

**PUNTEGGIO RISPOSTE**

DOMANDE	PUNTEGGIO RISPOSTA
1	Max. 1
2	Max. 1
3	Max. 1
4	Max. 1
5	Max. 1
6	Max. 1
7	Max. 1
8	Max. 1
9	Max. 3
10	Max. 2
11	Max. 3
12	Max. 1
13	Max. 2
14	Max. 1
15	Max. 1
16	Max. 1
17	Max. 1
18	Max. 1
19	Max. 2
20	Max. 1
21	Max. 3

Am. [Signature]

PROVA 1

Handwritten initials/signature



POLICLINICO DI SANT'ORSOLA

1) Secondo le linee di indirizzo nazionale della ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica redatte dal Ministero della Salute, la temperatura di cottura al cuore di un arrosto di vitello, non deve essere inferiore a quale temperatura?

.....
.....

2) Secondo il Manuale di Autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, quale temperatura è necessario raggiungere al cuore del prodotto al termine del processo di abbattimento per un arrosto di maiale?

.....
.....

3) Nel sistema di distribuzione con "legame fresco - caldo" (per evitare la possibilità di moltiplicazione microbica (D.P.R. 327/80), il "mantenimento al caldo" di un pollo arrosto fino al momento del servizio/consumo può essere attuato in contenitori termici in cui l'alimento mantenga sempre una temperatura non inferiore a una soglia di criticità. Quale è la temperatura minima di mantenimento?

.....
.....

4) Secondo il Manuale di Autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, qual è la temperatura ideale di stoccaggio delle carni fresche refrigerate?

.....
.....

5) Secondo i LARN 2014 (linee guida nazionali redatte dalla SINU sui livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana) qual'è il peso approssimativo a crudo di una porzione di arrosto di tacchino?

.....
.....

PROVA 1

19
A *DR*



POLICLINICO DI SANT'ORSOLA

6) Secondo il Manuale di Autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, durante il processo di raffreddamento in abbattitore qual'è il tempo massimo entro il quale è necessario raggiungere i 5 °C gradi al cuore del prodotto?

.....
.....

7) Il Marchio Spiga Barrata apposto su una confezione di fette biscottate, aiuta ad evidenziare al consumatore (ma anche agli operatori in cucina) che cosa?

.....
.....

8) Secondo il Manuale di Autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, quali accorgimenti e/o procedure è necessario seguire per gli utensili impiegati durante la produzione dei pasti per celiaci?

.....
.....
.....

9) Indicare almeno 3 tipologie diverse di farine ottenute da cereali e/o pseudo-cereali e/o legumi che naturalmente non presentano glutine:

.....
.....

10) Secondo le linee di indirizzo nazionale della ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica redatte dal Ministero della Salute, quali sono le diverse fasi del sistema produttivo "Cook & Chill" denominato anche "pasto a legume refrigerato"?

.....
.....

PROVA 1

Pa



POLICLINICO DI SANT'ORSOLA

.....
.....

11) Secondo il Manuale di Autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, che cos'è e a cosa serve la campionatura rappresentativa del pasto? È obbligatoria secondo i piani Haccp?

.....
.....

12) L'acrilammide è presente negli alimenti crudi?

.....

13) Indicare quanti e quali sono gli allergeni presenti nella preparazione classica della "besciamella" realizzata secondo una delle ricette presenti nei comuni manuali di cucina professionale:

.....
.....
.....
.....

14) Secondo la guida "etichettatura degli alimenti" redatta dal Ministero della Salute, nei prodotti agroalimentari pre-imballati è obbligatorio riportare la quantità netta dell'alimento presente all'interno?

.....

15) Secondo il Manuale di Autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, e nei più comuni manuali di cucina professionale, cosa rappresenta il punto di fumo negli olii e nei grassi alimentari?

.....

PROVA 1



POLICLINICO DI SANT'ORSOLA

.....

.....

.....

.....

16) Secondo i LARN 2014 (linee guida nazionali redatte dalla SINU sui livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana) qual'è il peso indicativo a crudo di una porzione di pasta di semola di grano duro secca?

.....

.....

17) Secondo il Manuale di Autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, quali sono gli alimenti con il più alto rischio di contaminazione da salmonella?

.....

.....

18) Secondo i più comuni manuali di cucina professionale e secondo i LARN 2014 (linee guida nazionali redatte dalla SINU sui livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana), saprebbe indicare quanti grammi di sale è necessario aggiungere a 10 Litri di acqua per la "cottura classica" della pasta di semola di grano duro?

.....

.....

19) Secondo il Manuale di Autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, per rendere sicuro il pasto e quindi prevenire qualsiasi evento di contaminazione degli alimenti si rende indispensabile l'adozione di tutte quelle norme specifiche, a partire dalla conservazione delle materie prime. Saprebbe indicare almeno 3 metodi di conservazione?

.....

.....

PROVA 1

Sg
A
M



POLICLINICO DI SANT'ORSOLA

.....
.....

20) Un paziente con celiachia quale allergene non deve assolutamente assumere?

.....
.....

21) Il 9 maggio 2018 è entrato in vigore il D.Lgs. 231/2017 che adegua la normativa nazionale e sanziona la violazione delle disposizioni previste dal Regolamento UE 1169/2011, volto ad assicurare una adeguata informazione sugli alimenti ai consumatori. Ovvero in tale data è entrato in vigore l'obbligo di indicazione degli allergeni per i prodotti somministrati sul menù, su apposito registro o altra modalità, ma sempre supportata da una precisa documentazione scritta, facilmente reperibile dai consumatori e dalle autorità di controllo. Indicare quanti e quali sono gli allergeni che devono obbligatoriamente essere elencati:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

PROVA 2

59 *[Signature]* *[Signature]* ALLEGATO 1b



1) Secondo le linee di indirizzo nazionale della ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica redatte dal Ministero della Salute, la temperatura di cottura al cuore di un arrosto di tacchino, non deve essere inferiore a quale temperatura?

.....
.....

2) Secondo il Manuale di Autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, quale temperatura è necessario raggiungere al cuore del prodotto al termine del processo di abbattimento per un arrosto di vitello?

.....
.....

3) Nel sistema di distribuzione con "legame fresco - caldo" (per evitare la possibilità di moltiplicazione microbica (D.P.R. 327/80), il "mantenimento al caldo" di uno spezzatino di manzo fino al momento del servizio/consumo può essere attuato in contenitori termici in cui l'alimento mantenga sempre una temperatura non inferiore a una soglia di criticità. Quale è la temperatura minima di mantenimento?

.....
.....

4) Secondo il Manuale di Autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, qual è la temperatura ideale di stoccaggio dei formaggi freschi refrigerati?

.....
.....

5) Secondo i LARN 2014 (linee guida nazionali redatte dalla SINU sui livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana) qual'è il peso approssimativo a crudo di una porzione di arrosto di manzo?

.....
.....

PROVA 2

59 *[Handwritten signature]*



POLICLINICO DI SANT'ORSOLA

6) Secondo il Manuale di Autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, è necessario utilizzare la sonda "a spillone" durante il processo di raffreddamento in abbattitore per portare il prodotto a 5 °C gradi al cuore?

.....
.....

7) Il Marchio Spiga Barrata apposto su una confezione di grissini, aiuta ad evidenziare al consumatore (ma anche agli operatori in cucina) che cosa?

.....
.....

8) Secondo il Manuale di Autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, quali accorgimenti e/o procedure è necessario seguire per identificare, durante la produzione e la distribuzione, i pasti per celiaci?

.....
.....
.....
.....

9) Indicare almeno 4 tipologie diverse di farine ottenute da cereali e/o pseudo-cereali e/o legumi che naturalmente non presentano glutine:

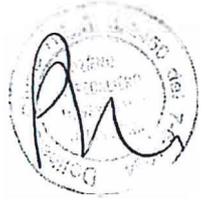
.....
.....

10) Secondo le linee di indirizzo nazionale della ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica redatte dal Ministero della Salute, quali sono le diverse fasi del sistema produttivo "Cook & Hold & Serve" denominato anche "pasto a legume fresco caldo"?

.....
.....

PROVA 2

SA P. J. M.



POLICLINICO DI SANT'ORSOLA

.....
.....

11) Descrivere in maniera semplice ma esaustiva cos'è il Manuale Haccp, a che cosa serve e se è necessario che ogni azienda alimentare lo debba possedere.

.....
.....

12) L'acrilammide è sempre presente negli alimenti cotti?

.....

13) Indicare quanti e quali sono gli allergeni presenti nella preparazione classica delle "tagliatelle al ragù bolognese" realizzate secondo una delle ricette presenti nei comuni manuali di cucina professionale:

.....
.....
.....
.....

14) Secondo la guida "etichettatura degli alimenti" redatta dal Ministero della Salute, nei prodotti agroalimentari pre-imballati è obbligatorio riportare la dichiarazione nutrizionale ovvero la "tabella nutrizionale"?

.....

15) Secondo il Manuale di Autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, cosa è necessario conservare per la tracciabilità di una preparazione e per quanti giorni?

.....
.....

PROVA 2

Sant'Orsola



.....
.....
.....

16) Secondo i LARN 2014 (linee guida nazionali redatte dalla SINU sui livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana) qual'è il peso indicativo a crudo di una porzione di riso secco?

.....
.....

17) Secondo il Manuale di Autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, quali sono gli alimenti con il più alto rischio di contaminazione da botulino?

.....
.....

18) Secondo i più comuni manuali di cucina professionale e secondo i LARN 2014 (linee guida nazionali redatte dalla SINU sui livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana), saprebbe indicare quanti grammi di sale è necessario aggiungere a 1 Litro di acqua per la "cottura classica" della pasta di semola di grano duro?

.....
.....

19) Secondo il Manuale di Autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, per rendere sicuro il pasto e quindi prevenire qualsiasi evento di contaminazione degli alimenti si rende indispensabile l'adozione di tutte quelle norme specifiche, a partire dalla conservazione delle materie prime. Saprebbe indicare almeno 3 metodi di conservazione?

.....
.....
.....

PROVA 2



.....

.....

20) Nella preparazione di un pasto caldo per un paziente con allergia al nichel è necessario prestare attenzione utilizzando delle accortezze particolari durante la fase di cottura? Se sì perché?

.....

.....

.....

21) Il 9 maggio 2018 è entrato in vigore il D.Lgs. 231/2017 che adegua la normativa nazionale e sanziona la violazione delle disposizioni previste dal Regolamento UE 1169/2011, volto ad assicurare una adeguata informazione sugli alimenti ai consumatori. Ovvero in tale data è entrato in vigore l'obbligo di indicazione degli allergeni per i prodotti somministrati sul menù, su apposito registro o altra modalità, ma sempre supportata da una precisa documentazione scritta, facilmente reperibile dai consumatori e dalle autorità di controllo. Indicare quanti e quali sono gli allergeni che devono obbligatoriamente essere elencati:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

PROVA 3

G. A. M. ALEGIAIO



1) Secondo le linee di indirizzo nazionale della ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica redatte dal Ministero della Salute, la temperatura di cottura al cuore di un arrosto di manzo, non deve essere inferiore a quale temperatura?

.....
.....

2) Secondo il Manuale di Autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, quale temperatura è necessario raggiungere al cuore del prodotto al termine del processo di abbattimento per un arrosto di tacchino?

.....
.....

3) Nel sistema di distribuzione con "legame fresco - caldo" (per evitare la possibilità di moltiplicazione microbica (D.P.R. 327/80), il "mantenimento al caldo" di sformato di uova e formaggi fino al momento del servizio/consumo può essere attuato in contenitori termici in cui l'alimento mantenga sempre una temperatura non inferiore a una soglia di criticità. Quale è la temperatura minima di mantenimento?

.....
.....

4) Secondo il Manuale di Autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, qual è la temperatura ideale di stoccaggio delle verdure fresche refrigerate?

.....
.....

5) Secondo i LARN 2014 (linee guida nazionali redatte dalla SINU sui livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana) qual'è il peso indicato a crudo di una porzione di pesce, molluschi e crostacei, freschi/surgelati?

.....
.....

PROVA 3

19/11/2020


POLICLINICO DI SANT'ORSOLA

6) Secondo il Manuale di Autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, dopo il processo di raffreddamento in positivo con abbattitore il prodotto dove andrebbe conservato e a che temperatura?

.....
.....
.....
.....
.....

7) Il Marchio Spiga Barrata apposto su una confezione di biscotti, aiuta ad evidenziare al consumatore (ma anche agli operatori in cucina) che cosa?

.....
.....

8) Secondo il Manuale di Autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, quali accorgimenti e/o procedure è necessario seguire per gli utensili impiegati durante la produzione dei pasti per celiaci?

.....
.....
.....
.....

9) Indicare almeno 3 tipologie diverse di farine ottenute da cereali e/o pseudo-cereali e/o legumi che naturalmente non presentano glutine:

.....
.....
.....

PROVA 3

Se you


POLICLINICO DI SANT'ORSOLA

10) Secondo le linee di indirizzo nazionale della ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica redatte dal Ministero della Salute, quali sono le diverse fasi del sistema produttivo "Cook & Freeze" denominato anche "pasto a legume congelato"?

.....
.....
.....
.....

11) Secondo il Manuale di Autocontrollo Haccp, che cosa sono i ccp?

.....
.....

12) L'acrilammide si forma durante quali tipologie di cotture? Su quali alimenti si forma principalmente l'acrilammide e perché?

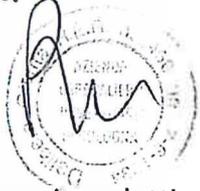
.....
.....
.....
.....

13) Indicare quanti e quali sono gli allergeni presenti nella preparazione classica delle "scaloppine al vino" realizzata secondo una delle ricette presenti nei comuni manuali di cucina professionale:

.....
.....
.....
.....

PROVA 3

Prova 3



POLICLINICO DI SANT'ORSOLA

14) Secondo la guida "etichettatura degli alimenti" redatta da Ministero della Salute, nei prodotti agroalimentari pre-imballati è obbligatorio riportare la sede di produzione e di confezionamento?

.....

15) Secondo il Manuale di Autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, e nei più comuni manuali di cucina professionale, tra il taglio di un formaggio e quello successivo di un salume/insaccato nella stessa affettatrice è necessario sanificare tutta l'affettatrice o solo la lama? Perché?

.....

.....

.....

.....

.....

16) Secondo i LARN 2014 (linee guida nazionali redatte dalla SINU sui livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana) qual'è il peso indicativo a crudo di una porzione di pasta all'uovo secca?

.....

.....

17) Secondo il Manuale di Autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, qual è la temperatura minima di cottura sufficiente ad assicurare la salubrità di un prodotto dalla possibile contaminazione da salmonella?

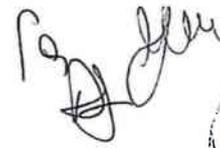
.....

.....

.....

.....

PROVA 3



POLICLINICO DI SANT'ORSOLA

18) Secondo i più comuni manuali di cucina professionale e secondo i LARN 2014 (linee guida nazionali redatte dalla SINU sui livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana), saprebbe indicare quanti grammi di sale è necessario aggiungere a 100 Litri di acqua per la "cottura classica" della pasta di semola di grano duro?

.....
.....

19) Secondo il Manuale di Autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, per rendere sicuro il pasto e quindi prevenire qualsiasi evento di contaminazione degli alimenti si rende indispensabile l'adozione di tutte quelle norme specifiche, a partire dalla conservazione delle materie prime. Saprebbe indicare almeno 3 metodi di conservazione?

.....
.....
.....
.....

20) Un paziente che presenta disfagia necessita di una tipologia particolare di preparazioni per alimentarsi in sicurezza, di che dieta si tratta? Quali caratteristiche e quali accorgimenti sono necessari nella preparazione dei pasti per disfagici?

.....
.....
.....
.....

21) Il 9 maggio 2018 è entrato in vigore il D.Lgs. 231/2017 che adegua la normativa nazionale e sanziona la violazione delle disposizioni previste dal Regolamento UE 1169/2011, volto ad assicurare una adeguata informazione sugli alimenti ai consumatori. Ovvero in tale data è



PROVA 3

19 2011



POLICLINICO DI SANT'ORSOLA

entrato in vigore l'obbligo di indicazione degli allergeni per i prodotti somministrati sul menù, su apposito registro o altra modalità, ma sempre supportata da una precisa documentazione scritta, facilmente reperibile dai consumatori e dalle autorità di controllo. Indicare quanti e quali sono gli allergeni che devono obbligatoriamente essere elencati:

.....

.....

.....

.....

.....

.....