

TRACCIA B

1) Nelle indicazioni nazionali in tema di corretta alimentazione per i lattanti il consumo del miele:

A	B	C	D
E' consentito, ma con moderazione, in quanto costituito essenzialmente da saccarosio	È escluso, perché può essere la causa dello sviluppo del botulismo nel lattante.	È consigliato sin dallo svezzamento, al posto dello zucchero, perché è un alimento sano, naturale e digeribile	È consigliato sin dallo svezzamento, ma da somministrare in minima quantità, perché può determinare la formazione precoce di carie

2) LE LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA, ASSISTENZIALE E SCOLASTICA del 2021, in relazione all'alimentazione per la fascia 0-3 anni, prevedono un ridotto apporto di sale:

A	B	C	D
Pertanto il sale da cucina aggiunto è completamente escluso nell'alimentazione dei bambini nella fascia 0-36 mesi	Pertanto l'utilizzo del sale iodato è possibile dopo i 2 anni di età. In seguito, è comunque opportuno che l'uso sia moderato	Pertanto il sale da cucina, pur consentito sin dalle prime fasi dello svezzamento, deve essere previsto in quantità massima di 5 gr/dì	Pertanto è consentito solo l'uso del sale marino integrale

3) Tra le 14 sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze indicate dall'allegato II del Regolamento 1169/11 della Unione Europea in vigore dal 2014, e che pertanto devono obbligatoriamente essere rese note al consumatore, sono inclusi anche:

A	B	C	D
Grano, segale, orzo, avena, farro, mais, riso, kamut, i loro ceppi derivati e i prodotti derivati	L'intera categoria dei legumi, esclusi i piselli.	Sedano, senape e anidride solforosa	Fragole, mirtilli, aglio, uova (solo tuorlo)

4) L'inizio precoce del divezzamento può determinare conseguenze sullo stato di salute futuro del bambino:

A	B	C	D
a causa dell'immatunità della sistema di dentizione, possono determinarsi un ritardo di crescita o una depressione del sistema immunitario	a causa dell'immatunità della barriera intestinale, potrebbero determinarsi un aumento della permeabilità agli allergeni, un maggior rischio di sensibilizzazione, un'aumentata incidenza di diarrea, malassorbimento	a causa della precoce interruzione dell'assunzione del latte materno, può determinarsi una sensibilizzazione verso i latticini	a causa delle precoce interruzione dell'assunzione di latte materno può determinarsi una carenza di calcio e un rischio di rachitismo

- 5) Tra i principali prerequisiti da considerare nell'ambito di un sistema di autocontrollo per le strutture che producono pasti, secondo le LINEE GUIDA TECNICHE PER L'APPLICAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO CON PROCEDURA SEMPLIFICATA DEL SISTEMA HACCP della Regione Emilia Romagna, vi sono: (indicare la risposta NON corretta)

A	B	C	D
Requisiti infrastrutturali, attrezzature, manutenzione	Requisiti delle materie prime e qualifica fornitori	Manipolazione dell'alimento e igiene della lavorazione	Requisiti previsti dal sistema di certificazione obbligatorio secondo le norme UNI_EN_ISO_22000

- 6) Per evitare l'avvelenamento dovuto all'ingestione accidentale di un prodotto di pulizia liquido è opportuno:

A	B	C	D
Travasarlo in un contenitore trasparente che permetta di vedere distintamente il liquido all'interno	Travasarlo in un contenitore trasparente, che permetta di vedere distintamente il liquido all'interno, avendo cura di conservare l'etichetta e le istruzioni di sicurezza	Lasciarlo nel suo contenitore originale	Provvedere subito alla diluizione prevista in etichetta e in seguito conservarlo nel suo contenitore originale

- 7) Per quanto stabilito dal Regolamento (CE) 178/2002, che definisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, il sistema di RINTRACCIABILITA':

A	B	C	D
Consiste nella scelta, da parte di un fornitore, di inserire a titolo volontario, un codice di localizzazione di un prodotto alimentare mediante identificazioni registrate	Consiste nella possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione	Ha lo stesso significato del termine TRACCIABILITA', ma si usa quando il fenomeno si ripete più volte all'interno dello stesso processo produttivo	Rappresenta la somma dei vari processi di tracciabilità dell'intera filiera, di tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione gestita da un organismo unitario regionale

- 8) Per l'Amministrazione Comunale che deve valutare l'adeguatezza di prodotti oggetto di fornitura dei servizi di ristorazione per l'infanzia, è importante consultare le schede tecniche di ogni prodotto alimentare per assumere alcune informazioni necessarie ovvero:

A	B	C	D
Indicazione del produttore, data di emissione o di revisione, elenco degli ingredienti, origine della materia prima o della materia prima prevalente, allergeni, shelf-life, grammatura, confezione, e ogni altra informazione obbligatoria prevista, per tipologia di prodotto, dalla normativa vigente e dal capitolato di gara e/o dal contratto di fornitura.	Ogni informazione obbligatoria prevista, per tipologia di prodotto, dalla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e tracciabilità: stabilimento di produzione, identificazione del produttore, identificazione del lotto di produzione, origine della materia prima, data di scadenza.	Ogni informazione richiesta dalla normativa vigente in materia di sana alimentazione: lista ingredienti, tabella nutrizionale, allergeni, metodo di conservazione, data di scadenza, indicazioni di smaltimento dell'imballaggio.	Tutte le informazioni nutrizionali presenti nell'etichetta del prodotto

- 9) Con il termine TMC si intende:

A	B	C	D
Il Termine Massimo di Consumo ovvero la data di scadenza impressa in etichetta su tutti i prodotti alimentari a lunga conservazione, indicata con la dicitura "Da consumarsi entro il ...gg/mm/anno"	Il Termine Minimo di Conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione, indicato con la dicitura "Da consumarsi preferibilmente entro..." oppure "Da consumarsi entro la fine di ..."). Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il TMC è sostituito dalla data di scadenza (indicata con "Da consumarsi entro il gg/mm/anno")	Il Termine Massimo di Consumo dei prodotti ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, indicato in etichetta con la dicitura "Da consumarsi entro la fine di ...", da distinguere rispetto al TCMC, Termine di Consumo Massimo Consigliato dedicato in etichetta con la dicitura "Da consumarsi preferibilmente entro..."	Il Termine Minimo di Conservazione ovvero la "shelf life", quindi la durata della vita del prodotto ad elevata deperibilità, espressa in giorni, mesi o anni, a partire dalla data di consegna

- 10) Un prodotto alimentare fresco viene consegnato nel servizio il 10 giugno 2022. La scheda tecnica del produttore indica una shelf life di 10 giorni. L'etichetta nella confezione riporta la data di produzione 5 giugno 2022 e data di scadenza 15 giugno 2022. La vita residua del prodotto secondo la formula corretta, risulta pari a:

A	B	C	D
50%, calcolata secondo la formula: $[(10-5)/(15-5)]/100$	50%, calcolata secondo la formula: $[(15-10)/(15-5)] \times 100$	60%, calcolata secondo la formula: $[(10+5)/(10+15)]/100$	60% calcolata secondo la formula: $[(10+5)/(10+15)] \times 100$

- 11) In merito all'alimentazione del lattante, è corretto affermare che di norma:

A	B	C	D
Compiuto il 6° mese il bambino è pronto per alimentarsi in modo attivo con cibi semisolidi o solidi	Compiuto il 6° mese il bambino può iniziare il divezzamento, ma solo con cibi aproteici e brodi vegetali	Compiuto il 6° mese il bambino può consumare praticamente tutti gli stessi cibi degli adulti, ma solo con grammature inferiori	Compiuto il 6° mese al bambino si possono somministrare, gradualmente, piccole quantità di altri alimenti, ma solo sciolti nel latte

- 12) Il sistema HACCP nell'ambito del settore alimentare:

A	B	C	D
E' uno strumento volto ad aiutare gli operatori del settore alimentare a conseguire la certificazione di qualità fissando i «limiti critici» misurabili e le conseguenti azioni correttive	E' uno strumento volto ad aiutare gli operatori del settore alimentare a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare, tenendo conto dei principi contenuti nel Codex Alimentarius.	E' un sistema che si applica a tutte le imprese, a prescindere dal settore, che intendano operare secondo standard di qualità certificati.	Consiste nell'insieme di azioni correttive richieste dalle autorità competenti, necessarie a garantire gli standard minimi di sicurezza e igiene

- 13) Tra le competenze del Sindaco del Comune vi è l'adozione delle ordinanze contingibili e urgenti. Ai sensi della normativa vigente, il Sindaco può adottare tali ordinanze:

A	B	C	D
In caso di emergenze sanitarie o di igiene pubblica a carattere esclusivamente locale	In relazione all'urgente necessita' di interventi volti a superare situazioni di grave incuria o degrado del territorio, previo parere obbligatorio del Ministro competente in materia ambientale	In caso di emergenze sanitarie o di igiene pubblica, previo parere obbligatorio del Ministro competente in materia sanitaria	Al fine di prevenire e eliminare gravi pericoli che minacciano l'incolumità pubblica e la sicurezza urbana, previo parere vincolante del Prefetto.

14) Ai sensi del DPR 445/2000 quali tra i seguenti stati, qualità personali e fatti non possono essere oggetto di dichiarazioni sostitutive di certificazioni:

A	B	C	D
Stato di famiglia	Iscrizione in albi, in elenchi tenuti da pubbliche amministrazioni	Situazione reddituale o economica anche ai fini della concessione dei benefici di qualsiasi tipo previsti da leggi speciali	Certificati sanitari

15) Gli artt. 5 e 5bis del D. Lgs 33/2013 sull'accesso civico ai dati e documenti stabiliscono che:

A	B	C	D
Chiunque ha diritto di accedere ai dati e ai documenti detenuti dalle pubbliche amministrazioni ulteriori rispetto a quelli per cui vige l'obbligo di pubblicazione, nel rispetto dei limiti relativi alla tutela di interessi giuridicamente rilevanti	Il diritto di accedere ai dati e ai documenti detenuti dalle pubbliche amministrazioni, ulteriori rispetto a quelli per cui vige l'obbligo di pubblicazione, deve essere adeguatamente motivato	Può accedere ai dati e ai documenti detenuti dalle pubbliche amministrazioni, ulteriori rispetto a quelli per cui vige l'obbligo di pubblicazione, solo chi ha un interesse soggettivo riconoscibile universalmente	Chiunque ha diritto di accedere ai dati e ai documenti detenuti dalle pubbliche amministrazioni, ulteriori rispetto a quelli per cui vige l'obbligo di pubblicazione, senza alcun limite purché rispetti l'obbligo di riservatezza

16) Ai sensi del Regolamento comunale dei nidi d'infanzia, nel nido possono essere accolti bambini nelle seguenti fasce di età:

A	B	C	D
Dai 3 mesi ai 3 anni	Dai 6 mesi ai 3 anni	Dai 3 mesi ai 3 anni, salvo casi particolari in cui è possibile ammettere bambini di 2 mesi	Fino a 3 anni, purché non siano più nella fase di allattamento.

17) Le linee guida per una sana alimentazione stilate dal CREA nel 2019, in riferimento ai GRASSI nella dieta della prima infanzia, indicano che:

A	B	C	D
Per bambini di età inferiore ai 3 anni, la quota di grassi nella dieta deve essere compresa tra il 35 e il 40% delle calorie assunte nella giornata	Per bambini di età inferiore ai 3 anni, la quota di grassi nella dieta deve essere inferiore al 20% delle calorie assunte nella giornata	Per bambini di età inferiore ai 3 anni, la quota di grassi nella dieta non deve superare il 5% del loro peso corporeo	Per bambini di età inferiore ai 3 anni, la quota di grassi nella dieta non deve superare il 0,5% del loro peso corporeo

- 18) Secondo LE LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA, ASSISTENZIALE E SCOLASTICA del 2021 l'apporto calorico nel pasto consumato al nido d'infanzia deve essere adeguato al fabbisogno energetico giornaliero e in relazione all'età, secondo una ripartizione calorica dell'intera giornata alimentare che prevede:**

A	B	C	D
20% per la prima colazione e poi indifferentemente distribuite, fino a raggiungere un apporto di almeno 1200 kcal (per bambini nella fascia 24-36 mesi)	A partire dai 24 mesi, le medesime proporzioni delle ripartizioni caloriche e nutrizionali indicate per gli adulti, ma con grammature adeguate alla fascia d'età.	25% delle calorie totali giornaliere per la colazione; 35% delle calorie totali giornaliere per il pranzo; 15% delle calorie totali giornaliere per la merenda pomeridiana; 25% delle calorie totali giornaliere per la cena	20% delle calorie totali giornaliere per la colazione; 5% delle calorie totali giornaliere per la merenda mattutina; 35% delle calorie totali giornaliere per il pranzo; 10% delle calorie totali giornaliere per la merenda pomeridiana; 30% delle calorie totali giornaliere per la cena

- 19) Il consumo di frutta e verdura nella prima infanzia è di fondamentale importanza. A tal proposito è bene considerare che:**

A	B	C	D
Alcuni dei benefici associati dall'assunzione di frutta e verdura derivano da componenti non nutritivi, come gli antiossidanti e i fitosteroli, ma di fondamentale importanza.	Alla somministrazione di frutta fresca, grattugiata, centrifugata o frullata, è da preferire la forma di succo di frutta (senza zuccheri aggiunti), poiché riduce l'apporto di fibra e contiene molte più vitamine	Frutta e verdura nella dieta del bambino sotto i 3 anni devono essere somministrate con gradualità e in piccole quantità per ridurre l'insorgenza di intolleranze o allergie.	Gli ortaggi nell'alimentazione della prima infanzia devono essere inseriti solo dopo i 18 mesi, perché potrebbero avere effetti collaterali negativi sull'assorbimento di sali ed oligoelementi.

- 20) In linea con quanto previsto dalla Legge Regionale ER n. 29/2002 sull'ORIENTAMENTO DEI CONSUMI E L'EDUCAZIONE ALIMENTARE E PER LA QUALIFICAZIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA**

A	B	C	D
I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti della ristorazione scolastica devono essere di provenienza regionale per almeno il 50% in peso delle forniture	I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti della ristorazione collettiva pubblica devono essere in misura non inferiore al 30% provenienti da produzione integrata e a filiera corta	I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti della ristorazione scolastica devono essere di provenienza nazionale per almeno il 70% in peso delle forniture	I prodotti forniti per la preparazione dei pasti della ristorazione collettiva pubblica devono essere costituiti in misura complessivamente non inferiore al 70% da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, integrate e da prodotti tipici e tradizionali.

21) In caso di produzione di pasti al nido d'infanzia per utenti affetti da malattia celiaca, è necessario presidiare in modo corretto, tra i diversi aspetti, anche:

A	B	C	D
Il processo di approvvigionamento, rifornendosi per tutti i prodotti privi di glutine, esclusivamente da fornitori certificati.	Il processo di stoccaggio, avendo cura di collocare tutti i prodotti senza glutine in scaffali identificati con apposito cartello.	Il processo di produzione del pasto, identificando, nelle varie fasi di lavorazione, procedure, tempi, attrezzature, sanificazioni e modalità di gestione, idonee a ridurre i rischi specifici.	Il processo di somministrazione del pasto, avendo l'accortezza di identificare ogni portata con nome e cognome del destinatario, esponendo il certificato medico direttamente in sezione

22) In tema di allergie alimentari nelle preparazioni del pasto al nido d'infanzia, è necessario selezionare i prodotti alimentari facendo attenzione a:

A	B	C	D
Curare le fasi di trasporto dei prodotti, al fine di evitare contaminazioni crociate con gli alimenti che contengono allergeni in etichetta.	Verificare la composizione dei prodotti riportata nelle schede tecniche del fornitore per identificare tra gli ingredienti i potenziali allergeni	Verificare sempre la composizione dei prodotti e la presenza di allergeni e contaminanti, consultando le schede tecniche del fornitore e le etichette delle confezioni, attenendosi alle procedure di preparazione atte a evitare contaminazioni	Escludere dalla fornitura tutti gli alimenti che contengono allergeni indicati in etichetta

23) Il DM 10 marzo 2020 (G.U. n.90 del 4 aprile 2020) _ CAM, in materia di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, prevede che nell'ambito delle clausole contrattuali richiamate dai servizi di ristorazione scolastica:

A	B	C	D
Frutta, ortaggi, legumi, cereali siano biologici per almeno il 50% in peso	L'ortofrutta debba essere di V gamma quando non disponibile di stagione.	Si possano utilizzare anche prodotti di ortofrutta surgelati, purché di origine italiana.	Si debbano utilizzare esclusivamente prodotti di origine nazionale, fatta eccezione per frutta esotica e cacao

24) Il regolamento CE 852/2004, in merito al sistema HACCP, prevede che:

A	B	C	D
Si proceda ad identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili.	Si proceda ad identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili.	Si stabiliscano, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati.	Si debbano presidiare tutti i punti precedenti

25) Nell'applicazione di diete vegetariane e vegane nella fascia della prima infanzia occorre tenere in considerazione:

A	B	C	D
Che una dieta vegetariana, seppur con la presenza di uova, latte e derivati, non è in grado di fornire proteine di alta qualità nè le necessarie fonti di vitamine del gruppo B e di calcio.	Che le diete vegetariane, adottate per bambini fino a 24 mesi, devono necessariamente essere supportate con integratori alimentari di sali, vitamine e con latte materno	Che in individui con bisogni aumentati, come i lattanti, sia più probabile il rischio di carenze nutrizionali. Ogni pasto deve pertanto comprendere almeno due fonti complementari di proteine, come legumi e grano, o riso e lenticchie.	Che una dieta vegetariana, per i bambini al di sotto dei 36 mesi, richiede sempre l'integrazione addizionale di proteine, vitamine e sali minerali.

26) In materia di etichettatura alimentare, secondo quanto contenuto nel Regolamento europeo 1169/2011 e nel decreto legislativo 15 dicembre 2017, n. 231 "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011":

A	B	C	D
E' fatto obbligo di informare il consumatore sulla presenza di allergeni negli alimenti elaborati e venduti, ai ristoranti, bar, fast food, pasticcerie, panetterie, macellerie, salumerie, ristoratori sia istituzionali sia di ogni altro tipo (mense scolastiche, aziendali, ristorazione ospedaliera, ...) e agli operatori di vendite alimentari a distanza.	E' fatto obbligo agli operatori del settore alimentare di informare le autorità sanitarie sulla presenza di Organismi Geneticamente Modificati negli alimenti elaborati e venduti. Da tale obbligo sono esclusi i soggetti istituzionali (mense scolastiche, aziendali, ristorazione ospedaliera,) per i quali la presenza di Organismi Geneticamente Modificati è vietata per legge.	E' fatto obbligo di informare il consumatore sulla presenza di allergeni negli alimenti elaborati e venduti ai ristoranti, bar, fast food, pasticcerie, panetterie, macellerie, salumerie, ristoratori ma non ai soggetti istituzionali (mense scolastiche, aziendali, ristorazione ospedaliera,).	E' facoltà degli operatori del settore alimentare di informare il consumatore sulla presenza di allergeni negli alimenti elaborati e venduti. L'obbligo di tali informazioni vale solo per i soggetti istituzionali nei confronti degli utenti dei servizi (mense scolastiche, aziendali, ristorazione ospedaliera,...).

27) Il regolamento CE 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari, prevede che:

A	B	C	D
Per gli OSA, operatori del settore alimentare, siano previste autorizzazioni preventive al funzionamento delle strutture destinate alla produzione di alimenti, fatta eccezione per quelle gestite da amministrazioni pubbliche.	Siano rispettati determinati requisiti in fase di progettazione, costruzione, ubicazione e dimensioni delle strutture destinate alla produzione di alimenti.	La progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate alla produzione di alimenti non rappresentano elementi rilevanti per i servizi di comunità, poiché il sistema HACCP consente di superare anche eventuali criticità strutturali.	Nei locali destinati alla produzione di alimenti siano predisposti specifici controlli strutturali da parte dell'autorità sanitaria, finalizzati in via esclusiva a garantire la sicurezza dei luoghi di lavoro.

28) L'utilizzo corretto di un disinfettante prevede:

A	B	C	D
Che venga utilizzato quando è possibile puro e che prima del risciacquo finale si attenda per un periodo di tempo uguale o leggermente superiore a quello indicato in etichetta	Che venga utilizzato alla concentrazione raccomandata in etichetta e che prima del risciacquo finale, se previsto, si attenda il tempo indicato in etichetta	Che venga utilizzato alla concentrazione raccomandata in etichetta e che prima del risciacquo finale si attenda il tempo più prolungato possibile e comunque non meno di 10 minuti	Che venga utilizzato puro, ma che si provveda al risciacquo entro 10 minuti

29) Qual è l'intervallo di temperatura nel quale è favorita in genere la moltiplicazione batterica negli alimenti?

A	B	C	D
Qualsiasi, poiché i batteri, come i virus, si adattano sopravvivendo alle diverse temperature	10° - 60°C : infatti diversi batteri patogeni hanno un optimum di temperatura che va dai 25° ai 40°C.	80° -100°C : infatti tutte le specie di microrganismi presenti nel cibo iniziano a morire solo dopo il superamento di temperature superiori a 90°C protratte per almeno 10 minuti	0° - 10°C: infatti sopra i +4/+5°C la proliferazione batterica raggiunge il picco di massima

30) Un punto di rischio durante la preparazione dei pasti è rappresentato dalla cottura:

A	B	C	D
Al fine di ridurre il rischio occorre assicurarsi che la temperatura al cuore della preparazione abbia raggiunto i livelli di sicurezza.	Al fine di ridurre il rischio occorre assicurarsi che i tempi di cottura della preparazione previsti dal flusso operativo siano rispettati, registrando inizio e fine cottura in apposito report di controllo	Al fine di ridurre il rischio occorre monitorare il buon funzionamento del termostato del forno.	Al fine di ridurre il rischio occorre provvedere alla taratura almeno trimestrale dei termometri a sonda.

31) Ai sensi del Codice di comportamento del Comune di Bologna, quali tra le seguenti affermazioni riguardanti i doveri del dipendente pubblico, nell'ambito delle norme sul comportamento in servizio e dei rapporti con il pubblico, NON è corretta:

A	B	C	D
Rispettare e far rispettare l'immagine pubblica del Comune di Bologna consapevole che, durante il servizio, lo rappresenta	Rispettare gli obblighi di riservatezza sia di utenti e cittadini sia degli altri lavoratori e, nei casi normati, il dovere del segreto d'ufficio	Non esprimere le proprie opinioni personali riguardo all'Ente o al servizio solo qualora siano in evidente contrasto con le disposizioni impartite	Partecipare alla formazione, anche esterna, disposta dal Comune di Bologna allo scopo di incrementare la sua professionalità

32) Le LINEE GUIDA PER L'OFFERTA DI ALIMENTI E BEVANDE SALUTARI NELLE SCUOLE E STRUMENTI PER LA SUA VALUTAZIONE E CONTROLLO (Regione Emilia Romagna Del.Reg. 418/2012) contengono:

A	B	C	D
Una Scheda di valutazione dell'applicazione degli standard nutrizionali nella ristorazione scolastica. La scheda può essere utilizzata sia dai servizi preposti al controllo e verifica dei menù scolastici, sia delle amministrazioni che hanno la responsabilità sull'offerta alimentare scolastica come strumento per l'autovalutazione.	Una mappa di indicatori di performance riferita ai servizi di ristorazione scolastica, che consente di monitorare l'andamento del servizio in termini di qualità percepita dall'utente e di offerta alimentare scolastica.	Un elenco delle prescrizioni previste dall'Azienda Sanitaria in tema di sicurezza alimentare rivolte alle scuole, oggetto di controlli periodici e di relative sanzioni amministrative nel caso di mancata applicazione.	Un elenco di prescrizione di tutti gli aspetti igienici e di sicurezza, volti a garantire la food security dei servizi di ristorazione scolastica e assicurare la piena applicazione dei sistemi di HACCP.

33) Secondo quanto disposto dal regolamento CE 852/2004, vi sono alcune caratteristiche strutturali e logistiche dei locali destinati a trattare gli alimenti (conservazione, manipolazione, lavorazione...) di particolare importanza. Tra queste:

A	B	C	D
Essere costruiti con materiali di rivestimento facilmente sanificabili in tutte le superfici orizzontali e verticali a contatto con gli alimenti (quali ceramica, vetroceramica, legno) ed essere dotati di barriere fisiche per la lotta agli animali infestanti (zanzariere, sigillanti nelle fessurazioni...).	Consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione; evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea; assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene.	Essere progettati con isole centrali ergonomicamente efficienti che consentano di destinare uno spazio di almeno 4 metri quadrati per ciascun operatore in servizio nello stesso turno di lavoro.	Prevedere lavelli in ceramica, mobili di cucina e piani di lavoro in legno, eventualmente trattato con sostanze impermeabilizzanti per ridurre l'accumulo di sporcizia e garantire una adeguata sanificazione.

34) Ai sensi del Regolamento UE 679/2016 sul trattamento dei dati personali, il Responsabile della protezione dei dati:

A	B	C	D
Fornisce informazioni e consulenza al titolare del trattamento o al responsabile del trattamento nonché ai dipendenti che eseguono il trattamento in merito agli obblighi sul trattamento dei dati personali.	Esegue ispezioni a sorpresa presso il titolare del trattamento al fine di verificare il rispetto della normativa.	Può emettere delle sanzioni qualora riscontri delle irregolarità nel trattamento dei dati.	E' un consulente nominato dal Garante della protezione dei dati personali.

35) In relazioni ai compiti che la legge 241/90 assegna al Responsabile del procedimento, quale delle seguenti affermazioni NON è corretta?

A	B	C	D
E' di esclusiva competenza del Responsabile del procedimento adottare il provvedimento finale.	Il Responsabile del procedimento svolge le valutazioni istruttorie ai fini dell'emanazione del provvedimento finale	Il Responsabile del procedimento può fare accertamenti tecnici ed ispezioni ed ordinare esibizioni documentali	Il Responsabile del procedimento cura le comunicazioni, le pubblicazioni e le notificazioni previste dalle leggi e dai regolamenti

36) Ai sensi del Regolamento comunale dei nidi d'infanzia, l'assemblea del nido, quale organismo di partecipazione, è composta da:

A	B	C	D
Tutti i genitori dei bambini ammessi al nido.	I genitori, il personale del nido e i pedagogisti.	Tutto il personale del nido	Il personale del nido e l'assessore comunale competente.

37) Completa la seguente frase con la coppia corretta di parole:

The Sanctuary of San Luca is connected _____ city centre by a road that, starting from Porta Saragozza, unwinds for four kilometres with a portico that boasts over 600 archways and is _____ in the world.

A	B	C	D
to the - the longest	from – longer	to the – very long	from – much longer

38) Is this your sister? What's _____ name?

A	B	C	D
his	them	her	she

39) Quale dei seguenti termini ha attinenza con il web?

A	B	C	D
Hard disk	CD Rom	Device	Browser

40) Quale dei seguenti componenti è indispensabile per il funzionamento di un computer?

A	B	C	D
Stampante	Ram	Casse acustiche	Videocamera