



TEMA A

1.	In una dieta per intolleranza al glutine è concesso: a) couscous b) segale c) grano saraceno d) avena	
2.	Qual è la temperatura a cui devono essere mantenuti gli alimenti da consumarsi cotti: a) 15° C b) 0° C c) 40° C d) 65° C	
3.	Quali di questi alimenti possono essere somministrati ad un utente con intolleranza al lattosio? a) pizza margherita b) lasagna alla bolognese c) gnocchi alla romana d) pasta al pomodoro	
4.	Quale documento obbligatorio prevede l'art. 28 del dlgs 81/2008 inerente la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro a) documento di Valutazione dei Rischi b) documento di Verifica dei Rischi c) documento di Valutazione dei Ruoli d) documento di Vidimazione dei Risultati	
5.	Quale tra questi è un DPI: a) guanti monouso b) guanti antitaglio c) giacca termica d) cuffia monouso	
6.	Qual è il numero delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze secondo il Regolamento Europeo 1169/2011: a) 10 b) 13 c) 14 d) 60	
7.	Qual è la sequenza corretta di pulizia delle superficie: a) rimozione residui alimentari – detersione – risciacquo – asciugatura b) rimozione residui alimentari – disinfezione – risciacquo – asciugatura c) rimozione residui alimentari – detersione – risciacquo - disinfezione – risciacquo – asciugatura d) detersione – disinfezione – risciacquo - asciugatura	

8.	<p>Come si conservano gli alimenti lavorati in frigorifero?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) etichettati col nome di prodotto e la data di lavorazione b) senza copertura per riconoscere il prodotto in maniera immediata c) privi di indicazioni, ma coperti d) gli alimenti lavorati non vanno mai riposti in frigorifero 	
9.	<p>Per quali prodotti è prevista la data di scadenza?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) zucchero b) sale c) mozzarella d) bicarbonato di sodio 	
10.	<p>Come ci si comporta quando si rinviene "merce scaduta" o con "termine minimo di conservazione" raggiunto o superato?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) la segreghiamo come merce non conforme b) la utilizziamo per l'alimentazione del personale che accede alla mensa c) per merce scaduta, la segnaliamo come merce non conforme e la segreghiamo, mentre per merce con termine minimo di conservazione raggiunto o superato utilizziamo la merce al più presto d) per "merce scaduta", la congeliamo per un utilizzo successivo, mentre per merce con "termine minimo di conservazione" raggiunto o superato segreghiamo come merce non conforme 	
11.	<p>Una corretta prassi per lo scongelamento degli alimenti è:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) vicino ad una fonte di calore b) nel forno c) solo d'inverno a temperatura ambiente d) in frigorifero 	
12.	<p>Cos'è la disinfezione?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) attività di eliminazione dei batteri b) attività di eliminazione dei residui grossolani c) attività di eliminazione di parassiti d) attività di pulizia 	
13.	<p>In caso di guasto dell'apparecchiatura frigorifero</p> <ul style="list-style-type: none"> a) si eliminano velocemente tutte le derrate contenute in esso b) si verifica la temperatura dell'alimento contenuto e, se conforme, si sposta in altra apparecchiatura c) si spostano le derrate in altra apparecchiatura d) si segnala il guasto al tecnico 	

14.	Il lavoratore ha degli obblighi in materia di sicurezza sul lavoro? a) no, solo il datore di lavoro ed il preposto hanno obblighi in materia di sicurezza del lavoro b) ogni lavoratore deve prendersi cura della propria salute e sicurezza e di quella delle altre persone presenti sul luogo di lavoro c) no d) solo il datore di lavoro ha obblighi in materia di sicurezza sul lavoro	
15.	In ambito HACCP, cosa si intende per diagramma di flusso? a) il diagramma che riporta la gerarchia sul luogo di lavoro b) il diagramma delle derrate alimentari c) la descrizione del processo lavorativo fase dopo fase d) sistema per verificare la scadenza degli alimenti	
16.	Quale tra questi piatti non contiene un allergene? a) torta alle mandorle b) passata di pomodoro c) muesli d) insalata di mare	
17.	La temperatura di conservazione della carne fresca: a) da -6° a 0° C b) da +4° a +6° C c) da 0° a +4° C d) superiore a +7° C	
18.	Come evitare la contaminazione crociata degli alimenti a) lavorare cibi con utensili esclusivamente di acciaio b) utilizzare taglieri dedicati ed utensili dedicati c) utilizzare guanti monouso d) utilizzare gli stessi utensili per cibi cotti o crudi	
19.	Quale tra queste tecniche di cottura non è particolarmente indicata per bambini da 3 a 6 anni? a) lessatura b) a vapore c) frittura d) alla piastra	
20.	Quale di questi alimenti può essere somministrato in caso di allergia alla proteina del latte vaccino? a) mozzarella senza lattosio b) carne di vitello c) carne di pollo d) latte parzialmente scremato	