

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.	()

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. I formaggi stagionati possono essere conservati in magazzino, a temperatura ambiente?	
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"/>
9. I prodotti ortofrutticoli freschi e i generi alimentari di origine animale possono essere conservati nella stessa cella frigorifera?	
a) sì.	<input type="checkbox"/>
b) no.	<input type="checkbox"/>
c) sì, purché vengano consumati in giornata.	<input type="checkbox"/>
10. Il pesce e la carne freschi possono essere conservati nella stessa cella frigorifera?	
a) no.	<input type="checkbox"/>
b) sì.	<input type="checkbox"/>
c) sì, purché il pesce venga consumato in giornata.	<input type="checkbox"/>
11. Lo scongelamento della carne congelata in tagli anatomici deve avvenire?	
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"/>
12. I prodotti scongelati devono essere consumati:	
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"/>
13. Il ricongelamento di porzioni non utilizzate di alimenti scongelati è:	
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"/>
14. Gli alimenti cotti da consumarsi caldi, durante la distribuzione devono essere mantenuti a:	
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"/>
15. I coltelli usati per mondare le verdure possono essere adoperati contemporaneamente per tagliare la carne?	
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"/>

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

25. Durante il lavoro:	
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.	()
26. Quando si manipolano gli alimenti:	
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.	()
27. Durante il lavoro gli operatori alimentari si devono lavare e disinfettare le mani:	
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.	()
28. E' consentito fumare sul posto di lavoro?	
a) si.	()
b) no.	()
c) si, ad eccezione della cucina ove è tassativamente vietato.	()
29. Ogni quanto tempo si deve cambiare l'olio delle friggitrice?	
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.	()
30. Perché i rubinetti dei lavabo e dei lavandini devono essere azionabili a comando non manuale?	
a) per prevenire le contaminazioni degli alimenti.	()
b) per maggiore comodità di chi se ne serve.	()
c) per evitare che si arrugginiscono.	()
31. Per prevenire l'insudiciamento dei pavimenti o per asciugarli può essere usata la segatura?	
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.	()
32. I preparati gastronomici a base di carni affettate o tritate crude possono essere distribuiti per il consumo:	
a) soltanto nel periodo invernale.	()
b) soltanto nel periodo estivo.	()
c) mai.	()

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

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

51. La cottura, il raffreddamento, l'igiene del personale e dell'ambiente etc..	
a) sono punti critici (CP).	()
b) sono punti critici di controllo (CCP).	()
c) non sono punti critici.	()
52. I microrganismi sono:	
a) sempre utili.	()
b) sempre dannosi.	()
c) a volte utili a volte dannose.	()
53. In quale di queste circostanze si può verificare una contaminazione crociata tra alimenti?	
a) toccando un arrosto con la stessa forchetta con cui si sono sbattute le uova.	()
b) utilizzando piani di lavoro diversi per tagliare in pezzi un pollo crudo e dell'insalata.	()
c) lavandosi le mani dopo aver tagliato un pollo crudo e prima di tagliare dell'insalata.	()
54. Quale materiale non è adatto per conservare gli alimenti?	
a) Vetro.	()
b) Plastica per alimenti.	()
c) Rame.	()
55. L'acqua potabile deve essere utilizzata	
a) solo nei panifici.	()
b) ovunque si preparino o si vendano alimenti.	()
c) vero solo per i ristoranti.	()
56. 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.	()
57. I cibi già cotti e non consumati...	
a) vanno mantenuti a temperatura ambiente.	()
b) vanno conservati in frigorifero dopo averli raffreddati rapidamente.	()
c) si possono conservare a temperatura ambiente perché i batteri sono stati uccisi durante la cottura.	()
58. Il tempo necessario perché i batteri presenti in un alimento a temperatura ambiente diventino milioni è:	
a) pochi minuti.	()
b) poche ore.	()
c) alcuni giorni.	()
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.	()

60. 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.	()

RISPOSTE

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