

- 1) Indichi i principali aspetti da tenere in considerazione per garantire sufficiente sicurezza relativamente all'IGIENE PERSONALE nello svolgimento della propria mansione lavorativa.

In caso di una ferita da taglio lieve, come ci si deve comportare?

- 2) Illustri le fasi di lavorazione di un piatto a sua scelta evidenziandone i punti di maggiore rischio igienico.

Cosa significa DPI? Faccia qualche esempio.

- 3) Quali sono le TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE più adeguate per garantire sicurezza igienica nello stoccaggio di carne, pesce, latticini e derivati? Quali invece le temperature indicate per frutta e verdura?

Se un piatto appena finito di cuocere non viene consumato nel giro di poco tempo come deve essere trattato?

- 4) Quale è la principale differenza fra allergia e intolleranza? Quali sono i principali allergeni?

Cosa si intende per CONTAMINAZIONI CROCIATE? Faccia qualche esempio.

- 5) Quali dati devono obbligatoriamente essere presenti su una etichetta alimentare?

Che differenza c'è tra le diciture "da consumarsi preferibilmente entro" e "da consumarsi entro"?