

## TEST Corso di Categoria A - Rischio 2 (elevato)

N.108

**1) 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

**2) COME IL PERSONALE PUO' CONTAMINARE MICROBIOLOGICAMENTE GLI ALIMENTI?**

- A) non rispettando le specifiche zone previste per la preparazione di tipi diversi di ambienti
- B) attraverso mani non pulite, uso di monili, uso non corretto del copricapo, della mascherina o dei guanti monouso quando previsti
- C) tutte le situazioni sopra elencate

**3) In che modo un portatore sano può trasmettere la salmonella?**

- A: Tossendo sull'alimento
- B: Toccando gli alimenti senza essersi lavato bene le mani dopo aver usato il wc
- C: Starnutando sugli alimenti

**4) Tutti i batteri sono pericolosi per la salute umana?**

- A: No, solo quelli che possono provocare una malattia
- B: Sì, in particolar modo quelli che si trovano nelle feci
- C: Nessun batterio può provocare malattia nell'uomo

**5) 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

**6) Il freddo è considerato un'arma efficace per distruggere i microrganismi?**

- A: Sì, purchè la temperatura sia inferiore a  $-20^{\circ}\text{C}$
- B: Sì, ma solo nei confronti di alcuni tipi di batteri
- C: No, il freddo blocca la moltiplicazione ma non distrugge i microrganismi

**7) 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

**8) Durante la cottura o il riscaldamento dei cibi vengono uccisi tutti i batteri e i virus?**

- A) vero
- B) falso
- C) vero solo se cotti alla brace o fritti

**9) Cosa significa la sigla H.A.C.C.P.?**

- A: Possesso della certificazione di qualità
- B: Analisi dei rischi e controllo dei punti critici
- C: Sistema contro gli infortuni di lavoro

**10) 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

**11) Dopo aver lavato le mani bisogna asciugarle con...**

- A) asciugamani bianchi
- B) materiale a perdere (es. carta) o asciugamani elettrici funzionanti ad aria calda
- C) il camice da lavoro

**12) I sintomi più comuni di una tossinfezione alimentare?**

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

**13) 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

**14) L'attestato di formazione....**

- A) ha validità di tre anni dalla data del rilascio
- B) ha validità sei mesi dalla data del rilascio
- C) una volta rilasciato vale sempre

**15) 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

**16) 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

**17) Durante il lavoro si devono...**

- A) lavare e disinfettare le mani solo all'uscita dalla toilette
- B) lavare e disinfettare le mani solo quando sono sporche
- C) lavare e disinfettare le mani prima di cominciare a lavorare, all'uscita dalla toilette, dopo ogni assenza dal posto di lavoro

**18) 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.

**19) 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

**20) A quale temperatura vanno conservati latte, alimenti a base di latte, creme, uova, e panna?**

- A: Inferiore a 0 °c
- B: Tra 0 °c e 4 °c
- C: Tra 5 °c e 10 °c

**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 0+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 é 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 temperature ambiente?**

- A. si, 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. si, 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. si, 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. detersione pulizia dello sporco visibile risciacquo disinfezione risciacquo.
  - B. pulizia dello sporco visibile risciacquo detersione disinfezione risciacquo.
  - C. pulizia dello sporco visibile detersione 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 starnutando 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.

**73. Evitare le contaminazioni crociate significa**

- A. non mescolare prodotti di scarto e rifiuti tra loro
- B. non mescolare sporco con pulito
- C. non trasmettere una infezione (per esempio della pelle) a un'altra persona

**74. Gli alimenti contaminati possono provocare malattie?**

- A. Solo nei bambini al di sotto dei 5 anni
- B. solo negli anziani
- C. se i microrganismi riescono a superare le barriere difensive dell'uomo

**75. Informare utilizzatori e consumatori:**

- A. Non e' obbligatorio
- B. E' obbligatorio solo per i produttori degli alimenti
- C. E' obbligatorio per tutti gli imprenditori che producono e/o vendono alimenti che contengono uno o piu' ingredienti "allergeni".

**76. Lo scopo della rintracciabilità e':**

- A. Seguire un alimento durante l'esportazione in altri paesi;
- B. Seguire un alimento dal momento del suo ingresso nel nostro paese da un paese estero;
- C. Che un alimento conservi traccia della propria storia, seguendone il percorso che va dalle materie prime fino alla fase di somministrazione al consumatore finale.

**77. La contaminazione degli alimenti e' un rischio presente:**

- A. Solo durante la lavorazione del prodotto
- B. Solo durante la fase di stoccaggio
- C. In entrambe le fasi sopra indicate.

**78. Le misure correttive sono:**

- A. Misure che vengono adottate al superamento del valore limite di un ccp;
- B. Misure disciplinari che vanno a sanzionare i dipendenti che non rispettano le regole previste dal piano haccp;
- C. Misure che vengono adottate dal titolare della licenza haccp nei confronti dei lavoratori quando gli alimenti vengono da loro manipolati in maniera errata

**79. Cosa si intende con il termine "sicurezza alimentare"?**

- A. E' un concetto secondo cui il cibo non danneggerà il consumatore dopo che e' stato preparato e/o consumato.;
- B. E' quell'insieme di normative atte a prevenire gli infortuni sul lavoro in aziende del settore prettamente alimentare;
- C. E' la capacità degli alimenti di mantenere requisiti di igiene nel tempo.

**80. I limiti critici:**

- A. Sono regole che determinano una distinzione fra "sicuro" e potenzialmente "non sicuro" e vanno specificati per ogni misura di controllo o misura preventiva, ad ogni ccp.;
- B. Sono regole che determinano una distinzione fra "sicuro" e potenzialmente "non sicuro" vanno specificati una sola volta e non per ogni misura di controllo o misura preventiva, ad ogni ccp;
- C. Non esistono.

**81. Le malattie a trasmissione alimentare si possono contrarre per:**

- A. Puntura da insetto.;
- B. Ingestione dei microrganismi insieme all'alimento;
- C. Via aerea.

**82. Gli indumenti del personale devono essere:**

- A. Puliti, scuri e uguali per tutti i lavoratori;
- B. Puliti e di svariati colori;
- C. Puliti e chiari.

**83. Il responsabile per l'applicazione del piano haccp e':**

- A. Il dipendente con piu' anni di lavoro all'interno dell'esercizio commerciale;;
- B. Il titolare della licenza e il legale rappresentante dell'azienda;
- C. Tutti coloro che manipolano gli alimenti

**84. La reazione allergica ad un alimento:**

- A. Dipende dalla dose: più quest'ultima sarà abbondante, più la reazione sarà grave;
- B. E' dose indipendente: ossia non dipende dalla dose, in quanto anche una piccolissima quantità può causare gravi reazioni;
- C. Varia da soggetto a soggetto.

**85. Cos'è la qualità organolettica di un alimento?**

- A. E' data dai requisiti d'igiene minimi, stabiliti per legge, relativi al "contenuto" di sostanze di natura chimica;
- B. E' data dal suo contenuto in proteine, lipidi e carboidrati ed e', quindi, la capacità nutritiva dell'alimento stesso;
- C. E' data dalla valutazione, da parte del consumatore, di caratteristiche quali l'aspetto, l'aroma e la consistenza, percepite attraverso gli organi di senso.

**86. La surgelazione:**

- A. Si differenzia dal congelamento per le modalità di applicazione del freddo, inoltre mantiene maggiormente il valore nutritivo ed i caratteri organolettici dei prodotti naturali;
- B. E' un altro modo di chiamare il congelamento;
- C. Esercita una funzione battericida.

**87. Il regolamento ce n. 852/04 indica che**

- A. Le imprese che trattano prodotti alimentari deperibili, devono avere tutte le strutture necessarie per il corretto mantenimento della "catena del freddo" dei prodotti;
- B. Le imprese che trattano prodotti alimentari deperibili possono decidere se utilizzare o meno le strutture necessarie per il mantenimento della "catena del freddo" dei prodotti;
- C. Non e' necessario che le imprese che trattano prodotti alimentari deperibili abbiano strutture per il mantenimento della "catena del freddo", eccetto per i prodotti surgelati.

**88. Il sistema haccp o hazard analysis and critical control points e':**

- A. Un sistema di informazione nazionale;
- B. Un metodo d'autocontrollo igienico finalizzato a tutelare la salute del consumatore;
- C. Il sistema haccp non esiste.

**89. Nel processo che riguarda la rintracciabilità rientrano tutti gli alimenti e:**

- A. sono incluse le bevande;
- B. sono inclusi i mangimi;
- C. sono inclusi i vegetali prima della raccolta.

**90. I bidoni che contengono scarti di alimenti lavorati, devono essere:**

- A. collocati lontano da dove vengono manipolati gli alimenti;
- B. vuotati e sanificati a fine giornata;
- C. fissati alla porta dell'esercizio commerciale attraverso delle catene

**91. Il D.LGS. 193/07 prevede ancora la pratica delle prescrizioni di circa 120 gg per ripristinare la situazione di inadempienza?**

- A. Sì, ma solo per strutture che hanno all'interno mense;
- B. No, è stata introdotta la diretta applicazione della sanzione;
- C. Nessuna delle precedenti

**92. Per ottemperare alla necessità che i diversi alimenti e/o prodotti vengano conservati secondo l'idonea temperatura:**

- A. E' consigliabile avere attrezzature di conservazione dotate di un dispositivo della temperatura visionabile dall'esterno;
- B. E' consigliabile acquistare sempre dallo stesso fornitore poiché conosce le nostre esigenze di conservazione dei prodotti;
- C. E' consigliabile non acquistare prodotti surgelati.

**93. La conservazione di un alimento e' legata a:**

- A. Mantenimento, da parte dell'alimento stesso, delle caratteristiche proprie di qualità igienico-sanitaria, commerciale e organolettica;
- B. Mantenimento, da parte dell'alimento stesso, delle sole caratteristiche organolettiche;
- C. Mantenimento, da parte dell'alimento stesso, delle sole caratteristiche igienico-sanitarie.

**94. L'haccp è un metodo di controllo finalizzato a tutelare:**

- A. Il rivenditore;
- B. Il produttore;
- C. Il consumatore.

**95. Se si viene meno alle procedure di autocontrollo igienico sanitario in base ai principi haccp si incorre in:**

- A. una sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000 ;
- B. arresto dai sei mesi ad un anno o ammenda fino a euro 150.000, in base alla gravità del reato;
- C. una sanzione amministrativa pecuniaria da euro 150.000 a euro 300.000.

**96. E' vietato:**

- A. Assaggiare gli alimenti con le dita;
- B. Portare magliette a maniche lunghe;
- C. Avere capelli non raccolti in una cuffia.

**97. L'essiccamento è una delle tecniche per:**

- A. Migliorare la conservazione degli alimenti;
- B. Migliorare la vendita dei prodotti;
- C. Migliorare il trasporto dei prodotti

**98. L'attività di monitoraggio rappresenta il quarto punto:**

- A. 7 principi cui è strutturato il sistema haccp;
- B. 18 principi cui è strutturato il sistema haccp;
- C. 23 principi cui è strutturato il sistema haccp

**99. Le prescrizioni che regolamentano i criteri e i requisiti per la gestione della tracciabilità sono contenute:**

- A. Regolamento CE 178/2002 e dal conseguente accordo stato regioni del 28 luglio 2005;
- B. Accordo stato-regioni del 12 dicembre 2011;
- C. Accordo stato-regioni del 7 luglio 2016

**100. Quali tra le seguenti risposte contiene prodotti non considerati alimenti?**

- A. Mangimi e medicinali;
- B. Mangimi e bevande;
- C. Medicinali e prodotti caseari.

**101. Il pacchetto igiene è:**

- A. Un insieme di quattro testi legislativi recentemente emanati dall'unione europea che rappresentano la normativa di riferimento riguardo l'igiene della produzione degli alimenti e dei controlli a cui essi devono essere sottoposti;
- B. Un insieme di quattro testi legislativi recentemente emanati dall'unione europea che rappresentano la normativa di riferimento riguardo l'igiene degli esercizi commerciali e dei controlli a cui essi devono essere sottoposti;
- C. Un insieme di quattro testi legislativi recentemente emanati dall'unione europea che rappresentano la normativa di riferimento riguardo l'igiene dei ristoranti e dei controlli a cui essi devono essere sottoposti.

**102. Con l'avvento della normativa haccp nel campo alimentare i controlli:**

- A. Vengono realizzati direttamente sul prodotto finito in modo da verificarne la sicurezza alimentare prima che arrivi al consumatore;
- B. Vengono fatti su ogni fase della produzione, trasformazione e distribuzione, permettendo di poter ricorrere a misure di prevenzione e garantire la sicurezza dell'alimento;
- C. Vengono realizzati in maniera "random" sulle fasi di produzione dell'alimento

**103. Il conduttore o il gestore degli stabilimenti dovrà elaborare un piano di pulizia e disinfezione per strutture, impianti, attrezzature ed utensili. Il piano deve:**

- A. Essere sottoposto a periodiche revisioni in funzione degli obiettivi prefissati ed eventuali anomalie registrate nell'ambito dell'autocontrollo;
- B. Procedere all'individuazione dell'elemento da pulire ed eventualmente da disinfettare (struttura, impianto, attrezzatura, utensili...);
- C. Essere costituito da 2 soli punti, quali sono la verifica periodica dell'efficacia del programma e una procedura di ripristino delle condizioni ottimali di processo (azioni correttive).

**104. Il Regolamento CE 178/2002 introduce disposizioni rispetto a:**

- A. La obbligatoria rintracciabilità agroalimentare, dove per rintracciabilità si intende la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare;
- B. i requisiti minimi di cubatura, superfici e altezze degli allevamenti intensivi di bovini, ovini e caprini;
- C. Le modalità di produzione, stoccaggio e distribuzione esclusivamente delle carni da macello.

**105. Rispettare il protocollo fifo (first in first out) delle merci consegnate, significa:**

- A. Controllare la partita iva dell'azienda che consegna la merce;
- B. Controllare gli ingredienti presenti nelle merci consegnate ;
- C. Controllare Temperatura di conservazione e utilizzo delle merci con la scadenza più ravvicinata.

**106. Per la pulizia degli impianti durante la produzione:**

- A. Devono essere utilizzati materiali monouso;
- B. I materiali possono essere riutilizzati anche senza essere risciacquati ;
- C. I materiali possono essere riutilizzati solamente se sciacquati con acqua potabile.

**107. Le tecniche di conservazione del prodotto sono necessarie per:**

- A. Impedire o rallentare l'instaurarsi di processi alterativi di diversa natura;
- B. Rispondere alle attuali esigenze di mercato che richiedono sempre più alimenti pronti, data la scarsa disponibilità di tempo per la preparazione dei cibi ;
- C. Entrambe le risposte.

**108. Il bollo sanitario deve contenere informazioni riguardanti:**

- A. I controlli sanitari eseguiti all'interno di tutti gli esercizi commerciali;
- B. I controlli sanitari eseguiti solo ed esclusivamente negli esercizi che manipolano gli alimenti;
- C. L'unità sanitaria locale in cui si trova il macello dove vengono portate le carni ottenute dalla macellazione d'urgenza.