

**SELEZIONE INTERNA PER TITOLI ED ESAMI PER LA COPERTURA DI  
N. 2 POSTI A TEMPO PIENO DI CUOCO SPECIALIZZATO,  
CATEGORIA B, LIVELLO EVOLUTO**

**PROVA SCRITTA 1**



1. **COSA SI INTENDE PER INFEZIONE?**
  - a. Assenza di microrganismi patogeni
  - b. Presenza transitoria di microrganismi sulla superficie corporea o su oggetti
  - c. La manifestazione in segni e sintomi causata da un agente infettivo
  - d. **L'ingresso e lo sviluppo di microrganismi patogeni in uno e più tessuti di un organismo**
  
2. **NELLA PERSONA ANZIANA SI PUÒ INCREMENTARE L'APPORTO DI AMINOACIDI?**
  - a. Aggiungendo più zuccheri alla frutta cotta
  - b. **Aggiungendo alla dieta maggiori quantità di carne, pesce, grana.**
  - c. Potenziando l'uso di integratori lipidici
  - d. Aumentando i latticini
  
3. **QUALI CARATTERISTICHE DEVE AVERE UNA ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN UNA PERSONA SANA?**
  - a. Normocalorica e ricca di vitamine
  - b. Variata e senza grassi saturi
  - c. **Varia e normocalorica**
  - d. Prevalentemente caratterizzata dalla presenza di proteine e glucidi
  
4. **LA POSIZIONE ANTISHOCK CONSISTE NEL PORRE IL PAZIENTE:**
  - a. In posizione seduta
  - b. **A terra in posizione supina con le gambe sollevate**
  - c. In posizione eretta
  - d. A terra in posizione prona
  
5. **DA CHI È NOMINATO IL RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA?**
  - a. **Dai lavoratori**
  - b. Dal datore di lavoro
  - c. Dall'UIIPA
  - d. Dalla Provincia
  
6. **QUALE TRA LE SEGUENTI È CONSIDERATO UN RISCHIO PER LA SALUTE?**
  - a. **Rumore, condizioni climatiche**
  - b. Macchine, apparecchiature
  - c. Impianti elettrici
  - d. Incendio

- 7. QUAL'È LA MANSIONE CORRETTA DEL "PREPOSTO"?**
- a. Nelle strutture complesse viene delegato a loro il compito di sorvegliare o impartire ordini e direttive ai lavoratori durante il lavoro
  - b. Soggetto che dirige le attività produttive in senso tecnico e amministrativo pur senza essere titolare di poteri di gestione generali
  - c. Persona che presta il proprio lavoro alle dipendenze con rapporto di lavoro di natura subordinata
  - d. Soggetto titolare del rapporto di lavoro con il dipendente e ha responsabilità dell'impresa in quanto titolare dei poteri decisionali
- 8. OBBLIGHI DEI LAVORATORI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO"?**
- a. Sorvegliare i dipendenti per evitare condotte pericolose
  - b. Elaborare il piano di sicurezza
  - c. Utilizzare correttamente le attrezzature di lavoro
  - d. Fare la valutazione del rischio
- 9. CHI È IL MEDICO COMPETENTE DELLA A.P.S.P.?**
- a. Il Direttore Sanitario della struttura
  - b. Il Medico di base degli Ospiti
  - c. Il medico nominato dal datore di lavoro ai sensi del D. Lsg. 81/08
  - d. Il Medico di base del lavoratore
- 10. NEL MOMENTO IN CUI SI UTILIZZA UN'ATTREZZATURA DI LAVORO COSA SI INTENDE CON LA DEFINIZIONE DI "LAVORATORE ESPOSTO"?**
- a. Operatore incaricato dell'uso dell'attrezzatura
  - b. Lavoratore che volontariamente si espone ad un rischio
  - c. Lavoratore che inconsciamente è esposto ad un rischio
  - d. Qualsiasi lavoratore che opera nelle vicinanze di un'attrezzatura in funzione o nelle vicinanze di una zona pericolosa
- 11. QUAL'È LA CORRETTA PROCEDURA DI SICUREZZA, PER LA PULIZIA DI UN'APPARECCHIATURA ELETTRICA IN CUCINA AD ESEMPIO UN'AFFETTATRICE?**
- a. Posizionare l'apertura della lama sullo zero, distribuire il disinfettante, attivare la macchina e avendo cura di fare molta attenzione, passare lo straccio sulla lama così facendo ho la certezza di pulire tutta la lama, risciacquare e asciugare
  - b. Spegnerne la macchina, posizionare l'apertura della lama sullo zero, togliere l'alimentazione di corrente con l'interruttore dedicato, smontare tutti i pezzi possibili e distribuire il detergente/disinfettante, risciacquare abbondantemente, asciugare con la carta, rimontare
  - c. Spegnerne la macchina, togliere l'alimentazione di corrente con l'interruttore dedicato, distribuire il detergente/disinfettante, risciacquare abbondantemente, asciugare con la carta
  - d. Spegnerne la macchina, posizionare l'apertura della lama sullo zero, distribuire il detergente/disinfettante, risciacquare abbondantemente, asciugare con la carta
- 12. QUALI SONO I TRE FATTORI CHE FORMANO IL "TRIANGOLO DEL FUOCO"?**
- a. Tutte e tre le risposte sottostanti
  - b. Comburente, Sostanza in grado di bruciare, Energia d'innesco
  - c. Ossigeno, Combustibile, Energia d'innesco
  - d. Combustibile, Comburente, Energia d'innesco

13. LA VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE NEGLI AMBIENTI DI LAVORO È:
- Obbligatoria per i settori privati di attività
  - Obbligatoria per i settori pubblici di attività
  - Obbligatoria per i settori di attività pubblici e privati
  - Non è obbligatoria ma raccomandata dall'O.M.S.
14. QUALI DI QUESTI CIBI SONO CONSIGLIATI PER I PAZIENTI DISFAGICI?
- Gelato
  - Zuppa di verdure
  - Minestra cremosa
  - Riso
15. QUALE TRA LE SEGUENTI RISPOSTE È LA DEFINIZIONE CORRETTA DI "PROCEDURA"?
- Successione dettagliata e logica di azioni tecnico/operative più o meno rigidamente definite che consente di uniformare attività e comportamenti poco discrezionali
  - Descrive una successione di azioni fisiche e mentali, con le quali l'infermiere/operatore raggiungono un determinato obiettivo
  - Documento tendenzialmente rigido che descrive un insieme di azioni professionali finalizzate ad un obiettivo sanitario
  - Ha lo scopo di dare, attraverso le competenze delle singole figure coinvolte nel processo assistenziale, risposte adeguate alle problematiche dell'ospite
16. IL D.Lgs. 196 DEL 2003 IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI GARANTISCE:
- Che il trattamento dei dati personali si svolga nel rispetto della convenzione di Oviedo in materia di libertà personale garantendo la riservatezza e la tracciabilità
  - Che il trattamento dei dati personali si svolga nel rispetto della convenzione di Oviedo in materia di libertà personale garantendo la riservatezza e la tracciabilità
  - Che il trattamento dei dati personali si svolga nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità dell'interessato, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali
  - I diritti dell'individuo in materia di trattamento dei dati per quanto riguarda la conservazione e riservatezza rispetto ai dati personali
17. IN PRESENZA DI CELIACHIA È NECESSARIO EVITARE:
- I legumi
  - Il grano saraceno
  - Il farro
  - Il riso
18. UN PAZIENTE CHE ASSUME FARMACI ANTICOAGULANTI CHE VERDURE DOVRÀ EVITARE:
- Patate
  - Fagiolini
  - Verza
  - Carote
19. NELLA PREPARAZIONE DI UNA DIETA PER UN ANZIANO CON PROBLEMI DI DISFAGIA QUALI SONO I REQUISITI PIÙ IMPORTANTI NELL'ALLESTIMENTO DELLA MEDESIMA:
- Temperatura degli alimenti-quantità (porzione) - contenuto in sale
  - Colore/sapore-temperatura degli alimenti-basso contenuto di condimenti
  - Omogeneità-consistenza-colore/sapore
  - Basso contenuto di zuccheri-masticabilità

20. **CIBI CONSIGLIATI PER UNA DIETA ASTRINGENTE:**
- I latticini
  - Verdure cotte
  - Riso, pesce, carne alla griglia
  - Alimenti con molta fibra
21. **DOVE TROVIAMO PRINCIPALMENTE IL CALCIO UTILE NELLA PREVENZIONE DELL'OSTEOPOROSI NELL'ANZIANO:**
- Nel farro
  - Nei cachi e datteri
  - Nel latte e formaggi
  - Nel riso
22. **LE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DI UN PRODOTTO SONO:**
- Obbligatorie per alimenti che richiedono condizioni particolari di conservazione
  - Obbligatorie solo per prodotti deperibili
  - Obbligatorie solo per prodotti per la prima infanzia
  - Obbligatorie solo per i prodotti surgelati
23. **UN GAS UTILIZZATO PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI È:**
- L'ossigeno
  - Il sodio
  - L'azoto
  - L'elio
24. **CON LA CONSERVAZIONE IN ATMOSFERA MODIFICATA:**
- Si riduce la concentrazione di anidride carbonica
  - Si aumenta la concentrazione di ossigeno
  - Si aumenta la concentrazione di elio
  - Si riduce la concentrazione di ossigeno
25. **COSA E' NECESSARIO FARE IN CASO SI RISCOVRI ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO DI UN FRIGORIFERO:**
- Svuotare il frigo, controllare la merce e conservarla in altra sistemazione o eventualmente buttarla, compilare la scheda dell'anomalie riscontrate e chiamare il tecnico
  - Segnarlo in direzione e chiamare immediatamente il tecnico
  - Controllare la merce, conservarla in altra sistemazione o eventualmente buttarla, segnalare il guasto in direzione e chiamare il tecnico
  - Nessuna delle precedenti
26. **COME CI SI DEVE COMPORTARE IN CASO DI RICEVIMENTO DI MERCE SCADUTA:**
- Telefonare al fornitore e farsela cambiare
  - Riporla in frigo o negli scaffali del magazzino, chiamare il fornitore
  - Segnarla come merce non conforme chiamare il fornitore per farsela sostituire
  - Avvisare il responsabile della struttura
27. **LA ROTAZIONE DELLA MERCE DEPOSITATA IN MAGAZZINO È:**
- Obbligatoria per legge e da decreto della comunità europea
  - Di tanto in tanto
  - Consigliata ad ogni nuova fornitura
  - Non obbligatoria visti i tmc molto lunghi

28. **IL LAVORO DI EQUIPE FAVORISCE:**
- a. Il raggiungimento degli obiettivi
  - b. Il risparmio di risorse economiche
  - c. La valutazione dei superiori
  - d. La distribuzione dei compiti
29. **COME EVITARE LE CONTAMINAZIONI CROCIATE DEGLI ALIMENTI?**
- a. Lavorando cibi crudi e cotti esclusivamente con i guanti
  - b. Lavorando i cibi con utensili d'acciaio
  - c. Utilizzando solamente taglieri colorati
  - d. Non utilizzando gli stessi utensili per la lavorazione dei cibi crudi e cotti
30. **QUAL'È LA TEMPERATURA LIMITE CONSENTITA DURANTE IL TRASPORTO DEI SURGELATI?**
- a. -12°
  - b. -18°
  - c. -15°
  - d. -4°
31. **COSA S'INTENDE QUANDO SI PARLA DI RISCHIO FISICO DI CONTAMINAZIONE?**
- a. Far entrare in contatto gli alimenti o preparazioni con corpi estranei (sassi, orecchini, anelli, vetro)
  - b. Far entrare in contatto gli alimenti o preparazioni con detersivi e sanificanti
  - c. Far entrare in contatto gli alimenti o preparazioni con microorganismi patogeni
  - d. Tutte e tre le precedenti
32. **COSA SONO I BATTERI ANAEROBI?**
- a. Batteri che vivono con presenza d'ossigeno
  - b. Batteri che non hanno bisogno di acqua per vivere
  - c. Batteri che vivono in totale assenza di ossigeno
  - d. Batteri che vivono a temperature elevate
33. **LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA È CAUSATA DA:**
- a. Acqua-Terra
  - b. Organismi viventi
  - c. Metalli
  - d. Prodotti chimici
34. **COSA S'INTENDE PER "PUNTO CRITICO" O "CP"?**
- a. Un punto dove è possibile rilevare dei rischi
  - b. Un punto dove esistono dei rischi potenziali
  - c. Un punto dove occorre eliminare o ridurre un rischio eventuale
  - d. Tutte e tre le precedenti
35. **È UN BATTERIO ANAEROBIO:**
- a. La salmonella
  - b. Il botulino
  - c. Il colera
  - d. Tutti i precedenti
36. **PER EVITARE O LIMITARE I RISCHI DI TOSSEINFEZIONE I CIBI COTTI PREPARATI IN ANTICIPO DEVONO:**
- a. Essere messi in frigo appena pronti
  - b. Essere conservati a temperatura ambiente
  - c. Essere raffreddati velocemente poi refrigerati
  - d. Essere conservati a temperatura ambiente e poi refrigerati

37. **LA DISINFESTAZIONE CONSISTE:**
- Nell'eliminazione dei macrorganismi
  - Nell'eliminazione di germi patogeni
  - Nella detersione dei piani di lavoro
  - Nell'eliminazione del rischio fisico
38. **I BATTERI SI SVILUPPANO MEGLIO:**
- A 25-40 °C
  - A -18 °C
  - A 10-15 °C
  - A 4°-6° C
39. **È UN ADDITIVO ANTIOSSIDANTE:**
- Il cloruro di sodio
  - Il caramello
  - L'acido ascorbico
  - Il saccarosio
40. **NON HA UN'AZIONE BATTERIOSTATICA:**
- La refrigerazione
  - La pastorizzazione
  - Il surgelamento
  - Il congelamento
41. **PER FARE CONSERVAZIONE SU QUALI FATTORI DEVO AGIRE MODIFICANDOLI:**
- Quantità, tempo, luce
  - Confezionamento, dimensioni, sigillatura
  - Acqua, ossigeno, temperatura
  - Nessuna delle precedenti
42. **LA PASTORIZZAZIONE:**
- Rallenta lo sviluppo di microrganismi
  - Blocca l'azione dei microrganismi
  - Uccide i microrganismi
  - Uccide tutti i microrganismi comprese le spore
43. **PRESENTANO RISCHIO BOTULINO:**
- Fagiolini surgelati
  - Carciofini sott'olio
  - Cipolline sotto aceto
  - Tutti i prodotti surgelati
44. **COSA SONO I MOCA:**
- Sono i materiali e gli oggetti destinati a non venire a contatto con gli alimenti
  - Sono i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
  - Sono dei sistemi di cottura sottovuoto
  - Sono oggetti in vetro che non possono venire a contatto con gli alimenti
45. **IL SURGELAMENTO:**
- Non rallenta il proliferare dei microrganismi
  - Ferma il proliferare dei microrganismi ma non necessariamente li uccide
  - È un metodo di conservazione in disuso e sostituito dal congelamento
  - Uccide i microrganismi

46. **PER QUALI PRODOTTI NON E' RICHIESTO IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:**
- a. Latte a lunga conservazione
  - b. Nei prodotti contenenti anidride carbonica
  - c. Mozzarella e formaggi a pasta filata freschi
  - d. **Bevande con contenuto alcolico superiore al 10%**
47. **COME CI SI COMPORTA IN CASO DI INTERRUZIONE DELLA CORRENTE PER LUNGO TEMPO DURANTE IL QUALE I PRODOTTI PRESURGELATI SUPERANO LA TEMPERATURA DI -12°:**
- a. Si buttano tutti i prodotti
  - b. Si accende il tasto di supercongelamento per le 24 ore successive
  - c. **Si trasferiscono gli alimenti nel frigorifero e si consumano nel più breve tempo possibile**
  - d. Nessuna delle tre
48. **IL SISTEMA DI TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI:**
- a. **Deve essere prevista obbligatoriamente**
  - b. Non è obbligatoria
  - c. Deve essere prevista solo dopo che si siano verificate gravi malattie da alimenti
  - d. Non è prevista per prodotti secchi (pasta, riso, biscotti, ecc...)
49. **LA FASE DI COTTURA DI UN ALIMENTO:**
- a. **E' un CCP**
  - b. Non è mai CCP
  - c. E' una fase che non influisce sul rischio biologico
  - d. E' un rischio biologico
50. **NELLA TERMINOLOGIA HACCP, PER DIAGRAMMA DI FLUSSO S'INTENDE:**
- a. La descrizione dei locali adibiti alle preparazioni alimentari
  - b. L'illustrazione dell'organigramma aziendale
  - c. La descrizione del transito sporco-pulito in cucina
  - d. **La descrizione del processo lavorativo fase dopo fase**
51. **NEL CASO VENGANO RILEVATE NON CONFORMITA' PER I CCP:**
- a. **Devono essere sempre registrate**
  - b. Non vanno mai registrate
  - c. La registrazione è facoltativa
  - d. La registrazione deve essere comunicata all'azienda sanitaria
52. **QUANDO E' OBBLIGATORIO LAVARSI LE MANI:**
- a. Appena entrati in cucina
  - b. Dopo essersi soffiati il naso
  - c. Ogni qualvolta si cambi lavorazione
  - d. **Tutte e tre le precedenti**
53. **L'IPOCLORITO DI SODIO (candeggina) è:**
- a. Un detergente
  - b. Un disinfettante
  - c. Un detergente disinfettante
  - d. **Nessuna delle tre**

54. **PROCEDIMENTO CORRETTO PER LA SANIFICAZIONE DEL TAVOLO DI LAVORO:**
- Rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare
  - Rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto, risciacquare e asciugare con carta
  - Detergere, rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare
  - Rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare
55. **LA DISINFEZIONE E':**
- L'eliminazione di tutti i germi patogeni
  - L'eliminazione di tutti i parassiti (topi, mosche e scarafaggi)
  - La pulizia completa di un locale
  - Tutte e tre le precedenti
56. **L'ABBATTITORE DI TEMPERATURA SERVE A:**
- Uccidere tutti i batteri, quindi prevenire il rischio biologico
  - Sanificare un prodotto
  - Mantenere il meno possibile un prodotto ad una temperatura favorevole alla proliferazione batterica
  - Abbatte la presenza dei germi patogeni
57. **PERCHÈ È IMPORTANTE RIMUOVERE I RESIDUI ALIMENTARI PRIMA DELLA SANIFICAZIONE:**
- Perché i residui alimentari possono ridurre l'azione dei disinfettanti
  - Nessuna delle risposte giustifica la rimozione dei residui alimentari
  - Se ci sono residui alimentari è sufficiente aumentare il tempo di contatto del disinfettante
  - Non è importante rimuovere i residui alimentari l'importante è disinfettare bene
58. **GLI ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE CALDI, A CHE TEMPERATURA DEVONO ESSERE MANTENUTI E PERCHÉ:**
- Vanno mantenuti a 75° per dare un prodotto caldo all'utente
  - Vanno mantenuti ad almeno 65° per fermare la proliferazione batterica
  - Vanno mantenuti a 45° per non rovinare il prodotto
  - Vanno mantenuti ad almeno 60° per fermare la proliferazione batterica, non rovinare il prodotto e assicurare all'utente finale un prodotto caldo
59. **LA COMUNITA' EUROPEA, AL FINE DI GARANTIRE AI CONSUMATORI UNA PIU' ADEGUATA INFORMAZIONE SULL'ETTICHETTATURA DEGLI ALIMENTI, HA EMANATO IL REGOLAMENTO UE 1169/2011. LA NORMA COMUNITARIA, INOLTRE FORNISCE UN ELENCO COMPLETO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE E INTOLLERANZE. IL LORO NUMERO E':**
- 3
  - 11
  - 13
  - 14
60. **QUALI DI QUESTI PRODOTTI È CONSIDERATO UN NON ALLERGENE:**
- Crostacei
  - Molluschi
  - Sedano
  - Nessuno dei precedenti

**SELEZIONE INTERNA PER TITOLI ED ESAMI PER LA COPERTURA DI  
N. 2 POSTI A TEMPO PIENO DI CUOCO SPECIALIZZATO,  
CATEGORIA B, LIVELLO EVOLUTO**

**PROVA SCRITTA 2**



1. **NELLA COTTURA ALLA GRIGLIA DOBBIAMO EVITARE LE BRUCIATURE DELL'ALIMENTO:**
  - a. Perché si formano benzopireni
  - b. Perché l'alimento si conserva peggio
  - c. Perché si forma aldeide formica
  - d. Perché conferisce un gusto amaro alla preparazione
  
2. **UN GRAMMO DI LIPIDI FORNISCE CIRCA:**
  - a. 4 Kcal
  - b. 9 Kcal
  - c. 7 Kcal
  - d. 12 Kcal
  
3. **I PRINCIPI NUTRITIVI CHE MAGGIORMENTE VENGONO DISTRUTTI CON LA COTTURA SONO:**
  - a. Le proteine
  - b. Sali minerali
  - c. Vitamine
  - d. Lipidi
  
4. **LA POSIZIONE ANTISHOCK CONSISTE NEL PORRE IL PAZIENTE:**
  - a. In posizione seduta
  - b. A terra in posizione supina con le gambe sollevate
  - c. In posizione eretta
  - d. A terra in posizione prona
  
5. **DA CHI È NOMINATO IL RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA?**
  - a. Dai lavoratori
  - b. Dal datore di lavoro
  - c. Dall'UPIPA
  - d. Dalla Provincia
  
6. **QUALE TRA LE SEGUENTI È CONSIDERATO UN RISCHIO PER LA SALUTE?**
  - a. Rumore, condizioni climatiche
  - b. Macchine, apparecchiature
  - c. Impianti elettrici
  - d. Incendio
  
7. **QUAL'È LA MANSIONE CORRETTA DEL "PREPOSTO"?**
  - a. Nelle strutture complesse viene delegato a loro il compito di sorvegliare o impartire ordini e direttive ai lavoratori durante il lavoro
  - b. Soggetto che dirige le attività produttive in senso tecnico e amministrativo pur senza essere titolare di poteri di gestione generali
  - c. Persona che presta il proprio lavoro alle dipendenze con rapporto di lavoro di natura subordinata
  - d. Soggetto titolare del rapporto di lavoro con il dipendente e ha responsabilità dell'impresa in quanto titolare dei poteri decisionali

8. **OBBLIGHI DEI LAVORATORI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO”?**
- Survegliare i dipendenti per evitare condotte pericolose
  - Elaborare il piano di sicurezza
  - Utilizzare correttamente le attrezzature di lavoro
  - Fare la valutazione del rischio
9. **CHI È IL MEDICO COMPETENTE DELLA A.P.S.P.?**
- Il Direttore Sanitario della struttura
  - Il Medico di base degli Ospiti
  - Il medico nominato dal datore di lavoro ai sensi del D. Lsg. 81/08
  - Il Medico di base del lavoratore
10. **NEL MOMENTO IN CUI SI UTILIZZA UN’ATTREZZATURA DI LAVORO COSA SI INTENDE CON LA DEFINIZIONE DI “LAVORATORE ESPOSTO”?**
- Operatore incaricato dell’uso dell’attrezzatura
  - Lavoratore che volontariamente si espone ad un rischio
  - Lavoratore che inconsciamente è esposto ad un rischio
  - Qualsiasi lavoratore che opera nelle vicinanze di un’attrezzatura in funzione o nelle vicinanze di una zona pericolosa
11. **QUAL’È LA CORRETTA PROCEDURA DI SICUREZZA, PER LA PULIZIA DI UN’APPARECCHIATURA ELETTRICA IN CUCINA AD ESEMPIO UN’AFFETTATRICE?**
- Posizionare l’apertura della lama sullo zero, distribuire il disinfettante, attivare la macchina e avendo cura di fare molta attenzione, passare lo straccio sulla lama così facendo ho la certezza di pulire tutta la lama, risciacquare e asciugare
  - Spegnere la macchina, posizionare l’apertura della lama sullo zero, togliere l’alimentazione di corrente con l’interruttore dedicato, smontare tutti i pezzi possibili e distribuire il detergente/disinfettante, risciacquare abbondantemente, asciugare con la carta, rimontare
  - Spegnere la macchina, togliere l’alimentazione di corrente con l’interruttore dedicato, distribuire il detergente/disinfettante, risciacquare abbondantemente, asciugare con la carta
  - Spegnere la macchina, posizionare l’apertura della lama sullo zero, distribuire il detergente/disinfettante, risciacquare abbondantemente, asciugare con la carta
12. **QUALI SONO I TRE FATTORI CHE FORMANO IL”TRIANGOLO DEL FUOCO”?**
- Tutte e tre le sottostante
  - Comburente, Sostanza in grado di bruciare, Energia d’innesco
  - Ossigeno, Combustibile, Energia d’innesco
  - Combustibile, Comburente, Energia d’innesco
13. **LA VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE NEGLI AMBIENTI DI LAVORO È:**
- Obbligatoria per i settori privati di attività
  - Obbligatoria per i settori pubblici di attività
  - Obbligatoria per i settori di attività pubblici e privati
  - Non è obbligatoria ma raccomandata dall’O.M.S.
14. **QUALI DI QUESTI CIBI SONO CONSIGLIATI PER I PAZIENTI DISFAGICI?**
- Gelato
  - Zuppa di verdure
  - Minestra cremosa
  - Riso

15. **QUALE TRA LE SEGUENTI RISPOSTE È LA DEFINIZIONE CORRETTA DI “PROCEDURA”?**
- Successione dettagliata e logica di azioni tecnico/operative più o meno rigidamente definite che consente di uniformare attività e comportamenti poco discrezionali
  - Descrive una successione di azioni fisiche e mentali, con le quali l’infermiere/operatore raggiungono un determinato obiettivo
  - Documento tendenzialmente rigido che descrive un insieme di azioni professionali finalizzate ad un obiettivo sanitario
  - Ha lo scopo di dare, attraverso le competenze delle singole figure coinvolte nel processo assistenziale, risposte adeguate alle problematiche dell’ospite
16. **IL D.LGS. 196 DEL 2003 IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI GARANTISCE:**
- Che il trattamento dei dati personali si svolga nel rispetto della convenzione di Oviedo in materia di libertà personale garantendo la riservatezza e la tracciabilità
  - Che il trattamento dei dati personali si svolga nel rispetto della convenzione di Oviedo in materia di libertà personale garantendo la riservatezza e la tracciabilità
  - Che il trattamento dei dati personali si svolga nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità dell’interessato, con particolare riferimento alla riservatezza, all’identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali
  - I diritti dell’individuo in materia di trattamento dei dati per quanto riguarda la conservazione e riservatezza rispetto ai dati personali
17. **IN PRESENZA DI CELIACHIA È NECESSARIO EVITARE:**
- I legumi
  - Il grano saraceno
  - Il farro
  - Il riso
18. **UN PAZIENTE CHE ASSUME FARMACI ANTICOAGULANTI CHE VERDURE DOVRÀ EVITARE:**
- Patate
  - Fagiolini
  - Verza
  - Carote
19. **NELLA PREPARAZIONE DI UNA DIETA PER UN ANZIANO CON PROBLEMI DI DISFAGIA QUALI SONO I REQUISITI PIÙ IMPORTANTI NELL’ALLESTIMENTO DELLA MEDESIMA:**
- Temperatura degli alimenti-quantità (porzione) - contenuto in sale
  - Colore/sapore-temperatura degli alimenti-basso contenuto di condimenti
  - Omogeneità-consistenza-colore/sapore
  - Basso contenuto di zuccheri-masticabilità
20. **CIBI CONSIGLIATI PER UNA DIETA ASTRINGENTE:**
- I latticini
  - Verdure cotte
  - Riso, pesce, carne alla griglia
  - Alimenti con molta fibra
21. **DOVE TROVIAMO PRINCIPALMENTE IL CALCIO UTILE NELLA PREVENZIONE DELL’OSTEOPOROSI NELL’ANZIANO:**
- Nel farro
  - Nei cachi e datteri
  - Nel latte e formaggi
  - Nel riso

- 22. LE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DI UN PRODOTTO SONO:**
- a. **Obbligatorie per alimenti che richiedono condizioni particolari di conservazione**
  - b. Obbligatorie solo per prodotti deperibili
  - c. Obbligatorie solo per prodotti per la prima infanzia
  - d. Obbligatorie solo per i prodotti surgelati
- 23. UN GAS UTILIZZATO PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI È:**
- a. L'ossigeno
  - b. Il sodio
  - c. **L'azoto**
  - d. L'elio
- 24. CON LA CONSERVAZIONE IN ATMOSFERA MODIFICATA:**
- a. Si riduce la concentrazione di anidride carbonica
  - b. Si aumenta la concentrazione di ossigeno
  - c. Si aumenta la concentrazione di elio
  - d. **Si riduce la concentrazione di ossigeno**
- 25. COSA E' NECESSARIO FARE IN CASO SI RISCOVTRINO ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO DI UN FRIGORIFERO:**
- a. **Svuotare il frigo, controllare la merce e conservarla in altra sistemazione o eventualmente buttarla, compilare la scheda dell'anomalie riscontrate e chiamare il tecnico**
  - b. Segnarlo in direzione e chiamare immediatamente il tecnico
  - c. Controllare la merce, conservarla in altra sistemazione o eventualmente buttarla, segnalare il guasto in direzione e chiamare il tecnico
  - d. Nessuna delle precedenti
- 26. COME CI SI DEVE COMPORARE IN CASO DI RICEVIMENTO DI MERCE SCADUTA:**
- a. Telefonare al fornitore e farsela cambiare
  - b. Riporla in frigo o negli scaffali del magazzino, chiamare il fornitore
  - c. **Segnarla come merce non conforme chiamare il fornitore per farsela sostituire**
  - d. Avvisare il responsabile della struttura
- 27. LA ROTAZIONE DELLA MERCE DEPOSITATA IN MAGAZZINO È:**
- a. Obbligatoria per legge e da decreto della comunità europea
  - b. Di tanto in tanto
  - c. **Consigliata ad ogni nuova fornitura**
  - d. Non obbligatoria visti i tmc molto lunghi
- 28. IL LAVORO DI EQUIPE FAVORISCE:**
- a. **Il raggiungimento degli obiettivi**
  - b. Il risparmio di risorse economiche
  - c. La valutazione dei superiori
  - d. La distribuzione dei compiti
- 29. COME EVITARE LE CONTAMINAZIONI CROCIATE DEGLI ALIMENTI?**
- a. Lavorando cibi crudi e cotti esclusivamente con i guanti
  - b. Lavorando i cibi con utensili d'acciaio
  - c. Utilizzando solamente taglieri colorati
  - d. **Non utilizzando gli stessi utensili per la lavorazione dei cibi crudi e cotti**

30. **QUAL'È LA TEMPERATURA LIMITE CONSENTITA DURANTE IL TRASPORTO DEI SURGELATI?**
- 12°
  - 18°
  - 15°
  - 4°
31. **COSA S'INTENDE QUANDO SI PARLA DI RISCHIO FISICO DI CONTAMINAZIONE?**
- Far entrare in contatto gli alimenti o preparazioni con corpi estranei (sassi, orecchini, anelli, vetro)
  - Far entrare in contatto gli alimenti o preparazioni con detersivi e sanificanti
  - Far entrare in contatto gli alimenti o preparazioni con microorganismi patogeni
  - Tutte e tre le precedenti
32. **COSA SONO I BATTERI ANAEROBI?**
- Batteri che vivono con presenza d'ossigeno
  - Batteri che non hanno bisogno di acqua per vivere
  - Batteri che vivono in totale assenza di ossigeno
  - Batteri che vivono a temperature elevate
33. **LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA È CAUSATA DA:**
- Acqua-Terra
  - Organismi viventi
  - Metalli
  - Prodotti chimici
34. **COSA S'INTENDE PER "PUNTO CRITICO" O "CP"?**
- Un punto dove è possibile rilevare dei rischi
  - Un punto dove esistono dei rischi potenziali
  - Un punto dove occorre eliminare o ridurre un rischio eventuale
  - Tutte e tre le precedenti
35. **È UN BATTERIO ANAEROBIO:**
- La salmonella
  - Il botulino
  - Il colera
  - Tutti i precedenti
36. **PER EVITARE O LIMITARE I RISCHI DI TOSSEINFEZIONE I CIBI COTTI PREPARATI IN ANTICIPO DEVONO:**
- Essere messi in frigo appena pronti
  - Essere conservati a temperatura ambiente
  - Essere raffreddati velocemente poi refrigerati
  - Essere conservati a temperatura ambiente e poi refrigerati
37. **LA DISINFESTAZIONE CONSISTE:**
- Nell'eliminazione dei macrorganismi
  - Nell'eliminazione di germi patogeni
  - Nella detersione dei piani di lavoro
  - Nell'eliminazione del rischio fisico

38. **I BATTERI SI SVILUPPANO MEGLIO:**
- a. A 25-40 °C
  - b. A -18 °C
  - c. A 10-15 °C
  - d. A 4°-6° C
39. **È UN ADDITIVO ANTIOSSIDANTE:**
- a. Il cloruro di sodio
  - b. Il caramello
  - c. L'acido ascorbico
  - d. Il saccarosio
40. **NON HA UN'AZIONE BATTERIOSTATICA:**
- a. La refrigerazione
  - b. La pastorizzazione
  - c. Il surgelamento
  - d. Il congelamento
41. **PER FARE CONSERVAZIONE SU QUALI FATTORI DEVO AGIRE MODIFICANDOLI:**
- a. Quantità, tempo, luce
  - b. Confezionamento, dimensioni, sigillatura
  - c. Acqua, ossigeno, temperatura
  - d. Nessuna delle precedenti
42. **LA PASTORIZZAZIONE:**
- a. Rallenta lo sviluppo di microrganismi
  - b. Blocca l'azione dei microrganismi
  - c. Uccide i microrganismi
  - d. Uccide tutti i microrganismi comprese le spore
43. **PRESENTANO RISCHIO BOTULINO:**
- a. Fagiolini surgelati
  - b. Carciofini sott'olio
  - c. Cipolline sotto aceto
  - d. Tutti i prodotti surgelati
44. **COSA SONO I MOCA:**
- a. Sono i materiali e gli oggetti destinati a non venire a contatto con gli alimenti
  - b. Sono i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
  - c. Sono dei sistemi di cottura sottovuoto
  - d. Sono oggetti in vetro che non possono venire a contatto con gli alimenti
45. **IL SURGELAMENTO:**
- a. Non rallenta il proliferare dei microrganismi
  - b. Ferma il proliferare dei microrganismi ma non necessariamente li uccide
  - c. È un metodo di conservazione in disuso e sostituito dal congelamento
  - d. Uccide i microrganismi
46. **PER QUALI PRODOTTI NON E' RICHIESTO IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:**
- a. Latte a lunga conservazione
  - b. Nei prodotti contenenti anidride carbonica
  - c. Mozzarella e formaggi a pasta filata freschi
  - d. Bevande con contenuto alcolico superiore al 10%

47. **COME CI SI COMPORTA IN CASO DI INTERRUZIONE DELLA CORRENTE PER LUNGO TEMPO DURANTE IL QUALE I PRODOTTI PRESURGELATI SUPERANO LA TEMPERATURA DI -12°:**
- Si buttano tutti i prodotti
  - Si accende il tasto di supercongelamento per le 24 ore successive
  - Si trasferiscono gli alimenti nel frigorifero e si consumano nel più breve tempo possibile**
  - Nessuna delle tre
48. **IL SISTEMA DI TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI:**
- Deve essere prevista obbligatoriamente**
  - Non è obbligatoria
  - Deve essere prevista solo dopo che si siano verificate gravi malattie da alimenti
  - Non è prevista per prodotti secchi (pasta, riso, biscotti, ecc...)
49. **LA FASE DI COTTURA DI UN ALIMENTO:**
- E' un CCP**
  - Non è mai CCP
  - E' una fase che non influisce sul rischio biologico
  - E' un rischio biologico
50. **NELLA TERMINOLOGIA HACCP, PER DIAGRAMMA DI FLUSSO S'INTENDE:**
- La descrizione dei locali adibiti alle preparazioni alimentari
  - L'illustrazione dell'organigramma aziendale
  - La descrizione del transito sporco-pulito in cucina
  - La descrizione del processo lavorativo fase dopo fase**
51. **NEL CASO VENGANO RILEVATE NON CONFORMITA' PER I CCP:**
- Devono essere sempre registrate**
  - Non vanno mai registrate
  - La registrazione è facoltativa
  - La registrazione deve essere comunicata all'azienda sanitaria
52. **QUANDO E' OBBLIGATORIO LAVARSI LE MANI:**
- Appena entrati in cucina
  - Dopo essersi soffiati il naso
  - Ogni qualvolta si cambi lavorazione
  - Tutte e tre le precedenti**
53. **L'IPOCLORITO DI SODIO (candeggina) è:**
- Un detergente
  - Un disinfettante
  - Un detergente disinfettante
  - Nessuna delle tre**

54. **PROCEDIMENTO CORRETTO PER LA SANIFICAZIONE DEL TAVOLO DI LAVORO:**
- Rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare
  - Rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto, risciacquare e asciugare con carta
  - Detergere, rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare
  - Rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare
55. **LA DISINFEZIONE E':**
- L'eliminazione di tutti i germi patogeni
  - L'eliminazione di tutti i parassiti (topi, mosche e scarafaggi)
  - La pulizia completa di un locale
  - Tutte e tre le precedenti
56. **L'ABBATTITORE DI TEMPERATURA SERVE A:**
- Uccidere tutti i batteri, quindi prevenire il rischio biologico
  - Sanificare un prodotto
  - Mantenere il meno possibile un prodotto ad una temperatura favorevole alla proliferazione batterica
  - Abbatte la presenza dei germi patogeni
57. **PERCHÈ È IMPORTANTE RIMUOVERE I RESIDUI ALIMENTARI PRIMA DELLA SANIFICAZIONE:**
- Perché i residui alimentari possono ridurre l'azione dei disinfettanti
  - Nessuna delle risposte giustifica la rimozione dei residui alimentari
  - Se ci sono residui alimentari è sufficiente aumentare il tempo di contatto del disinfettante
  - Non è importante rimuovere i residui alimentari l'importante è disinfettare bene
58. **GLI ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE CALDI, A CHE TEMPERATURA DEVONO ESSERE MANTENUTI E PERCHÉ:**
- Vanno mantenuti a 75° per dare un prodotto caldo all'utente
  - Vanno mantenuti ad almeno 65° per fermare la proliferazione batterica
  - Vanno mantenuti a 45° per non rovinare il prodotto
  - Vanno mantenuti ad almeno 60° per fermare la proliferazione batterica, non rovinare il prodotto e assicurare all'utente finale un prodotto caldo
59. **LA COMUNITA' EUROPEA, AL FINE DI GARANTIRE AI CONSUMATORI UNA PIU' ADEGUATA INFORMAZIONE SULL'ETTICHETTATURA DEGLI ALIMENTI, HA EMANATO IL REGOLAMENTO UE 1169/2011. LA NORMA COMUNITARIA, INOLTRE FORNISCE UN ELENCO COMPLETO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE E INTOLLERANZE. IL LORO NUMERO E':**
- 3
  - 11
  - 13
  - 14
60. **QUALI DI QUESTI PRODOTTI È CONSIDERATO UN NON ALLERGENE:**
- Crostacei
  - Molluschi
  - Sedano
  - Nessuno dei precedenti

# SELEZIONE INTERNA PER TITOLI ED ESAMI PER LA COPERTURA DI N. 2 POSTI A TEMPO PIENO DI CUOCO SPECIALIZZATO, CATEGORIA B, LIVELLO EVOLUTO

## PROVA SCRITTA 3



1. **QUALE DI QUESTI OGGETTI NON È UN D.P.I.?**
  - a. Guanti monouso
  - b. Scarpe antiscivolo
  - c. **Camice di cotone**
  - d. Mascherina protettiva
  
2. **COSA SI INTENDE PER A.P.S.P.?**
  - a. Azienda Privata di Servizi alla Persona
  - b. Azienda Provinciale di Servizi alla persona
  - c. **Azienda Pubblica di Servizi alla Persona**
  - d. Azienda Provinciale Sanitaria Pubblica
  
3. **PUÒ UN LAVORATORE RIFIUTARSI DI FREQUENTARE I CORSI DI FORMAZIONE SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO?**
  - a. Solo con una giustificazione plausibile
  - b. Sì
  - c. **No**
  - d. Sì, se il contratto di lavoro è a tempo determinato
  
4. **LA POSIZIONE ANTISHOCK CONSISTE NEL PORRE IL PAZIENTE:**
  - a. In posizione seduta
  - b. **A terra in posizione supina con le gambe sollevate**
  - c. In posizione eretta
  - d. A terra in posizione prona
  
5. **DA CHI È NOMINATO IL RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA?**
  - a. **Dai lavoratori**
  - b. Dal datore di lavoro
  - c. Dall'UPIPA
  - d. Dalla Provincia
  
6. **QUALE TRA LE SEGUENTI È CONSIDERATO UN RISCHIO PER LA SALUTE?**
  - a. **Rumore, condizioni climatiche**
  - b. Macchine, apparecchiature
  - c. Impianti elettrici
  - d. Incendio
  
7. **QUAL'È LA MANSIONE CORRETTA DEL "PREPOSTO"?**
  - a. **Nelle strutture complesse viene delegato a loro il compito di sorvegliare o impartire ordini e direttive ai lavoratori durante il lavoro**
  - b. Soggetto che dirige le attività produttive in senso tecnico e amministrativo pur senza essere titolare di poteri di gestione generali
  - c. Persona che presta il proprio lavoro alle dipendenze con rapporto di lavoro di natura subordinata
  - d. Soggetto titolare del rapporto di lavoro con il dipendente e ha responsabilità dell'impresa in quanto titolare dei poteri decisionali

8. **OBBLIGHI DEI LAVORATORI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO”?**
- Survegliare i dipendenti per evitare condotte pericolose
  - Elaborare il piano di sicurezza
  - Utilizzare correttamente le attrezzature di lavoro
  - Fare la valutazione del rischio
9. **CHI È IL MEDICO COMPETENTE DELLA A.P.S.P.?**
- Il Direttore Sanitario della struttura
  - Il Medico di base degli Ospiti
  - Il medico nominato dal datore di lavoro ai sensi del D. Lsg. 81/08
  - Il Medico di base del lavoratore
10. **NEL MOMENTO IN CUI SI UTILIZZA UN’ATTREZZATURA DI LAVORO COSA SI INTENDE CON LA DEFINIZIONE DI “LAVORATORE ESPOSTO”?**
- Operatore incaricato dell’uso dell’attrezzatura
  - Lavoratore che volontariamente si espone ad un rischio
  - Lavoratore che inconsciamente è esposto ad un rischio
  - Qualsiasi lavoratore che opera nelle vicinanze di un’attrezzatura in funzione o nelle vicinanze di una zona pericolosa
11. **QUAL’È LA CORRETTA PROCEDURA DI SICUREZZA, PER LA PULIZIA DI UN’APPARECCHIATURA ELETTRICA IN CUCINA AD ESEMPIO UN’AFFETTATRICE?**
- Posizionare l’apertura della lama sullo zero, distribuire il disinfettante, attivare la macchina e avendo cura di fare molta attenzione, passare lo straccio sulla lama così facendo ho la certezza di pulire tutta la lama, risciacquare e asciugare
  - Spegnere la macchina, posizionare l’apertura della lama sullo zero, togliere l’alimentazione di corrente con l’interruttore dedicato, smontare tutti i pezzi possibili e distribuire il detergente/disinfettante, risciacquare abbondantemente, asciugare con la carta, rimontare
  - Spegnere la macchina, togliere l’alimentazione di corrente con l’interruttore dedicato, distribuire il detergente/disinfettante, risciacquare abbondantemente, asciugare con la carta
  - Spegnere la macchina, posizionare l’apertura della lama sullo zero, distribuire il detergente/disinfettante, risciacquare abbondantemente, asciugare con la carta
12. **QUALI SONO I TRE FATTORI CHE FORMANO IL “TRIANGOLO DEL FUOCO”?**
- Tutte e tre le precedenti
  - Comburente, Sostanza in grado di bruciare, Energia d’innesco
  - Ossigeno, Combustibile, Energia d’innesco
  - Combustibile, Comburente, Energia d’innesco
13. **LA VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE NEGLI AMBIENTI DI LAVORO È:**
- Obbligatoria per i settori privati di attività
  - Obbligatoria per i settori pubblici di attività
  - Obbligatoria per i settori di attività pubblici e privati
  - Non è obbligatoria ma raccomandata dall’O.M.S.
14. **QUALI DI QUESTI CIBI SONO CONSIGLIATI PER I PAZIENTI DISFAGICI?**
- Gelato
  - Zuppa di verdure
  - Minestra cremosa
  - Riso

15. **QUALE TRA LE SEGUENTI RISPOSTE È LA DEFINIZIONE CORRETTA DI “PROCEDURA”?**
- Successione dettagliata e logica di azioni tecnico/operative più o meno rigidamente definite che consente di uniformare attività e comportamenti poco discrezionali
  - Descrive una successione di azioni fisiche e mentali, con le quali l'infermiere/operatore raggiungono un determinato obiettivo
  - Documento tendenzialmente rigido che descrive un insieme di azioni professionali finalizzate ad un obiettivo sanitario
  - Ha lo scopo di dare, attraverso le competenze delle singole figure coinvolte nel processo assistenziale, risposte adeguate alle problematiche dell'ospite
16. **IL D.LGS. 196 DEL 2003 IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI GARANTISCE:**
- Che il trattamento dei dati personali si svolga nel rispetto della convenzione di Oviedo in materia di libertà personale garantendo la riservatezza e la tracciabilità
  - Che il trattamento dei dati personali si svolga nel rispetto della convenzione di Oviedo in materia di libertà personale garantendo la riservatezza e la tracciabilità
  - Che il trattamento dei dati personali si svolga nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità dell'interessato, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali
  - I diritti dell'individuo in materia di trattamento dei dati per quanto riguarda la conservazione e riservatezza rispetto ai dati personali
17. **IN PRESENZA DI CELIACHIA È NECESSARIO EVITARE:**
- I legumi
  - Il grano saraceno
  - Il farro
  - Il riso
18. **UN PAZIENTE CHE ASSUME FARMACI ANTICOAGULANTI CHE VERDURE DOVRÀ EVITARE:**
- Patate
  - Fagiolini
  - Verza
  - Carote
19. **NELLA PREPARAZIONE DI UNA DIETA PER UN ANZIANO CON PROBLEMI DI DISFAGIA QUALI SONO I REQUISITI PIÙ IMPORTANTI NELL'ALLESTIMENTO DELLA MEDESIMA:**
- Temperatura degli alimenti-quantità (porzione) - contenuto in sale
  - Colore/sapore-temperatura degli alimenti-basso contenuto di condimenti
  - Omogeneità-consistenza-colore/sapore
  - Basso contenuto di zuccheri-masticabilità
20. **CIBI CONSIGLIATI PER UNA DIETA ASTRINGENTE:**
- I latticini
  - Verdure cotte
  - Riso, pesce, carne alla griglia
  - Alimenti con molta fibra
21. **DOVE TROVIAMO PRINCIPALMENTE IL CALCIO UTILE NELLA PREVENZIONE DELL'OSTEOPOROSI NELL'ANZIANO:**
- Nel farro
  - Nei cachi e datteri
  - Nel latte e formaggi
  - Nel riso

- 22. LE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DI UN PRODOTTO SONO:**
- a. **Obbligatorie per alimenti che richiedono condizioni particolari di conservazione**
  - b. Obbligatorie solo per prodotti deperibili
  - c. Obbligatorie solo per prodotti per la prima infanzia
  - d. Obbligatorie solo per i prodotti surgelati
- 23. UN GAS UTILIZZATO PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI È:**
- a. L'ossigeno
  - b. Il sodio
  - c. **L'azoto**
  - d. L'elio
- 24. CON LA CONSERVAZIONE IN ATMOSFERA MODIFICATA:**
- a. Si riduce la concentrazione di anidride carbonica
  - b. Si aumenta la concentrazione di ossigeno
  - c. Si aumenta la concentrazione di elio
  - d. **Si riduce la concentrazione di ossigeno**
- 25. COSA E' NECESSARIO FARE IN CASO SI RISCOVTRINO ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO DI UN FRIGORIFERO:**
- a. **Svuotare il frigo, controllare la merce e conservarla in altra sistemazione o eventualmente buttarla, compilare la scheda dell'anomalie riscontrate e chiamare il tecnico**
  - b. Segnarlo in direzione e chiamare immediatamente il tecnico
  - c. Controllare la merce, conservarla in altra sistemazione o eventualmente buttarla, segnalare il guasto in direzione e chiamare il tecnico
  - d. Nessuna delle precedenti
- 26. COME CI SI DEVE COMPORTARE IN CASO DI RICEVIMENTO DI MERCE SCADUTA:**
- a. Telefonare al fornitore e farsela cambiare
  - b. Riporla in frigo o negli scaffali del magazzino, chiamare il fornitore
  - c. **Segnarla come merce non conforme chiamare il fornitore per farsela sostituire**
  - d. Avvisare il responsabile della struttura
- 27. LA ROTAZIONE DELLA MERCE DEPOSITATA IN MAGAZZINO È:**
- a. Obbligatoria per legge e da decreto della comunità europea
  - b. Di tanto in tanto
  - c. **Consigliata ad ogni nuova fornitura**
  - d. Non obbligatoria visti i tmc molto lunghi
- 28. IL LAVORO DI EQUIPE FAVORISCE:**
- a. **Il raggiungimento degli obiettivi**
  - b. Il risparmio di risorse economiche
  - c. La valutazione dei superiori
  - d. La distribuzione dei compiti
- 29. COME EVITARE LE CONTAMINAZIONI CROCIATE DEGLI ALIMENTI?**
- a. Lavorando cibi crudi e cotti esclusivamente con i guanti
  - b. Lavorando i cibi con utensili d'acciaio
  - c. Utilizzando solamente taglieri colorati
  - d. **Non utilizzando gli stessi utensili per la lavorazione dei cibi crudi e cotti**

30. **QUAL'È LA TEMPERATURA LIMITE CONSENTITA DURANTE IL TRASPORTO DEI SURGELATI?**
- a. -12°
  - b. -18°
  - c. -15°
  - d. -4°
31. **COSA S'INTENDE QUANDO SI PARLA DI RISCHIO FISICO DI CONTAMINAZIONE?**
- a. Far entrare in contatto gli alimenti o preparazioni con corpi estranei (sassi, orecchini, anelli, vetro)
  - b. Far entrare in contatto gli alimenti o preparazioni con detersivi e sanificanti
  - c. Far entrare in contatto gli alimenti o preparazioni con microorganismi patogeni
  - d. Tutte e tre le precedenti
32. **COSA SONO I BATTERI ANAEROBI?**
- a. Batteri che vivono con presenza d'ossigeno
  - b. Batteri che non hanno bisogno di acqua per vivere
  - c. Batteri che vivono in totale assenza di ossigeno
  - d. Batteri che vivono a temperature elevate
33. **LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA È CAUSATA DA:**
- a. Acqua-Terra
  - b. Organismi viventi
  - c. Metalli
  - d. Prodotti chimici
34. **COSA S'INTENDE PER "PUNTO CRITICO" O "CP"?**
- a. Un punto dove è possibile rilevare dei rischi
  - b. Un punto dove esistono dei rischi potenziali
  - c. Un punto dove occorre eliminare o ridurre un rischio eventuale
  - d. Tutte e tre le precedenti
35. **È UN BATTERIO ANAEROBIO:**
- a. La salmonella
  - b. Il botulino
  - c. Il colera
  - d. Tutti i precedenti
36. **PER EVITARE O LIMITARE I RISCHI DI TOSSEINFEZIONE I CIBI COTTI PREPARATI IN ANTICIPO DEVONO:**
- a. Essere messi in frigo appena pronti
  - b. Essere conservati a temperatura ambiente
  - c. Essere raffreddati velocemente poi refrigerati
  - d. Essere conservati a temperatura ambiente e poi refrigerati
37. **LA DISINFESTAZIONE CONSISTE:**
- a. Nell'eliminazione dei macrorganismi
  - b. Nell'eliminazione di germi patogeni
  - c. Nella detersione dei piani di lavoro
  - d. Nell'eliminazione del rischio fisico

38. **I BATTERI SI SVILUPPANO MEGLIO:**
- a. A 25-40 °C
  - b. A -18 °C
  - c. A 10-15 °C
  - d. A 4°-6° C
39. **È UN ADDITIVO ANTIOSSIDANTE:**
- a. Il cloruro di sodio
  - b. Il caramello
  - c. L'acido ascorbico
  - d. Il saccarosio
40. **NON HA UN'AZIONE BATTERIOSTATICA:**
- a. La refrigerazione
  - b. La pastorizzazione
  - c. Il surgelamento
  - d. Il congelamento
41. **PER FARE CONSERVAZIONE SU QUALI FATTORI DEVO AGIRE MODIFICANDOLI:**
- a. Quantità, tempo, luce
  - b. Confezionamento, dimensioni, sigillatura
  - c. Acqua, ossigeno, temperatura
  - d. Nessuna delle precedenti
42. **LA PASTORIZZAZIONE:**
- a. Rallenta lo sviluppo di microrganismi
  - b. Blocca l'azione dei microrganismi
  - c. Uccide i microrganismi
  - d. Uccide tutti i microrganismi comprese le spore
43. **PRESENTANO RISCHIO BOTULINO:**
- a. Fagiolini surgelati
  - b. Carciofini sott'olio
  - c. Cipolline sotto aceto
  - d. Tutti i prodotti surgelati
44. **COSA SONO I MOCA:**
- a. Sono i materiali e gli oggetti destinati a non venire a contatto con gli alimenti
  - b. Sono i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
  - c. Sono dei sistemi di cottura sottovuoto
  - d. Sono oggetti in vetro che non possono venire a contatto con gli alimenti
45. **IL SURGELAMENTO:**
- a. Non rallenta il proliferare dei microrganismi
  - b. Ferma il proliferare dei microrganismi ma non necessariamente li uccide
  - c. È un metodo di conservazione in disuso e sostituito dal congelamento
  - d. Uccide i microrganismi
46. **PER QUALI PRODOTTI NON E' RICHIESTO IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:**
- a. Latte a lunga conservazione
  - b. Nei prodotti contenenti anidride carbonica
  - c. Mozzarella e formaggi a pasta filata freschi
  - d. Bevande con contenuto alcolico superiore al 10%

47. **COME CI SI COMPORTA IN CASO DI INTERRUZIONE DELLA CORRENTE PER LUNGO TEMPO DURANTE IL QUALE I PRODOTTI PRESURGELATI SUPERANO LA TEMPERATURA DI -12°:**
- Si buttano tutti i prodotti
  - Si accende il tasto di supercongelamento per le 24 ore successive
  - Si trasferiscono gli alimenti nel frigorifero e si consumano nel più breve tempo possibile
  - Nessuna delle tre
48. **IL SISTEMA DI TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI:**
- Deve essere prevista obbligatoriamente
  - Non è obbligatoria
  - Deve essere prevista solo dopo che si siano verificate gravi malattie da alimenti
  - Non è prevista per prodotti secchi (pasta, riso, biscotti, ecc...)
49. **LA FASE DI COTTURA DI UN ALIMENTO:**
- E' un CCP
  - Non è mai CCP
  - E' una fase che non influisce sul rischio biologico
  - E' un rischio biologico
50. **NELLA TERMINOLOGIA HACCP, PER DIAGRAMMA DI FLUSSO S'INTENDE:**
- La descrizione dei locali adibiti alle preparazioni alimentari
  - L'illustrazione dell'organigramma aziendale
  - La descrizione del transito sporco-pulito in cucina
  - La descrizione del processo lavorativo fase dopo fase
51. **NEL CASO VENGANO RILEVATE NON CONFORMITA' PER I CCP:**
- Devono essere sempre registrate
  - Non vanno mai registrate
  - La registrazione è facoltativa
  - La registrazione deve essere comunicata all'azienda sanitaria
52. **QUANDO E' OBBLIGATORIO LAVARSI LE MANI:**
- Appena entrati in cucina
  - Dopo essersi soffiati il naso
  - Ogni qualvolta si cambi lavorazione
  - Tutte e tre le precedenti
53. **L'IPOCLORITO DI SODIO (candeggina) è:**
- Un detergente
  - Un disinfettante
  - Un detergente disinfettante
  - Nessuna delle tre

54. **PROCEDIMENTO CORRETTO PER LA SANIFICAZIONE DEL TAVOLO DI LAVORO:**
- Rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare
  - Rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto, risciacquare e asciugare con carta
  - Detergere, rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare
  - Rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare
55. **LA DISINFEZIONE E':**
- L'eliminazione di tutti i germi patogeni
  - L'eliminazione di tutti i parassiti (topi, mosche e scarafaggi)
  - La pulizia completa di un locale
  - Tutte e tre le precedenti
56. **L'ABBATTITORE DI TEMPERATURA SERVE A:**
- Uccidere tutti i batteri, quindi prevenire il rischio biologico
  - Sanificare un prodotto
  - Mantenere il meno possibile un prodotto ad una temperatura favorevole alla proliferazione batterica
  - Abbatte la presenza dei germi patogeni
57. **PERCHÈ È INPORTANTE RIMUOVERE I RESIDUI ALIMENTARI PRIMA DELLA SANIFICAZIONE:**
- Perché i residui alimentari possono ridurre l'azione dei disinfettanti
  - Nessuna delle risposte giustifica la rimozione dei residui alimentari
  - Se ci sono residui alimentari è sufficiente aumentare il tempo di contatto del disinfettante
  - Non è importante rimuovere i residui alimentari l'importante è disinfettare bene
58. **GLI ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE CALDI, A CHE TEMPERATURA DEVONO ESSERE MANTENUTI E PERCHÈ:**
- Vanno mantenuti a 75° per dare un prodotto caldo all'utente
  - Vanno mantenuti ad almeno 65° per fermare la proliferazione batterica
  - Vanno mantenuti a 45° per non rovinare il prodotto
  - Vanno mantenuti ad almeno 60° per fermare la proliferazione batterica, non rovinare il prodotto e assicurare all'utente finale un prodotto caldo
59. **LA COMUNITA' EUROPEA, AL FINE DI GARANTIRE AI CONSUMATORI UNA PIU' ADEGUATA INFORMAZIONE SULL'ETTICHETTATURA DEGLI ALIMENTI, HA EMANATO IL REGOLAMENTO UE 1169/2011. LA NORMA COMUNITARIA, INOLTRE FORNISCE UN ELENCO COMPLETO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE E INTOLLERANZE. IL LORO NUMERO E':**
- 3
  - 11
  - 13
  - 14
60. **QUALI DI QUESTI PRODOTTI È CONSIDERATO UN NON ALLERGENE:**
- Crostacei
  - Molluschi
  - Sedano
  - Nessuno dei precedenti