

DOMANDE A RISPOSTA MULTIPLA

QUESTIONARIO N° 3

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

Cognome: _____ **Nome:** _____

Mansione: _____ **Data:** _____

1. Che cosa è necessario fare per rendere più efficace un disinfettante?

- | | |
|--|-----|
| a) abbondare nell'uso del prodotto. | () |
| b) applicare solo dopo aver ben pulito e sgrassato le superfici. | () |
| c) usare di frequente. | () |

2. 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. | () |

3. Gli impianti di aspirazione del vapore devono essere funzionanti in quanto:

- | | |
|--|-----|
| a) la presenza di vapore e di condensa favorisce lo sviluppo di batteri e muffe. | () |
| b) la presenza di vapore è fastidiosa per chi lavora nella cucina. | () |
| c) occorre evitare che gli odori della cucina vadano nei locali adiacenti. | () |

4. L'aceto può essere usato:

- | | |
|--|-----|
| a) come detergente. | () |
| b) come disinfettante. | () |
| c) non deve essere usato per la sanificazione perché non ha proprietà detergente né disinfettante. | () |

5. L'ipoclorito di sodio (candeggina) e':

- | | |
|-----------------------|-----|
| a) un detergente. | () |
| b) un disinfettante. | () |
| c) uno sterilizzante. | () |

6. La disinfestazione e':

- | | |
|---|-----|
| a) l'eliminazione di tutti i germi patogeni. | () |
| b) l'eliminazione di tutti i parassiti (topi, mosche e scarafaggi). | () |
| c) la pulizia completa di un locale. | () |

7. I segni più frequenti che evidenziano la presenza di topi in cucina sono:	
a) tracce di urina e residui fecali.	<input type="checkbox"/>
b) tane.	<input type="checkbox"/>
c) cattivi odori.	<input type="checkbox"/>
8. I cibi già cotti e non consumati...	
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"/>
9. Il tempo necessario perché i batteri presenti in un alimento a temperatura ambiente diventino milioni è:	
a) pochi minuti.	<input type="checkbox"/>
b) poche ore.	<input type="checkbox"/>
c) alcuni giorni.	<input type="checkbox"/>
10. Gli alimenti più favorevoli alla moltiplicazione dei batteri sono:	
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"/>
11. I cibi cotti possono essere conservati ed utilizzati poi entro breve termine purché:	
a) i contenitori siano tenuti coperti in frigo a + 4°C.	<input type="checkbox"/>
b) i contenitori chiusi tenuti a temperatura ambiente.	<input type="checkbox"/>
c) vengano tenuti in frigo a +4°C anche se in piatti scoperti.	<input type="checkbox"/>
12. A quale temperatura e' pericoloso mantenere un alimento cotto?	
a) da 0°C a+5°C.	<input type="checkbox"/>
b) da +10° a+60°C.	<input type="checkbox"/>
c) da+60°C a+65°C.	<input type="checkbox"/>
13. Una pentola di minestra appena cucinata:	
a) si può mettere subito in frigo.	<input type="checkbox"/>
b) si deve far raffreddare prima a temperatura ambiente.	<input type="checkbox"/>
c) si deve far raffreddare con acqua fredda corrente, poi va messa in frigorifero.	<input type="checkbox"/>
14. Cosa si intende per termine minimo di conservazione?	
a) è il periodo di tempo per il quale l'alimento si conserva.	<input type="checkbox"/>
b) è la data entro la quale l'alimento può essere consumato.	<input type="checkbox"/>
c) è la data entro cui l'alimento può essere venduto.	<input type="checkbox"/>
15. Come ci si comporta in caso di interruzione della corrente per lungo tempo durante il quale i prodotti presurgelati superano la temperatura di – 12 °C.	
a) si trasferiscono gli alimenti nel frigorifero e si consumano nel più breve tempo possibile.	<input type="checkbox"/>
b) si accende il tasto di supercongelamento per le 24 ore successive.	<input type="checkbox"/>
c) si buttano tutti i prodotti.	<input type="checkbox"/>

16. Quanto tempo si conserva il latte fresco pastorizzato in frigorifero a confezione chiusa dal giorno della produzione?	
a) 4 giorni.	<input type="checkbox"/>
b) 2 giorni.	<input type="checkbox"/>
c) 15 giorni.	<input type="checkbox"/>
17. La surgelazione e' quel procedimento di conservazione degli alimenti che:	
a) determina la riduzione di oltre il 50% delle vitamine.	<input type="checkbox"/>
b) deve attuarsi in un periodo di tempo inferiore alle 4 ore.	<input type="checkbox"/>
c) determina la sterilizzazione dell'alimento.	<input type="checkbox"/>
18. Se una confezione di surgelati presenta uno strato di ghiaccio in superficie significa che:	
a) avrà una durata superiore poiché l'alimento ha una protezione supplementare.	<input type="checkbox"/>
b) non è stata rispettata la catena del freddo.	<input type="checkbox"/>
c) è stata conservata a temperatura inferiore ai - 18° e quindi è più sicura.	<input type="checkbox"/>
19. Un alimento si definisce surgelato quando:	
a) la temperatura è di - 4°C.	<input type="checkbox"/>
b) la temperatura è di - 18°C.	<input type="checkbox"/>
c) la temperatura è di - 32°C.	<input type="checkbox"/>
20. Per quali prodotti non e' richiesto il termine minimo di conservazione?	
a) bevande con contenuto alcolico superiore al 10%.	<input type="checkbox"/>
b) latte a lunga conservazione.	<input type="checkbox"/>
c) mozzarella e formaggi a pasta filata.	<input type="checkbox"/>
21. Se un convivente ha contratto una malattia infettiva trasmissibile, l'alimentarista:	
a) deve rivolgersi al medico per la sorveglianza sanitaria.	<input type="checkbox"/>
b) può essere un pericolo per i clienti perché può contaminare gli alimenti manipolandoli.	<input type="checkbox"/>
c) può lavorare basta che faccia attenzione alla manipolazione degli alimenti.	<input type="checkbox"/>
22. Con quali strumenti si attua l'autocontrollo in azienda?	
a) con squadre di ispettori che controllano tutte le fasi della produzione.	<input type="checkbox"/>
b) adottando adeguate misure di controllo dei punti critici per la sicurezza del prodotto.	<input type="checkbox"/>
c) effettuando tamponi agli addetti alla manipolazione degli alimenti.	<input type="checkbox"/>
23. L'industria alimentare è tenuta a:	
a) solo detenere il piano di autocontrollo.	<input type="checkbox"/>
b) a detenere ed applicare il piano di autocontrollo.	<input type="checkbox"/>
c) non è obbligata né a detenere, né ad applicare il piano di autocontrollo.	<input type="checkbox"/>
24. Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto a garantire la formazione dei propri addetti in tema di igiene alimentare:	
a) si.	<input type="checkbox"/>
b) no, mai.	<input type="checkbox"/>
c) solo dopo che essi abbiano causato tossinfezioni alimentari.	<input type="checkbox"/>

25. 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.	()
26. Per pericolo biologico si intende:	
a) la contaminazione e moltiplicazione di germi patogeni.	()
b) la presenza di corpi estranei metallici.	()
c) la contaminazione con residui di detersivi.	()
27. Nel caso vengano rilevate non conformità per i CCP:	
a) devono sempre essere registrate.	()
b) non vanno mai registrate.	()
c) la registrazione è facoltativa.	()
28. Le azioni correttive effettuate a seguito della rilevazione di non conformità:	
a) non sono importanti.	()
b) sono facoltative.	()
c) sono obbligatorie.	()
29. La registrazione delle azioni correttive effettuate a seguito della rilevazione di non conformità:	
a) non sono importanti.	()
b) sono facoltative.	()
c) sono obbligatorie.	()
30. Il ricevimento delle merci deperibili:	
a) è considerato un CCP.	()
b) non è considerato nel piano di autocontrollo.	()
c) è una fase priva di rischio.	()
31. La temperatura di cottura è considerata sicura quando raggiunge:	
a) 45 °C al cuore del prodotto.	()
b) 58 °C al cuore del prodotto.	()
c) 75 °C al cuore del prodotto.	()
32. Mentre si frigge il pollo scoprite che il cuoco sta usando le stesse pinze sia per mettere i pezzi crudi nella friggitrice sia per prelevare i pezzi cotti, quale azione correttiva intraprendete?	
a) scartate il pollo.	()
b) non intervenite poiché l'olio caldo ucciderà tutti i germi..	()
c) ponete il pollo su un vassoio, lo riscaldate in forno a 75°C ed istruite il cuoco ad usare pinze diverse per i cibi cotti ed i cibi crudi.	()

33.) La fase di cottura:	
a) è un CCP.	<input type="checkbox"/>
b) non è mai un CCP.	<input type="checkbox"/>
c) è una fase che non influisce sul rischio biologico.	<input type="checkbox"/>
34. Per evitare rischio di degradazione dell'olio, la temperatura dell'olio di frittura deve essere:	
a) non superiore a 180 °C.	<input type="checkbox"/>
b) inferiore a 250 °C.	<input type="checkbox"/>
c) superiore a 200 °C.	<input type="checkbox"/>
35. Il D.Lgs. 155/97 chi individua come responsabile della formazione degli operatori dell'azienda alimentare?	
a) l'A.S.L. competente per territorio.	<input type="checkbox"/>
b) le associazioni di categoria.	<input type="checkbox"/>
c) il titolare dell'azienda alimentare ovvero il responsabile specificatamente delegato.	<input type="checkbox"/>
36. Nella terminologia H.A.C.C.P. per diagramma di flusso si intende:	
a) la descrizione del processo lavorativo, fase dopo fase.	<input type="checkbox"/>
b) l'illustrazione dell'organigramma aziendale.	<input type="checkbox"/>
c) l'illustrazione grafica della piantina dei locali di un'azienda.	<input type="checkbox"/>
37. Quale di questo è un "pericolo" nella terminologia H.A.C.C.P.:	
a) la presenza di residui di disinfettante su un piano di lavoro.	<input type="checkbox"/>
b) la disinfestazione.	<input type="checkbox"/>
c) la corretta cottura di un alimento.	<input type="checkbox"/>
38. Quali delle seguenti è una potenziale fonte di contaminazione crociata?	
a) taglieri.	<input type="checkbox"/>
b) affettatrici.	<input type="checkbox"/>
c) tutte le precedenti.	<input type="checkbox"/>
39. La minima temperatura al cuore del prodotto richiesta per riscaldare gli avanzi è:	
a) 27°C.	<input type="checkbox"/>
b) 37°C.	<input type="checkbox"/>
c) 75°C.	<input type="checkbox"/>
40. Nell'applicazione del sistema di Autocontrollo quando vanno effettuate le analisi microbiologiche?	
a) all'arrivo delle materie prime.	<input type="checkbox"/>
b) nel corso delle procedure di monitoraggio.	<input type="checkbox"/>
c) nel corso delle procedure di verifica.	<input type="checkbox"/>
41. Il responsabile dell'industria alimentare deve avere a disposizione dell'autorità competente:	
a) un documento contenente l'individuazione delle fasi critiche e procedure di controllo dei punti critici.	<input type="checkbox"/>
b) tutti i documenti dell'Industria Alimentare.	<input type="checkbox"/>
c) il registro di tutti i dipendenti.	<input type="checkbox"/>

42. Le attività di preparazione e somministrazione di prodotti alimentari e bevande devono prevedere un numero adeguato dei locali che vanno progettati e costruiti con caratteristiche tali da:	
a) consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.	<input type="checkbox"/>
b) garantire la "marcia in avanti" dei prodotti alimentari.	<input type="checkbox"/>
c) tutte le precedenti.	<input type="checkbox"/>
43. Durante la fase di conservazione a freddo di un dolce alla crema, il pericolo di proliferazione batterica viene scongiurato se avviene:	
a) il congelamento del prodotto.	<input type="checkbox"/>
b) il mantenimento del prodotto a temperatura inferiore ai 4°C.	<input type="checkbox"/>
c) un'attenta formazione del personale.	<input type="checkbox"/>
44. A quale obbligo è sottoposto il conduttore di un esercizio in caso di malattia di un dipendente con assenza dal lavoro di più di cinque giorni?	
a) nessun obbligo.	<input type="checkbox"/>
b) acquisire dal dipendente informazioni sulla malattia contratta.	<input type="checkbox"/>
c) acquisire dal dipendente un certificato medico da cui risulti che non presenti pericolo di contagio.	<input type="checkbox"/>
45. Cosa rappresenta la gravità del rischio?	
a) la gravità del pericolo e la frequenza con cui si verifica.	<input type="checkbox"/>
b) avere sotto controllo i rischi.	<input type="checkbox"/>
c) nessuna delle precedenti.	<input type="checkbox"/>
46. Cosa significa semplificare le procedure di controllo?	
a) non predisporre nessun piano di autocontrollo.	<input type="checkbox"/>
b) predisporre un piano di autocontrollo senza registrare i controlli effettuati.	<input type="checkbox"/>
c) ridurre l'onere del numero delle registrazioni scritte.	<input type="checkbox"/>
47. Quali tipologie di industrie alimentari possono semplificare le procedure di controllo?	
a) Industrie Alimentari che trattano prodotti protetti da involucro, Industrie Alimentari di sola vendita o somministrazione, Industrie Alimentari che non effettuano trasformazione dei prodotti.	<input type="checkbox"/>
b) tutte le industrie di piccole dimensioni.	<input type="checkbox"/>
c) tutti i commercianti.	<input type="checkbox"/>
48. Le industrie alimentari che possono semplificare le procedure di autocontrollo cosa devono comunque predisporre?	
a) un piano di autocontrollo.	<input type="checkbox"/>
b) nessun piano di autocontrollo.	<input type="checkbox"/>
c) nessuna registrazione scritta.	<input type="checkbox"/>
49. Quale tra queste malattie infettive si trasmette con gli alimenti?	
a) epatite C.	<input type="checkbox"/>
b) salmonellosi.	<input type="checkbox"/>
c) influenza.	<input type="checkbox"/>
50. Il freddo è considerato un'arma efficace per distruggere i microrganismi ?	
a) sì, purché inferiore a - 20° C	<input type="checkbox"/>
b) no, il freddo blocca lo sviluppo ma non distrugge i microrganismi.	<input type="checkbox"/>
c) sì, purché la temperatura sia di 0° C.	<input type="checkbox"/>

51. 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.	()
52. 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.	()
53. La sofisticazione	
a) non è una frode in commercio.	()
b) si ha quando un alimento non è conservato correttamente.	()
c) si ha quando ad un alimento vengono sottratte o aggiunte delle sostanze.	()
54. Secondo il D.Lgs. 193/07, chi non effettua la notifica della propria attività all'Autorità competente (DIA):	
a) E' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da €1.500 a €9.000.	()
b) Non è punito.	()
c) E' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da €100 a €500.	()
55. Secondo il D.Lgs. 193/07, chi non effettua le procedure di autocontrollo (HACCP):	
a) E' punito solo se crea una tossinfezione.	()
b) Non è punito.	()
c) E' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da €1.000 a €6.000.	()
56. Secondo il D.Lgs. 190/06, chi non effettua la rintracciabilità secondo l'art. 18 del Reg. CE 178/02:	
a) Non è punito.	()
b) E' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da €750 a €4.500.	()
c) E' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da €5.000 a €15.000.	()
57. Secondo il D.Lgs. 190/06, chi non effettua le procedure di ritiro prodotti dal mercato secondo l'art. 19 del Reg. CE 178/02:	
a) E' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da €3.000 a €18.000.	()
b) E' punito solo se avviene una intossicazione.	()
c) Non è punito.	()
58. Secondo la lettera N) del D. D. n. 46/05 l'operatore alimentare sprovvisto di Attestato di Alimentarista:	
a) E' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da €50,00 a €300,00.	()
b) Non è punito.	()
c) E' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da €10,00 a €100,00.	()
59. Secondo la lettera N) del D. D. n. 46/05 il titolare di un'attività che non ha provveduto a garantire la formazione dei propri dipendenti:	
a) E' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da €50,00 a €100,00.	()
b) Non è punito.	()
c) E' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da €100,00 a €600,00.	()

60. Secondo la lettera N) del D. D. n. 46/05 il titolare sprovvisto di Attestato di Alimentarista:	
a) E' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da €50,00 a €200,00.	()
b) E' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da €150,00 a €900,00.	()
c) Non è punito.	()

RISPOSTE

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