

## DOMANDE A RISPOSTA MULTIPLA

### QUESTIONARIO N° 2

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

Cognome: \_\_\_\_\_ Nome: \_\_\_\_\_  
Mansione: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

<b>1. A quali fasi della catena alimentare può essere applicato il metodo HACCP ?</b>	
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.	( )
<b>2. Cosa sono i "punti critici" di un processo produttivo alimentare?</b>	
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.	( )
<b>3. I camici e gli abiti da lavoro sono da cambiare ed inviare al lavaggio:</b>	
a) ogni settimana.	( )
b) ogni due settimane.	( )
c) ogni volta che appaiono sporchi.	( )
<b>4. Dopo aver lavato le mani bisogna asciugarle con:</b>	
a) asciugamani bianchi.	( )
b) materiale a perdere (es. carta) o asciugamani elettrici funzionanti ad aria calda.	( )
c) qualsiasi sistema l'importante è asciugarsi.	( )
<b>5. La differenza tra CCP e CP è questa:</b>	
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.	( )
<b>6. I pericoli cui ci si trova di fronte nel settore Alimentare sono:</b>	
a) sette.	( )
b) cinque.	( )
c) tre.	( )

<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. La surgelazione è quel procedimento di conservazione degli alimenti che:</b>	
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"/>
<b>9. Quanto tempo si conserva il latte fresco pastorizzato in frigorifero a confezione chiusa?</b>	
a) 4 giorni.	<input type="checkbox"/>
b) 2 giorni	<input type="checkbox"/>
c) una settimana.	<input type="checkbox"/>
<b>10. Qual è la temperatura massima per conservare il pesce fresco?</b>	
a) +4°C.	<input type="checkbox"/>
b) + 10°C.	<input type="checkbox"/>
c) +8°C.	<input type="checkbox"/>
<b>11. E' giusto lavare la frutta con:</b>	
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"/>
<b>12. In quali cibi si trovano più frequentemente le salmonella?:</b>	
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"/>
<b>13. La carne cruda, il pollame, le uova, o il pesce crudo vanno separati dai cibi cotti :</b>	
a) solo le uova.	<input type="checkbox"/>
b) falso.	<input type="checkbox"/>
c) vero, perché si evita la contaminazione crociata.	<input type="checkbox"/>
<b>14. Per la conservazione delle uova::</b>	
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"/>
<b>15. Come si possono evitare le contaminazioni crociate degli alimenti?</b>	
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"/>

<b>16. Tutti i batteri ed i virus vengono uccisi durante la cottura dei cibi?</b>	
a) falso.	<input type="checkbox"/>
b) vero.	<input type="checkbox"/>
c) vero solo se cotti alla brace.	<input type="checkbox"/>
<b>17. Qual è l'intervallo di temperatura nel quale avviene la massima moltiplicazione dei germi?:</b>	
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"/>
<b>18. Riscaldare i cibi è sempre una garanzia contro le tossinfezioni alimentari?</b>	
a) vero.	<input type="checkbox"/>
b) falso.	<input type="checkbox"/>
c) dipende dalle temperature che si raggiungono.	<input type="checkbox"/>
<b>19. In una tavola calda i cibi cotti vanno mantenuti ad una temperatura superiore a:</b>	
a) +55°C.	<input type="checkbox"/>
b) +60°C.	<input type="checkbox"/>
c) +75°C.	<input type="checkbox"/>
<b>20. Quale tra questi consigli per l'uso del frigorifero è corretto?</b>	
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"/>
<b>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?</b>	
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"/>
<b>22. La temperatura a cui conservare i cibi cotti da consumare freddi è :</b>	
a) - 7°C.	<input type="checkbox"/>
b) + 4°C.	<input type="checkbox"/>
c) 0°C.	<input type="checkbox"/>
<b>23. Lo scongelamento dei cibi a temperatura ambiente è scorretto, perché?</b>	
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"/>
<b>24. E' consentito mangiare sul posto di lavoro?</b>	
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"/>

<b>25. Quali sono i germi patogeni ?</b>	
a) quelli dannosi per la salute dell'uomo.	( )
b) quelli che si trovano nelle feci.	( )
c) quelli contenuti nella frutta e verdura.	( )
<b>26. La refrigerazione uccide tutti i germi patogeni che possono essere presenti negli alimenti?</b>	
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.	( )
<b>27. Gli erogatori di acqua non manuali sono obbligatori:</b>	
a) in tutti gli esercizi commerciali.	( )
b) nei lavandini utilizzati dagli addetti alla lavorazione degli alimenti.	( )
c) solo nei lavandini presenti nelle cucine.	( )
<b>28. La disinfezione:</b>	
a) serve per distruggere i germi patogeni.	( )
b) serve per pulire un ambiente.	( )
c) serve per combattere topi, mosche e scarafaggi.	( )
<b>29. I servizi igienici non devono mai comunicare con i locali adibiti alla lavorazione, deposito o vendita di sostanze alimentari:</b>	
a) falso.	( )
b) vero.	( )
c) dipende dalle caratteristiche dell'edificio.	( )
<b>30. Gli alimenti si contaminano con i microrganismi soprattutto mediante:</b>	
a) i recipienti.	( )
b) le mani che manipolano gli alimenti.	( )
c) l'aria.	( )
<b>31. Chi deve portare obbligatoriamente il copricapo per contenere la capigliatura?</b>	
a) solo i cuochi.	( )
b) solo chi somministra cibi.	( )
c) chiunque lavori in cucina e chi è addetto alla distribuzione del cibo.	( )
<b>32. Dopo aver fumato:</b>	
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.	( )

<b>33. Gli alimentaristi sani non diffondono mai germi quando toccano il cibo</b>	
a) vero.	( )
b) falso.	( )
c) vero solo per cuochi e camerieri.	( )
<b>34. Una delle differenza tra virus e batteri è questa:</b>	
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.	( )
<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 sofisticazione si ha:</b>	
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.	( )
<b>37. In caso di presenza nell'ambiente di lavoro di numerosi insetti o altri animali nocivi occorre:</b>	
a) disinfettare bene con candeggina.	( )
b) far intervenire una ditta autorizzata per la disinfestazione.	( )
c) usare delle trappole.	( )
<b>38. Il latte scremato:</b>	
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.	( )
<b>39. I microrganismi per vivere hanno bisogno di:</b>	
a) clorofilla, sole, nutrimento.	( )
b) nutrimento, acqua, temperatura ideale.	( )
c) aria, calore, emoglobina.	( )
<b>40. Tutti i locali adibiti alla lavorazione degli alimenti devono:</b>	
a) avere pavimento e pareti in materiale lavabile.	( )
b) avere un lavello con acqua potabile.	( )
c) tutte le precedenti.	( )
<b>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?</b>	
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.	( )

<b>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?</b>	
a) sì, entro 5 giorni.	( )
b) no, in nessun caso.	( )
c) sì, entro 15 giorni in caso di alimenti non deperibili.	( )
<b>43. Come deve essere il piano di autocontrollo?</b>	
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.	( )
<b>44. Quando va modificato il piano di autocontrollo?</b>	
a) Mai.	( )
b) Solo su indicazione dell'A.S.L..	( )
c) Ogni volta che il processo di produzione varia.	( )
<b>45. L'attestato di formazione:</b>	
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.	( )
<b>46. Per quali di questi alimenti non e' vietata la vendita?</b>	
a) quelli in cattivo stato di conservazione.	( )
b) quelli con aggiunte di additivi.	( )
c) quelli invasi da parassiti.	( )
<b>47. Quali di queste scritte non e' obbligatoria per legge sulle etichette?</b>	
a) elenco additivi.	( )
b) termine minimo di conservazione.	( )
c) informazioni nutrizionali.	( )
<b>48. Quali di questi possono considerarsi "punti critici" nelle fasi di lavorazione dei cibi?</b>	
a) la cottura e il riscaldamento.	( )
b) il costo elevato della materia prima.	( )
c) l'impiego eccessivo di manodopera.	( )
<b>49. La prevenzione delle tossinfezioni alimentari può essere attuata principalmente mediante:</b>	
a) vaccinazione obbligatoria degli addetti alla manipolazione degli alimenti.	( )
b) controllo dei requisiti di potabilità dell'acqua.	( )
c) educazione sanitaria.	( )
<b>50. Il piano di autocontrollo per un'industria di produzione, vendita, o somministrazione di alimenti:</b>	
a) è obbligatorio.	( )
b) è facoltativo.	( )
c) va previsto solo se si verificano gravi malattie causate dagli alimenti.	( )

<b>51. La Celiachia è:</b>	
a) Un intolleranza permanente alla gliadina.	( )
b) Un intolleranza al lattosio.	( )
c) Una tossinfezione alimentare.	( )
<b>52. La sintomatologia classica della celiachia è:</b>	
a) Dissenteria cronica e arresto della crescita.	( )
b) Addome disteso e globoso.	( )
c) Tutte le precedenti.	( )
<b>53. La terapia che garantisce al celiaco un discreto standard di salute consiste:</b>	
a) Nel mangiare con moderazione tutti gli alimenti.	( )
b) Nella dieta aglutinata.	( )
c) Nell'uso di farmaci specifici.	( )
<b>54. La preparazione di alimenti senza glutine è preferibile che avvenga:</b>	
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.	( )
<b>55. Per la cottura in forno degli alimenti senza glutine:</b>	
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.	( )
<b>56. Gli alimenti per celiaci vengono identificati tramite:</b>	
a) Specifico logo predisposto dal Ministero della Salute.	( )
b) Mediante logo dell'Associazione Italiana Celiaci.	( )
c) Entrambe le risposte.	( )
<b>57. 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.	( )
<b>58. Cosa si intende per rintracciabilità alimentare?</b>	
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.	( )
<b>59. Gli alimenti più favorevoli alla moltiplicazione dei batteri sono:</b>	
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	