

(A)

1	a) 5,5	
Quale è il limite di pH al di sotto del quale <i>Clostridium botulinum</i> non sviluppa ?	b) 3,5	
	c) 4,5	
2	a) Insaccato cotto	
Quale tipologia di salume è interessata dal difetto di brinatura?	b) Insaccato stagionato	
	c) Prosciutto crudo	
3	a) Insaccati stagionati	
In quale tipologia di salume si manifesta il difetto di graveolenza?	b) Prosciutto cotto	
	c) Prosciutto crudo	
4	a) 30 - 59	
A quanto ammonta, espresso in giorni, il tempo massimo di sopravvivenza di <i>Brucella melitensis</i> nel formaggio?	b) 60 - 90	
	c) 91 - 100	
5	a) Furcellarano	
Quale dei seguenti additivi non è consentito nella preparazione dei prodotti carnei in scatola?	b) Agar agar	
	c) Nitrato di sodio	
6	a) <i>Trichinella</i> spp.	
Qual parassita si localizza all'interno della fibra muscolare?	b) <i>Cysticercus cellulosae</i>	
	c) <i>Echinococcus polymorphus</i>	
7	a) Riso	
Quale substrato alimentare va più facilmente incontro a contaminazione da <i>Bacillus cereus</i> ?	b) Carni avicole	
	c) Carni suine	
8	a) <i>Solea vulgaris</i> (sogliola)	
In quale specie ittica si riscontrano i maggiori livelli di cadmio?	b) <i>Mugil cephalus</i> (cefalo)	
	c) <i>Sepia officinalis</i> (seppia)	
9	a) Può essere mantenuta sopra i 20°C	
Ai fini della frollatura e della conservazione delle carni, la temperatura prima che compaia il rigor mortis:	b) Deve essere ridotta fino a sotto 10°C	
	c) Deve essere portata fra i 10°C ed i 20°C	

<p>10</p> <p>Quale criterio di sicurezza deve essere applicato all'istamina nelle acciughe sotto sale?</p>	<p>a) n=9, c=2, m=100, M=200</p> <p>b) n=9, c=2, m=300, M=600</p> <p>c) n=9, c=2, m=200, M=400</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>11</p> <p>Nel confezionamento in atmosfera protettiva quale gas non è consentito?</p>	<p>a) Anidride Carbonica</p> <p>b) Monossido di Carbonio</p> <p>c) Azoto</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>12</p> <p>Quali promotori di crescita sono autorizzati dalla UE negli animali produttori di alimenti?</p>	<p>a) Tutti gli ormoni naturali</p> <p>b) Nessun promotore di crescita</p> <p>c) Solo i beta-agonisti</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>13</p> <p>A quale temperatura viene inattivata la perossidasi nel latte in 15 secondi?</p>	<p>a) 70°C</p> <p>b) 60°C</p> <p>c) 80°C</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>14</p> <p>L'origine dei PCB è:</p>	<p>a) Microbiologica</p> <p>b) Prodotto indesiderato nei processi produttivi</p> <p>c) Industriale</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>15</p> <p>Quale temperatura è prevista per la conservazione degli alimenti surgelati?</p>	<p>a) - 10°C</p> <p>b) - 12°C</p> <p>c) - 18°C</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>16</p> <p>Quale temperatura massima è tollerata per brevi fluttuazioni durante il trasporto degli alimenti surgelati?</p>	<p>a) - 10°C</p> <p>b) - 18°C</p> <p>c) - 15°C</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>17</p> <p>Secondo il Reg.Ce 853/2004 i prodotti a base di carne sono:</p>	<p>Carni disossate sottoposte ad un'operazione di macinazione in frammenti contenenti meno dell'1% di sale.</p> <p>b) Carni fresche che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi. Prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione della carne in modo che la superficie di taglio permetta di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca</p> <p>c) superfcie di taglio permetta di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

18	Qual è il limite di carica microbica previsto per il latte crudo di vacca destinato alla produzione di latte pastorizzato?	<ul style="list-style-type: none"> a) 30.000 germi a 30°C/ml b) 50.000 germi a 30°C/ml c) 100.000 germi a 30°C/ml 	
19	Negli insaccati crudi stagionati la concentrazione di sale:	<ul style="list-style-type: none"> a) Aumenta in seguito alla disidratazione b) Diminuisce con il passare del tempo c) Si mantiene costante 	
20	Le semiconservate sono:	<ul style="list-style-type: none"> a) Prodotti alimentari sottoposti a un trattamento termico non in grado di renderli conservabili a temperatura ambiente b) Prodotti alimentari sottoposti a un trattamento termico in grado di renderli conservabili a temperatura ambiente c) Prodotti parzialmente confezionati 	
21	L' <i>Enterobacter sakazakii</i> secondo il Reg. CE 2073/2005 può essere un pericolo:	<ul style="list-style-type: none"> a) Nelle carni macinate poco cotte b) Nei molluschi eduli lamellibranchi consumati crudi c) Negli alimenti in polvere per lattanti 	
22	Il latte crudo destinato alla produzione di "latte fresco pastorizzato ad alta qualità" deve presentare i seguenti requisiti:	<ul style="list-style-type: none"> a) Tenore in germi a 30°C/ml non > 50.000 ufc b) Contenuto in acido lattico non > 30 ppm c) Tenore di materia proteica non < 35g/l 	
23	Il Reg. CE 2073/2005 definisce	<ul style="list-style-type: none"> a) i criteri microbiologici applicabili ai formaggi relativamente alla sicurezza ed all'igiene del processo b) i livelli accettabili nel latte di residui di metalli pesanti c) i livelli di aflatossine nel latte 	
24	A quale categoria corrispondono i molluschi eduli lamellibranchi che presentano livelli <i>E.coli</i> ≤ 46000 MPN/100 g di polpa e liquido intervalvare?	<ul style="list-style-type: none"> a) Categoria A b) Categoria B c) Categoria C 	
25	Secondo il DM 179/2004 quali di questi parametri identificano la composizione del miele?	<ul style="list-style-type: none"> a) Indice diastatico e tenore di idrossimetilfurfurale (HMF) b) Indice diastatico e tenore in fufosina c) Tenore di idrossimetilfurfurale (HMF) e carica batterica totale 	
26	Quali sono le uova di categoria B?	<ul style="list-style-type: none"> a) Uova destinate agli stabilimenti che producono ovoprodotti b) Uova fresche c) Uova destinate solo all'alimentazione animale 	

27	Secondo il D.L.vo 65/93 le uova di quali specie possono essere destinate alla trasformazione in ovoprodotti?	<ul style="list-style-type: none"> a) Solo le uova di gallina b) Uova di gallina, oca, anatra, quaglia, tacchino o faraona. c) Uova di gallina, oca, anatra, quaglia, tacchino, faraona o struzzo. 	
28	Secondo il Reg. (CE) 2073/2005:	<ul style="list-style-type: none"> a) Nei formaggi prodotti con latte crudo deve essere eseguita sistematicamente la ricerca delle enterotossine stafilococciche b) La ricerca delle enterotossine stafilococciche nei formaggi viene eseguita quando gli stafilococchi coagulasi positivi presentano cariche superiori a 10^5 ufc/g c) La ricerca delle enterotossine stafilococciche nei formaggi prodotti con latte crudo deve essere eseguita quando gli stafilococchi coagulasi positivi presentano cariche superiori a 10^5 ufc/g 	
29	Quale tra i seguenti additivi appartiene alla categoria degli antiossidanti?	<ul style="list-style-type: none"> a) pimaricina b) α-tocoferolo c) sodio benzoato 	
30	Relativamente alla tecnologia di produzione della ricotta, si può affermare che:	<ul style="list-style-type: none"> a) La fortificazione consiste nell'aggiunta di una quota di latte o panna al siero da utilizzare per la produzione della ricotta b) La temperatura a cui viene sottoposto il siero per la produzione della ricotta non deve mai superare i 40°C c) La combinazione tempo-temperatura utilizzata per produrre questo latticino non è equiparabile a quella necessaria per ottenere un'azione di pastorizzazione 	
31	Relativamente alla data di scadenza del latte fresco pastorizzato, si può affermare che:	<ul style="list-style-type: none"> a) Per la legge italiana (legge 204/2004) essa è determinata nel quarto giorno successivo a quello del trattamento termico b) Per la legge italiana (legge 204/2004) essa è determinata nel decimo giorno successivo a quello del trattamento termico c) Per la legge italiana (legge 204/2004) essa è determinata nel sesto giorno successivo a quello del trattamento termico 	
32	Il gonfiore precoce dei formaggi:	<ul style="list-style-type: none"> a) Si evidenzia nel formaggio a partire da 60 giorni di maturazione b) Può essere causato da coliformi o da lieviti c) E' un difetto comune nei formaggi grana 	
33	L'uso di radiazioni ionizzanti:	<ul style="list-style-type: none"> a) E' consentito in Italia per il solo trattamento debatterizzante delle carcasse di pollame b) Non è consentito in Italia per il trattamento degli alimenti di origine animale c) E' consentito in Italia per il solo trattamento debatterizzante delle carcasse suine 	

<p>34</p> <p>Tra i disinfettanti, i composti quaternari di ammonio:</p>	<p>a) Sono caratterizzati da elevata solubilità in acqua, bassa tossicità, mancanza di attività corrosiva</p> <p>b) Sono corrosivi ed altamente irritanti per cute e mucose</p> <p>c) Hanno elevata azione sporicida</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>35</p> <p>Per il latte crudo destinato alla vendita diretta (O.M. 10 dicembre 2008):</p>	<p>a) La data di scadenza non può superare i 2 giorni dalla data della messa a disposizione del consumatore</p> <p>b) La data di scadenza non può superare le 24 ore dalla data della messa a disposizione del consumatore</p> <p>c) La data di scadenza non può superare i 3 giorni dalla data della messa a disposizione del consumatore</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>36</p> <p>Lo yogurt è:</p>	<p>a) Un latte fermentato ottenuto per azione esclusiva dei batteri lattici <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>lactis</i></p> <p>b) Un latte fermentato ottenuto per azione di batteri lattici di generi e specie variabili a seconda del tipo di prodotto</p> <p>c) Un latte fermentato ottenuto per azione esclusiva dei batteri lattici <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>37</p> <p>Secondo il Reg. CE 853/2004, i prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati, nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati:</p>	<p>a) Devono essere mantenuti ad una temperatura non superiore a 6°C</p> <p>b) Devono essere mantenuti ad una temperatura non superiore a 10°C</p> <p>c) Devono essere mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>38</p> <p>Nei salumi la prova di Eber:</p>	<p>a) Mette in evidenza la presenza di idrogeno solforato e quindi la graveolenza</p> <p>b) Mette in evidenza la presenza di ammoniaca e quindi la putrefazione</p> <p>c) Nessuna delle risposte è esatta</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>39</p> <p>Nel Reg. CE 178/2002 per PRODUZIONE PRIMARIA si intende</p>	<p>a) attività di trasformazione alimentare</p> <p>b) la coltivazione, l'allevamento e la macellazione</p> <p>c) la coltivazione, l'allevamento, macellazione esclusa</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>40</p> <p>Quale è il significato di PERICOLO per il Reg.CE 178/2002 ?</p>	<p>a) misura di probabilità e gravità della malattia</p> <p>b) un agente o condizione in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute</p> <p>c) un rischio alimentare</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>41</p> <p>Nella <i>Valutazione del Rischio</i>, la fase di STIMA DELL'ESPOSIZIONE ha la finalità di individuare:</p>	<p>a) i livelli di presenza dei pericoli negli alimenti</p> <p>b) la relazione che esiste fra la quantità di pericolo assunta e gli effetti</p> <p>c) la probabilità che i pericoli producano danni in una data popolazione</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

42	A quale valore di a_w gli alimenti sono MENO SUSCETTIBILI all'irrancidimento ossidativo?	a) 0,00 b) 0,70-0,75 c) 0,20-0,30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
43	L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare è:	a) competente in materia di controllo sulla sicurezza alimentare b) competente in materia di valutazione del rischio alimentare c) competente in materia legislativa	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
44	Quale Istituzione dell'Unione Europea esercita il potere legislativo?	a) Il Parlamento b) Il Consiglio, su proposta della Commissione e previo parere del Parlamento c) La Commissione	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
45	Quale fra i seguenti è il parametro che consente di stimare la distruzione dei microrganismi ?	a) G b) D c) UFC	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
46	In quali dei seguenti substrati salmonella dimostra di avere le dosi minime infettanti più basse ?	a) Carne b) Latte c) Cioccolato	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
47	Quale fra i seguenti prodotti alimentari presenta in condizioni normali valori di FUSOSINA più alti ?	a) Latte in polvere b) Latte fresco pastorizzato c) Latte crudo	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
48	A quali valori di a_w corrisponde la regione di acqua di monostato ?	a) 0,00 b) 0,20-0,30 c) 0,70-0,90	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
49	Quali parassiti possono ritrovarsi in una specie ittica anadroma?	a) Solo <i>Diphyllbothrium</i> b) Solo <i>Anisakis</i> c) <i>Anisakis</i> e <i>Diphyllbothrium</i>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
50	La tecnica della speratura viene utilizzata nel comparto ittico al fine ispettivo di:	a) Verificare la freschezza del pesce b) Individuare la presenza di parassiti nelle masse muscolari c) Valutare la percentuale di grasso nelle masse muscolari	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

51		a) Denominazione commerciale, denominazione scientifica e metodo di produzione	
Ai sensi della vigente normativa relativa alla tracciabilità e controllo dei prodotti ittici, quali informazioni sono obbligatorie sui prodotti freschi venduti sfusi al dettaglio?		b) Denominazione commerciale, denominazione scientifica e Area FAO	
		c) Denominazione commerciale, metodo di produzione e Area FAO	

52		a) Globuli rossi e vescica natatoria	
Quali fra questi elementi possono essere analizzati per differenziare un prodotto ittico fresco da uno congelato?		b) Globuli rossi, cristallino e cono aortico	
		c) Vescica natatoria e branchie	

53		a) Mascherare le alterazioni organolettiche in prodotti a base di tonno	
Nel comparto ittico il monossido di carbonio viene utilizzato per:		b) Decontaminare i molluschi lamellibranchi prima della messa in commercio	
		Ridurre la concentrazione di istamina che si accumula nelle masse muscolari delle specie a carni rosse	

54		a) Mercurio	
Quale di questi metalli pesanti è un elemento essenziale?		b) Cadmio	
		c) Selenio	

55		a) azione di enzimi proteolitici endogeni	
I processi di intenerimento della carne sono principalmente dovuti a:		b) decomposizione spontanea delle fibre contrattili del muscolo	
		c) diminuzione dell'attività dell'acqua in seguito al mantenimento in condizioni di refrigerazione	

56		a) presenza di mioglobina e disposizione delle fibre muscolari	
Il colore della carne è principalmente dovuto a:		b) presenza di emoglobina e altri pigmenti quali i citocromi	
		c) presenza di glicogeno di riserva	

57		a) presenza di acidi grassi saturi	
I processi di irrancidimento ossidativo sono favoriti da:		b) presenza di acidi grassi insaturi	
		c) non sono favoriti da nessuno dei due in particolare	

58		a) è generalmente inibito dalla presenza di vitamine	
Lo sviluppo di batteri patogeni negli alimenti:		b) è generalmente inibito dalla presenza di oligoelementi	
		c) è generalmente inibito dalla presenza di altre specie batteriche	

59		a) influenza il colore finale del prodotto	
L'aggiunta di salnitro nelle carni salate cotte		b) influenza il colore del prodotto solo nelle fasi di maturazione	
		c) è un fattore dagli effetti trascurabili per quanto riguarda il colore	

<p>60</p> <p>Il Dlgs del 6 novembre 2007 n. 193, attuativo della Direttiva Comunitaria 2004/41/CE abroga</p>	<p>a) L'articolo 2 della legge n. 283 del 1962</p> <p>b) La legge n. 68 del 1997</p> <p>c) Il Dlgs n. 143 del 1998</p>	
<p>61</p> <p>Il Dlgs del 6 novembre 2007 n. 193 abroga altresì</p>	<p>a) Il Dlgs n. 155 del 1997</p> <p>b) La legge n. 304 del 1990</p> <p>c) La legge n. 100 del 1990;</p>	
<p>62</p> <p>Il Dlgs 193/2007 stabilisce che:</p>	<p>Per la vendita diretta dei prodotti alimentari non</p> <p>a) sia prevista alcuna autorizzazione sanitaria preventiva;</p> <p>L'apertura degli esercizi commerciali di sostanze</p> <p>b) alimentari venga subordinata alla verifica del rispetto dei requisiti igienico-sanitari;</p> <p>L'apertura degli esercizi commerciali di sostanze</p> <p>c) alimentari avvenga previa notifica della DIA o "dichiarazione di inizio attività".</p>	
<p>63</p> <p>Il Dlgs 193 /2007 prevede che :</p>	<p>Le sanzioni siano applicate direttamente</p> <p>a) dall'Autorità competente, seppur nei termini ridotti indicati dallo stesso Dlgs</p> <p>L'applicazione delle sanzioni sia rinviata</p> <p>b) all'Autorità Giudiziaria che diviene la sola autorizzata ad irrogarle;</p> <p>L'applicazione delle sanzioni avvenga</p> <p>c) successivamente alla verifica delle irregolarità che l'Autorità competente, in un primo controllo, aveva già prescritto di rimuovere</p>	
<p>64</p> <p>Il Dlgs 193/2007 prevede la sanzione più grave, (da 6 mesi ad 1 anno di arresto o 150,00 € di ammenda) per:</p>	<p>La messa in commercio di carni fresche,</p> <p>a) refrigerate o congelate, senza la bollatura sanitaria</p> <p>La macellazione, produzione e preparazione di carni in luoghi diversi dagli stabilimenti o dai locali a tal fine riconosciuti o per i quali il riconoscimento sia stato sospeso o revocato;</p> <p>b)</p> <p>La mancata predisposizione delle procedure di autocontrollo compresa l'esecuzione delle analisi microbiologiche periodiche (Reg. CE 2073/2005)</p> <p>c)</p>	
<p>65</p> <p>Qual è l'organo target da esaminare istologicamente per svelare l'uso illecito di ormoni sessuali maschili in vitelli maschi in produzione zootecnica</p>	<p>a) Paratiroidi</p> <p>b) Prostata</p> <p>c) Surrene</p>	
<p>66</p> <p>L'aflatossina B1 assunta per via alimentare dalla vacca da latte viene escreta nel latte come</p>	<p>a) Ocratossina</p> <p>b) Aflatossina G1</p> <p>c) Aflatossina M1</p>	

67		a) Acido domoico	
L'amnesic shellfish poisoning (ASP) è provocata da:		b) Azaspiracidi	
		c) Yessotossine	

68		a) Ridurre le cariche microbiche delle carni macinate	
La microfiltrazione è un metodo per:		b) Ridurre le cariche microbiche del latte	
		c) Sgrassare il latte	

69		I prodotti della pesca non trasformati, compresi quelli imballati sottovuoto o in atmosfera modificata	
Nel Reg.CE 853/2004 i "prodotti della pesca freschi" sono:		I prodotti della pesca non trasformati, esclusi quelli imballati sottovuoto o in atmosfera modificata	
		I prodotti della pesca trasformati, compresi quelli imballati sottovuoto o in atmosfera modificata	

70		Un'operazione della catena produttiva che, se tenuta sotto controllo, è in grado di ridurre i pericoli a livelli accettabili.	
Che cos'è un punto critico di controllo (CCP)?		Un punto del diagramma di flusso in cui si genera un pericolo	
		Un criterio attraverso cui è possibile emettere un giudizio sulla sicurezza e/o stabilità di un processo produttivo	