



CITTÀ DI TREVISO

COGNOME E NOME **FIRMA**.....
(in stampatello) (leggibile)

DATA DI NASCITA/...../.....

Il concorrente dovrà rispondere alle domande **esclusivamente** apponendo **un solo segno "X"** nella casella della griglia a pag. 2, corrispondente alla risposta che ritiene esatta. Nel caso in cui la risposta debba essere modificata, la casella contenente la risposta ritenuta errata dovrà essere completamente annerita.

Il candidato è invitato a sottoscrivere tutte le pagine dell'elaborato, compresa la griglia di pag. 2.

La durata della prova è di 45 minuti.

- ❖ **A ciascuna risposta esatta verrà attribuito un punteggio pari a 1.**
- ❖ **Alla risposta sbagliata o non data verrà attribuito un punteggio uguale a 0.**

La Commissione attribuirà a ciascun candidato il punteggio derivante dalla somma di tutte le risposte date.



CITTÀ DI TREVISO

COGNOME E NOME **FIRMA**.....
(in stampatello) (leggibile)

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



CITTÀ DI TREVISO

COGNOME E NOME **FIRMA**.....
(in stampatello) (leggibile)

1	In quale di queste circostanze si puo' verificare una contaminazione crociata tra alimenti?
A	Toccando un arrosto con la stessa forchetta con cui si sono sbattute le uova
B	Utilizzando piani di lavoro diversi per tagliare in pezzi un pollo crudo e dell'insalata
C	Lavandosi le mani dopo aver tagliato un pollo crudo e dell'insalata

2	Cosa s'intende quando si parla di rischio fisico di contaminazione?
A	Far entrare in contatto gli alimenti o preparazioni con corpi estranei (sassi, orecchini, anelli, vetro)
B	Far entrare in contatto gli alimenti o preparazioni con detersivi e sanificanti
C	Far entrare in contatto gli alimenti o preparazioni con microrganismi patogeni

3	Cosa sono i batteri anaerobi?
A	Batteri che vivono con presenza di ossigeno
B	Batteri che non hanno bisogno di acqua per vivere
C	Batteri che vivono in totale assenza di ossigeno

4	La contaminazione biologica è causata da?
A	Acqua - terra
B	Organismi viventi
C	Prodotti chimici

5	A quale temperatura si sviluppano meglio i batteri?
A	Tra + 25 ° e + 40° gradi
B	A - 18° gradi
C	Tra + 10 ° e + 15° gradi

6	E' un batterio anaerobio?
A	La salmonella
B	Il botulino
C	Il colera



CITTÀ DI TREVISO

COGNOME E NOME **FIRMA**.....
(in stampatello) (leggibile)

7	Gli alimenti cotti da consumare caldi, a che temperatura devono essere mantenuti e perché?
A	Vanno mantenuti a 75° C per dare un prodotto caldo all'utente
B	Vanno mantenuti ad almeno 65° C per fermare la proliferazione batterica
C	Vanno mantenuti a 45° C per non rovinare il prodotto

8	Cosa significa la sigla H.A.C.C.P.?
A	Analisi dei rischi e controllo dei punti critici
B	Applicazione e controllo dei rischi
C	Analisi dei rischi e controllo dei principi di igiene

9	La comunità europea, al fine di garantire al consumatore una più adeguata informazione sull'etichettatura degli alimenti, ha emanato il regolamento UE 1169/2011. La norma inoltre fornisce un elenco completo delle sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze. Il loro numero è'
A	9
B	11
C	14

10	Nella terminologia H.A.C.C.P., cosa si intende per diagramma di flusso?
A	La descrizione dei locali adibiti alle preparazioni alimentari
B	L'illustrazione dell'organigramma aziendale
C	La descrizione del processo lavorativo fase dopo fase

11	L'ipoclorito di sodio (candeggina) cos'è?
A	Un detergente
B	Un disinfettante
C	Nessuna delle due



CITTÀ DI TREVISO

COGNOME E NOME **FIRMA**.....
(in stampatello) (leggibile)

12	Qual'è il procedimento corretto per la sanificazione del tavolo di lavoro?
A	Rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto e quindi asciugare
B	Rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto, risciacquare e asciugare con carta
C	Rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto

13	Cos'è la disinfezione?
A	L'eliminazione di tutti i germi patogeni
B	L'eliminazione di tutti i parassiti (topi, mosche, scarafaggi)
C	La pulizia completa di un locale

14	Cosa si deve fare per evitare o limitare i rischi di tossinfezione per i cibi cotti e preparati in anticipo?
A	Essere messi in frigo appena pronti
B	Essere conservati a temperatura ambiente
C	Essere raffreddati velocemente, poi refrigerati

15	Che cosa significa sanificare?
A	Detergere
B	Disinfettare
C	Detergere e disinfettare

16	Che cosa significa "piano delle pulizie"?
A	Elenco dei detergenti, sanificanti e disinfettanti
B	Luogo nel quale fare le pulizie
C	Schema rappresentativo sul come, dove e quando intervenire

17	Tra le allergie ed intolleranze, quali sono scatenate anche da piccole quantità di alimento?
A	Le intolleranze
B	Le allergie
C	Entrambe allo stesso modo



CITTÀ DI TREVISO

COGNOME E NOME **FIRMA**.....
(in stampatello) (leggibile)

18	La rintracciabilità di un prodotto cosa prevede?
A	La possibilità di ricercare l'azienda produttrice
B	La possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento o di un suo ingrediente attraverso tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione
C	La possibilità di vedere la data di scadenza del prodotto stesso

19	Qual è il materiale piu' igienico sul quale preparare gli alimenti?
A	La plastica dura
B	Il rame
C	L'acciaio inossidabile

20	Le verdure devono essere conservate in frigorifero separatamente dalla carne e dai latticini e dai cibi già cotti. Perché?
A	Per evitare di avere il frigorifero troppo pieno e quindi non poterlo lavare bene
B	Per evitare di aprire spesso il frigorifero ed avere un innalzamento della temperatura
C	Per evitare che i germi presenti sulla superficie delle verdure contaminino gli altri alimenti

21	La temperatura a cui conservare i cibi cotti da consumarsi freddi è?
A	- 7°C
B	+ 4° C
C	0° C

22	Perché il tritacarne va pulito subito dopo l'uso?
A	È piu' comodo per questioni di organizzazione del lavoro
B	È necessario per impedire subito la proliferazione batterica
C	Non c'è nessun motivo, in realtà è indifferente



CITTÀ DI TREVISO

COGNOME E NOME FIRMA.....
(in stampatello) (leggibile)

23	Perché è utile che le pentole e gli altri contenitori per gli alimenti abbiano gli angoli interni arrotondati e senza spigoli netti?
A	Per facilitare la pulizia ed impedire la proliferazione batterica
B	Per sfruttare meglio gli alimenti contenuti ed impedire avanzi e sprechi
C	In realtà non c'è un motivo valido

24	Quali sono i disturbi provocati dalle tossinfezioni alimentari?
A	Sempre vomito, diarrea, febbre
B	Solo vomito e diarrea
C	Dipende dal tipo di germe che le causa

25	Perché è importante lavarsi le mani prima di toccare i cibi?
A	Perché ciò è richiesto dalla legge
B	Per ridurre il rischio che germi presenti sulle mani contaminino gli alimenti
C	Perché esse siano pulite

26	Tutti i germi ed i virus vengono uccisi durante la cottura dei cibi?
A	Falso
B	Vero
C	Vero solo se cotti in pentola a pressione

27	Quando un addetto alla manipolazione degli alimenti ha una ferita ad un dito, il rischio di provocare una tossinfezione alimentare è principalmente imputabile a ?
A	Salmonelle
B	Bacillus cereus
C	Stafilococco aureo

28	Quali sono gli organi di governo del comune?
A	Il sindaco e il consiglio comunale
B	La giunta, il sindaco, il consiglio comunale
C	Il sindaco, il segretario, la giunta comunale



CITTÀ DI TREVISO

COGNOME E NOME **FIRMA**.....
(in stampatello) (leggibile)

29	Quali sono gli obblighi dei lavoratori in materia di sicurezza sul lavoro?
A	Sorvegliare i dipendenti per evitare condotte pericolose
B	Elaborare il piano di sicurezza
C	Utilizzare correttamente le attrezzature di lavoro

30	Da chi è nominato il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza?
A	Dai lavoratori
B	Dal datore di lavoro
C	Dalla Provincia