivi estetici.
- B. per evitare la crescita di microrganismi.
- C. per evitare che gli operatori si sporchino ogni volta che le toccano.

62 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.

63 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

64 Quale di questi comportamenti può favorire la contaminazione degli alimenti con stafilococchi?

- A. fumando mentre si cucina.
- B. tossendo o starnutendo in prossimità degli alimenti.
- C. toccando gli alimenti senza essersi lavati e disinfettati le mani dopo aver usato il wc.

65 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.

66 I microrganismi sono:

- A. sempre utili.
- B. sempre dannosi.
- C. a volte utili a volte dannose.

67 Quali sono le caratteristiche di un mezzo di trasporto per sostanze alimentari?

- A. deve essere fornito di un cassone comunicante con il posto di guida.
- B. deve avere un cassone senza rivestimento.
- C. deve avere un vano con rivestimento interno lavabile e separato dal posto di guida.

68 Il tempo necessario perché i batteri presenti in un alimento a temperatura ambiente diventino milioni è:

- A. pochi minuti.
- B. poche ore.
- C. alcuni giorni.

69 Il ricongelamento di porzioni non utilizzate di alimenti scongelati

- A. tassativamente vietato.
- B. consentito, purché il prodotto venga consumato entro un mese.
- C. consentito solo per le carni bovine.

70 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.

71 Durante il lavoro gli operatori alimentari si devono lavare e disinfettare le mani:

- A. solo all'uscita dalla toilette.
- B. solo quando sono sporche.
- C. prima di cominciare a lavorare, dopo ogni assenza dal posto di lavoro, all'uscita dalla toilette e alla fine del turno lavorativo.

72 L'acqua potabile deve essere utilizzata

- A. solo nei panifici.
- B. ovunque si preparino o si vendano alimenti.
- C. vero solo per i ristoranti.