

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