

Nome: _____

Data: _____

1. **Quali fra questi microrganismi non si moltiplicano negli alimenti?**
 - a. muffe
 - b. virus
 - c. batteri

2. **Cosa si intende per pasto-test?**
 - a. il pasto-test è un campione rappresentativo del pasto del giorno da poter analizzare in caso di necessità per poter accertare la salubrità dei pasti serviti
 - b. il pasto-test è un campione alimentare con scopo preventivo, che viene effettuato periodicamente sui pasti prodotti per verificarne l'idoneità igienico-sanitaria
 - c. il pasto-test è un test di assaggio del pasto per valutare le caratteristiche organolettiche

3. **La contaminazione crociata è**
 - a. la moltiplicazione dei microrganismi sui cibi il passaggio di una contaminazione da un alimento o superficie contaminati ad un alimento non contaminato
 - b. il passaggio di una contaminazione da un alimento o superficie contaminati ad un alimento non contaminato
 - c. un pericolo fisico

4. **L'HACCP è:**
 - a. l'analisi dei pericoli biologici, chimici e fisici legati agli alimenti e il monitoraggio dei sistemi alimentari tramite punti critici di controllo
 - b. una certificazione aziendale che tutela la sicurezza dei lavoratori
 - c. un test che rileva la quantità di microrganismi negli alimenti

5. **Quale delle seguenti affermazioni è vera?**
 - a. un alimento cotto può essere mantenuto a temperatura ambiente diverse ore perché la cottura elimina tutti i batteri
 - b. il congelamento uccide i batteri perché i cristalli di ghiaccio rompono le membrane cellulari
 - c. le tossine prodotte da alcuni batteri possono resistere anche alla cottura dell'alimento

6. **La celiachia:**
 - a. è un'intolleranza al glutine che può portare a shock anafilattico
 - b. non può insorgere in età adulta
 - c. è un'intolleranza al glutine che può provocare malnutrizione

7. **Per disinfestazione s'intende**
 - a. La pulizia completa di un locale
 - b. L'eliminazione di tutti i parassiti
 - c. L'eliminazione di tutti i germi patogeni

8. **In caso di frigorifero unico dove devono essere collocate le verdure**
 - a. Nel ripiano più basso
 - b. Possono essere lasciate in dispensa
 - c. Nel ripiano più alto

9. **Come deve avvenire lo scongelamento di un prodotto congelato o surgelato**
 - a. In frigorifero 24 ore prima
 - b. A temperatura ambiente per meno di 24 ore
 - c. Passandolo sotto acqua corrente

10. **Quale delle seguenti affermazioni è logicamente equivalente a "le canzoni italiane non hanno sempre testi belli"?**
 - a. le canzoni italiane hanno sempre testi brutti
 - b. almeno una canzone italiana non ha un bel testo
 - c. tutte le canzoni con un bel testo non sono italiane

Firma candidato/a _____

- 11. Se un utente con dieta medica mangia un alimento a lui non consentito:**
- se la quantità di alimento vietato ingerito è piccola non ci sono conseguenze gravi per la sua salute
 - le conseguenze più gravi si verificano nel caso della celiachia
 - possono esserci gravi conseguenze anche con l'ingestione di piccolissime quantità di alimento
- 12. Chi segue una dieta vegana non mangia:**
- alimenti di origine animale e vegetale
 - alimenti di origine animale
 - non mangia la carne ma mangia latticini e prodotti a base di uova
- 13. Quali dei seguenti alimenti sono fonte di proteine:**
- carne e latticini
 - carne, pesce e latticini
 - carne, uova, pesce, latticini, legumi
- 14. Quali sono le temperature di sicurezza per un pasto in attesa della somministrazione?**
- intorno ai 37°C per i pasti caldi e intorno ai 5°C per i freddi
 - oltre i 65°C per i pasti caldi e sotto ai 10°C per i freddi
 - intorno ai 99°C per i pasti caldi e intorno a 1°C per i pasti freddi
- 15. 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
- 16. Quali verdure appartengono alla famiglia delle crocifere**
- Zucchine, melanzane peperoni
 - Scalognone cipolla porri
 - Cavolo verza, cavolfiore, broccoli
- 17. La conservazione con il freddo è una tecnica**
- microbicida, cioè elimina totalmente i microrganismi presenti in un alimento
 - microbiostatica, cioè riduce lo sviluppo dei microrganismi senza però eliminarli
 - non ha nessun effetto sui microrganismi e si limita a disattivare gli enzimi.
- 18. Durante la lavorazione/somministrazione degli alimenti:**
- non si possono indossare bracciali, piercing ed altri monili
 - è possibile indossare eventuali piercing avendo cura di coprirli con cerotti in modo che non caschino accidentalmente negli alimenti
 - si possono indossare anelli, bracciali ed altri monili durante la distribuzione degli alimenti, purché siano sempre tenuti puliti
- 19. L'halibut è un pesce di fiume**
- vero
 - falso
- 20. Quanti pasti produce giornalmente Qualità & Servizi S.p.A.**
- Circa 10.000
 - Circa 25.000
 - Circa 50.000

Firma candidato/a _____