

# ABC: HACCP

## TEST DI VERIFICA FORMAZIONE DEL PERSONALE

Regolamento (CE) n. 852/2004

COGNOME E NOME DEL LAVORATORE: \_\_\_\_\_

AZIENDA: \_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_\_\_

<p><b>1. La responsabilità per la sicurezza degli alimenti è:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Del fornitore</p> <p><input type="checkbox"/> Del controllo ufficiale</p> <p><input type="checkbox"/> Dell'operatore del settore alimentare</p>	<p><b>8. I microrganismi a + 20° C:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Muoiono</p> <p><input type="checkbox"/> Si moltiplicano</p> <p><input type="checkbox"/> Sopravvivono</p>
<p><b>2. Chi opera nel settore degli alimenti deve sempre avere una accurata igiene personale, in modo:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Obbligatorio</p> <p><input type="checkbox"/> Facoltativo</p> <p><input type="checkbox"/> Non richiesto</p>	<p><b>9. I microrganismi a + 80° C:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Muoiono</p> <p><input type="checkbox"/> Si moltiplicano</p> <p><input type="checkbox"/> Sopravvivono</p>
<p><b>3. Ogni operatore deve attuare il sistema HACCP, come da Reg. (CE) n. 852/2004, in base:</b></p> <p><input type="checkbox"/> All'analisi del rischio</p> <p><input type="checkbox"/> Alla convenienza economica</p> <p><input type="checkbox"/> Alle informazioni di mercato</p>	<p><b>10. La salmonella può essere presente:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Aria</p> <p><input type="checkbox"/> Feci</p> <p><input type="checkbox"/> Naso e gola</p>
<p><b>4. Il Piano di Autocontrollo deve essere aggiornato, le schede di registrazione e le analisi sono:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Obbligatorie</p> <p><input type="checkbox"/> Facoltative</p> <p><input type="checkbox"/> Non richieste</p>	<p><b>11. Lo stafilococco può essere presente:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Aria</p> <p><input type="checkbox"/> Feci</p> <p><input type="checkbox"/> Naso e gola</p>
<p><b>5. Secondo il Reg. (CE) n.178/2002 la rintracciabilità degli alimenti lungo la catena alimentare è:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Obbligatoria</p> <p><input type="checkbox"/> Facoltativa</p> <p><input type="checkbox"/> Non richiesta</p>	<p><b>12. La disinfezione di una superficie ha lo scopo di:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Creare un effetto brillantante</p> <p><input type="checkbox"/> Eliminare i residui organici</p> <p><input type="checkbox"/> Ridurre la carica batterica</p>
<p><b>6. Gli alimenti freschi e deperibili devono essere conservati:</b></p> <p><input type="checkbox"/> - 18° C</p> <p><input type="checkbox"/> + 4° C</p> <p><input type="checkbox"/> + 12° C</p>	<p><b>13. Per alcuni consumatori gli allergeni possono rappresentare:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Un pericolo</p> <p><input type="checkbox"/> Un ingrediente caratterizzante</p> <p><input type="checkbox"/> Non esistono regole da rispettare</p>
<p><b>7. Gli alimenti surgelati devono essere conservati:</b></p> <p><input type="checkbox"/> - 18° C</p> <p><input type="checkbox"/> + 4° C</p> <p><input type="checkbox"/> + 12° C</p>	<p><b>14. La formazione del personale in materia di Haccp è:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Obbligatoria</p> <p><input type="checkbox"/> Facoltativa</p> <p><input type="checkbox"/> Non richiesta</p>

Nota: il personale dopo aver letto il Vademecum e l'informativa Allergeni può fare il test di verifica. Il test ha lo stesso valore di un Attestato che documenta la Formazione somministrata. Per la correzione dei test chiedere assistenza a: 348 9688787 – 333 4579847