

Allegato E

Sull'etichetta dei Molluschi Bivalvi Vivi deve essere sempre presente:	a) il termine minimo di conservazione	<input type="checkbox"/>
	b) la menzione "questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto"	<input type="checkbox"/>
	c) una delle precedenti opzioni	<input checked="" type="checkbox"/>

Considerando le modalità di preparazione quali sono i prodotti a base d'acciuga maggiormente a rischio di contenere larve di Anisakidi:	a) Prodotti sott'olio	<input type="checkbox"/>
	b) prodotti marinati	<input type="checkbox"/>
	c) prodotti salati	<input checked="" type="checkbox"/>

TMC (termine minimo di conservazione) e data di scadenza:	a) Indicano entrambi la conservabilità, ma la data di scadenza è prevista per gli alimenti "rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico"	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Sono sinonimi per indicare la conservabilità	<input type="checkbox"/>
	c) Indicano entrambi la conservabilità, ma il TMC è previsto per gli alimenti "rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico"	<input type="checkbox"/>

La reazione di Maillard è una reazione:	a) Tra i trigliceridi e un glucide, che provoca alterazione dell'alimento.	<input type="checkbox"/>
	b) Tra una proteina e un glucide, che dà effetti sempre positivi in un alimento.	<input type="checkbox"/>
	c) Tra un aminoacido o un peptide o una proteina e un glucide che provoca imbrunimento dell'alimento	<input checked="" type="checkbox"/>

Tra questi microrganismi quale può sviluppare con Aw (water activity) < 0,83:	a) Bacillus cereus	<input type="checkbox"/>
	b) Saccharomyces rouxii	<input checked="" type="checkbox"/>
	c) Escherichia coli	<input type="checkbox"/>

	a) Periodo di tempo in cui l'alimento mantiene invariate le sue caratteristiche igieniche, organolettiche e nutrizionali.	<input checked="" type="checkbox"/>
Che cosa si intende con il termine <i>shelf-life</i>?	b) Periodo di tempo in cui l'alimento non deve essere consumato.	<input type="checkbox"/>
	c) Momento in cui in un alimento non sono evidenti alterazioni.	<input type="checkbox"/>

Quale di queste certificazioni è "volontaria regolamentata"?	a) ISO 22000/2018	<input type="checkbox"/>
	b) Biologico	<input checked="" type="checkbox"/>
	c) BRC	<input type="checkbox"/>

Cos'è l'IMSOC	a) Un sistema informatizzato per la gestione dei controlli ufficiali introdotto dal REG 625/2017	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Una rete comunitaria di informazione per il consumatore gestita dall'EFSA	<input type="checkbox"/>
	c) Non esiste	<input type="checkbox"/>

Tra quelle proposte quale combinazione di famiglie comprende le specie ittiche tossiche riportate nella normativa vigente:	a) <i>Diodontidae, Molidae, Canthigasteridae, Moronidae e Genpylidae</i>	<input type="checkbox"/>
	b) <i>Diodontidae, Molidae, Canthigasteridae Genpylidae</i>	<input checked="" type="checkbox"/>
	c) <i>Diodontidae, Molidae, Canthigasteridae Genpylidae e Trachuridae</i>	<input type="checkbox"/>

Fra quelle indicate quale combinazione di parametri indicatori dello stato di freschezza dei pesci è più completa:	a) Rigidità cadaverica, aspetto del globo oculare, odore e colore delle branchie, consistenza delle carni	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) Rigidità cadaverica ed aspetto del globo oculare	<input type="checkbox"/>
	c) Rigidità cadaverica, aspetto del globo oculare, odore e colore della cute	<input type="checkbox"/>

Qual è la temperatura indicata dalla normativa vigente per la conservazione dei Molluschi Bivalvi Vivi:	a) 0°/1°C	<input type="checkbox"/>
	b) 15°/18°C	<input type="checkbox"/>

	c) Non specificata	X
--	--------------------	---

Quale di questi alimenti presenta un valore di $A_w < 0,85$?	a) Prosciutto cotto	
	b) Insaccato stagionato	
	c) Acciughe sotto sale	X

Tra questi <i>range</i> di pH qual é quello idoneo allo sviluppo di <i>Clostridium botulinum</i> :	a) 4 – 9,8	
	b) 2 - 8	
	c) 4,6 – 8,5	X

L'azione conservante del freddo è dovuta a:	a) Azione battericida	
	b) Rallentamento delle reazioni microbiche ed enzimatiche	X
	c) Modificazione della composizione chimica dell'alimento	

Per quali alimenti viene utilizzata la conservazione in ghiaccio?	a) Uova	
	b) Pesce	X
	c) Carne rossa	

Che cosa si intende per appertizzazione	a) Verifica della chiusura ermetica dei contenitori	
	b) Valutazione della qualità commerciale di un alimento	
	c) Eliminazione dei microrganismi da un alimento per raggiungere la cosiddetta sterilità commerciale	X

A quale temperatura devono essere conservate le carni macinate (Reg. (CE) 853/2004)?	a) $\leq \pm 4^\circ\text{C}$	
	b) $\leq \pm 7^\circ\text{C}$	
	c) $\leq \pm 2^\circ\text{C}$	X

Handwritten signatures and initials.

Quali sono le caratteristiche di una conserva?	a) Alimenti trattati ad alte temperature e quindi conservabili a lungo	
	b) Alimenti stabili a temperatura ambiente se contenuti nelle confezioni originali ermeticamente chiuse	X
	c) Alimenti di origine vegetale o animale contenuti in lattine.	

Nei trattamenti di sterilizzazione l'obiettivo 4D (4 riduzioni decimali di <i>Clostridium sporogenes</i>) viene applicato agli alimenti	a) Alimenti a pH > 4,5	X
	b) Alimenti a pH < 4,5	
	c) Alimenti molto deteriorabili	

Quale criterio di igiene di processo prevede il Reg. 2073/2005 per la carne macinata	a) E. Coli	X
	b) Enterobatteriacee	
	c) Stafilococchi Coagulasi Positivi	

Che cos'è l'uperizzazione?	a) La sterilizzazione dei prodotti confezionati in scambiatore di calore.	
	b) La sterilizzazione dei prodotti confezionati in busta <i>retort pouch</i> .	
	c) La sterilizzazione mediante iniezione diretta di vapore in un alimento	X

Che cosa significa affumicamento a freddo?	a) Affumicamento a temperature di 25-30°C per alcune ore	X
	b) Affumicamento di prodotti alimentari crudi	
	c) Utilizzo del fumo liquido	

In che cosa consiste il fenomeno di MIGRAZIONE nei MOCA (materiali e oggetti a contatto con gli alimenti)?	a) La permeabilità dei materiali ai gas e al vapore acqueo.	
	b) Il passaggio di sostanze chimiche dal materiale di confezionamento all'alimento.	X
	c) Il comportamento di un materiale di confezionamento se sottoposto a radiazioni.	

	a) Bambini e donne in menopausa	X
--	---------------------------------	---

Quali categorie di consumatori sono particolarmente sensibili agli effetti nocivi dei polifosfati?	b) Immunodepressi.	
	c) Celiaci	

In che cosa consiste la moliga?	a) È un difetto degli insaccati stagionati dovuto a essiccamento troppo lento.	X
	b) È un difetto del prosciutto crudo legato alla precipitazione del cloruro di sodio.	
	c) E' un difetto degli insaccati freschi dovuto a proliferazione microbica superficiale.	

Quali sono i vantaggi del cosiddetto "disosso a caldo":	a) Aumento della capacità di ritenzione idrica e minore calo peso.	X
	b) Migliori caratteristiche organolettiche delle carni	
	c) Migliore conservabilità delle carni.	

Quale di questi ovoprodotti deve essere pastorizzato a temperature più alte (72-75°C)?	a) Albume	
	b) Misto d'uovo	
	c) Tuorlo zuccherato	X

In un miele di ottima qualità la diastasi e l'HMF (idrossimetilfurfurale) devono essere (salvo particolari eccezioni):	a) Tutti e due < 10 mg/Kg	
	b) Diastasi < 8 mg/Kg e HMF > 40 mg/Kg	
	c) Diastasi > 8 mg/Kg e HMF < 40 mg/Kg	X

Quali sono le caratteristiche specifiche del latte crudo utilizzato per la produzione del latte fresco pastorizzato alta qualità:	a) Cellule somatiche ≤ 400.000/ml; proteine >28 g/l	
	b) Cellule somatiche ≤ 300.000/ml; grasso >3,5%, proteine >32 g/l	X
	c) Cellule somatiche ≤ 500.000/ml; grasso >3,5%, proteine > 28 g/l	

La coagulazione dolce o gelificazione è un difetto di:	a) Latte fresco pastorizzato	
	b) Latte UHT	X
	c) Ricotta	

a) I prodotti carnei trasformati che contengono almeno il 20 % di carne.	
--	--

Secondo il Reg. 853/2004 i prodotti a base di carne sono:	b) I prodotti carnei trasformati che contengono almeno il 30% di carne	
	c) I prodotti carnei trasformati nei quali al taglio sono scomparse le caratteristiche della carne fresca	X

Per il salmone affumicato qual è (tra quelli proposti) il rischio più frequentemente evidenziato?	a) <i>Clostridium botulinum</i> tipo E in salmone affumicato sottovuoto	X
	b) <i>Salmonella typhi</i> in salmone affumicato confezionato in atmosfera modificata	
	c) <i>Escherichia coli</i> O 157:H7 in salmone affumicato sottovuoto	

Quale, tra questi prodotti ittici presenta una maggiore stabilità conservativa?	a) Acciughe sotto sale	
	b) Stoccafisso	X
	c) Tonno in scatola	

La normativa vigente per la gestione del rischio istamina contempla limiti per le seguenti categorie di prodotti della pesca (pdp):	a) Pdp ottenuti da specie ittiche associate ad elevati valori di istidina; pdp che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate ad elevati valori di istidina	
	b) Pdp ottenuti da specie ittiche associate ad elevati valori di istidina, pdp che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate ad elevati valori di istidina; Salsa di pesce ottenuta da fermentazione di pdp	X
	c) Pdp ottenuti da specie ittiche associate ad elevati valori di istidina	

L'abbattimento necessario all'inattivazione delle larve di parassiti Anisakidi previsto per pesci e cefalopodi da consumarsi crudi può essere effettuato:	a) Esclusivamente presso stabilimenti riconosciuti	
	b) Sia presso stabilimenti riconosciuti che imprese registrate	X

	Sia presso stabilimenti riconosciuti che imprese registrate ad esclusione di quelle che operano nella vendita al dettaglio	
--	--	--

Quali tra queste categorie di prodotti della pesca non rientra del campo di applicazione del Reg (UE) 1379/2013:	a) Pesce salato	
	b) Alghe	
	c) Conserva di pesce	X

Quale è lo scopo della Comunicazione della Commissione 2016/C 278/01	a) Armonizzare l'applicazione dei requisiti dell'UE in materia di PRP	X
	b) Armonizzare il finanziamento dei controlli ufficiali tra gli stati membri	
	c) Armonizzare produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici	

Il Regolamento 2073/ 200 definisce «criterio di sicurezza alimentare» come	a) Non è una definizione del regolamento	X
	b) Applicabile ai prodotti non ancora immessi sul mercato;	
	c) Applicabile ai prodotti immessi sul mercato;	

Il Regolamento 625/2017 ...	a) ...prevede la possibilità di delegare da parte delle autorità competenti determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali	X
	b) ...prevede la possibilità di delegare da parte delle autorità competenti compiti riguardanti i controlli ufficiali solo al macello	
	c) ...non prevede la possibilità di delegare da parte delle autorità competenti compiti riguardanti i controlli ufficiali al macello;	

Quale è l'Ente designato dal Governo Italiano per attestare la competenza, l'indipendenza e l'imparzialità degli organismi di certificazione

a) CSQA

b) ACCREDIA

c) ACCERTA

X

L'EFSA ha il compito di

a) Elaborare le bozze delle normative sulla sicurezza alimentare per la Commissione Europea

b) Esegue la valutazione preliminare delle bozze delle normative per conto della Commissione Europea

c) Non è implicata nel processo legislativo

x

Il sistema HACCP è finalizzato al

a) Controllo di prodotto

b) Controllo di processo

c) Controllo analitico

X

Quale metodologia del controllo ufficiale fa riferimento ad una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa

a) Monitoraggio

b) Verifica

c) Ispezione

X

Gli audit effettuati dal Veterinario Ufficiale sono

a) Sempre concordati con l'OSA

b) Sempre a sorpresa

c) Dipende dal livello di rischio dell'impresa da auditare

X

Le malattie a trasmissione alimentare acute sono caratterizzate da

a) Bassa morbilità

b) Media morbilità

c) Alta morbilità

X

La "food defense" fa riferimento alla tutela del consumatore nei confronti delle	a) Contaminazioni intenzionali	X
	b) Frodi commerciali	
	c) Frodi Sanitarie	

A chi serve il PCQI	a) A chi produce alimenti per la prima infanzia	
	b) A chi produce integratori alimentari	
	c) A chi produce per l'esportazione verso gli USA	X

Che cos'è il superchilling?	a) L'abbinamento della conservazione in ghiaccio con la refrigerazione	
	b) Un congelamento parziale	X
	c) Una surgelazione ultrarapida	

La scarsa conservabilità dei prodotti della pesca è legata a:	a) Scarsa presenza di glicogeno, elevata quantità di acqua e composti azotati non proteici a livello muscolare	X
	b) Elevata presenza di glicogeno e composti azotati non proteici a livello muscolare	
	c) Presenza di composti chimici che degradandosi producono alterazioni delle caratteristiche organolettiche	

A livello di produzione primaria i prodotti della pesca possono essere sottoposti a:	a) macellazione, dissanguamento, eviscerazione, spinnamento, refrigerazione e incartamento, filettatura	
	b) macellazione, dissanguamento, eviscerazione, spinnamento, refrigerazione e incartamento	X
	c) macellazione, dissanguamento, eviscerazione, spinnamento, refrigerazione e incartamento, filettatura e confenzionamento sottovuoto	