

TRACCIA B

1) Il Regolamento Comunale prevede che il Nido d'infanzia accolga bambini:

A	B	C	D
Da 3 mesi a 3 anni d'età.	Da 12 a 48 mesi d'età.	Da 3 mesi a 5 anni d'età.	Da 3 a 5 anni d'età.

2) La comunicazione Nido-Famiglia avviene:

A	B	C	D
Nei contatti quotidiani legati alla frequenza.	Attraverso colloqui individuali o di piccoli gruppi.	Attraverso incontri di sezione.	Attraverso tutte e tre le situazioni indicate.

3) Per i lattanti il consumo del miele:

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

4) Tra le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (e che vanno segnalati) sono inclusi certamente anche:

A	B	C	D
Riso, mais e tutti i cereali integrali	Tutti i legumi, esclusi i lupini.	Sedano, senape e glutine.	Fragole, mirtilli, pesche.

5) 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 con un tappo a vite.	Travasarlo in un contenitore trasparente, che permetta di vedere distintamente il liquido all'interno.	Lasciarlo nel suo contenitore originale.	Travasarlo in un contenitore trasparente, inserendo un'etichetta con il simbolo del pericolo.

6) Le sequenze per una corretta pulizia prevedono in ordine le seguenti operazioni:

A	B	C	D
Rimozione dei frammenti grossolani, risciacquo, disinfezione, risciacquo, detersione.	Disinfezione, detersione, sgrassatura.	Rimozione dei frammenti grossolani, disinfezione, risciacquo.	Nessuna delle precedenti.

7) L'utilizzo corretto di un disinfettante prevede:

A	B	C	D
Che venga sempre utilizzato puro e che prima del risciacquo si ripeta due volte l'operazione.	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 non meno di 15 minuti.	Che venga utilizzato puro, ma che si provveda al risciacquo entro 1 minuto per evitare corrosione delle superfici.

8) Il manuale di corretta prassi igienica nei Nidi d'infanzia comunali con la produzione interna di pasti:

A	B	C	D
Contiene tutte le istruzioni per eseguire la preparazione delle ricette a regola d'arte.	E' lo strumento fondamentale per aiutare gli operatori nell'osservanza delle norme d'igiene e nell'applicazione dei principi del sistema HACCP	Contiene tutti i moduli che devono essere utilizzati per registrare le criticità in tema di sicurezza sul lavoro da inviare al medico competente	Non è previsto, essendo una struttura pubblica soggetta ai controlli dell'Azienda Sanitaria.

9) Per prevenire incidenti da ostruzione durante il consumo del pasto nei Nidi d'infanzia, è consigliato evitare di somministrare:

A	B	C	D
Ciliege, uva.	Orzo e frutta secca.	Cacomela e fragole.	Dolci morbidi.

10) Secondo quanto disposto dal regolamento CE 852/2004 in tema di igiene degli alimenti, nelle strutture destinate alla manipolazione degli alimenti:

A	B	C	D
I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.	I prodotti per la pulizia e la disinfezione possono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti solo se le confezioni sono ben chiuse e identificate con il simbolo del pericolo.	I prodotti per la pulizia e la disinfezione possono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti solo se riposti in uno scaffale dedicato e preventivamente diluiti.	I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle zone di manipolazione degli alimenti ma possono essere conservati nelle dispense insieme ai prodotti alimentari confezionati, se chiaramente identificati con un simbolo di pericolo.

11) L'operatore scolastico dei nidi d'infanzia durante il turno di lavoro:

A	B	C	D
Non deve indossare anelli e orecchini.	Non deve indossare monili di alcun genere.	Può indossare solo anelli perché le mani sono sempre coperte da guanti.	Può indossare orecchini e collane, ma non anelli, bracciali e orologi.

12) Quali sono le buone pratiche per mantenere sotto controllo scarafaggi e topi in una comunità educativa?

A	B	C	D
Provvedere alla eliminazione giornaliera dei rifiuti alimentari e dei contenitori di cartone.	Segnalare eventuali presenze di fessurazioni e crepe nella struttura ai servizi competenti.	Osservare quotidianamente i vari ambienti per individuare eventuali tracce di infestanti e segnalarle ai servizi competenti.	Mettere in atto tutte le pratiche precedenti.

13) Nella sanificazione delle superfici se prima di disinfettare non si pulisce bene:

A	B	C	D
Occorre utilizzare una quantità maggiore del prodotto disinfettante, così da garantire comunque l'efficacia della sanificazione.	La sanificazione sarà ugualmente efficace, se al prodotto disinfettante viene aggiunta anche una percentuale pari al 50% di prodotto detergente	La disinfezione non sarà efficace.	Occorre eseguire due volte l'operazione di disinfezione per garantire una sanificazione efficace.

14) Secondo il Manuale di corretta prassi igienica per “pericolo” si intende:

A	B	C	D
L'esposizione ad un rischio di natura infettiva.	La presenza di residui organici e chimici tossici.	La contaminazione con liquidi organici dei bambini.	Nessuna delle precedenti.

15) I locali dove si preparano i pasti devono:

A	B	C	D
Essere dotati di reti antimosche alle finestre e di altri accorgimenti per impedire l'ingresso ad altri animali infestanti.	Essere dotati di un accesso dall'esterno, ad uso esclusivo, per evitare ogni possibile contaminazione.	Essere rivestiti da piastrelle di ceramica in tutte le pareti a tutta altezza, così da sanificarle settimanalmente.	Essere dotati di dispositivi elettrici contro gli insetti volanti.

16) I pasti prodotti al Nido d'infanzia:

A	B	C	D
Se non consumati, possono essere conservati per il giorno successivo facendo attenzione a mantenerli ad una temperatura tra 0 e +5°C.	Possono essere preparati il giorno precedente, a patto che vengano conservati correttamente in frigorifero.	Devono essere preparati in giornata utilizzando la tecnica “cuoci e servi”.	Possono essere preparati il giorno precedente, nel turno del pomeriggio, solo i pasti destinati alle diete del giorno successivo .

17) Per ottenere una soluzione con una concentrazione di ipoclorito di sodio allo 0,5% la comune candeggina che si trova in commercio:

A	B	C	D
Deve essere diluita in acqua al momento dell'uso.	Deve essere utilizzata pura.	Deve essere diluita con un detergente specifico.	Non può essere utilizzata in un servizio di comunità.

18) Le attrezzature utilizzate per la pulizia nel Nido d'infanzia, devono essere:

A	B	C	D
Regolarmente pulite prima dell'uso.	Regolarmente pulite dopo l'uso.	Regolarmente pulite una volta alla settimana.	Pulite almeno una volta al mese.

19) In caso si ravvisi la necessità, possono fare richiesta di adottare per il bambino una “dieta in bianco” :

A	B	C	D
Esclusivamente i genitori, ma per un periodo non superiore ai 3 giorni consecutivi.	I genitori e gli educatori, ma solo per un periodo non superiore ai 2 giorni consecutivi.	Esclusivamente il pediatra di base, qualsiasi sia la durata della dieta richiesta.	I genitori e gli educatori, ma solo per un periodo non superiore ai 5 giorni consecutivi.

20) Il Comitato di Nido è composto:

A	B	C	D
Dai rappresentanti dei genitori dei bambini ammessi.	Dai rappresentanti dei genitori dei bambini ammessi e dal coordinatore pedagogico.	Dal personale collaboratore e educatore del Nido.	Da rappresentanti dei genitori dei bambini ammessi e da rappresentanti degli operatori del servizio.

21) L'attività degli operatori ai servizi prima infanzia comprende la presenza durante le uscite didattiche del Nido?

A	B	C	D
Sì, le attività di collaborazione prevedono la partecipazione alle uscite didattiche e a particolari attività	No, le uscite didattiche rientrano nelle competenze esclusive del personale educatore.	Sì, ma solo in caso di assenza imprevista di uno o più educatori.	No, il personale collaboratore svolge le sue funzioni esclusivamente all'interno degli spazi di pertinenza del Nido

22) Cosa si intende per “controllo” in riferimento al “Manuale di corretta prassi igienica”?

A	B	C	D
Eseguire un'operazione per prevenire, eliminare o ridurre un pericolo per la salute.	Monitorare con registrazioni puntuali tutte le attività collegate al consumo del pasto.	Verificare la corrispondenza tra rischi e azioni correttive.	Eseguire misurazioni sui punti critici da inviare periodicamente all'Azienda Sanitaria.

23) Frutta e verdura nella prima infanzia:

A	B	C	D
Devono essere introdotte solo dopo il primo anno di vita poiché il loro apporto di fibre può determinare un eccesso della motilità intestinale.	Danno un contributo nutrizionale fondamentale alla dieta della prima infanzia e vanno introdotte con gradualità sin dal momento del divezzamento.	Già dai 4 mesi di vita il bambino dovrebbe consumare le stesse quantità di frutta e verdura di un adulto, avendo solo l'accortezza di tagliarle a piccoli pezzi.	Fino a 36 mesi occorre somministrare frutta e verdura solo sotto forma di omogeneizzato, per ridurre la fibra che può risultare irritante per l'intestino del bambino.

24) In caso di utenti affetti da malattia celiaca, è necessario:

A	B	C	D
Seguire scrupolosamente le procedure previste in tutte le fasi produttive (selezione degli alimenti, modalità di stoccaggio, identificazione e preparazione, somministrazione) e le indicazioni ricevute nei corsi di formazione specifici.	Produrre il pasto dieta subito dopo avere terminato tutti gli altri pasti, per evitare contaminazioni crociate durante la lavorazione.	Produrre il pasto dieta preferibilmente prima di tutti gli altri e poi mantenerlo in forno a una temperatura di 30°C, perché non si raffreddi.	Utilizzare per il pasto dieta solo stoviglieria colorata identificata con nome e cognome dell'utente e lavarla manualmente, perché il lavaggio in lavastoviglie non garantisce la necessaria sanificazione.

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

A	B	C	D
Chiedendo alla famiglia l'elenco dei prodotti dietetici utilizzati a casa e inserendoli nelle forniture comunali.	Acquistandoli solo dalle case farmaceutiche certificate.	Verificando sempre la composizione dei prodotti e la presenza di allergeni e contaminanti, leggendo 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.

26) Nella dispensa di prodotti non soggetti a temperatura controllata:

A	B	C	D
I prodotti della consegna più recente devono essere collocati in evidenza, per consumarli freschi.	Occorre attuare la corretta rotazione delle giacenze per data di scadenza, collocando davanti, pronti al prelievo, sempre i prodotti con la data più ravvicinata.	I prodotti vicini alla scadenza devono essere collocati dietro a quelli dell'ultima consegna, per evitare di utilizzarli per errore.	Non serve effettuare la corretta rotazione delle giacenze, poiché è in uso un gestionale che segnala quando sono in scadenza i prodotti.

27) Nei luoghi deputati alla preparazione e manipolazione di prodotti alimentari:

A	B	C	D
Il percorso degli alimenti deve essere orientato in modo da non tornare indietro nello svolgimento di un'operazione, per evitare incroci e quindi contaminazioni possibili nelle diverse fasi di lavorazione (pulizia, lavorazione, cottura, assemblaggio, servizio).	L'organizzazione del lavoro deve sempre essere gestita attivando tutte le fasi di produzione in parallelo, per accelerare le lavorazioni.	L'organizzazione del lavoro deve consentire a tutti gli operatori in turno di intervenire in ogni fase di lavorazione, per condividere le responsabilità sul pasto.	I percorsi degli alimenti devono seguire un flusso che garantisca il minor tempo di produzione, così da consentire ai pasti, se caldi, di raffreddarsi.

28) 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.	60° -70°C : infatti molte specie di microrganismi presenti nel cibo iniziano a morire solo dopo il superamento di temperature superiori a 90°C protratte	0° - 10°C: infatti sopra i +4/+5°C la proliferazione batterica raggiunge il picco di massima.

29) Per controllare la vita commerciale residua di un prodotto consegnato al Nido:

A	B	C	D
Occorre verificare se data di consegna e data di scadenza corrispondono.	Occorre dividere per due il tempo tra data di scadenza e data di consegna.	Occorre verificare la data di scadenza e conoscere la vita commerciale concordata contrattualmente per calcolare se il tempo tra la data di consegna e la data di scadenza rientra nel periodo stabilito.	Occorre verificare se la data di consegna è di almeno 10 giorni antecedente alla data di scadenza.

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 di determinate preparazioni abbia raggiunto i livelli di sicurezza, attuando le procedure dedicate.	Al fine di ridurre il rischio occorre assicurarsi che i tempi di cottura della preparazione previsti dalle ricette vengano rispettati, registrando gli orari di inizio e fine cottura in un apposito report di controllo.	Al fine di ridurre il rischio occorre monitorare il buon funzionamento del termostato del forno, richiedendo la manutenzione periodica ogni 3 mesi.	Al fine di ridurre il rischio occorre provvedere alla taratura almeno trimestrale dei termometri a sonda utilizzati per rilevare la temperatura del forno.

31) Per rendere efficace un prodotto disinfettante è necessario:

A	B	C	D
Utilizzare sempre il prodotto puro e non diluito.	Applicare il disinfettante solo dopo aver ben pulito e sgrassato le superfici.	Utilizzarlo almeno 3 volte nell'arco della giornata.	Utilizzarlo sempre in combinazione con un prodotto a base di alcol.

32) La detersione di una superficie di lavoro deve essere effettuata con:

A	B	C	D
Acqua e disinfettante	Acqua e detergente	Alcol	Varechina

33) I prodotti di pulizia devono essere immagazzinati:

A	B	C	D
In qualsiasi locale, a patto che siano mantenuti nelle confezioni originali.	Negli specifici armadietti e/o sgabuzzini chiusi a chiave separati dalle derrate alimentari e dalla stoviglieria.	Nei locali dedicati, chiusi a chiave, insieme alla stoviglieria.	In dispensa, insieme ai prodotti alimentari confezionati a lunga conservazione.

34) Un ricambio continuo dell'aria in un ambiente confinato è consigliato per:

A	B	C	D
Ridurre la carica degli agenti patogeni ambientali e mantenere il giusto equilibrio tra temperatura e umidità	Abbassare le temperature ambientali elevate causate dall'affollamento.	Creare correnti d'aria, da favorire specie dove stazionano i bambini.	Favorire la circolazione delle particelle in sospensione nell'aria ed evitare che si depositino sulle superfici

35) Secondo quanto indicato nel manuale di corretta prassi igienica, per quanto tempo può essere conservata in frigorifero una confezione di latte vaccino aperta:

A	B	C	D
Al massimo fino a 48 ore, se ben chiusa e con indicate data e orario di apertura.	Al massimo per 24 ore, se travasata in una bottiglia con tappo a chiusura ermetica.	Se la confezione è aperta il prodotto non può essere conservato ma può essere portato a casa dagli operatori a fine turno.	Non può essere conservata se aperta, ma deve essere consumata o alienata.

36) La temperatura di una preparazione a base di carne sottoposta a cottura al forno:

A	B	C	D
Non è mai necessario che venga rilevata.	E' sempre adeguata, se la cottura al forno è protratta per almeno 45 minuti.	E' sempre garantita dal corretto funzionamento del termostato del forno.	Nessuna delle precedenti

37) Quando si riceve una mail con visualizzata una "graffetta" significa che:

A	B	C	D
Contiene un virus	Contiene un allegato	Ha una priorità alta	Non deve essere aperta

38) Se utilizzando un programma di videoscrittura devo tagliare parte di un testo, devo prima selezionarlo?

A	B	C	D
No mai	Solo se il testo è molto lungo	Sì sempre	Solo se il testo è scritto in francese

39) Cosa significa la parola inglese "toy":

A	B	C	D
Colore	Bambino	Giocattolo	Rosso

40) Cosa significa la parola inglese "rice"?

A	B	C	D
Giallo	Riso	Carne	Ridere