



PROVA TECNICO PRATICA IN FORMA SCRITTA

“C”

SELEZIONE FIGURE PROFESSIONALI EAC/20

12 Ottobre 2020

Piazza Gerini

Poggibonsi (SI)

Note per lo svolgimento della prova

- Per la prova scritta usare unicamente la penna nera, il non rispetto della seguente regola comporta la nullità della prova;
- Apporre una crocetta sulla lettera scelta come risposta, se non bene evidenziata la risposta è considerata errata;
- Il test deve essere riconsegnato con le risposte definitive, barrate esclusivamente a penna, non sono ammesse correzioni;
- Le domande che presentano più di una risposta sono considerate errate;

1 Con quali strumenti si attua l'autocontrollo in azienda?:

- Con squadre di ispettori che controllano tutte le fasi della produzione A
- Adottando adeguate misure di controllo dei punti critici per la sicurezza del prodotto B
- Effettuando tamponi agli addetti alla manipolazione dell'azienda C

2 Nel caso vengano rilevate non conformità per i CCP:

- Devono essere registrate C A
- Non vanno mai registrate B
- La registrazione è facoltativa C

3 La temperatura di cottura è considerata sicura quando raggiunge:

- 45° C al cuore del prodotto A
- 58° C al cuore del prodotto B
- 75° C al cuore del prodotto C

4 Mentre si frigge il pollo scoprite che il cuoco sta usando le stesse pinze sia per mettere i pezzi crudi nella friggitrice sia per prelevare i pezzi cotti, quale azione correttiva intraprendete?

- Non scartate il pollo A
- Non intervenite poiché l'olio caldo ucciderà tutti i germi B
- Ponete il pollo su un vassoio, lo riscaldate in forno a 75°C ed istruite il cuoco ad usare pinze diverse per i cibi cotti ed i cibi crudi C

5 La fase di cottura:

- È un CCP A
- Non è mai un CCP B
- È una fase che non influisce sul rischio biologico C