Nome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cognome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Firma:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Questionario

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | **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. |
| 2 | **La disinfezione è**:  a) l’eliminazione di tutti i germi patogeni;  b) l’eliminazione di tutti i parassiti;  c) la pulizia completa di un locale. |
| 3 | **Quale delle seguenti è una fonte di contaminazione crociata**?:  a) taglieri;  b) affettatrici;  c) tutte le precedenti. |
| 4 | **Come si possono evitare le contaminazione crociate degli alimenti**?:  a) lavandosi le mani dopo aver toccato cibi crudi e prima di toccare cibi cotti;  b) usando la stessa superficie di lavoro per cibi cotti e crudi;  c) usando gli stessi utensili per i cibi cotti e per quelli crudi. |
| 5 | **La carne e il pesce freschi si possono conservare nello stessa cella frigorifero**?:  a) no;  b) si  c) si, purché il pesce venga consumato in giornata. |
| 6 | **I servizi igienici non devono mai comunicare con i locali adibiti alla lavorazione, deposito e vendita di sostanze alimentari**:  a) falso;  b) vero;  c) in tutti gli edifici alimentari. |
| 7 | **Gli alimenti più favorevoli alla moltiplicazione dei batteri sono:**  a) quelli ricchi di acqua come latte, creme e brodi;  b) quelli meno ricchi di acqua come biscotti e pasta;  c) quelli molto salati. |
| 8 | **Con quali strumenti si attua l’autocontrollo in azienda:**  a) con squadre di ispettori che controllano tutte le fasi della produzione;  b) adottando adeguate misure di controllo dei punti critici per la sicurezza del prodotto;  c) effettuando tamponi su attrezzature. |
| 9 | **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. |
| 10 | **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 malato che non può infettare altri individui;  c) un individuo malato che può infettare altri individui. |
| 11 | **Gli impianti di aspirazione del vapore devono essere funzionanti in quanto:**   1. La presenza di vapore favorisce la formazione di muffe e batteri; 2. La presenza di vapore è fastidiosa per chi lavora; 3. Occorre evitare che gli odori della cucina vadano negli ambienti adiacenti. |
| 12 | **I camici e gli abiti da lavoro sono da cambiare ed inviare al lavaggio quando:**   1. Ogni settimana; 2. Ogni due settimane; 3. Ogni volta che risultino sporchi. |
| 13 | **In quali cibi si trova più comunemente la salmonella:**   1. Nella carne e sulle uova; 2. Nella frutta e nella verdura; 3. Nei frutti di mare. |
| 14 | **Riscaldare oi cibi è sempre una garanzia contro le tossinfezioni alimentari:**   1. Vero; 2. Falso; 3. Dipende dalle temperature che si raggiungono. |
| 15 | **Quale materiale risulta più idoneo per i piani da lavoro adibiti alla preparazione degli alimenti:**   1. Legno: 2. Marmo; 3. Acciaio inox. |