

BUSTAA

DOMANDE	
1.	Come si evita la contaminazione “crociata” degli alimenti?
A	Non utilizzando gli stessi utensili per la lavorazione di cibi crudi e cotti
B	Utilizzando prodotti sanificanti e alcol
C	Dividendo le derrate alimentari in base alla percentuale d’acqua
2.	Che tipi di contaminazioni alimentari ci possono essere?
A	Alta, Bassa
B	Chimica, Fisica, Biologica
C	Negativa, Positiva
3.	In presenza di diete speciali la giusta procedura operativa è:
A	Estrarre l’ingrediente pericoloso dalla preparazione prima di consegnare la dieta speciale
B	Avere cura nella preparazione della dieta, senza che ci sia il bisogno di prepararla separatamente
C	Essere preparata e confezionata singolarmente. Etichettata con nome e cognome del soggetto a dieta
4.	Come ci si comporta in caso di interruzione della corrente per lungo tempo durante il quale i prodotti surgelati superano la temperatura di -12°:
A	Si consumano lo stesso anche se si è interrotta la catena del freddo
B	Si trasferiscono gli alimenti nel frigorifero e si consumano nel più breve tempo possibile
C	Si può riportare tutto di nuovo nel freezer anche dopo 12 ore
5.	Che cos’è il CODEX alimentarius ?
A	È un insieme di linee guida e codici di buone pratiche, standardizzate a livello internazionale
B	Standardizzazione delle ricette
C	La stessa cosa dell’HACCP
6.	Gli alimenti cotti da consumare caldi, a che temperatura devono essere mantenuti e perché?
A	Sopra 50°C e non più di 65°C per evitare le variazioni termiche che contribuisce alla proliferazione batterica
B	Vanno mantenuti a 100°C per fermare la proliferazione batterica
C	Mantenuti a temperatura ambiente per fermare la proliferazione batterica

7.	Quali di questi prodotti sono considerati non allergeni?
A	Sedano, senape, uova
B	Frutta secca, fragole
C	Patate, mela
8.	Nelle mense scolastiche il mancato rispetto di questa indicazione rappresenta una “non conformità”:
A	Allo scopo di favorire la diversificazione di frutta e verdura, la medesima specie non potrà essere proposta nella misura del possibile, più di una volta a settimana.
B	Allo scopo di favorire il consumo di pesce azzurro, si consiglia di somministrarlo almeno una volta al mese
C	Utilizzo dei prodotti che contengano coloranti artificiali
9.	Nella tabella dietetica appesa all’interno del servizio mensa sono presenti:
A	I menu giornalieri della struttura
B	Le ricette delle preparazioni
C	Metodi di cottura per ogni alimento
10.	I condimenti più comuni che si possono utilizzare nelle mense scolastiche sono:
A	Olio evo, burro, sale iodato, erbe aromatiche, dado
B	Oli vegetali di qualsiasi tipo, sale iodato, panna, burro
C	Olio evo, sale iodato, erbe aromatiche
11.	Qual è la corretta procedura di sicurezza, per la pulizia di un’apparecchiatura elettrica in cucina ad esempio un tritacarne?
A	Spegnere la macchina, 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
B	Spegnere la macchina, smontare tutti i pezzi possibili e distribuire il detergente/disinfettante, lasciare in posa per 20min, per poi risciacquare
C	Togliere l’alimentazione di corrente con l’interruttore dedicato, smontare tutti i pezzi possibili e lavare sotto il rubinetto, asciugare
12.	Quali sono i componenti base di un pasto di emergenza scolastico?
A	Pane, prosciutto succo di frutta
B	Grana, cracker all’olio evo, verdura in scatola
C	Pasta in bianco, formaggio magro, verdura cotta
13.	Gli alimenti possono venire contaminati da che tipi di agenti esterni?
A	Uso di pesticidi, fertilizzanti
B	La contaminazione avviene esclusivamente con superficie non idoneamente sanificate

C	Poca maturità della frutta
14.	Nella manipolazione delle uova nelle mense scolastiche è importante:
A	Preferire l'utilizzo di quelle Bio, avendo cura di lavarle e asciugarle prima della cottura
B	Scegliere solo quelle liofilizzate per ridurre i rischi di infezione
C	Che le uova crude prima dell'utilizzo vengano tenute in soluzione disinfettante in frigo per qualche minuto, poi lavate e asciugate
15.	Quale alimento non si deve utilizzare nelle mense scolastiche?
A	Dado vegetale
B	Farina 00
C	Rosmarino
16.	Sono alimenti istamino-liberatori?
A	Latte, carne
B	Pesce, fragole, noci, pomodori
C	Insalata, pere
17.	La celiachia è una allergia a?
A	Lattosio e, talvolta, le farine raffinate
B	Proteine del grano "glutine"
C	Proteine dell'uovo
18.	Per assicurare il corretto rispetto delle Buone Norme Di Produzione (GMP) è stato previsto un programma di gestione specifico per la preparazione di diete "senza glutine" . Le fasi da curare sono:
A	Approvvigionamento. Trasporto. Stoccaggio. Lavorazione Distribuzione, incarto. Somministrazione. Sorveglianza durante il pasto.
B	Lavorazione. Distribuzione e incarto. Sorveglianza durante il pasto.
C	Stoccaggio delle materie prime. Lavorazione. Distribuzione.
19.	L'ipoclorito di sodio (candeggina) è?
A	Un detergente da mischiare con la ammoniaca per aumentare il potere disinfettante
B	Un presidio medico chirurgico che non va risciacquato
C	Un disinfettante
20.	Le linee di indirizzo per ridurre il rischio di soffocamento nei bambini a tavola affermano che:
A	Non è opportuno offrire al bambino alimenti pericolosi come uva, carote, ciliegie
B	Bisogna preparare e tagliare in modo adeguato gli alimenti pericolosi per evitare il rischio di soffocamento
C	Bisogna solo tenerli sotto sorveglianza mentre mangiano.

21.	Cosa vuol dire l'acronimo IGP?
A	Indicazione Geologica Primaria
B	Indicazione Geografica Protetta
C	Present Gold Indications
22.	Il taglio più sicuro delle carote crude per evitare il rischio di soffocamento nei bambini è?
A	A rondelle
B	Intere, è meglio non tagliarle
C	A listarelle
23.	Il sale nelle cucine scolastiche è:
A	Iodato e usato moderatamente
B	Vietato
C	5 mg per chilo di peso del bambino
24.	Non si possono consumare uova nelle mense scolastica quando sono :
A	Sode
B	Crude
C	Aggiunte all'interno delle preparazioni
25.	La temperatura del frigo dove va conservata la carne fresca deve avere una temperatura di:
A	-2 gradi
B	3-5 gradi
C	10-12 gradi
26.	Le uova sode cotte, che vanno veicolate per essere consumate in altre scuole da consumare fredde ,devono viaggiare a quale temperatura?
A	Tenute in caldo
B	Si congelano prima
C	Meno di 10 gradi
27.	Quali sono i principali doveri del dipendente pubblico?
A	Diligenza, lealtà, imparzialità, buona condotta
B	Unicamente arrivare in orario al lavoro
C	Riferire sempre al Dirigente in merito a comportamenti scorretti dei colleghi
28.	Cosa comporta la violazione degli obblighi previsti dal codice di comportamento dei pubblici dipendenti?
A	Non comporta alcun provvedimento
B	È fonte di responsabilità disciplinare, e, nei casi previsti, di responsabilità penale, civile, amministrativa o contabile
C	Comporta a volte un richiamo verbale

29.	Il lavoratore ha degli obblighi in materia di sicurezza sul lavoro?
A	Ogni lavoratore ha l'obbligo di prendersi cura della propria salute e di quella delle altre persone presenti sul luogo del lavoro
B	No, non ha nessun obbligo
C	Se una situazione lavorativa non è sicura, il lavoratore ha l'obbligo di abbandonare il luogo di lavoro senza avvisare il Dirigente
30.	Cosa si intende per prevenzione sul luogo di lavoro?
A	Vestirsi in maniera adeguata al lavoro da svolgere
B	Recarsi al lavoro solo se non si è malati
C	Si intende il complesso delle disposizioni o misure necessarie ad evitare o diminuire i rischi professionali

N.B.: SULLA GRIGLIA SONO RIPORTATE IN GRASSETTO LE RISPOSTE CORRETTE

PROVA A – RISPOSTE CORRETTE

- 1.A**
- 2.B**
- 3.C**
- 4.B**
- 5.A**
- 6.A**
- 7.C**
- 8.C**
- 9.A**
- 10.C**
- 11.A**
- 12.B**
- 13.A**
- 14.A**
- 15.A**
- 16.B**
- 17.B**
- 18.A**
- 19.C**
- 20.B**
- 21.B**
- 22.C**
- 23.A**
- 24.B**
- 25.B**
- 26.C**
- 27. A**
- 28. B**
- 29. A**
- 30. C**