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.
 |