

QUESTIONARIO AIUTO CUOCO

NOME _____

COGNOME _____

DATA 30.05.2023 _____

1. **Gli alimenti sono esposti a rischi di tipo**
 - a. esclusivamente biologico
 - b. chimico, fisico, biologico e allergeni
 - c. biologico e fisico ma non chimico
2. **Quali fra questi microrganismi non si moltiplicano negli alimenti?**
 - a. Muffe
 - b. Virus
 - c. Batteri
3. **Cosa sono gli infestanti?**
 - a. roditori (topi e ratti) ed insetti
 - b. organismi che causano malattie
 - c. batteri, virus, funghi e protozoi
4. **Grassi, zuccheri, proteine e vitamine**
 - a. sono presenti in quantità uguali nei vari alimenti di cui ci nutriamo
 - b. sono sostanze nutritive necessarie per l'uomo ma non per i microrganismi
 - c. sono sostanze nutritive necessarie alla crescita di tutti gli esseri viventi, inclusi i microrganismi
5. **Col termine "acqua libera" si intende**
 - a. l'acqua allo stato liquido, di vapore o di ghiaccio
 - b. esclusivamente l'acqua sotto forma di ghiaccio
 - c. l'acqua allo stato liquido e non legata ad altre sostanze (sale, zucchero, ecc.)
6. **I microrganismi che crescono sui cibi**
 - a. sono sempre patogeni e causano malattie
 - b. sono sempre innocui
 - c. possono essere innocui, patogeni o utili
7. **L'attestato di formazione per gli alimentaristi ai sensi della d.g.r.t. 559/08**
 - a. Ha validità cinque anni dalla data del rilascio
 - b. Ha validità di tre anni dalla data del rilascio
 - c. Una volta rilasciato non ha scadenza
8. **I microrganismi patogeni**
 - a. crescono solamente sui cibi e non in altri ambienti
 - b. sono microrganismi utili
 - c. sono microrganismi che causano malattie
9. **Possono essere fonte di rischio chimico**
 - a. sostanze chimiche accidentalmente finite nei cibi
 - b. prodotti utilizzati in agricoltura
 - c. entrambe le precedenti
10. **Il rischio fisico**
 - a. ormai in Italia è debellato
 - b. è dovuto alla presenza di sostanze radioattive negli alimenti
 - c. è dovuto alla presenza di corpi estranei negli alimenti
11. **La contaminazione crociata è**
 - a. la moltiplicazione dei microrganismi sui cibi
 - b. il passaggio di una contaminazione da un alimento o superficie contaminati ad un alimento non contaminato
 - c. un pericolo fisico

12. Quali sono le temperature di sicurezza per un pasto in attesa della somministrazione?

- a. Intorno ai 37°C per i pasti caldi e intorno ai 5°C per i freddi
- b. Oltre i 65°C per i pasti caldi e sotto ai 10°C per i freddi
- c. Intorno ai 99°C per i pasti caldi e intorno a 1°C per i pasti freddi

13. Quali fattori condizionano la crescita dei microrganismi negli alimenti?

- a. Sapore
- b. Tempo e temperatura
- c. Tempo, temperatura e pH

14. Se un utente con dieta medica mangia un alimento a lui non consentito:

- a. Se la quantità di alimento vietato ingerito è piccola non ci sono conseguenze gravi per la sua salute
- b. Le conseguenze più gravi si verificano nel caso della celiachia
- c. Possono esserci gravi conseguenze anche con l'ingestione di piccolissime quantità di alimento

15. Quali dei seguenti alimenti sono fonte di proteine:

- a. Carne e latticini
- b. Carne, pesce e latticini
- c. Carne, uova, pesce, latticini, legumi

16. Chi segue una dieta vegana non mangia:

- a. Alimenti di origine animale e vegetale
- b. Alimenti di origine animale
- c. Non mangia la carne ma mangia latticini e prodotti a base di uova

17. I guanti monouso utilizzati per la manipolazione degli alimenti:

- a. Garantiscono sempre l'igiene della lavorazione se indossati durante tutto il turno di lavoro
- b. Garantiscono l'igiene della lavorazione se l'operatore osserva le corrette prassi igieniche
- c. Garantiscono la sicurezza del lavoratore perché antitaglio

18. Durante la lavorazione/somministrazione degli alimenti:

- a. Non si possono indossare bracciali, piercing ed altri monili
- b. È possibile indossare eventuali piercing avendo cura di coprirli con cerotti in modo che non caschino accidentalmente negli alimenti
- c. Si possono indossare anelli, bracciali ed altri monili durante la distribuzione degli alimenti, purché siano sempre tenuti puliti.

19. 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

20. La trasmissione fecale-orale di una malattia infettiva:

- a. Si verifica solo se si condividono i servizi igienici con soggetti portatori della malattia o malati
- b. Si verifica se il soggetto malato o portatore della malattia contamina con le proprie feci acqua o alimenti che vengono poi ingeriti da un altro soggetto
- c. Si verifica per lo più negli ospedali

21. Qualità & Servizi è una S.p.A. a capitale pubblico, i suoi soci sono:

- a. Comune di Campi Bisenzio, Comune di Calenzano, Comune di Sesto Fiorentino, Comune di Signa, Comune di Barberino di Mugello, Comune di Carmignano
- b. Comune di Signa, Comune di Campi Bisenzio, Comune di Sesto Fiorentino, Comune di Calenzano, Comune di Lastra a Signa, Comune di Barberino di Mugello
- c. Comune di Sesto Fiorentino, Comune di Calenzano e Comune di Campi Bisenzio

22. Lo sciopero:

- a. Può essere un pretesto di licenziamento
- b. Dà diritto alla retribuzione
- c. Non dà diritto alla retribuzione

23. RLS è:

- a. Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza
- b. Responsabile dei lavoratori per la sicurezza
- c. Rappresentante sindacale dei lavoratori

24. Cosa significa DPI?

- a. Diritto di Protezione Individuale
- b. Dispositivo di Protezione Individuale
- c. Dotazione di Pulizia Industriale

25. In caso di ustione da caldo:

- a. Coprire subito con garza e fascia
- b. Porre sull'ustione dell'olio
- c. Raffreddare immediatamente con acqua fredda

26. Le vie di fuga devono essere?

- a. Larghe almeno due metri
- b. Tenute sempre sgombre da materiali, attrezzature, ecc.
- c. Lunghe al massimo 10 metri

27. In caso di infortunio per mancato utilizzo di un DPI è responsabile:

- a. Il datore di lavoro in tutti i casi
- b. I colleghi di lavoro che avevano l'obbligo di intervenire
- c. Il lavoratore privo del DPI e il preposto, se presente, che non è intervenuto

28. Alcuni microrganismi sono capaci di produrre delle sostanze pericolose chiamate:

- a. Amminoacidi
- b. Tossine
- c. Spore

29. 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

30. Il lavoratore che opera nel settore alimentare deve:

- a. Lavarsi le mani frequentemente, soprattutto quando passa da una lavorazione all'altra o tocca superfici diverse
- b. Indossare sempre i guanti e levarli solo a fine turno
- c. Evitare di toccare gli alimenti in maniera diretta senza l'uso dei guanti

31. 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

32. La disinfestazione è:

- a. L'eliminazione di tutti i germi patogeni
- b. La pulizia completa di un locale, compresa la disinfezione
- c. L'eliminazione di tutti i parassiti (roditori, volanti, striscianti)

33. Un portatore sano di malattia infettiva:

- a. Non è un pericolo per gli altri perché non ha sintomi della malattia
- b. È un pericolo soltanto per i conviventi più stretti
- c. Può provocare gravi epidemie

34. Se una superficie deve essere sanificata:

- a. È sufficiente utilizzare un potente detergente sgrassante
- b. È sufficiente utilizzare direttamente un potente disinfettante e farlo agire per il tempo necessario ad eliminare tutti i microrganismi
- c. È necessario procedere prima con una detersione e poi con una disinfezione

35. Quali sono le caratteristiche di un mezzo di trasporto per sostanze alimentari?

- a. Deve essere fornito di un cassone comunicante con il posto di guida
- b. Deve avere sempre un cassone refrigerato
- c. Deve avere un vano con rivestimento interno lavabile e separato dal posto di guida

36. Quale fra questi alimenti può essere consumato da un celiaco?

- a. Grano saraceno
- b. orzo
- c. farro

37. La tracciabilità alimentare:

- a. È costituita da tutte le informazioni che costruiscono il percorso di un alimento, dalla produzione primaria al consumo
- b. È la corretta etichettatura degli alimenti secondo la norma 1169/2011
- c. È il codice a barre riportato sulle confezioni alimentari

38. Un menù così composto: pasta e fagioli, insalata con carote e frutta

- a. Non è corretto dal punto di vista nutrizionale, ci sono troppe verdure che potrebbero causare problemi intestinali ai bambini
- b. È correttamente bilanciato
- c. Non è corretto dal punto di vista nutrizionale perché mancano le proteine

39. I virus:

- a. Provocano influenze che non hanno niente a che vedere con le tossinfezioni alimentari
- b. Non si moltiplicano nell'alimento ma possono veicolare malattie all'uomo attraverso gli alimenti
- c. Si moltiplicano negli alimenti e provocano malattie trasmesse dagli alimenti

40. I fattori chimici che determinano l'alterazione degli alimenti possono essere:

- a. Temperatura e modalità di conservazione
- b. Batteri, virus, muffe, lieviti, parassiti
- c. Detersivi, pesticidi