

Prova scritta 3

1. **LA DEGLUTIZIONE DI PAZIENTI DISFAGICI È FAVORITA:**
 - a. dall'assunzione di una postura in estensione del capo
 - b. dall'assunzione di liquidi durante l'alimentazione
 - c. dall'assunzione di cibi a consistenza mista
 - d. **nessuna delle precedenti**
2. **DOVE TROVIAMO PRINCIPALMENTE IL CALCIO UTILE NELLA PREVENZIONE DELL'OSTEOPOROSI NELL'ANZIANO:**
 - a. Nel farro
 - b. Nei cachi e datteri
 - c. **Nel latte e formaggi**
 - d. Nel riso
3. **COSA È NECESSARIO FARE IN CASO SI RISCONTRINO ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO DI UN FRIGORIFERO:**
 - a. Segnarlo in direzione e chiamare immediatamente il tecnico
 - b. Controllare la merce, conservarla in altra sistemazione o eventualmente buttarla, segnalare il guasto in direzione e chiamare il tecnico
 - c. **Svuotare il frigo, controllare la merce e conservarla in altra sistemazione o eventualmente buttarla compilare la scheda dell'anomalie riscontrate e chiamare il tecnico**
 - d. Nessuna delle precedenti
4. **COME EVITARE LE CONTAMINAZIONI CROCIATE DEGLI ALIMENTI?**
 - a. Lavorando cibi crudi e cotti esclusivamente con i guanti
 - b. **Non utilizzando gli stessi utensili per la lavorazione dei cibi crudi e cotti**
 - c. Lavorando i cibi con utensili d'acciaio
 - d. Utilizzando solamente taglieri colorati
5. **PER EVITARE O LIMITARE I RISCHI DI TOSSEINFEZIONE I CIBI COTTI PREPARATI IN ANTICIPO DEVONO:**
 - a. Essere messi in frigo appena pronti
 - b. **Essere raffreddati velocemente poi refrigerati**
 - c. Essere conservati a temperatura ambiente
 - d. Essere conservati a temperatura ambiente e poi refrigerati
6. **LA PASTORIZZAZIONE:**
 - a. **Uccide i microrganismi**
 - b. Rallenta lo sviluppo di microrganismi
 - c. Blocca l'azione dei microrganismi
 - d. Uccide tutti i microorganismi comprese le spore
7. **PROCEDIMENTO CORRETTO PER LA SANIFICAZIONE DEL TAVOLO DI LAVORO:**
 - a. Rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare.
 - b. Detergere, rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare
 - c. Rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare
 - d. **Rimuovere lo sporco visibile detergere, apporre il disinfettante lasciare il tempo di posa prescritto risciacquare e asciugare con carta**

8. **L'ABBATTITORE DI TEMPERATURA SERVE A:**
- a. Uccidere tutti i batteri, quindi prevenire il rischio biologico
 - b. **Mantenere il meno possibile un prodotto ad una temperatura favorevole alla proliferazione batterica**
 - c. Sanificare un prodotto
 - d. Abbattere la presenza dei germi patogeni
9. **LA COMUNITA EUROPEA, AL FINE DI GARANTIRE AI CONSUMATORI UNA PIU' ADEGUATA INFORMAZIONE SUUL'ETTICHETTATURA DEGLI ALIMENTI, HA EMANATO IL REGOLAMENTO UE 1169/2011. LA NORMA COMUNITARIA, INOLTRE FORNISCE UN ELENCO COMPLETO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE E INTOLLERANZE. IL LORO NUMERO E':**
- a. 3
 - b. **14**
 - c. 11
 - d. 13
10. **QUALI DI QUESTI PRODOTTI È CONSIDERATO UN NON ALLERGENE:**
- a. Crostacei
 - b. Molluschi
 - c. Sedano
 - d. **Nessuno dei precedenti**
11. **CON LA CONSERVAZIONE IN ATMOSFERA MODIFICATA:**
- a. Si riduce la concentrazione di anidride carbonica
 - b. **Si riduce la concentrazione di ossigeno**
 - c. Si aumenta la concentrazione di ossigeno
 - d. Si aumenta la concentrazione di elio
12. **COME CI SI DEVE COMPORTARE IN CASO DI RICEVIMENTO DI MERCE SCADUTA:**
- a. Telefonare al fornitore e farsela cambiare
 - b. **Segnarla come merce non conforme chiamare il fornitore per farsela sostituire**
 - c. Riporla in frigo o negli scaffali del magazzino, chiamare il fornitore
Avvisare il responsabile della struttura
13. **QUAL'È LA TEMPERATURA LIMITE CONSENTITA DURANTE IL TRASPORTO DEI SURGELATI?**
- a. -12°
 - b. -18°
 - c. **-15°**
 - d. -4°
14. **COSA S'INTENDE QUANDO SI PARLA DI RISCHIO FISICO DI CONTAMINAZIONE?**
- a. Far entrare in contatto gli alimenti o preparazioni con detersivi e sanificanti
 - b. Far entrare in contatto gli alimenti o preparazioni con microorganismi patogeni
 - c. **Far entrare in contatto gli alimenti o preparazioni con corpi estranei (sassi, orecchini, anelli, vetro)**
 - d. Tutte e tre le precedenti
15. **COSA S'INTENDE PER "PUNTO CRITICO" O "CP"?**
- a. Un punto dove è possibile rilevare dei rischi
 - b. Un punto dove esistono dei rischi potenziali
 - c. Un punto dove occorre eliminare o ridurre un rischio eventuale
 - d. **Tutte e tre le precedenti**

16. LA DISINFESTAZIONE CONSISTE:

- a. Nell'eliminazione di germi patogeni
- b. Nella detersione dei piani di lavoro
- c. **Nell'eliminazione dei macrorganismi**
- d. Nell'eliminazione del rischio fisico

17. NON HA UN AZIONE BATTERIOSTATICA:

- a. La refrigerazione
- b. **La pastorizzazione**
- c. Il surgelamento
- d. Il congelamento

18. PRESENTANO RISCHIO BOTULINO:

- a. **Carciofini sott'olio**
- b. Fagiolini surgelati
- c. Cipolline sotto aceto
- d. Tutti i prodotti surgelati

19. LA FASE DI COTTURA DI UN ALIMENTO:

- a. Non è mai CCP
- b. E' una fase che non influisce sul rischio biologico
- c. **E' un CCP**
- d. E' un rischio biologico

20. L'IPOCLORITO DI SODIO (candeggina) è:

- a. Un detergente
- b. Un disinfettante
- c. Un detergente disinfettante
- d. **Nessuna delle tre**

21. LA DISINFEZIONE E':

- a. **L'eliminazione di tutti i germi patogeni**
- b. L'eliminazione di tutti i parassiti (topi mosche e scarafaggi)
- c. La pulizia completa di un locale
- d. Tutte e tre le precedenti

22. L'ABBATTITORE DI TEMPERATURA SERVE A:

- e. Uccidere tutti i batteri, quindi prevenire il rischio biologico
- f. **Mantenere il meno possibile un prodotto ad una temperatura favorevole alla proliferazione batterica**
- g. Sanificare un prodotto
- h. Abbattere la presenza dei germi patogeni

23. GLI ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE CALDI, A CHE TEMPERATURA DEVONO ESSERE MANTENUTI E PERCHÉ:

- a. **Vanno mantenuti ad almeno 65° per fermare la proliferazione batterica**
- b. Vanno mantenuti a 75° per dare un prodotto caldo all'utente
- c. Vanno mantenuti a 45° per non rovinare il prodotto
- d. Vanno mantenuti ad almeno 60° per fermare la proliferazione batterica, non rovinare il prodotto e assicurare all'utente finale un prodotto caldo

24. DA CHI È NOMINATO IL RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA?

- a. Dal datore di lavoro
- b. **Dai lavoratori**
- c. Dall'UIPA
- d. Dalla Provincia

25. COSA SONO I MOCA:

- a. Sono i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
- b. Sono i materiali e gli oggetti destinati a non venire a contatto con gli alimenti
- c. Sono dei sistemi di cottura sottovuoto
- d. Sono oggetti in vetro che non possono venire a contatto con gli alimenti

Prova di caso

La settimana scorsa un distinto Signore mi commissiona, una cena per festeggiare il compleanno con i suoi amici, il numero indicativo di 45 persone.

Mi viene fatta richiesta di attenzione per la presenza di alcuni intolleranti al glutine (celiaci) e se fosse possibile per non creare differenze creare un menu appropriato che vada bene per tutti. Una volta stabilito il menu mi organizzo e procedo con gli ordini ai fornitori.

Nell'antipasto ho previsto una selezione di affettati e di formaggi misti, alcuni di quest'ultimi mi serviranno anche per il bis di primi.

Per i secondi ho previsto un bis di secondi: un piatto di mezzo con un filetto di pesce e una lombatina di vitello con sugo di carne alle erbe fini.

Per il dessert un dolce al cucchiaio: una panna cotta al caffè con un crumble al cacao.

Il giorno prima dell'evento mi viene consegnata la merce:

Arriva il fornitore del pesce che mi consegna i filetti di salmerino la temperatura del mezzo di trasporto è +10° come l'interno della cassetta di polistirolo, mentre firmo le bolle la appoggio sul dove sto facendo altre lavorazioni in cucina.

Nel frattempo arriva anche l'altro fornitore che mi porta la carne e gli affettati controllo la temperatura del mezzo di trasporto che è di 6° firmo subito la bolla perché ho preparazioni sulla stufa e controllerò la merce più tardi intanto l'appoggio sul tavolo vicino al pesce

Più tardi arriva anche l'ultimo fornitore che mi consegna il resto degli alimenti controllo la merce firmo la bolla e sistemo tutto sugli scaffali e nei frigoriferi appropriati.

Mentre sistemo alcune scatole di pelati appena consegnate mi accorgo che alcune sono ammaccate saranno le prime che utilizzerò

Sistemo il pesce in una bacinella con sotto una griglia e coperto con la pellicola e sistemo nel frigo dove tengo anche la carne.

Sgrasso e denervo la lombata di vitello poi per ottenere una grammatura il più omogenea possibile utilizzo l'affettatrice per tagliare le lombatine. Visto che ho l'affettatrice già sporca di carne taglio tutti gli affettati per l'antipasto.

Intanto metto in cottura l'orzo risottato previsto per il bis di primi lo faccio cuocere come fosse un normale risotto per 40 minuti finendolo molto asciutto poi lo stendo in teglie e lo faccio raffreddare nel posto più fresco della cucina.

Finisco le altre preparazioni per mettermi in linea per la serata, in ultimo preparo un buon sugo di carne che mi servirà per le lombatine ma risultando un po' liquido decido di legarlo con un po' di roux, per dargli la consistenza giusta per nappare ogni lombatina.

Una volta in linea, comincio a dare una pulita all'attrezzatura che no mi servirà più; comincio con l'affettatrice che per rispettare il piano di sicurezza e igiene va fatta nella seguente sequenza: distribuisco il disinfettante lo faccio agire dopo di che risciacquo e asciugo con carta monouso.

A fine serata faccio i clienti mi fanno un sacco di complimenti per il mio menu, addirittura lasciando una mancia.

Il giorno dopo ricevo una telefonata da uno degli ospiti che afferma che quasi tutti quelli che hanno mangiato il menu si sono sentiti male tanto qualcuno addirittura da dover andare in ospedale.

Io sono sicuro che non è stata colpa mia perché i miei prodotti erano tutti freschi e genuini, anzi gli riferisco che seguo tutte le norme di igiene.

Sottolinea gli errori di procedura contenuti nel Caso, dai le correzioni eventuali

Correzioni:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

9. _____

10. _____
