

**ATS VAL PADANA – CONCORSO TECNICHE DELLA PREVENZIONE
PROVA PRATICA A**

Il candidato è impegnato ad eseguire una verifica ispettiva in un ristorante-pizzeria. Durante il sopralluogo verifica la presenza di muffe diffuse e umidità alle pareti del locale di deposito degli alimenti, alcuni sacchi di farina depositati a terra sul pavimento e alimenti con l'imballo secondario mantenuti nel freezer a pozzetto. Continuando la visita ispettiva verifica che il cuoco, in cucina, dopo aver tagliato su un tagliere di colore bianco della carne di pollo cruda affetta del roastbeef; inoltre, il frigorifero presente sempre in cucina non consente la verifica corretta della temperatura di conservazione degli alimenti refrigerati e surgelati per mancanza del corrispondente lettore digitale, essendo un frigorifero di tipo domestico. Dopo il lavaggio, a fine servizio, verifica altresì che il pentolame viene riposto senza alcuna protezione sopra i pensili del locale lavaggio e la coltelleria lasciata appesa a una striscia di calamita a parete. In ultimo osserva che la parte sottostante il forno di cottura della pizza contenente la legna è privo di sportello di chiusura e nelle immediate vicinanze non sono presenti trappole per il monitoraggio degli animali/insetti infestanti (striscianti e volanti).

A sopralluogo ultimato, il candidato nel redigere il verbale di ispezione dovrà tenere conto delle carenze rilevate nel corso della visita ispettiva (evidenze riscontrate), operare il raffronto con le normative igienico sanitarie di riferimento (individuazione dei criteri) e formulare corrette conclusioni (cosiddette risultanze).

Il Candidato tenuto conto delle non conformità sopra evidenziate è ora sollecitato a individuare le risposte corrette alle seguenti domande:

- 1) Le evidenze riscontrate nel corso dell'ispezione a quale Regolamento comunitario vanno raffrontate:
 - a. al Regolamento (CE) n. 178/2002
 - b. al Regolamento (CE) n. 1881/06
 - c. al Regolamento (CE) n. 852/2004
 - d. al Regolamento (UE) n. 625/2017

- 2) Qual è la ragione per cui gli imballi secondari (i cartoni) vanno tolti prima di immettere gli alimenti nei frigoriferi?
 - a. perché sono ingombranti
 - b. perché non permettono un agevole controllo delle scadenze
 - c. perché possono costituire fonte di contaminazione e sporcizia
 - d. perché non permettono un'immediata identificazione dell'alimento

- 3) Qual è la ragione per cui le farine non possono essere depositate sul pavimento, ma devono essere sollevate da terra e scostate dal muro?
 - a. perché possono formarsi le cosiddette farfalline del cibo o della farina
 - b. perché l'umidità può alterarne il colore
 - c. perché l'umidità può causare la formazione di muffe (con sviluppo di micotossine)
 - d. perché scadrebbero prima del tempo previsto

- 4) In quale allegato del Regolamento (CE) 852/04 è contenuta la disposizione che prevede che nei locali destinati agli alimenti non devono formarsi umidità e muffa?
 - a. Allegato I
 - b. Allegato II
 - c. Allegato III
 - d. Allegato IV



- 5) Per quale motivo occorre avere sotto controllo la corretta temperatura (di refrigerazione o di congelamento/surgelazione) di conservazione degli alimenti?
- per monitorarne costantemente la freschezza
 - per verificare il buon funzionamento del frigorifero
 - per verificare il mantenimento della catena del freddo
 - per stabilire il tempo entro cui l'alimento deve essere consumato
- 6) Perché il comportamento del cuoco di tagliare sullo stesso tagliere carne di pollo cruda e roastbeef non è corretto?
- perché il roastbeef acquisterebbe il gusto del pollo
 - perché il roastbeef può essere contaminato dall'eventuale presenza di patogeni presenti nel pollo
 - perché non è possibile utilizzare lo stesso tagliere
 - perché secondo i principi dell'HACCP i taglieri vanno distinti per colore
- 7) In quale dei seguenti capitoli dell'Allegato II del Regolamento (CE) 852/2004 è prevista la lotta contro gli animali infestanti?
- Capitolo I
 - Capitolo III
 - Capitolo IX
 - Capitolo XII
- 8) Perché non è corretto mantenere il pentolame e la coltelleria puliti fuori da armadi e cassettiere/contenitori chiusi?
- perché sono esposti alla polvere e a possibili contaminazioni ambientali
 - perché non consentono agevoli operazioni di pulizia delle superfici su cui sono posti
 - perché potrebbero recare nocimento al personale di cucina
 - perché lo vieta il D.Lgs. 150/2012

