

(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.	
Quali parassiti 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 semiconserve 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 	

<p>27</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>	
<p>28</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 10^5 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 10^5 ufc/g</p>	
<p>29</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>	
<p>30</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>	
<p>31</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>	
<p>32</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>	
<p>33</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>	

<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"/>

<p>51</p> <p>Ai sensi della vigente normativa relativa alla tracciabilità e controllo dei prodotti ittici, quali informazioni sono obbligatorie sui prodotti freschi venduti sfusi al dettaglio?</p>	<p>a) Denominazione commerciale, denominazione scientifica e metodo di produzione</p> <p>b) Denominazione commerciale, denominazione scientifica e Area FAO</p> <p>c) Denominazione commerciale, metodo di produzione e Area FAO</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>52</p> <p>Quali fra questi elementi possono essere analizzati per differenziare un prodotto ittico fresco da uno congelato?</p>	<p>a) Globuli rossi e vescica natatoria</p> <p>b) Globuli rossi, cristallino e cono aortico</p> <p>c) Vescica natatoria e branchie</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>53</p> <p>Nel comparto ittico il monossido di carbonio viene utilizzato per:</p>	<p>a) Mascherare le alterazioni organolettiche in prodotti a base di tonno</p> <p>b) Decontaminare i molluschi lamellibranchi prima della messa in commercio</p> <p>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>54</p> <p>Quale di questi metalli pesanti è un elemento essenziale?</p>	<p>a) Mercurio</p> <p>b) Cadmio</p> <p>c) Selenio</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>55</p> <p>I processi di intenerimento della carne sono principalmente dovuti a:</p>	<p>a) azione di enzimi proteolitici endogeni</p> <p>b) decomposizione spontanea delle fibre contrattili del muscolo</p> <p>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>56</p> <p>Il colore della carne è principalmente dovuto a:</p>	<p>a) presenza di mioglobina e disposizione delle fibre muscolari</p> <p>b) presenza di emoglobina e altri pigmenti quali i citocromi</p> <p>c) presenza di glicogeno di riserva</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>57</p> <p>I processi di irrancimento ossidativo sono favoriti da:</p>	<p>a) presenza di acidi grassi saturi</p> <p>b) presenza di acidi grassi insaturi</p> <p>c) non sono favoriti da nessuno dei due in particolare</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>58</p> <p>Lo sviluppo di batteri patogeni negli alimenti:</p>	<p>a) è generalmente inibito dalla presenza di vitamine</p> <p>b) è generalmente inibito dalla presenza di oligoelementi</p> <p>c) è generalmente inibito dalla presenza di altre specie batteriche</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>59</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>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	

(B)

1	L' <i>Enterobacter sakazakii</i> secondo il Reg. CE 2073/2005 può essere un pericolo:	a) Nelle carni macinate poco cotte b) Nei molluschi eduli lamellibranchi consumati crudi c) Negli alimenti in polvere per lattanti	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2	Il latte crudo destinato alla produzione di "latte fresco pastorizzato ad alta qualità" deve presentare i seguenti requisiti:	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	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3	Il Reg. CE 2073/2005 definisce	i criteri microbiologici applicabili ai formaggi a) 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	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4	A quale categoria corrispondono i molluschi eduli lamellibranchi che presentano livelli <i>E.coli</i> ≤ 46000 MPN/100 g di polpa e liquido intervalvare?	a) Categoria A b) Categoria B c) Categoria C	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5	Secondo il DM 179/2004 quali di questi parametri identificano la composizione del miele?	a) Indice diastatico e tenore di idrossimetilfurfurale (HMF) b) Indice diastatico e tenore in furosina c) Tenore di idrossimetilfurfurale (HMF) e carica batterica totale	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6	Quali sono le uova di categoria B?	a) Uova destinate agli stabilimenti che producono ovoprodotti b) Uova fresche c) Uova destinate solo all'alimentazione animale	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
7	Secondo il D.L.vo 65/93 le uova di quali specie possono essere destinate alla trasformazione in ovoprodotti?	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.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
8	Secondo il Reg. (CE) 2073/2005:	a) Nei formaggi prodotti con latte crudo deve essere eseguita sistematicamente la ricerca delle enterotossine stafilococciche La ricerca delle enterotossine stafilococciche nei formaggi viene eseguita quando gli stafilococchi coagulasi positivi presentano cariche superiori a 10 ⁵ ufc/g b) 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 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	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

<p>9</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>10</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>11</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>12</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>13</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>14</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>15</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"/>

16 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>	<input type="checkbox"/>
	b)	Un latte fermentato ottenuto per azione di batteri lattici di generi e specie variabili a seconda del tipo di prodotto	<input type="checkbox"/>
	c)	Un latte fermentato ottenuto per azione esclusiva dei batteri lattici <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>	<input type="checkbox"/>

17 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	<input type="checkbox"/>
	b)	Devono essere mantenuti ad una temperatura non superiore a 10°C	<input type="checkbox"/>
	c)	Devono essere mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione	<input type="checkbox"/>

18 Nei salumi la prova di Eber:	a)	Mette in evidenza la presenza di idrogeno solforato e quindi la graveolenza	<input type="checkbox"/>
	b)	Mette in evidenza la presenza di ammoniaca e quindi la putrefazione	<input type="checkbox"/>
	c)	Nessuna delle risposte è esatta	<input type="checkbox"/>

19 Nel Reg. CE 178/2002 per PRODUZIONE PRIMARIA si intende	a)	attività di trasformazione alimentare	<input type="checkbox"/>
	b)	la coltivazione, l'allevamento e la macellazione	<input type="checkbox"/>
	c)	la coltivazione, l'allevamento, macellazione esclusa	<input type="checkbox"/>

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

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

22 A quale valore di a_w gli alimenti sono MENO SUSCETTIBILI all'irrancidimento ossidativo?	a)	0,00	<input type="checkbox"/>
	b)	0,70-0,75	<input type="checkbox"/>
	c)	0,20-0,30	<input type="checkbox"/>

23 L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare è:	a)	competente in materia di controllo sulla sicurezza alimentare	<input type="checkbox"/>
	b)	competente in materia di valutazione del rischio alimentare	<input type="checkbox"/>
	c)	competente in materia legislativa	<input type="checkbox"/>

24
 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

25
 Quale fra i seguenti è il parametro che consente di stimare la distruzione dei microrganismi ?

- a) G
- b) D
- c) UFC

26
 In quali dei seguenti substrati salmonella dimostra di avere le dosi minime infettanti più basse ?

- a) Carne
- b) Latte
- c) Cioccolato

27
 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

28
 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

29
 Quali parassiti possono ritrovarsi in una specie ittica anadroma?

- a) Solo *Diphyllobothrium*
- b) Solo *Anisakis*
- c) *Anisakis* e *Diphyllobothrium*

30
 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

31
 Ai sensi della vigente normativa relativa alla tracciabilità e controllo dei prodotti ittici, quali informazioni sono obbligatorie sui prodotti freschi venduti sfusi al dettaglio?

- 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

32
 Quali fra questi elementi possono essere analizzati per differenziare un prodotto ittico fresco da uno congelato?

- a) Globuli rossi e vescica natatoria
- b) Globuli rossi, cristallino e cono aortico
- c) Vescica natatoria e branchie

<p>33</p> <p>Nel comparto ittico il monossido di carbonio viene utilizzato per:</p>	<p>a) Mascherare le alterazioni organolettiche in prodotti a base di tonno</p> <p>b) Decontaminare i molluschi lamellibranchi prima della messa in commercio</p> <p>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>34</p> <p>Quale di questi metalli pesanti è un elemento essenziale?</p>	<p>a) Mercurio</p> <p>b) Cadmio</p> <p>c) Selenio</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>35</p> <p>I processi di intenerimento della carne sono principalmente dovuti a:</p>	<p>a) azione di enzimi proteolitici endogeni</p> <p>b) decomposizione spontanea delle fibre contrattili del muscolo</p> <p>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>36</p> <p>Il colore della carne è principalmente dovuto a:</p>	<p>a) presenza di mioglobina e disposizione delle fibre muscolari</p> <p>b) presenza di emoglobina e altri pigmenti quali i citocromi</p> <p>c) presenza di glicogeno di riserva</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>37</p> <p>I processi di irrancidimento ossidativo sono favoriti da:</p>	<p>a) presenza di acidi grassi saturi</p> <p>b) presenza di acidi grassi insaturi</p> <p>c) non sono favoriti da nessuno dei due in particolare</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>38</p> <p>Lo sviluppo di batteri patogeni negli alimenti:</p>	<p>a) è generalmente inibito dalla presenza di vitamine</p> <p>b) è generalmente inibito dalla presenza di oligoelementi</p> <p>c) è generalmente inibito dalla presenza di altre specie batteriche</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>39</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>40</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>41</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"/>

42	Il Dlgs 193/2007 stabilisce che:	Per la vendita diretta dei prodotti alimentari non	
		a) sia prevista alcuna autorizzazione sanitaria preventiva;	
		L'apertura degli esercizi commerciali di sostanze	
		b) alimentari venga subordinata alla verifica del rispetto dei requisiti igienico-sanitari;	
		L'apertura degli esercizi commerciali di sostanze	
		c) alimentari avvenga previa notifica della DIA o "dichiarazione di inizio attività".	

43	Il Dlgs 193 /2007 prevede che :	Le sanzioni siano applicate direttamente	
		a) dall'Autorità competente, seppur nei termini ridotti indicati dallo stesso Dlgs	
		L'applicazione delle sanzioni sia rinviata	
		b) all'Autorità Giudiziaria che diviene la sola autorizzata ad irrogarle;	
		L'applicazione delle sanzioni avvenga	
		c) successivamente alla verifica delle irregolarità che l'Autorità competente, in un primo controllo, aveva già prescritto di rimuovere	

44	Il Dlgs 193/2007 prevede la sanzione più grave, (da 6 mesi ad 1 anno di arresto o 150,00 € di ammenda) per:	La messa in commercio di carni fresche,	
		a) refrigerate o congelate, senza la bollatura sanitaria	
		La macellazione, produzione e preparazione di	
		b) carni in luoghi diversi dagli stabilimenti o dai locali a tal fine riconosciuti o per i quali il riconoscimento sia stato sospeso o revocato;	
		La mancata predisposizione delle procedure di	
		c) autocontrollo compresa l'esecuzione delle analisi microbiologiche periodiche (Reg. CE 2073/2005)	

45	Qual è l'organo target da esaminare istologicamente per svelare l'uso illecito di ormoni sessuali maschili in vitelli maschi in produzione zootecnica	a) Paratiroidi	
		b) Prostata	
		c) Surrene	

46	L'aflatossina B1 assunta per via alimentare dalla vacca da latte viene escreta nel latte come	a) Ocratossina	
		b) Aflatossina G1	
		c) Aflatossina M1	

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

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

49	Nel Reg.CE 853/2004 i “prodotti della pesca freschi” sono:	I prodotti della pesca non trasformati, compresi	
		a) quelli imballati sottovuoto o in atmosfera modificata	
		I prodotti della pesca non trasformati, esclusi	
		b) quelli imballati sottovuoto o in atmosfera modificata	
		c) I prodotti della pesca trasformati, compresi quelli imballati sottovuoto o in atmosfera modificata	

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

51	Quale è il limite di pH al di sotto del quale <i>Clostridium botulinum</i> non sviluppa ?	a) 5,5	
		b) 3,5	
		c) 4,5	

52	Quale tipologia di salume è interessata dal difetto di brinatura?	a) Insaccato cotto	
		b) Insaccato stagionato	
		c) Prosciutto crudo	

53	In quale tipologia di salume si manifesta il difetto di graveolenza?	a) Insaccati stagionati	
		b) Prosciutto cotto	
		c) Prosciutto crudo	

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

55	Quale dei seguenti additivi non è consentito nella preparazione dei prodotti carnei in scatola?	a) Furcellarano	
		b) Agar agar	
		c) Nitrato di sodio	

56	Quale parassita si localizza all'interno della fibra muscolare?	a) <i>Trichinella</i> spp.	
		b) <i>Cysticercus cellulosae</i>	
		c) <i>Echinococcus polymorphus</i>	

57	Quale substrato alimentare va più facilmente incontro a contaminazione da <i>Bacillus cereus</i> ?	a) Riso	
		b) Carni avicole	
		c) Carni suine	

58	In quale specie ittica si riscontrano i maggiori livelli di cadmio?	a) <i>Solea vulgaris</i> (sogliola) b) <i>Mugil cephalus</i> (cefalo) c) <i>Sepia officinalis</i> (seppia)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
59	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 b) Deve essere ridotta fino a sotto 10°C c) Deve essere portata fra i 10°C ed i 20°C	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
60	Quale criterio di sicurezza deve essere applicato all'istamina nelle acciughe sotto sale?	a) n=9, c=2, m=100, M=200 b) n=9, c=2, m=300, M=600 c) n=9, c=2, m=200, M=400	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
61	Nel confezionamento in atmosfera protettiva quale gas non è consentito?	a) Anidride Carbonica b) Monossido di Carbonio c) Azoto	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
62	Quali promotori di crescita sono autorizzati dalla UE negli animali produttori di alimenti?	a) Tutti gli ormoni naturali b) Nessun promotore di crescita c) Solo i beta-agonisti	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
63	A quale temperatura viene inattivata la perossidasi nel latte in 15 secondi?	a) 70°C b) 60°C c) 80°C	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
64	L'origine dei PCB è:	a) Microbiologica b) Prodotto indesiderato nei processi produttivi c) Industriale	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
65	Quale temperatura è prevista per la conservazione degli alimenti surgelati?	a) - 10°C b) - 12°C c) - 18°C	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
66	Quale temperatura massima è tollerata per brevi fluttuazioni durante il trasporto degli alimenti surgelati?	a) - 10°C b) - 18°C c) - 15°C	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

67	Secondo il Reg.Ce 853/2004 i prodotti a base di carne sono:	Carni disossate sottoposte ad un'operazione di a) macinazione in frammenti contenenti meno dell'1% di sale. 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 c) superficie di taglio permetta di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca	
----	--	---	--

68	Qual è il limite di carica microbica previsto per il latte crudo di vacca destinato alla produzione di latte pastorizzato?	a) 30.000 germi a 30°C/ml b) 50.000 germi a 30°C/ml c) 100.000 germi a 30°C/ml	
----	---	--	--

69	Negli insaccati crudi stagionati la concentrazione di sale:	a) Aumenta in seguito alla disidratazione b) Diminuisce con il passare del tempo c) Si mantiene costante	
----	--	--	--

70	Le semiconserve sono:	Prodotti alimentari sottoposti a un trattamento a) termico non in grado di renderli conservabili a temperatura ambiente Prodotti alimentari sottoposti a un trattamento b) termico in grado di renderli conservabili a temperatura ambiente c) Prodotti parzialmente confezionati	
----	------------------------------	---	--

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"/>

<p>26</p> <p>L'afatossina BI 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>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>27</p> <p>L'amnesic shellfish poisoning (ASP) è provocata da:</p>	<p>a) Acido domoico</p> <p>b) Azaspiracidi</p> <p>c) Yessotossine</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>28</p> <p>La microfiltrazione è un metodo per:</p>	<p>a) Ridurre le cariche microbiche delle carni macinate</p> <p>b) Ridurre le cariche microbiche del latte</p> <p>c) Sgrassare il latte</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>29</p> <p>Nel Reg.CE 853/2004 i "prodotti della pesca freschi" sono:</p>	<p>I prodotti della pesca non trasformati, compresi quelli imballati sottovuoto o in atmosfera modificata</p> <p>a) I prodotti della pesca non trasformati, esclusi quelli imballati sottovuoto o in atmosfera modificata</p> <p>b) I prodotti della pesca trasformati, compresi quelli imballati sottovuoto o in atmosfera modificata</p> <p>c)</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>30</p> <p>Che cos'è un punto critico di controllo (CCP)?</p>	<p>Un'operazione della catena produttiva che, se tenuta sotto controllo, è in grado di ridurre i pericoli a livelli accettabili.</p> <p>a) Un punto del diagramma di flusso in cui si genera un pericolo</p> <p>b) Un criterio attraverso cui è possibile emettere un giudizio sulla sicurezza e/o stabilità di un processo produttivo</p> <p>c)</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>31</p> <p>Quale è il limite di pH al di sotto del quale <i>Clostridium botulinum</i> non sviluppa ?</p>	<p>a) 5,5</p> <p>b) 3,5</p> <p>c) 4,5</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>32</p> <p>Quale tipologia di salume è interessata dal difetto di brinatura?</p>	<p>a) Insaccato cotto</p> <p>b) Insaccato stagionato</p> <p>c) Prosciutto crudo</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>33</p> <p>In quale tipologia di salume si manifesta il difetto di graveolenza?</p>	<p>a) Insaccati stagionati</p> <p>b) Prosciutto cotto</p> <p>c) Prosciutto crudo</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <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 b) 60 - 90 c) 91 - 100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
35	Quale dei seguenti additivi non è consentito nella preparazione dei prodotti carnei in scatola?	a) Furcellarano b) Agar agar c) Nitrato di sodio	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
36	Quale parassita si localizza all'interno della fibra muscolare?	a) <i>Trichinella</i> spp. b) <i>Cysticercus cellulosae</i> c) <i>Echinococcus polymorphus</i>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
37	Quale substrato alimentare va più facilmente incontro a contaminazione da <i>Bacillus cereus</i> ?	a) Riso b) Carni avicole c) Carni suine	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
38	In quale specie ittica si riscontrano i maggiori livelli di cadmio?	a) <i>Solea vulgaris</i> (sogliola) b) <i>Mugil cephalus</i> (cefalo) c) <i>Sepia officinalis</i> (seppia)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <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 b) Deve essere ridotta fino a sotto 10°C c) Deve essere portata fra i 10°C ed i 20°C	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <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 b) n=9, c=2, m=300, M=600 c) n=9, c=2, m=200, M=400	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
41	Nel confezionamento in atmosfera protettiva quale gas non è consentito?	a) Anidride Carbonica b) Monossido di Carbonio c) Azoto	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
42	Quali promotori di crescita sono autorizzati dalla UE negli animali produttori di alimenti?	a) Tutti gli ormoni naturali b) Nessun promotore di crescita c) Solo i beta-agonisti	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <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	