



SCHEDA DI VALUTAZIONE

HACCP - L'IGIENE ALIMENTARE

Vi preghiamo di compilare questa scheda di valutazione per aumentare il grado di apprendimento dei temi trattati nell'audiovisivo
Vi ricordiamo che le domande prevedono **una sola** risposta esatta

1. COSA VUOL DIRE ASSICURARE "L'IGIENE" IN UN'AZIENDA ALIMENTARE?
 - ☐ pulire bene e a fondo i locali e le attrezzature
 - ☐ lavorare in un ambiente sempre pulito
 - ☒ operare al fine di garantire alimenti sicuri e salubri
2. CON QUALI STRUMENTI SI ATTUA L'AUTOCONTROLLO IN AZIENDA?
 - ☐ con squadre di ispettori che controllano tutte le fasi della produzione
 - ☒ adottando adeguate misure di controllo dei punti critici per la sicurezza del prodotto
 - ☐ effettuando controlli e analisi a campione in produzione e sul prodotto finito
3. QUALI CONSEGUENZE PUÒ CREARE LA MANCANZA DI IGIENE ALIMENTARE?
 - ☐ aumento degli infortuni sul lavoro
 - ☐ diminuzione dei controlli
 - ☒ alterazioni del cibo e casi di tossinfezione
4. QUALI DI QUESTI POSSONO CONSIDERARSI "PUNTI CRITICI" NELLE FASI DI LAVORAZIONE DEI CIBI?
 - ☒ la cottura o il riscaldamento
 - ☐ il costo elevato della materia prima
 - ☐ l'impiego eccessivo di manodopera
5. QUANDO È IMPORTANTE LAVARSI BENE LE MANI?
 - ☐ prima dell'uso dei servizi igienici
 - ☒ dopo aver starnutito o essersi soffiati il naso
 - ☐ prima di pulire il proprio posto di lavoro
6. PERCHÈ È NECESSARIO TOGLIERE DURANTE IL LAVORO TUTTI GLI OGGETTI PERSONALI?
 - ☐ per evitare di perderli
 - ☒ perché sono ricettacolo di batteri
 - ☐ per non rovinarli
7. PER QUALE MOTIVO LA CUFFIA O IL CAPPELLINO DEVONO AVVOLGERE TUTTA LA CAPIGLIATURA?
 - ☒ per impedire che la forfora e i capelli cadano sul cibo
 - ☐ per proteggere i capelli da polvere e umidità
 - ☐ per avere maggiore libertà di movimento
8. DI QUALE TEMPERATURA HANNO BISOGNO I BATTERI PATOGENI PER POTERSI SVILUPPARE?
 - ☒ temperature superiori a 5° C
 - ☐ temperature comprese tra 5° C e 63° C
 - ☐ temperature superiori a 63° C

-
9. DOVE SI POSSONO SVILUPPARE PIÙ FACILMENTE I BATTERI?
- ☐ nella cella dei surgelati
☒ in frigorifero a 8° C
☐ in frigorifero a 5° C
-
10. DOVE È POSSIBILE TROVARE IL BATTERIO DELLA SALMONELLA?
- ☐ nel cavo orale e nelle mani di molte persone sane
☒ nelle carni di pollo e nelle uova
☐ in alimenti cotti a temperatura superiore a 70° C
-
11. DOVE SI PUÒ ABITUALMENTE RINTRACCIARE LO STAPHYLOCOCCUS AUREUS?
- ☐ in alimenti cotti a temperatura superiore a 70° C
☐ nel cavo orale di persone ammalate
☒ nel cavo orale e nelle mani di molte persone sane
-
12. COSA BISOGNA FARE PER EVITARE I RISCHI CAUSATI DAI BATTERI PATOGENI?
- ☐ utilizzare esclusivamente alimenti freschi
☐ impedire che i microrganismi si possano sviluppare
☒ distruggere i batteri eventualmente presenti
-
13. IL FREDDO È CONSIDERATO UN'ARMA EFFICACE PER DISTRUGGERE I MICRORGANISMI?
- ☐ sì, purchè inferiore a – 20° C
☐ sì, ma solo per alcuni tipi
☒ no, il freddo blocca lo sviluppo, ma non distruggere i microrganismi
-
14. LA TEMPERATURA ALL'INTERNO DI UN FRIGORIFERO DOMESTICO È UGUALE IN OGNI PUNTO?
- ☒ no
☐ sì, è quella indicata dal termometro (se presente)
☐ sì, ma può cambiare in base al valore del termostato
-
15. PERCHÉ IL FORNO A MICROONDE NON È ADATTO A CUOCERE TUTTI I CIBI?
- ☐ perché le onde elettromagnetiche possono essere nocive
☐ perché non produce la doratura della superficie
☒ perché non assicura la completa cottura al centro di alimenti di grosse dimensioni (arrostiti, tacchini)
-
16. CHE COSA È NECESSARIO FARE PER RENDERE PIÙ EFFICACE UN DISINFETTANTE?
- ☐ abbondare nell'uso del prodotto
☒ applicare solo dopo aver ben pulito e sgrassato le superfici
☐ usare di frequente
-
17. QUALI OPERATORI POSSONO MANIPOLARE GLI ALIMENTI IN MODO PIÙ SICURO?
- ☐ quelli muniti di libretto sanitario
☐ quelli che hanno acquisito anni di esperienza sul lavoro
☒ coloro che hanno seguito una specifica formazione e addestramento sui principi dell'igiene alimentare
-

Nome e Cognome

Data

Firma