

TEST Corso di Categoria A - Rischio 3 (elevato)

N.108

1 – IL RICEVIMENTO DELLE MERCI DEPERIBILI:

- A) è considerato un CCP
- B) è una fase non prevista dal piano di autocontrollo
- C) è una fase priva di rischio

2 – QUALI FATTORI INFLUENZANO LA CRESCITA MICROBICA NEGLI ALIMENTI?

- A) tipologia e composizione dell'alimento stesso, temperatura, tempo, umidità
- B) integrità del prodotto e tempo di conservazione
- C) umidità, presenza di ossigeno

3 – COME IL PERSONALE PUO' CONTAMINARE MICROBIOLOGICAMENTE GLI ALIMENTI?

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

4 – SI PUO' UTILIZZARE LO STESSO PIANO DI LAVORO PER PREPARARE CIBI CRUDI E COTTI?

- A) no, perché i microrganismi possono essere trasferiti dai cibi crudi a quelli cotti
- B) si, perché non c'è nessun rischio di contaminazione crociata
- C) dipende dai cibi che bisogna preparare

5 – PER QUALE MOTIVO LA CUFFIA O IL CAPPELINO 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

6 – A QUALE TEMPERATURA VANNO CONSERVATI LATTE, ALIMENTI A BASE DI LATTE, CREME, UOVA E PANNA?

- A) inferiore a 0° C
- B) tra 0° e 4° C
- C) tra 5° e 10° C

7 – IN CHE MODO UN PORTATORE SANO PUO' TRASMETTERE LA SALMONELLA?

- A) tossendo sull'alimento
- B) toccando degli alimenti senza essersi lavato bene le mani dopo aver usato il W.C.
- C) starnutando sugli alimenti

8 – GLI ALIMENTI POSSONO ESSERE CONTAMINATI DA BATTERI SOPRATTUTTO MEDIANTE...

- A) l'utilizzo di recipienti di acciaio
- B) le mani che manipolano gli alimenti
- C) i mestoli e le posate pulite

9 – NELLA TERMINOLOGIA H.A.C.C.P. PER DIAGRAMMA DI FLUSSO SI INTENDE:

- A) la descrizione del processo lavorativo, fase dopo fase
- B) l'illustrazione dell'organigramma aziendale
- C) l'illustrazione grafica della piantina dei locali di un'azienda con la descrizione dei percorsi dei prodotti e del personale

10 – 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

11 – TUTTE LE MALATTIE SI TRASMETTONO CON GLI ALIMENTI?

- A) si
- B) no
- C) solo quelle che colpiscono i bambini

12 – IL LAVAGGIO DELLE MANI DOPO L'USO DEI SERVIZI IGIENICI PREVEDE CHE ...

- A) non si adoperino saponette e asciugamani in comune
- B) si adoperino solo disinfettante per lavare le mani
- C) si adoperino solo asciugamani di spugna

13 – QUALI TIPOLOGIE DI INDUSTRIE ALIMENTARI POSSONO SEMPLIFICARE LE PROCEDURE DI CONTROLLO?

- A) le industrie alimentari che trattano prodotti protetti da involucro; industrie alimentari di sola vendita o somministrazione; industrie alimentari che non effettuano trasformazione dei prodotti
- B) tutte le industrie di piccole dimensioni
- C) solo le industrie alimentari con meno di dieci dipendenti

14 – COSA SIGNIFICA MONITORARE UN PUNTO CRITICO?

- A) pianificare e registrare delle osservazioni e/o misurazioni per prevenire o controllare un rischio igienico-sanitario
- B) controllare che la produzione inizi sempre alla stessa ora
- C) conoscere gli effetti della temperatura sui vari alimenti

15 – 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

16 – E' OBBLIGATORIO CONSERVARE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO NEL PROPRIO ESERCIZIO?

- A) sì, per consentire l'attuazione giornaliera delle procedure previste e consentire la verifica degli organi di vigilanza
- B) no, può essere depositato presso un consulente
- C) no, può essere conservato presso il domicilio del titolare dell'esercizio

17 – QUALI SONO I SINTOMI PIU' COMUNI DI UNA TOSSINFEZIONE ALIMENTARE?

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

18 – E' CORRETTO RICONGELARE GLI ALIMENTI SCONGELATI?

- A) non più di una volta
- B) tutte le volte che si vuole purchè non venga mai superata la temperatura di + 4
- C) è sempre vietato

19 – PERCHE' E' 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

20 – E' OPPORTUNO SANIFICARE, DOPO L'USO, UN PIANO DI LAVORO IN TEMPI BREVI?

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

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 friggitrici?

- 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 "allergenici".

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. È data dai requisiti d'igiene minimi, stabiliti per legge, relativi al "contenuto" di sostanze di natura chimica;
- B. È data dal suo contenuto in proteine, lipidi e carboidrati ed è, quindi, la capacità nutritiva dell'alimento stesso;
- C. È 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. È 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 è 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 è:

- 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 ottenuta dalla macellazione d'urgenza.