

1/5

NON SECTA



## BUSTA C

1) Quale documento internazionale contiene le linee guida e misure raccomandate in materia alimentare.							
Gli HACCP	A	Il Codex Alimentarius	B	WHO (Organizzazione mondiale della sanità)	C	Nessuno delle precedenti	D

2) Presentano rischio contaminazione da "Salmonella"?							
Susine, frutta secca	A	Tacchino, uova	B	Tutti i "sottolio" e "sottaceto"	C		

3) Rientrano nelle categorie dei "MOCA" ?							
Conservanti Coloranti Additivi	A	Utensili Stoviglie Contenitori	B	Spezie Condimenti Erbe aromatiche	C	tutte le precedenti	D

4) La contaminazione crociata può avvenire anche in modo indiretto da quali fattori:							
Mescolando ingredienti crudi e cotti	A	Mani infette dal personale	B	Due alimenti in frigo posti uno sopra l'altro	C	Tutte le precedenti	D

5) Fra le ultime integrazioni alle indicazioni per la somministrazione dei pasti nelle mense scolastiche ci sono:							
Compilare un registro delle eventuali variazioni al menu, da comunicare al ASL, genitori e bambini.	A	Allo scopo di incrementare il consumo di frutta, si indica che questa venga fornita per lo spuntino di metà mattina.	B	Per incrementare il consumo di pesce azzurro avendo verificato la disponibilità si fornisce l'indicazione di somministrarlo fresco, sfilettato almeno 2 volte al mese.	C	Tutte le precedenti	D

6) Gli alimenti cotti da consumare caldi, vanno mantenuti ad almeno 65°C per:							
Avere una qualità nutrizionale superiore	A	Per fermare la proliferazione batterica.	B	Per migliorare il gradimento del pasto	C	Tutte le precedenti	D

7) I prodotti o sostanze nutritive che sono considerati allergeni sono:							
Sempre esposti e visibili al consumatore	A	Talvolta esposti nelle bacheche delle mense scolastiche	B	Esposti solo se la ricetta o menu del giorno ne contengono	C		

Umana S

Bele

2/5

4

8) E' una "non conformità" al interno delle mense?							
Il cambio del menu del giorno	A	La mancanza di legumi una volta a settimana nel menu.	B	Il mancato registro della consegna di dieta speciale	C	Tutte le precedenti	D

9) i pesi degli alimenti a crudo e al netto degli scarti consigliati per ogni fascia di età che riguardano il menu giornaliero si trovano al interno di:							
Gli HACCP	A	I LARN	B	La tabella dietetica	C	Il ricettario	D

10) Che tipi di alimenti a base e contenuto di grassi possono essere usati nelle ricette scolastiche							
Olio evo, burro, strutto solo per la piadina	A	Panna, Olio Evo.	B	Olio evo, Oli vegetali.	C	Tutte le precedenti	D

11) Qual'è la corretta procedura di sicurezza, per la pulizia di un'apparecchiatura elettrica in cucina ad esempio un Frullatore ad immersione?							
Spegnere la macchina, togliere l'alimentazione di corrente con l'interruttore dedicato, smontare tutti i pezzi possibili e distribuire il detergente/disinfettante e, risciacquare abbondantemente, asciugare con la carta, rimontare.	A	Spegnere la macchina, smontare tutti i pezzi possibili e distribuire il detergente/disinfettante, lasciare in possa per 20min, sciacquare e asciugare con la carta, rimontare.	B	Togliere l'alimentazione di corrente con l'interruttore dedicato, smontare tutti i pezzi possibili e lavare sotto il rubinetto con sapone dedicato, risciacquare abbondantemente, asciugare con la carta, rimontare.	C		

12) Dopo un guasto nella fornitura della corrente elettrica per più di due ore nella cucina si procede a:							
Informare sulla "Non conformità" al responsabile e si procede alla somministrazione di un pasto di emergenza scolastico	A	Purtroppo non si può erogare il servizio del pranzo e si informa i genitori per portare i bimbi a casa	B	Informare sulla "Non conformità" al responsabile che a sua volta avviserà ai genitori di dover portare il pasto da casa.	C		

13) Il regolamento UE 1169-2011 emanato sulla etichettatura degli alimenti, fornisce un elenco completo delle sostanze che possono provocare allergie, quanti sono?							
20	A	13	B	14	C	Nessuna delle precedenti	D

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

3/5



14) Le principali fasi in ordine di elaborazione per l'applicazione del sistema HACCP nella preparazione e manipolazione della verdura a foglia cruda sono:

Ricevimento Stoccaggio Mondatura Taglio Lavaggio Risciacquo Asciugatura Confezionamento Distribuzione	A	Lavaggio Mondatura Asciugatura Taglio Stoccaggio Distribuzione	B	Ricevimento Lavaggio. Taglio Confezionamento Stoccaggio Distribuzione	C	
---	---	---	---	--	---	--

15) Le materie prima indicate dalla legge regionale 29/2002 da usare nelle mense sono:

Prodotti agroalimentari Bio e nella misura del possibile DOP	A	Almeno il 70% di provenienza Bio e/o produzione integrata	B	50% con prodotti di origine geografica protetta (IGP)	C	Nessuna delle precedenti	D
--	---	---	---	---	---	--------------------------	---

16) Quale dalle seguente affermazioni in tema di diete scolastiche è corretta?

Il bambino che deve seguire una dieta speciale ha il diritto di consumare un pasto sicuro a scuola	A	I genitori possono inviare i pasti con la dieta speciale a scuola negli appositi contenitori al bambino dedicati	B	A seconda delle capacità e conoscenze del cuoco scolastico si potrebbe elaborare nella cucina interna una dieta speciale.	C	I genitori devono ritirare il bimbo al momento del pasto, se la cucina interna non è in grado di fornire la dieta.	D
--	---	--	---	---	---	--	---

17) Nella preparazione dei pasti senza glutine ci sono dei requisiti specifici, che danno luogo a precise procedure operativi ad esempio:

Utilizzo di spazi attrezzature e posate dedicate, evitare la contaminazione crociata,	A	Conservare le preparazioni in contenitori idonei e distinti chiaramente identificabili.	B	Tenere ben visibili le prescrizioni di dieta speciale. Controllare tutti gli ingredienti per verificare che non contengano traccia del alimento proibito	C	Tutte le precedenti.	D
---	---	---	---	--	---	----------------------	---

18) Il soffocamento da corpo estraneo, rappresenta una delle principali cause di morte nei bambini di età inferiore a 3 anni, gli alimenti costituiscono una delle cause principali, soprattutto:

Ossicini di pollo , lische di pesce.	A	Frutta secca, grandi pezzi di frutta e verdura	B	Alimenti fibrosi come il sedano o scivolosi come uva e ciliegie	C	Tutti i precedenti	D
--------------------------------------	---	--	---	---	---	--------------------	---

luis  
Bel

*[Handwritten signatures]*

4/3

*[Handwritten mark]*

19) La sanificazione straordinaria in cucina avviene quando:

Sempre in caso di sospetto di un soggetto portatore del virus SARS-Cov-19	A	Verrà garantita in maniera puntuale a fine servizio, nel rispetto delle procedure per ridurre il rischio di contagio per SARS-Cov 19	B	In caso di presenza di personale con confermata positività al virus SARS-Cov19	C		
---	---	--	---	--	---	--	--

20) Nelle occasioni speciali ( compleanni, feste di fine anno ecc), la cucina può preparare che tipo di merenda:

Torte con la panna o biscotti farciti, tramezzini	A	Pizzette, ciambelle classiche, biscotti semplici	B	biscotti semplici Mascarpone, panini, crostate	C	Tutte i precedenti	D
---	---	--	---	--	---	--------------------	---

21) Le vie e le uscite di emergenza devono essere:

Evidenziate da apposita segnaletica conforme alle disposizioni vigenti, durevole e collocata in luoghi appropriati	A	Sempre chiuse a chiave	B	Blindate	C	Coperte da tendaggi per motivi estetici.	D
--	---	------------------------	---	----------	---	--	---

22) In tema di primo soccorso è importante che il soccorritore capisca la dinamica dell'evento:

Solo per poter somministrare farmaci	A	Per trasmettere informazioni utili al 118	B	Per fare diagnosi e somministrare farmaci	C	Per relazionare al Responsabile del Servizio	D
--------------------------------------	---	---	---	---	---	--	---

23) Secondo quanto prescrive l'art. 35, comma 5-bis, del D.Lgs. 165/2001, "I vincitori dei concorsi devono permanere nella sede di prima destinazione per un periodo...

Non inferiore a sette anni	A	Non inferiore a cinque anni	B	Non inferiore a tre anni	C	Non esiste un tale vincolo	D
----------------------------	---	-----------------------------	---	--------------------------	---	----------------------------	---

24) Ai sensi dell'art. 4 del Codice di comportamento adottato dal Comune di Cattolica, cosa si intende per regali o altre utilità di modico valore?

Si intendono quelle non consistenti in metalli e pietre preziose	A	Si intendono esclusivamente quelle corrisposte in via orientativa sotto forma di viaggi o sconto	B	Si intendono quelle di valore non superiore, in via orientativa, a 150 euro, anche sotto forma di sconto	C	Si intendono quelle di valore non superiore, in via orientativa, a 150 euro, ad eccezione di quelle sotto forma di sconto	D
--	---	--	---	--	---	---	---

25) L'utilizzo del badge di rilevazione presenze

E' strettamente personale e non può essere delegato per alcun motivo.	A	E' personale ma può essere delegato per gravi motivi previa autorizzazione del Sindaco.	B	E' personale ma può essere delegato per gravi e comprovati motivi autorizzazione del Dirigente	C	Può essere delegato ad altro dipendente previa concertazione con le organizzazioni sindacali.	D
---	---	---	---	--	---	---	---

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

5/5

26) L'acqua é impiegabile nell'estinzione di incendi su impianti e apparecchiature in tensione?					
Solo in casi eccezionali	A	Si, sempre	B	No, mai	C

27) Il dipendente ha l'obbligo di segnalare al Responsabile per la prevenzione della corruzione:							
L'avvenuta esternazione di considerazioni espresse da dipendenti in dissenso rispetto alla linea politica perseguita dall'Amministrazione	A	La partecipazione di dipendenti a manifestazioni di partito o politiche	B	Situazioni di irregolarità compiuti da dipendenti dell'Ente riscontrati durante lo svolgimento dell'attività d'ufficio	C	La situazione di eventuale parentela diretta o collaterale tra bambini frequentanti le strutture educative e il personale in servizio presso le stesse.	D

28) In caso di positività conclamata bisogna immediatamente							
Contattare il Medico incaricato dall'Ente	A	Contattare il 118	B	Contattare il Sindaco o, in sua assenza, il Segretario Generale	C	Contattare il referente aziendale COVID	D

29) In tema COVID quali sono le regole per la disinfezione / lavaggio delle mani?							
Per l'igiene delle mani è sufficiente il comune sapone. frizionare le mani per almeno 40-60 secondi.	A	Utilizzare prodotti per la disinfezione delle mani (presidi medico-chirurgici e biocidi autorizzati con azione microbica) avendo cura di bagnare con acqua preventivamente le mani.	B	Utilizzare acqua corrente senza bisogno di alcun detergente o sapone.	C		

30) "How much it is?" Completa la frase							
It's 30 euro	A	Very well, thanks!	B	It's windy!	C	Yes, I have.	D

Handwritten signatures: *lms* and *Bul*

Handwritten signature: *df*

Handwritten signature: *Ed*