

RESPONSABILE

Nome Cognome

FIORINI FRANCESCO

PROCEDURA ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE  
TEST DI VALUTAZIONE

1. Introduci la parola mancante. L'HACCP viene utilizzato per PREVENIRE potenziali pericoli
- controllare
  - afferrare
  - eliminare
  - prevenire
2. Quali delle seguenti non sono "pericolose o rischiose proprietà che rappresentano un rischio inaccettabile per la salute del consumatore" così come definito correntemente nel sistema HACCP per quanto riguarda i pericoli?
- Chimiche
  - Genetiche
  - Biologiche
  - Fisiche
3. Il cuore di un corretto programma di HACCP è "STABILIRE ED APPLICARE EFFETTIVE PROCEDURE DI CONTROLLO"
4. Per stabilire corrette procedure di controllo, monitoraggio ed azioni correttive, dobbiamo applicare o fissare :
- misure preventive
  - azioni correttive
  - standards e limiti o intervalli di tolleranza
  - verifiche

5. La corretta temperatura di ricevimento per le derrate deperibili è :

<del>A</del> 0/+4°	B -23/-18	C -1/+1°	D 72°C	E 55°C	F 15°C	G -18/-12	H 64°C	I 72°C	L 80°C
-----------------------	--------------	-------------	-----------	-----------	-----------	--------------	-----------	-----------	-----------

6. La corretta temperatura di stoccaggio dei latticini è :

<del>A</del> 0/+4°	B -23/-18	C -1/+1°	D 72°C	E 55°C	F 15°C	G -18/-12	H 64°C	I 72°C	L 80°C
-----------------------	--------------	-------------	-----------	-----------	-----------	--------------	-----------	-----------	-----------

7. La corretta temperatura di stoccaggio delle verdure, se refrigerate

A 0/5°	B -23/-18	C -1/+1°	D 72°C	<del>E</del> 5/8°C	F 15°C	G -18/-12	H 64°C	I 72°C	L 80°C
-----------	--------------	-------------	-----------	-----------------------	-----------	--------------	-----------	-----------	-----------

8. La corretta temperatura di riscaldamento dopo la cottura di un petto di pollo

A 0/5°	B -23/-18	C -1/+1°	D 72°C	E 55°C	F 15°C	G -18/-12	H 64°C	I 72°C	<del>L</del> 80°C
-----------	--------------	-------------	-----------	-----------	-----------	--------------	-----------	-----------	----------------------

9. La corretta temperatura di un piatto freddo a base di carne o pesce e verdure stoccato nel frigorifero è :

<del>A</del> 0/+4°	B -23/-18	C -1/+1°	D 72°C	E 55°C	F 15°C	G -18/-12	H 64°C	I 72°C	L 80°C
-----------------------	--------------	-------------	-----------	-----------	-----------	--------------	-----------	-----------	-----------

10. La corretta temperatura dell'ambiente ove avvengono le operazioni di preparazione degli alimenti è :

A	B	C	D	E	<del>F</del>	G	H	I	L
0/5°	-23/-18	-1/+1°	72°C	55°C	<del>15°C</del>	-18/-12	64°C	72°C	80°C

11. Quale tipo di alimento deve essere stoccato in un apposito scomparto nel frigor per evitare contaminazioni crociate

- Pesce crudo
- Cibi cotti
- Verdura
- Latticini

12. Grassi ed oli di origine vegetale possono contenere talvolta colesterolo

- Vero
- Falso

13. Il trattamento con radiazioni ionizzanti è un processo che espone l'alimento a:

- vapore
- sostanze radioattive
- raggi ultravioletti
- raggi X

14. Quale risposta meglio descrive la differenza fra pulire e sanificare :

- Nessuna
- Per sanificare devi prima pulire
- La pulizia non ci permette di eliminare germi e batteri mentre la sanificazione lo fa
- Per pulire hai bisogno di acqua calda, mentre per sanificare ti occorre solo un prodotto spray

15. Quale temperatura minima finale (al cuore dell'alimento) è necessario raggiungere con la fase della cottura :

A	<del>B</del>	C
50° C x 15 sec.	<del>73,8° C x 15 sec.</del>	100° C x 30 sec.

16. Per il trasporto del pane occorre AUTORIZZAZIONE SANITARIA del mezzo di trasporto

- Vero
- Falso

17. Citare almeno un caso in cui è necessario l'uso della mascherina da parte del personale?

MALATTIE TRASMISSIBILI VIA ARIA

18. Qual è la temperatura minima di conservazione dei surgelati?

A	B	C	<del>D</del>	E	F
< 0 °C	< - 30° C	< - 10 °C	<del>&lt; -18</del>	< - 5 °C	< - 40 °C

19. La cottura è in grado di eliminare completamente tutti i microrganismi patogeni?

- Vero
- Falso

20. Per quale motivo è necessario, dopo aver effettuato le operazioni di pulizia e disinfezione, provvedere ad asciugare le attrezzature?

- Per evitare aloni

21. Sull'etichetta dei prodotti destinati alla vendita in quale ordine vanno elencati gli ingredienti?

- Decrescente
- Crescente
- Non importa

22. Elencare almeno tre indicazioni che devono comparire sull'etichetta delle merci al ricevimento

A RAGIONE SOCIALE  
STATO SCADENZA  
DATA DI CONFEZIONAMENTO

23. Perché non vanno utilizzate le spugne durante le operazioni di pulizia?

LASCIANO ALONI

24. La temperatura minima di mantenimento a caldo di un brasato

A	B	C	D	E	F	G	H	I	L
+6/+8°	-23/-18	-1/+1°	72,8°C	55,5°C	15°C	-18/-12	64,5°C	72°C	0/+4°C

25. La corretta temperatura di conservazione di un arrosto dopo la cottura e il raffreddamento

A	B	C	D	E	F
-2/0 °C	6/8 °C	0/4 °C	10 / 12 °C	< - 5 °C	8 / 10 °C

26. Per il trasporto dei surgelati occorre AUTORIZZAZIONE SANITARIA del mezzo di trasporto

- Vero
- Falso

27. In quale intervallo di temperatura vivono e si moltiplicano i batteri

A	B	D	E
10-45 °C	-23/-18 °C	50 - 75°C	- 5 - + 10 °C

28. L'acidità di alcuni alimenti (aceto, yogurt, succo di pomodoro) limita lo sviluppo batterico

- Vero
- Falso

29. L'acidità di alcuni alimenti limita lo sviluppo delle muffe

- Vero
- Falso

30. Per distruggere spore e tossine batteriche quale temperatura è necessario raggiungere?

A	B	C	D	E	F	G	H	I	L
45°	80°	60°	72°C	55°C	15°C	120°	64°C	110°	100°

Dichiaro di aver ricevuto copia del manuale di addestramento del personale, il cui contenuto mi è stato illustrato in un incontro formativo.

Data 10/10/07

Firma