

## PROVA N. 1C

Il candidato barri con una crocetta le risposte che si ritengono corrette

1. COMPORAMENTI CHE FAVORISCONO LA CRESCITA DEI GERMI

- ◇ Refrigerare i cibi in pentole grandi
- ◇ Lasciare a lungo i cibi a temperatura ambiente
- ◇ Consumare i cibi dopo la cottura

2. RISCALDARE I CIBI E' SEMPRE UNA GARANZIA CONTRO LE TOSSINFEZIONI

- ◇ Vero
- ◇ Dipende dalle temperature che si raggiunge
- ◇ Dipende dal tipo di pentola

3. PER METTERE SOTTO CONTROLLO IL PERICOLO DI MOLTIPLICAZIONE DEI MICRORGANISMI NEI CIBI DA SOMMINISTRARE COTTI E' NECESSARIO:

- ◇ Cuocere gli alimenti in modo da raggiungere al cuore la temperatura di + 75°C per almeno 10 minuti
- ◇ Mantenere i piatti pronti a temperatura di almeno +45°C.
- ◇ Servire i piatti pronti entro 20 minuti dalla cottura

4. LA DISINFEZIONE SERVE PER

- ◇ Distruggere i germi patogeni
- ◇ Combattere le mosche, topi e scarafaggi
- ◇ Togliere i cattivi odori

5. I PRODOTTI E ATTREZZI PER LA PULIZIA DEI LOCALI VANNO RIPOSTI

- ◇ In un angolo della cucina
- ◇ In un armadietto chiuso o in un locale separato
- ◇ Nel magazzino assieme agli alimenti non deperibili

6. GLI ALIMENTI MAGGIORMENTE RESPONSABILI DI "M.A.T"( malattie trasmesse da alimenti) SONO QUELLI CHE CONTENGONO:

- ◇ Uova
- ◇ Carne
- ◇ Pesce
- ◇ Formaggi
- ◇ Verdure

7. CHE COS'E' LA CELIACHIA:

- ◇ Una condizione permanente di intolleranza al glutine
- ◇ Una condizione di intolleranza ai frutti secchi
- ◇ Una condizione di intolleranza ai crostacei

8) CHI E' IL CAPO DELLA AMMINISTRAZIONE

- ◇ Il Segretario Comunale
- ◇ Il Sindaco
- ◇ La Giunta

9) CHI VALUTA IL MENU DELLA MENSA SCOLASTICA

- ◇ Il Responsabile servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della AUSL
- ◇ Il Dirigente scolastico
- ◇ Il Responsabile della mensa

