

## DOMANDE A RISPOSTA MULTIPLA

### QUESTIONARIO N° 1

*(la risposta ritenuta giusta va indicata ponendo una crocetta in parentesi)*

**Cognome:** \_\_\_\_\_ **Nome:** \_\_\_\_\_

**Mansione:** \_\_\_\_\_ **Data:** \_\_\_\_\_

#### 1. 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.  | () |

#### 2. 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.                         | () |

#### 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. 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.          | () |

#### 5. Quale è la temperatura prevista per la conservazione dei prodotti surgelati?

- |            |    |
|------------|----|
| a) - 5°C.  | () |
| b) - 18°C. | () |
| c) - 15°C. | () |

#### 6. A quale temperatura vanno conservati i prodotti ortofrutticoli?

- |                            |    |
|----------------------------|----|
| a) tra 8 e 10°C.           | () |
| b) tra 0 e 4°C.            | () |
| c) a temperatura ambiente. | () |

<b>7. A quale temperatura vanno conservati il latte pastorizzato, i formaggi freschi e il burro?</b>	
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"/>
<b>8. I formaggi stagionati possono essere conservati in magazzino, a temperatura ambiente?</b>	
a) sì, purché sussistano condizioni idonee di umidità e areazione e le forme non siano ancora state aperte.	<input type="checkbox"/>
b) no, vanno sempre conservati a temperatura di refrigerazione.	<input type="checkbox"/>
c) sì, purché protetti da involucri o contenitori ermetici.	<input type="checkbox"/>
<b>9. I prodotti ortofrutticoli freschi e i generi alimentari di origine animale possono essere conservati nella stessa cella frigorifera?</b>	
a) sì.	<input type="checkbox"/>
b) no.	<input type="checkbox"/>
c) sì, purché vengano consumati in giornata.	<input type="checkbox"/>
<b>10. Il pesce e la carne freschi possono essere conservati nella stessa cella frigorifera?</b>	
a) no.	<input type="checkbox"/>
b) sì.	<input type="checkbox"/>
c) sì, purché il pesce venga consumato in giornata.	<input type="checkbox"/>
<b>11. Lo scongelamento della carne congelata in tagli anatomici deve avvenire?</b>	
a) il più rapidamente possibile, a temperatura ambiente.	<input type="checkbox"/>
b) rapidamente, immergendo i prodotti in acqua calda.	<input type="checkbox"/>
c) in cella frigorifera, a temperature comprese tra 2 e 4°C e per un periodo minimo di 3 giorni.	<input type="checkbox"/>
<b>12. I prodotti scongelati devono essere consumati:</b>	
a) entro tre giorni, purché conservati a temperatura di 0/+4°C.	<input type="checkbox"/>
b) entro un mese, purché prontamente ricongelati.	<input type="checkbox"/>
c) entro 24 ore, purché siano mantenuti a temperatura di refrigerazione.	<input type="checkbox"/>
<b>13. Il ricongelamento di porzioni non utilizzate di alimenti scongelati è:</b>	
a) tassativamente vietato.	<input type="checkbox"/>
b) consentito, purché il prodotto venga consumato entro un mese.	<input type="checkbox"/>
c) consentito solo per le carni bovine.	<input type="checkbox"/>
<b>14. Gli alimenti cotti da consumarsi caldi, durante la distribuzione devono essere mantenuti a:</b>	
a) temperatura ambiente.	<input type="checkbox"/>
b) temperature pari o superiori a 65°C.	<input type="checkbox"/>
c) temperature comprese tra 30 e 50°C.	<input type="checkbox"/>
<b>15. I coltelli usati per mondare le verdure possono essere adoperati contemporaneamente per tagliare la carne?</b>	
a) no, in quanto poco affilati.	<input type="checkbox"/>
b) no, in quanto fonte di contaminazione.	<input type="checkbox"/>
c) sì, purché le verdure siano state prima accuratamente lavate.	<input type="checkbox"/>

<b>16. Le pietanze messe in distribuzione e non consumate:</b>	
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.	( )
<b>17. Gli alimenti cotti da consumarsi freddi, durante la distribuzione devono essere mantenuti a:</b>	
a) temperatura non superiore a 10°C.	( )
b) temperatura ambiente.	( )
c) temperatura non superiore a 20°C.	( )
<b>18. L'impiego di condimenti o salse in una fase successiva alla preparazione degli alimenti (dopo due o più giorni)</b>	
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.	( )
<b>19. Gli olii vegetali usati per friggere:</b>	
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.	( )
<b>20. L'uso del legno per le superfici adibite alla preparazione degli alimenti (piani di lavoro, taglieri) è:</b>	
a) vietato.	( )
b) consentito.	( )
c) sconsigliato.	( )
<b>21. Quale materiale risulta più idoneo per i piani di lavoro adibiti alla preparazione degli alimenti?</b>	
a) legno.	( )
b) marmo.	( )
c) acciaio inox.	( )
<b>22. Di quale materiale devono essere costituiti i taglieri?</b>	
a) teflon (plastiche laminate resistenti).	( )
b) legno.	( )
c) marmo.	( )
<b>23. L'impiego di coltelli con manici di legno per la lavorazione degli alimenti è:</b>	
a) consentito, purché i manici risultino integri.	( )
b) vietato per tagliare le carni, consentito per gli altri alimenti.	( )
c) sempre vietato.	( )
<b>24. E' consentito mangiare sul posto di lavoro?</b>	
a) si, ma soltanto negli orari di distribuzione del vitto.	( )
b) si, in qualsiasi orario ma solo nel locale cucina.	( )
c) no.	( )

<b>25. Durante il lavoro:</b>	
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.	( )
<b>26. Quando si manipolano gli alimenti:</b>	
a) si possono portare anelli, collane e braccialetti solo se d'oro.	( )
b) non si possono portare anelli, collane e braccialetti.	( )
c) si possono portare anelli, collane e braccialetti quando manipolano alimenti solidi, ma vanno tolti se gli alimenti sono liquidi o cremosi.	( )
<b>27. Durante il lavoro gli operatori alimentari si devono lavare e disinfettare le mani:</b>	
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.	( )
<b>28. E' consentito fumare sul posto di lavoro?</b>	
a) si.	( )
b) no.	( )
c) si, ad eccezione della cucina ove è tassativamente vietato.	( )
<b>29. Ogni quanto tempo si deve cambiare l'olio delle friggitrice?</b>	
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.	( )
<b>30. Perché i rubinetti dei lavabo e dei lavandini devono essere azionabili a comando non manuale?</b>	
a) per prevenire le contaminazioni degli alimenti.	( )
b) per maggiore comodità di chi se ne serve.	( )
c) per evitare che si arrugginiscono.	( )
<b>31. Per prevenire l'insudiciamento dei pavimenti o per asciugarli può essere usata la segatura?</b>	
a) no, in quanto si favoriscono le contaminazioni.	( )
b) si, purché venga rimossa al termine di ogni giornata lavorativa.	( )
c) si, ma solo nei settori ove vengono lavate le stoviglie.	( )
<b>32. I preparati gastronomici a base di carni affettate o tritate crude possono essere distribuiti per il consumo:</b>	
a) soltanto nel periodo invernale.	( )
b) soltanto nel periodo estivo.	( )
c) mai.	( )

<b>33. Gli alimenti carnei devono essere distribuiti:</b>	
a) sempre ben cotti.	( )
b) poco cotti, in quanto maggiormente digeribili.	( )
c) più o meno cotti, a seconda delle preferenze dei consumatori.	( )
<b>34. Quale è la corretta successione delle fasi in cui si articola un processo di sanificazione?</b>	
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.	( )
<b>35. I piani di lavoro, le attrezzature e gli utensili vanno sottoposti a sanificazione:</b>	
a) al termine di ogni specifico uso.	( )
b) con periodicità settimanale.	( )
c) ogni due giorni.	( )
<b>36. La presenza di cani e gatti nei locali adibiti a conservazione, lavorazione e distribuzione degli alimenti è:</b>	
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.	( )
<b>37. La presenza di insetti deve essere:</b>	
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.	( )
<b>38. Lo smaltimento degli alimenti scaduti o non conformi viene effettuato:</b>	
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.	( )
<b>39. Nelle attività campali la conservazione degli alimenti deperibili viene effettuata:</b>	
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.	( )
<b>40. Lo spogliatoio del personale deve essere in locale separato:</b>	
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.	( )
<b>41. Le superfici vanno sempre lavate ed asciugate:</b>	
a) per motivi estetici.	( )
b) per evitare la crescita di microrganismi.	( )
c) per evitare che gli operatori si sporchino ogni volta che le toccano.	( )

<b>42. Gli utensili e i materiali per la pulizia dei locali vanno conservati:</b>	
a) negli spogliatoi.	( )
b) in un armadietto ben chiuso e in un apposito locale.	( )
c) assieme agli alimenti non deperibili.	( )
<b>43. Gli indumenti personali e quelli da lavoro vanno conservati in scomparti separati?</b>	
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.	( )
<b>44. Chi deve possedere l'attestato di formazione?</b>	
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.	( )
<b>45 Cosa si intende per "portatore sano" di una malattia infettiva?</b>	
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.	( )
<b>46. In che modo un portatore sano può trasmettere la salmonellosi?</b>	
a) tossendo sull'alimento.	( )
b) starnutando sull'alimento.	( )
c) toccando gli alimenti senza essersi lavato e disinfettato le mani dopo aver usato il wc.	( )
<b>47. Quale di questi comportamenti può favorire la contaminazione degli alimenti con stafilococchi?</b>	
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.	( )
<b>48. Un operatore alimentare con lesioni purulente alle mani può essere fonte di contaminazione degli alimenti con quale dei seguenti germi patogeni?</b>	
a) Staphylococcus aureus.	( )
b) Clostridium perfringens.	( )
c) Salmonella.	( )
<b>49. Quale tra questi comportamenti favorisce lo sviluppo dei germi?</b>	
a) riscaldare i cibi a 65°C.	( )
b) consumare i cibi subito dopo la loro cottura.	( )
c) lasciare i cibi a temperatura ambiente.	( )
<b>50. Coloro che manipolano gli alimenti, se hanno l'attestato di formazione in regola, non sono soggetti più alle visite mediche.</b>	
a) falso.	( )
b) vero.	( )
c) dipende dal tipo di attività che svolgono.	( )

<b>51. La cottura, il raffreddamento, l'igiene del personale e dell'ambiente etc..</b>	
a) sono punti critici (CP).	<input type="checkbox"/>
b) sono punti critici di controllo (CCP).	<input type="checkbox"/>
c) non sono punti critici.	<input type="checkbox"/>
<b>52. I microrganismi sono:</b>	
a) sempre utili.	<input type="checkbox"/>
b) sempre dannosi.	<input type="checkbox"/>
c) a volte utili a volte dannose.	<input type="checkbox"/>
<b>53. In quale di queste circostanze si può verificare una contaminazione crociata tra alimenti?</b>	
a) toccando un arrosto con la stessa forchetta con cui si sono sbattute le uova.	<input type="checkbox"/>
b) utilizzando piani di lavoro diversi per tagliare in pezzi un pollo crudo e dell'insalata.	<input type="checkbox"/>
c) lavandosi le mani dopo aver tagliato un pollo crudo e prima di tagliare dell'insalata.	<input type="checkbox"/>
<b>54. Quale materiale non è adatto per conservare gli alimenti?</b>	
a) Vetro.	<input type="checkbox"/>
b) Plastica per alimenti.	<input type="checkbox"/>
c) Rame.	<input type="checkbox"/>
<b>55. L'acqua potabile deve essere utilizzata</b>	
a) solo nei panifici.	<input type="checkbox"/>
b) ovunque si preparino o si vendano alimenti.	<input type="checkbox"/>
c) vero solo per i ristoranti.	<input type="checkbox"/>
<b>56. Quali sono le caratteristiche di un mezzo di trasporto per sostanze alimentari?</b>	
a) deve essere fornito di un cassone comunicante con il posto di guida.	<input type="checkbox"/>
b) deve avere un cassone senza rivestimento.	<input type="checkbox"/>
c) deve avere un vano con rivestimento interno lavabile e separato dal posto di guida.	<input type="checkbox"/>
<b>57. I cibi già cotti e non consumati...</b>	
a) vanno mantenuti a temperatura ambiente.	<input type="checkbox"/>
b) vanno conservati in frigorifero dopo averli raffreddati rapidamente.	<input type="checkbox"/>
c) si possono conservare a temperatura ambiente perché i batteri sono stati uccisi durante la cottura.	<input type="checkbox"/>
<b>58. Il tempo necessario perché i batteri presenti in un alimento a temperatura ambiente diventino milioni è:</b>	
a) pochi minuti.	<input type="checkbox"/>
b) poche ore.	<input type="checkbox"/>
c) alcuni giorni.	<input type="checkbox"/>
<b>59. Gli alimenti più favorevoli alla moltiplicazione dei batteri sono:</b>	
a) quelli ricchi di acqua, come il latte, creme, brodi.	<input type="checkbox"/>
b) quelli meno ricchi di acqua come biscotti e pasta.	<input type="checkbox"/>
c) quelli molto salati come acciughe sotto sale.	<input type="checkbox"/>

<b>60. Il sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari:</b>	
a) deve essere previsto obbligatoriamente.	( )
b) non è obbligatorio.	( )
c) deve essere previsto solo dopo che si siano verificate gravi malattie da alimenti.	( )

## RISPOSTE

1	a	11	c	21	c	31	a	41	b	51	b
2	b	12	c	22	a	32	c	42	b	52	c
3	a	13	a	23	c	33	a	43	a	53	a
4	c	14	b	24	c	34	c	44	c	54	c
5	b	15	b	25	a	35	a	45	a	55	b
6	a	16	c	26	b	36	b	46	c	56	c
7	b	17	a	27	c	37	a	47	b	57	b
8	a	18	b	28	b	38	c	48	a	58	b
9	b	19	b	29	b	39	a	49	c	59	a
10	a	20	a	30	a	40	a	50	a	60	a