

## QUESTIONARIO ADDETTO ALLO SPORZIONAMENTO

NOME \_\_\_\_\_

COGNOME \_\_\_\_\_

DATA 11/03/2025

1. Quale è l'isola più grande del pianeta Terra?

- Australia
- Russia
- Groenlandia

2. In quale strumento di orientamento si trova l'ago magnetico?

- Termometro
- Bussola
- Orologio

3. Quale tipo di ristorazione effettua Qualità & Servizi S.p.A.?

- Ristorazione Commerciale
- Ristorazione Aziendale
- Ristorazione collettiva per comunità

4. RLS è:

- Eletto dai lavoratori
- Eletto dall'azienda
- Eletto dal sindacato

5. Cosa significa DPI?

- Diritto di Protezione Individuale
- Dispositivo di Protezione Individuale
- Dotazione di Pulizia Industriale

6. Le quantità di utilizzo di un prodotto chimico per le pulizie si scelgono:

- Seguendo le istruzioni operative e le indicazioni indicate sulla scheda tecnica
- Utilizzando buonsenso ed esperienza
- Secondo il grado di sporco rilevato

Un Infortunio è:

- Una malattia professionale causata da attività lavorativa
- Evento dannoso cagionato da causa violenta in occasione del lavoro
- Evento dannoso cagionato da causa violenta nell'orario di lavoro

7. Cosa significa microrganismo patogeno?

- E' un microrganismo che si moltiplica negli alimenti
- E' un microrganismo che altera il sapore degli alimenti
- E' un microrganismo che causa malattia nell'uomo

8. Quali fra questi microrganismi non si moltiplicano negli alimenti?

- Parassiti
- Virus
- Batteri

9. I fattori biologici che determinano l'alterazione degli alimenti sono:

- Temperatura e modalità di conservazione
- Batteri, virus, muffe, lieviti, parassiti
- Errori umani che possono contaminare l'alimento con prodotti chimici

10. La presenza di zuccheri in un alimento:

- Rende più difficile lo sviluppo dei batteri
- Permette uno sviluppo dei batteri più veloce
- A seconda della concentrazione, può favorire o inibire la crescita dei batteri

11. La celiachia:
- È una intolleranza al glutine che può portare a shock anafilattico
  - Non può insorgere in età adulta
  - È una intolleranza al glutine che può provocare malnutrizione
12. I guanti monouso utilizzati per la manipolazione degli alimenti
- Garantiscono sempre l'igiene della lavorazione se indossati durante tutto il turno di lavoro
  - Garantiscono l'igiene della lavorazione se l'operatore osserva le corrette prassi igieniche
  - Garantiscono la sicurezza del lavoratore perché antitaglio
13. Nei locali adibiti alla produzione alimentare, il controllo degli infestanti:
- Avviene tramite l'utilizzo periodico di insetticidi e rodenticidi
  - Avviene tramite il corretto utilizzo di barriere fisiche e il monitoraggio delle stazioni di cattura
  - Viene eseguito da ditta specializzata e non riguarda l'operatore del settore alimentare perché non ha le competenze per farlo
14. Le attrezzature e i prodotti per le pulizie:
- Possono essere stoccati in cucina, basta che siano lontani dagli alimenti
  - Devono essere stoccati all'esterno delle cucine, in piazzali o giardini esterni in modo che non vengano a contatto con gli alimenti
  - Devono essere stoccati in locali e armadietti dedicati
15. In caso di ustione da caldo:
- Coprire subito con garza e fascia
  - Porre sull'ustione dell'olio
  - Raffreddare immediatamente con acqua fredda
16. Le vie di fuga devono essere:
- Larghe almeno due metri
  - Tenute sempre sgombre da materiali, attrezzature, ecc.
  - Lunghe al massimo 10 metri
17. Se una superficie deve essere sanificata:
- È sufficiente utilizzare un potente detergente sgrassante
  - È sufficiente utilizzare direttamente un potente disinfettante e farlo agire per il tempo necessario ad eliminare tutti i microrganismi
  - È necessario procedere prima con una detersione e poi con una disinfezione
18. Chi segue una dieta vegana non mangia:
- Alimenti di origine animale e vegetale
  - Alimenti di origine animale
  - Carne, pesce e uova
19. Quale atteggiamento professionale deve mantenere un Addetto alla Somministrazione:
- Deve seguire rigorosamente le regole Aziendali e le disposizioni ricevute
  - Deve avere un atteggiamento spontaneo e naturale
  - Deve prepararsi psicologicamente e tecnicamente attraverso la conoscenza del menù a promuovere l'assaggio e il consumo dei cibi proposti
20. Le regole igieniche per la somministrazione prevedono:
- Il cambio della divisa soltanto quando ci sono macchie evidenti
  - Il divieto di indossare monili di piccole dimensioni; quelli più grandi si possono indossare perché nel caso in cui cadano nel cibo sono ben visibili e quindi facilmente rimovibili
  - Non si possono indossare anelli, piercing, collane, orecchini e orologi di alcun tipo