

DOMANDE A RISPOSTA MULTIPLA

QUESTIONARIO N° 2

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

Cognome: _____ **Nome:** _____

Mansione: _____ **Data:** _____

1. 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. | () |

2. 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. | () |

3. I camici e gli abiti da lavoro sono da cambiare ed inviare al lavaggio:

- | | |
|-------------------------------------|-----|
| a) ogni settimana. | () |
| b) ogni due settimane. | () |
| c) ogni volta che appaiono sporchi. | () |

4. 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) qualsiasi sistema l'importante è asciugarsi. | () |

5. La differenza tra CCP e CP è questa:

- | | |
|---|-----|
| a) i CCP sono più difficili da controllare. | () |
| b) i CCP attengono ad un livello di rischio più alto. | () |
| c) i CCP si riferiscono alle procedure semplificate. | () |

6. I pericoli cui ci si trova di fronte nel settore Alimentare sono:

- | | |
|------------|-----|
| a) sette. | () |
| b) cinque. | () |
| c) tre. | () |

7. A quale temperatura vanno conservati il latte pastorizzato, i formaggi freschi e il burro?	
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"/>
8. La surgelazione è quel procedimento di conservazione degli alimenti che:	
a) porta tutto l'alimento al punto di congelamento in 4 ore.	<input type="checkbox"/>
b) porta il punto centrale dell'alimento a - 18°C in 4 ore.	<input type="checkbox"/>
c) mantiene per almeno 4 ore la temperatura al di sotto di - 18°C, poi si conserva l'alimento a - 18°C.	<input type="checkbox"/>
9. Quanto tempo si conserva il latte fresco pastorizzato in frigorifero a confezione chiusa?	
a) 4 giorni.	<input type="checkbox"/>
b) 2 giorni	<input type="checkbox"/>
c) una settimana.	<input type="checkbox"/>
10. Qual è la temperatura massima per conservare il pesce fresco?	
a) +4°C.	<input type="checkbox"/>
b) + 10°C.	<input type="checkbox"/>
c) +8°C.	<input type="checkbox"/>
11. E' giusto lavare la frutta con:	
a) acqua potabile.	<input type="checkbox"/>
b) acqua potabile e non.	<input type="checkbox"/>
c) qualsiasi tipo di acqua purché corrente e fresca.	<input type="checkbox"/>
12. In quali cibi si trovano più frequentemente le salmonella?:	
a) nella carne e sulle uova.	<input type="checkbox"/>
b) nella frutta e nella verdura.	<input type="checkbox"/>
c) nei frutti di mare.	<input type="checkbox"/>
13. La carne cruda, il pollame, le uova, o il pesce crudo vanno separati dai cibi cotti :	
a) solo le uova.	<input type="checkbox"/>
b) falso.	<input type="checkbox"/>
c) vero, perché si evita la contaminazione crociata.	<input type="checkbox"/>
14. Per la conservazione delle uova::	
a) bisogna metterle in frigorifero in contenitori ermetici a +4°C.	<input type="checkbox"/>
b) possono essere mantenute a temperatura ambiente.	<input type="checkbox"/>
c) devono essere mantenute ad una temperatura inferiore a 0°C.	<input type="checkbox"/>
15. Come si possono evitare le contaminazioni crociate degli alimenti?	
a) lavandosi le mani dopo aver toccato i cibi crudi e prima di toccare quelli cotti.	<input type="checkbox"/>
b) usando la stessa superficie di lavoro per i cibi crudi e per quelli cotti.	<input type="checkbox"/>
c) usando gli stessi utensili per i cibi crudi e per quelli cotti.	<input type="checkbox"/>

16. Tutti i batteri ed i virus vengono uccisi durante la cottura dei cibi?	
a) falso.	<input type="checkbox"/>
b) vero.	<input type="checkbox"/>
c) vero solo se cotti alla brace.	<input type="checkbox"/>
17. Qual è l'intervallo di temperatura nel quale avviene la massima moltiplicazione dei germi?:	
a) da +10°C a +20°C.	<input type="checkbox"/>
b) temperatura ambiente.	<input type="checkbox"/>
c) da + 10°C a 60°C.	<input type="checkbox"/>
18. Riscaldare i cibi è sempre una garanzia contro le tossinfezioni alimentari?	
a) vero.	<input type="checkbox"/>
b) falso.	<input type="checkbox"/>
c) dipende dalle temperature che si raggiungono.	<input type="checkbox"/>
19. In una tavola calda i cibi cotti vanno mantenuti ad una temperatura superiore a:	
a) +55°C.	<input type="checkbox"/>
b) +60°C.	<input type="checkbox"/>
c) +75°C.	<input type="checkbox"/>
20. Quale tra questi consigli per l'uso del frigorifero è corretto?	
a) mettere cibi caldi nel frigorifero.	<input type="checkbox"/>
b) lasciare spazio intorno ai cibi perché l'aria possa circolare.	<input type="checkbox"/>
c) aprirlo frequentemente.	<input type="checkbox"/>
21. Dovendo sezionare un pollo crudo e poi affettare un roast-beef cotto avendo un unico tagliere a disposizione quando è indispensabile pulire e disinfettare il tagliere?	
a) dopo aver affettato il roast-beef.	<input type="checkbox"/>
b) subito dopo ognuna delle due operazioni.	<input type="checkbox"/>
c) non è indispensabile disinfettarlo in quanti si tratta sempre di carne.	<input type="checkbox"/>
22. La temperatura a cui conservare i cibi cotti da consumare freddi è :	
a) - 7°C.	<input type="checkbox"/>
b) + 4°C.	<input type="checkbox"/>
c) 0°C.	<input type="checkbox"/>
23. Lo scongelamento dei cibi a temperatura ambiente è scorretto, perché?	
a) è scomodo perché l'alimento impiega troppe ore per scongelarsi.	<input type="checkbox"/>
b) l'alimento non perde tutta l'acqua di scongelamento.	<input type="checkbox"/>
c) l'alimento può subire ricontaminazioni.	<input type="checkbox"/>
24. E' consentito mangiare sul posto di lavoro?	
a) si, ma soltanto negli orari di distribuzione del vitto.	<input type="checkbox"/>
b) si, in qualsiasi orario ma solo nel locale cucina.	<input type="checkbox"/>
c) no.	<input type="checkbox"/>

25. Quali sono i germi patogeni ?	
a) quelli dannosi per la salute dell'uomo.	()
b) quelli che si trovano nelle feci.	()
c) quelli contenuti nella frutta e verdura.	()
26. La refrigerazione uccide tutti i germi patogeni che possono essere presenti negli alimenti?	
a) no, ma conserva gli alimenti in modo tale che i germi non possono moltiplicarsi.	()
b) uccide solo i germi sensibili alle basse temperature.	()
c) si, uccide tutti i germi.	()
27. Gli erogatori di acqua non manuali sono obbligatori:	
a) in tutti gli esercizi commerciali.	()
b) nei lavandini utilizzati dagli addetti alla lavorazione degli alimenti.	()
c) solo nei lavandini presenti nelle cucine.	()
28. La disinfezione:	
a) serve per distruggere i germi patogeni.	()
b) serve per pulire un ambiente.	()
c) serve per combattere topi, mosche e scarafaggi.	()
29. 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.	()
30. Gli alimenti si contaminano con i microrganismi soprattutto mediante:	
a) i recipienti.	()
b) le mani che manipolano gli alimenti.	()
c) l'aria.	()
31. Chi deve portare obbligatoriamente il copricapo per contenere la capigliatura?	
a) solo i cuochi.	()
b) solo chi somministra cibi.	()
c) chiunque lavori in cucina e chi è addetto alla distribuzione del cibo.	()
32. Dopo aver fumato:	
a) si può continuare a lavorare.	()
b) si devono lavare le mani prima di riprendere a lavorare.	()
c) si può continuare a lavorare se le mani sono pulite.	()

33. Gli alimentaristi sani non diffondono mai germi quando toccano il cibo	
a) vero.	()
b) falso.	()
c) vero solo per cuochi e camerieri.	()
34. Una delle differenza tra virus e batteri è questa:	
a) i primi si moltiplicano negli alimenti, i secondi no.	()
b) i secondi si moltiplicano negli alimenti i primi no.	()
c) entrambi si moltiplicano negli alimenti.	()
35. I piani di lavoro, le attrezzature e gli utensili vanno sottoposti a sanificazione:	
a) al termine di ogni specifico uso.	()
b) con periodicità settimanale.	()
c) ogni due giorni.	()
36. La sofisticazione si ha:	
a) quando l'alimento non è conservato correttamente.	()
b) quando arbitrariamente ad un alimento vengono sottratte o aggiunte delle sostanze .	()
c) quando ad un alimento vengono aggiunti additivi.	()
37. In caso di presenza nell'ambiente di lavoro di numerosi insetti o altri animali nocivi occorre:	
a) disinfettare bene con candeggina.	()
b) far intervenire una ditta autorizzata per la disinfestazione.	()
c) usare delle trappole.	()
38. Il latte scremato:	
a) si conserva per un periodo di 2 mesi.	()
b) è il latte intero privato di una parte di grassi.	()
c) si conserva meno del latte pastorizzato.	()
39. I microrganismi per vivere hanno bisogno di:	
a) clorofilla, sole, nutrimento.	()
b) nutrimento, acqua, temperatura ideale.	()
c) aria, calore, emoglobina.	()
40. Tutti i locali adibiti alla lavorazione degli alimenti devono:	
a) avere pavimento e pareti in materiale lavabile.	()
b) avere un lavello con acqua potabile.	()
c) tutte le precedenti.	()
41. A quale obbligo è sottoposto il conduttore di un esercizio in caso di malattia di un dipendente con assenza dal lavoro per più di cinque giorni?	
a) nessun obbligo.	()
b) acquisire dal dipendente il certificato di sana e robusta costituzione.	()
c) acquisire dal dipendente un certificato medico da cui risulta che il lavoratore non presenta pericolo di contagio dipendente dalla malattia.	()

42. In caso di esito non favorevole delle analisi di un campione di alimenti vi è la possibilità da parte del produttore di presentare una richiesta di revisione di analisi?	
a) si, entro 5 giorni.	()
b) no, in nessun caso.	()
c) si, entro 15 giorni in caso di alimenti non deperibili.	()
43. Come deve essere il piano di autocontrollo?	
a) specifico per ogni Industria Alimentare, semplice e chiaro.	()
b) può essere uguale per tutte le industrie alimentari.	()
c) necessariamente complicato e non facilmente comprensibile.	()
44. Quando va modificato il piano di autocontrollo?	
a) Mai.	()
b) Solo su indicazione dell'A.S.L..	()
c) Ogni volta che il processo di produzione varia.	()
45. L'attestato di formazione:	
a) ha la validità di tre anni dalla data del rilascio.	()
b) ha validità sei mesi dalla data di rilascio.	()
c) una volta rilasciato vale sempre.	()
46. Per quali di questi alimenti non e' vietata la vendita?	
a) quelli in cattivo stato di conservazione.	()
b) quelli con aggiunte di additivi.	()
c) quelli invasi da parassiti.	()
47. Quali di queste scritte non e' obbligatoria per legge sulle etichette?	
a) elenco additivi.	()
b) termine minimo di conservazione.	()
c) informazioni nutrizionali.	()
48. Quali di questi possono considerarsi "punti critici" nelle fasi di lavorazione dei cibi?	
a) la cottura e il riscaldamento.	()
b) il costo elevato della materia prima.	()
c) l'impiego eccessivo di manodopera.	()
49. La prevenzione delle tossinfezioni alimentari può essere attuata principalmente mediante:	
a) vaccinazione obbligatoria degli addetti alla manipolazione degli alimenti.	()
b) controllo dei requisiti di potabilità dell'acqua.	()
c) educazione sanitaria.	()
50. Il piano di autocontrollo per un'industria di produzione, vendita, o somministrazione di alimenti:	
a) è obbligatorio.	()
b) è facoltativo.	()
c) va previsto solo se si verificano gravi malattie causate dagli alimenti.	()

51. La Celiachia è:	
a) Un intolleranza permanente alla gliadina.	()
b) Un intolleranza al lattosio.	()
c) Una tossinfezione alimentare.	()
52. La sintomatologia classica della celiachia è:	
a) Dissenteria cronica e arresto della crescita.	()
b) Addome disteso e globoso.	()
c) Tutte le precedenti.	()
53. La terapia che garantisce al celiaco un discreto standard di salute consiste:	
a) Nel mangiare con moderazione tutti gli alimenti.	()
b) Nella dieta aglutinata.	()
c) Nell'uso di farmaci specifici.	()
54. La preparazione di alimenti senza glutine è preferibile che avvenga:	
a) In una zona separata e ben identificata.	()
b) Presso gli stessi locali dove vengono lavorati altri prodotti, ma adottando opportune e documentate precauzioni, in modo da impedire la contaminazione dei pasti.	()
c) Entrambe le risposte.	()
55. Per la cottura in forno degli alimenti senza glutine:	
a) Può essere utilizzato qualsiasi forno.	()
b) Ove non è possibile un forno dedicato, è necessario evitare quelli ventilati.	()
c) E' obbligatorio un forno dedicato alla preparazione di alimenti senza glutine.	()
56. Gli alimenti per celiaci vengono identificati tramite:	
a) Specifico logo predisposto dal Ministero della Salute.	()
b) Mediante logo dell'Associazione Italiana Celiaci.	()
c) Entrambe le risposte.	()
57. 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.	()
58. Cosa si intende per rintracciabilità alimentare?	
a) individuare il punto in cui è stato venduto l'alimento.	()
b) nessuna delle risposte.	()
c) la possibilità di ricostruire e seguire il processo di un alimento, mangime, animale destinato alla produzione alimentare o sostanza che entra a far parte dell'alimento.	()
59. 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.	()

RISPOSTE

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