

**TEST DI VERIFICA
HACCP - CORSO VIDEO PER LAVORATORI**

Azienda: _____

Data: _____

Cognome e Nome del Lavoratore: _____

Il Lavoratore dichiara sotto la propria responsabilità di aver seguito il Video del Corso on-line dal titolo: "Corso di aggiornamento HACCP per i Lavoratori". Relatore: dott. Emiliano Feller

<p>1. Il piano di autocontrollo: [A] è un documento facoltativo [B] è presente nelle aziende con più di 10 persone [C] è obbligatorio in tutte le aziende alimentari</p>	<p>5. Il registro degli allergeni: [A] deve contenere solo alcune preparazioni [B] tiene conto delle tracce [C] deve corrispondere agli ingredienti effettivamente presenti nel prodotto finito</p>
<p>2. Quali sono i pericoli da valutare: [A] biologico, chimico, fisico [B] biologico, chimico, fisico, allergeni [C] solo biologico</p>	<p>6. Cosa rappresenta la celiachia: [A] una intolleranza permanente al glutine [B] la reazione allergica al grano saraceno [C] un disturbo alimentare da curare con i farmaci</p>
<p>3. Le temperature di stoccaggio nei frigo e freezer devono essere: [A] registrate secondo la frequenza definita [B] non è obbligatoria la loro registrazione [C] vanno solo controllate visivamente</p>	<p>7. Cosa significa il termine MOCA: [A] richiedere al fornitore una dichiarazione di conformità [B] utilizzare solo materiali in acciaio [C] identificare alcuni contenitori</p>
<p>4. La rintracciabilità secondo il Reg. CE n. 178/2002 è: [A] facoltativa [B] soggetta a sanzioni se non implementata [C] non richiesta per le piccole aziende</p>	<p>8. É obbligatoria la formazione Haccp in azienda: [A] solo per i cuochi [B] non è richiesta dalla legge [C] per tutti i lavoratori coinvolti nel processo alimentare</p>

NOTE (Il lavoratore descrive cosa migliorare in azienda per il sistema Haccp):

Il Test di Verifica, correttamente compilato ha lo stesso valore di un Attestato che documenta la Formazione somministrata. Per la correzione dei test: 348.9688787 – 333.4579847. E-mail: emiliano.feller@tin.it

FIRMA DEL LAVORATORE: