

C

1		a) i livelli di presenza dei pericoli negli alimenti	
Nella <i>Valutazione del Rischio</i> , la fase di STIMA DELL'ESPOSIZIONE ha la finalità di individuare:	b) la relazione che esiste fra la quantità di pericolo assunta e gli effetti		
	c) la probabilità che i pericoli producano danni in una data popolazione		

2		a) 0,00	
A quale valore di a_w gli alimenti sono MENO SUSCETTIBILI all'irrancidimento ossidativo?	b) 0,70-0,75		
	c) 0,20-0,30		

3		a) competente in materia di controllo sulla sicurezza alimentare	
L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare è:	b) competente in materia di valutazione del rischio alimentare		
	c) competente in materia legislativa		

4		a) Il Parlamento	
Quale Istituzione dell'Unione Europea esercita il potere legislativo?	b) Il Consiglio, su proposta della Commissione e previo parere del Parlamento		
	c) La Commissione		

5		a) G	
Quale fra i seguenti è il parametro che consente di stimare la distruzione dei microrganismi ?	b) D		
	c) UFC		

6		a) Carne	
In quali dei seguenti substrati salmonella dimostra di avere le dosi minime infettanti più basse ?	b) Latte		
	c) Cioccolato		

7		a) Latte in polvere	
Quale fra i seguenti prodotti alimentari presenta in condizioni normali valori di FUIROSINA più alti ?	b) Latte fresco pastorizzato		
	c) Latte crudo		

8		a) 0,00	
A quali valori di a_w corrisponde la regione di acqua di monostrato ?	b) 0,20-0,30		
	c) 0,70-0,90		

9		a) Solo <i>Diphyllobothrium</i>	
Quali parassiti possono ritrovarsi in una specie ittica anadroma?	b) Solo <i>Anisakis</i>		
	c) <i>Anisakis</i> e <i>Diphyllobothrium</i>		

<p>tecnica della speratura viene utilizzata nel comparto ittico al fine ettivo di:</p>	<p>a) Verificare la freschezza del pesce b) Individuare la presenza di parassiti nelle masse muscolari c) Valutare la percentuale di grasso nelle masse muscolari</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>sensi della vigente normativa relativa alla tracciabilità e controllo di prodotti ittici, quali informazioni sono obbligatorie sui prodotti eschi venduti sfusi al dettaglio?</p>	<p>a) Denominazione commerciale, denominazione scientifica e metodo di produzione b) Denominazione commerciale, denominazione scientifica e Area FAO c) Denominazione commerciale, metodo di produzione e Area FAO</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>2 Quali fra questi elementi possono essere analizzati per differenziare un prodotto ittico fresco da uno congelato?</p>	<p>a) Globuli rossi e vescica natatoria b) Globuli rossi, cristallino e cono aortico c) Vescica natatoria e branchie</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>13 Nel comparto ittico il monossido di carbonio viene utilizzato per:</p>	<p>a) Mascherare le alterazioni organolettiche in prodotti a base di tonno b) Decontaminare i molluschi lamellibranchi prima della messa in commercio c) Ridurre la concentrazione di istamina che si accumula nelle masse muscolari delle specie a carni rosse</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>14 Quale di questi metalli pesanti è un elemento essenziale?</p>	<p>a) Mercurio b) Cadmio c) Selenio</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>15 I processi di intenerimento della carne sono principalmente dovuti a:</p>	<p>a) azione di enzimi proteolitici endogeni b) decomposizione spontanea delle fibre contrattili del muscolo c) diminuzione dell'attività dell'acqua in seguito al mantenimento in condizioni di refrigerazione</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>16 Il colore della carne è principalmente dovuto a:</p>	<p>a) presenza di mioglobina e disposizione delle fibre muscolari b) presenza di emoglobina e altri pigmenti quali i citocromi c) presenza di glicogeno di riserva</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>17 I processi di irrancidimento ossidativo sono favoriti da:</p>	<p>a) presenza di acidi grassi saturi b) presenza di acidi grassi insaturi c) non sono favoriti da nessuno dei due in particolare</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>18 Lo sviluppo di batteri patogeni negli alimenti:</p>	<p>a) è generalmente inibito dalla presenza di vitamine b) è generalmente inibito dalla presenza di oligoelementi c) è generalmente inibito dalla presenza di altre specie batteriche</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

<p>19</p> <p>L'aggiunta di salnitro nelle carni salate cotte</p>	<p>a) influenza il colore finale del prodotto</p> <p>b) influenza il colore del prodotto solo nelle fasi di maturazione</p> <p>c) è un fattore dagli effetti trascurabili per quanto riguarda il colore</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>20</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>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>21</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>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>22</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>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>23</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>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>24</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) La mancata predisposizione delle procedure di autocontrollo compresa l'esecuzione delle analisi microbiologiche periodiche (Reg. CE 2073/2005)</p> <p>c)</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>25</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>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

26	L'afatossina BI assunta per via alimentare dalla vacca da latte viene escreta nel latte come	a) Ocratossina	<input type="checkbox"/>
		b) Aflatossina G1	<input type="checkbox"/>
		c) Aflatossina M1	<input type="checkbox"/>

27	L'amnesic shellfish poisoning (ASP) è provocata da:	a) Acido domoico	<input type="checkbox"/>
		b) Azaspiracidi	<input type="checkbox"/>
		c) Yessotossine	<input type="checkbox"/>

28	La microfiltrazione è un metodo per:	a) Ridurre le cariche microbiche delle carni macinate	<input type="checkbox"/>
		b) Ridurre le cariche microbiche del latte	<input type="checkbox"/>
		c) Sgrassare il latte	<input type="checkbox"/>

29	Nel Reg.CE 853/2004 i "prodotti della pesca freschi" sono:	I prodotti della pesca non trasformati, compresi quelli imballati sottovuoto o in atmosfera modificata	<input type="checkbox"/>
		I prodotti della pesca non trasformati, esclusi quelli imballati sottovuoto o in atmosfera modificata	<input type="checkbox"/>
		I prodotti della pesca trasformati, compresi quelli imballati sottovuoto o in atmosfera modificata	<input type="checkbox"/>

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

31	Quale è il limite di pH al di sotto del quale <i>Clostridium botulinum</i> non sviluppa ?	a) 5,5	<input type="checkbox"/>
		b) 3,5	<input type="checkbox"/>
		c) 4,5	<input type="checkbox"/>

32	Quale tipologia di salume è interessata dal difetto di brinatura?	a) Insaccato cotto	<input type="checkbox"/>
		b) Insaccato stagionato	<input type="checkbox"/>
		c) Prosciutto crudo	<input type="checkbox"/>

33	In quale tipologia di salume si manifesta il difetto di graveolenza?	a) Insaccati stagionati	<input type="checkbox"/>
		b) Prosciutto cotto	<input type="checkbox"/>
		c) Prosciutto crudo	<input type="checkbox"/>

34 A quanto ammonta, espresso in giorni, il tempo massimo di sopravvivenza di <i>Brucella melitensis</i> nel formaggio?	a) 30 - 59	<input type="checkbox"/>
	b) 60 - 90	<input type="checkbox"/>
	c) 91 - 100	<input type="checkbox"/>

35 Quale dei seguenti additivi non è consentito nella preparazione dei prodotti carnei in scatola?	a) Furcellarano	<input type="checkbox"/>
	b) Agar agar	<input type="checkbox"/>
	c) Nitrato di sodio	<input type="checkbox"/>

36 Quale parassita si localizza all'interno della fibra muscolare?	a) <i>Trichinella</i> spp.	<input type="checkbox"/>
	b) <i>Cysticercus cellulosae</i>	<input type="checkbox"/>
	c) <i>Echinococcus polymorphus</i>	<input type="checkbox"/>

37 Quale substrato alimentare va più facilmente incontro a contaminazione da <i>Bacillus cereus</i> ?	a) Riso	<input type="checkbox"/>
	b) Carni avicole	<input type="checkbox"/>
	c) Carni suine	<input type="checkbox"/>

38 In quale specie ittica si riscontrano i maggiori livelli di cadmio?	a) <i>Solea vulgaris</i> (sogliola)	<input type="checkbox"/>
	b) <i>Mugil cephalus</i> (cefalo)	<input type="checkbox"/>
	c) <i>Sepia officinalis</i> (seppia)	<input type="checkbox"/>

39 Ai fini della frollatura e della conservazione delle carni, la temperatura prima che compaia il rigor mortis:	a) Può essere mantenuta sopra i 20°C	<input type="checkbox"/>
	b) Deve essere ridotta fino a sotto 10°C	<input type="checkbox"/>
	c) Deve essere portata fra i 10°C ed i 20°C	<input type="checkbox"/>

40 Quale criterio di sicurezza deve essere applicato all'istamina nelle acciughe sotto sale?	a) n=9, c=2, m=100, M=200	<input type="checkbox"/>
	b) n=9, c=2, m=300, M=600	<input type="checkbox"/>
	c) n=9, c=2, m=200, M=400	<input type="checkbox"/>

41 Nel confezionamento in atmosfera protettiva quale gas non è consentito?	a) Anidride Carbonica	<input type="checkbox"/>
	b) Monossido di Carbonio	<input type="checkbox"/>
	c) Azoto	<input type="checkbox"/>

42 Quali promotori di crescita sono autorizzati dalla UE negli animali produttori di alimenti?	a) Tutti gli ormoni naturali	<input type="checkbox"/>
	b) Nessun promotore di crescita	<input type="checkbox"/>
	c) Solo i beta-agonisti	<input type="checkbox"/>

<p>43</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>44</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>45</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>46</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>47</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>a) Carni fresche che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi.</p> <p>b) 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)</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>48</p> <p>Qual è il limite di carica microbica previsto per il latte crudo di vacca destinato alla produzione di latte pastorizzato?</p>	<p>a) 30.000 germi a 30°C/ml</p> <p>b) 50.000 germi a 30°C/ml</p> <p>c) 100.000 germi a 30°C/ml</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>49</p> <p>Negli insaccati crudi stagionati la concentrazione di sale:</p>	<p>a) Aumenta in seguito alla disidratazione</p> <p>b) Diminuisce con il passare del tempo</p> <p>c) Si mantiene costante</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>50</p> <p>Le semiconserve sono:</p>	<p>Prodotti alimentari sottoposti a un trattamento termico non in grado di renderli conservabili a temperatura ambiente</p> <p>a) Prodotti alimentari sottoposti a un trattamento termico in grado di renderli conservabili a temperatura ambiente</p> <p>b) Prodotti parzialmente confezionati</p> <p>c)</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

<p>51</p> <p>L'<i>Enterobacter sakazakii</i> secondo il Reg. CE 2073/2005 può essere un pericolo:</p>	<p>a) Nelle carni macinate poco cotte</p> <p>b) Nei molluschi eduli lamellibranchii consumati crudi</p> <p>c) Negli alimenti in polvere per lattanti</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>52</p> <p>Il latte crudo destinato alla produzione di "latte fresco pastorizzato ad alta qualità" deve presentare i seguenti requisiti:</p>	<p>a) Tenore in germi a 30°C/ml non > 50.000 ufc</p> <p>b) Contenuto in acido lattico non > 30 ppm</p> <p>c) Tenore di materia proteica non < 35g/l</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>53</p> <p>Il Reg. CE 2073/2005 definisce</p>	<p>i criteri microbiologici applicabili ai formaggi</p> <p>a) relativamente alla sicurezza ed all'igiene del processo</p> <p>b) i livelli accettabili nel latte di residui di metalli pesanti</p> <p>c) i livelli di aflatossine nel latte</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>54</p> <p>A quale categoria corrispondono i molluschi eduli lamellibranchi che presentano livelli <i>E.coli</i> ≤ 46000 MPN/100 g di polpa e liquido intervalvare?</p>	<p>a) Categoria A</p> <p>b) Categoria B</p> <p>c) Categoria C</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>55</p> <p>Secondo il DM 179/2004 quali di questi parametri identificano la composizione del miele?</p>	<p>a) Indice diastatico e tenore di idrossimetilfurfurale (HMF)</p> <p>b) Indice diastatico e tenore in furosina</p> <p>c) Tenore di idrossimetilfurfurale (HMF) e carica batterica totale</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>56</p> <p>Quali sono le uova di categoria B?</p>	<p>a) Uova destinate agli stabilimenti che producono ovoprodotti</p> <p>b) Uova fresche</p> <p>c) Uova destinate solo all'alimentazione animale</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>57</p> <p>Secondo il D.L.vo 65/93 le uova di quali specie possono essere destinate alla trasformazione in ovoprodotti?</p>	<p>a) Solo le uova di gallina</p> <p>b) Uova di gallina, oca, anatra, quaglia, tacchino o faraona.</p> <p>c) Uova di gallina, oca, anatra, quaglia, tacchino, faraona o struzzo.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>58</p> <p>Secondo il Reg. (CE) 2073/2005:</p>	<p>a) Nei formaggi prodotti con latte crudo deve essere eseguita sistematicamente la ricerca delle enterotossine stafilococciche</p> <p>b) La ricerca delle enterotossine stafilococciche nei formaggi viene eseguita quando gli stafilococchi coagulasi positivi presentano cariche superiori a 10⁵ ufc/g</p> <p>c) La ricerca delle enterotossine stafilococciche nei formaggi prodotti con latte crudo deve essere eseguita quando gli stafilococchi coagulasi positivi presentano cariche superiori a 10⁵ ufc/g</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

<p>59</p> <p>Quale tra i seguenti additivi appartiene alla categoria degli antiossidanti?</p>	<p>a) pimaricina</p> <p>b) α-tocoferolo</p> <p>c) sodio benzoato</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>60</p> <p>Relativamente alla tecnologia di produzione della ricotta, si può affermare che:</p>	<p>a) La fortificazione consiste nell'aggiunta di una quota di latte o panna al siero da utilizzare per la produzione della ricotta</p> <p>b) La temperatura a cui viene sottoposto il siero per la produzione della ricotta non deve mai superare i 40°C</p> <p>c) La combinazione tempo-temperatura utilizzata per produrre questo latticino non è equiparabile a quella necessaria per ottenere un'azione di pastorizzazione</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>61</p> <p>Relativamente alla data di scadenza del latte fresco pastorizzato, si può affermare che:</p>	<p>a) Per la legge italiana (legge 204/2004) essa è determinata nel quarto giorno successivo a quello del trattamento termico</p> <p>b) Per la legge italiana (legge 204/2004) essa è determinata nel decimo giorno successivo a quello del trattamento termico</p> <p>c) Per la legge italiana (legge 204/2004) essa è determinata nel sesto giorno successivo a quello del trattamento termico</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>62</p> <p>Il gonfiore precoce dei formaggi:</p>	<p>a) Si evidenzia nel formaggio a partire da 60 giorni di maturazione</p> <p>b) Può essere causato da coliformi o da lieviti</p> <p>c) E' un difetto comune nei formaggi grana</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>63</p> <p>L'uso di radiazioni ionizzanti:</p>	<p>a) E' consentito in Italia per il solo trattamento debatterizzante delle carcasse di pollame</p> <p>b) Non è consentito in Italia per il trattamento degli alimenti di origine animale</p> <p>c) E' consentito in Italia per il solo trattamento debatterizzante delle carcasse suine</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>64</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>65</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"/>

66 Lo yogurt è:	a)	Un latte fermentato ottenuto per azione esclusiva dei batteri lattici <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>lactis</i>	
	b)	Un latte fermentato ottenuto per azione di batteri lattici di generi e specie variabili a seconda del tipo di prodotto	
	c)	Un latte fermentato ottenuto per azione esclusiva dei batteri lattici <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>	

67 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:	a)	Devono essere mantenuti ad una temperatura non superiore a 6°C	
	b)	Devono essere mantenuti ad una temperatura non superiore a 10°C	
	c)	Devono essere mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione	

68 Nei salumi la prova di Eber:	a)	Mette in evidenza la presenza di idrogeno solforato e quindi la graveolenza	
	b)	Mette in evidenza la presenza di ammoniaca e quindi la putrefazione	
	c)	Nessuna delle risposte è esatta	

69 Nel Reg. CE 178/2002 per PRODUZIONE PRIMARIA si intende	a)	attività di trasformazione alimentare	
	b)	la coltivazione, l'allevamento e la macellazione	
	c)	la coltivazione, l'allevamento, macellazione esclusa	

70 Quale è il significato di PERICOLO per il Reg. CE 178/2002 ?	a)	misura di probabilità e gravità della malattia	
	b)	un agente o condizione in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute	
	c)	un rischio alimentare	