

**CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI N. 2 POSTI A TEMPO PIENO DI
OPERATORE DEI SERVIZI AUSILIARI-CUCINA, CATEGORIA B, LIVELLO BASE**

PROVA SCRITTA 1

1. **LE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DI UN PRODOTTO SONO:**
 - a. Obbligatori solo per prodotti deperibili
 - b. **Obbligatorie per alimenti che richiedono condizioni particolari di conservazione**
 - c. Obbligatori solo per i prodotti surgelati

2. **UN GAS UTILIZZATO PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI È:**
 - a. **L'azoto**
 - b. L'ossigeno
 - c. L'elio

3. **QUALI SONO GLI ACCORGIMENTI CHE AIUTANO A PREVENIRE LA STITICHEZZA NELL'ANZIANO?**
 - a. Alimenti a scarso contenuto di fibre, liquidi e movimento fisico
 - b. Alimenti ad alto contenuto proteico
 - c. **Alimenti ricchi di fibre, idratazione e movimento fisico**

4. **COME EVITARE LE CONTAMINAZIONI CROCIATE DEGLI ALIMENTI?**
 - a. Lavorando cibi crudi e cotti esclusivamente con i guanti
 - b. **Non utilizzando gli stessi utensili per la lavorazione dei cibi crudi e cotti**
 - c. Utilizzando solamente taglieri colorati

5. **QUAL'È LA TEMPERATURA LIMITE CONSENTITA DURANTE IL TRASPORTO DEI SURGELATI?**
 - a. -12°
 - b. -18°
 - c. **-15°**

6. **COSA S'INTENDE QUANDO SI PARLA DI RISCHIO FISICO DI CONTAMINAZIONE?**
 - a. Far entrare in contatto gli alimenti o preparazioni con detersivi e sanificanti
 - b. Far entrare in contatto gli alimenti o preparazioni con microorganismi patogeni
 - c. **Far entrare in contatto gli alimenti o preparazioni con corpi estranei (sassi, orecchini, anelli, vetro...)**

7. **LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA È CAUSATA DA:**
 - a. Acqua-Terra
 - b. **Organismi viventi**
 - c. Prodotti chimici

8. **LA DISINFESTAZIONE CONSISTE:**
- Nell'eliminazione di germi patogeni
 - Nell'eliminazione dei macrorganismi**
 - Nell'eliminazione del rischio fisico
9. **I BATTERI PATOGENI SVILUPPANO MEGLIO:**
- A 10-15 °C
 - A 25-40 °C**
 - A 4°-6° C
10. **NON HA UN AZIONE BATTERIOSTATICA:**
- La refrigerazione
 - La pastorizzazione**
 - Il surgelamento
11. **PRESENTANO RISCHIO BOTULINO:**
- Carciofini sott'olio**
 - Cipolline sotto aceto
 - Tutti i prodotti surgelati
12. **COME CI SI COMPORTA IN CASO DI INTERRUZIONE DELLA CORRENTE PER LUNGO TEMPO DURANTE IL QUALE I PRODOTTI PRESURGELATI SUPERANO LA TEMPERATURA DI -12°:**
- Si buttano tutti i prodotti
 - Si trasferiscono gli alimenti nel frigorifero e si consumano nel più breve tempo possibile**
 - Si accende il tasto di supercongelamento per le 24 ore successive
13. **IL SISTEMA DI TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI:**
- Non è obbligatoria
 - Deve essere prevista obbligatoriamente**
 - Non è prevista per prodotti secchi (pasta, riso, biscotti, ecc...)
14. **QUANDO E OBBLIGATORIO LAVARSI LE MANI:**
- Appena entrati in cucina
 - Dopo essersi soffiati il naso
 - Tutte le precedenti**
15. **LA CANDEGGINA CONTENENTE L'IPOCLORITO DI SODIO PER LEGGE COME È CONSIDERATO?:**
- Un disinfettante
 - Un detergente disinfettante
 - Nessuna delle due**

16. **I PRINCIPI NUTRITIVI CHE MAGGIORMENTE VENGONO DISTRUTTI CON LA COTTURA SONO:**
- a. **Vitamine**
 - b. Le proteine
 - c. Lipidi
17. **IN PRESENZA DI CELIACHIA È NECESSARIO EVITARE:**
- a. **Il farro**
 - b. I legumi
 - c. Il riso
18. **DOVE TROVIAMO PRINCIPALMENTE IL CALCIO UTILE NELLA PREVENZIONE DELL'OSTEOPOROSI NELL'ANZIANO:**
- a. Nel farro
 - b. Nei cachi e datteri
 - c. **Nel latte e formaggi**
19. **CIBI CONSIGLIATI PER UNA DIETÀ ASTRINGENTE:**
- a. **Riso pesce carne alla griglia**
 - b. I latticini
 - c. Verdure cotte
20. **GLI ZUCCHERI SI TROVANO IN QUANTITÀ PIÙ ABBONDANTE:**
- a. nella carne, nelle uova, nei formaggi
 - b. **nel pane, nel riso, nella frutta.**
 - c. nella frutta, nella verdura, nell'olio.
21. **UNA PIRAMIDE ALIMENTARE INDICA**
- a. quali cibi digeriamo più facilmente.
 - b. **quali cibi mangiare più spesso rispetto ad altri.**
 - c. quali cibi in genere si consumano di più.
22. **QUALI ALIMENTI SONO RICCHI DI PROTEINE, FERRO, VITAMINE DEL GRUPPO B?**
- a. Latte, yogurt, formaggi
 - b. **Legumi, carne, pesce e uova**
 - c. Cereali, patate
23. **DA CHI È NOMINATO IL RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA?**
- a. Dal datore di lavoro
 - b. **Dai lavoratori**
 - c. Dalla Provincia

24. **QUALE TRA LE SEGUENTI È CONSIDERATO UN RISCHIO PER LA SALUTE?**
- a. Macchine, apparecchiature
 - b. Rumore, condizioni climatiche
 - c. Impianti elettrici
25. **QUAL'È LA MANSIONE CORRETTA DEL "PREPOSTO"?**
- a. Soggetto che dirige le attività produttive in senso tecnico e amministrativo pur senza essere titolare di poteri di gestione generali
 - b. Soggetto titolare del rapporto di lavoro con il dipendente e ha responsabilità dell'impresa in quanto titolare dei poteri decisionali
 - c. Nelle strutture complesse viene delegato a loro il compito di sorvegliare o impartire ordini e direttive ai lavoratori durante il lavoro
26. **QUAL'È LA CORRETTA PROCEDURA DI SICUREZZA PER LA PULIZIA DI UN'APPARECCHIATURA ELETTRICA IN CUCINA AD ESEMPIO UN AFFETTATRICE?**
- a. Posizionare l'apertura della lama sullo zero distribuire il disinfettante attivare la macchina e avendo cura di fare molta attenzione passare lo straccio sulla lama così facendo ho la certezza di pulire tutta la lama risciacquare e asciugare
 - b. Spegnerla la macchina posizionare l'apertura della lama sullo zero distribuire il detergente/disinfettante risciacquare abbondantemente asciugare con la carta
 - c. Spegnerla la macchina posizionare l'apertura della lama sullo zero togliere l'alimentazione di corrente con l'interruttore dedicato smontare tutti i pezzi possibili e distribuire il detergente/disinfettante risciacquare abbondantemente asciugare con la carta rimontare
27. **QUALE DI QUESTI OGGETTI NON È UN D.P.I.?**
- a. Camice di cotone
 - b. Scarpe antiscivolo
 - c. Mascherina protettiva
28. **CHE COS'È LA DISFAGIA?**
- a. una problematica legata al linguaggio
 - b. un disturbo della deglutizione
 - c. un disturbo psichiatrico
29. **IL CODICE DI COMPORTAMENTO È UN DOCUMENTO CHE STABILISCE:**
- a. Le regole che devono seguire gli ospiti della RSA
 - b. Il comportamento del dipendente deve essere tale da stabilire un rapporto di fiducia e collaborazione nell'amministrazione e tra i cittadini e l'amministrazione
 - c. Una descrizione di comportamenti che hanno lo scopo di facilitare la convivenza in strutture comunitarie
30. **CHI È IL D.P.P.?**
- a. Responsabile della Protezione dei Dati personali
 - b. Referente privacy dell'organizzazione
 - c. Medico competente

**CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI N. 2 POSTI A TEMPO PIENO DI
OPERATORE DEI SERVIZI AUSILIARI-CUCINA, CATEGORIA B, LIVELLO BASE**

PROVA SCRITTA 2

1. **LA POSIZIONE ANTISHOCK CONSISTE NEL PORRE IL PAZIENTE:**
 - a. In posizione seduta
 - b. **A terra in posizione supina con le gambe sollevate**
 - c. A terra in posizione prona

2. **QUALI SONO GLI ACCORGIMENTI CHE AIUTANO A PREVENIRE LA STITICHEZZA NELL'ANZIANO?**
 - a. Alimenti a scarso contenuto di fibre, liquidi e movimento fisico
 - b. Alimenti ad alto contenuto proteico
 - c. **Alimenti ricchi di fibre, idratazione e movimento fisico**

3. **NEL MOMENTO IN CUI SI UTILIZZA UN' ATTREZZATURA DI LAVORO COSA SI INTENDE CON LA DEFINIZIONE DI "LAVORATORE ESPOSTO"?**
 - a. Operatore incaricato dell'uso dell'attrezzatura.
 - b. **Qualsiasi lavoratore che opera nelle vicinanze di un attrezzatura in funzione o nelle vicinanze di una zona pericolosa**
 - c. Lavoratore che inconsciamente è esposto ad un rischio

4. **QUALI SONO I TRE FATTORI CHE FORMANO IL "TRIANGOLO DEL FUOCO"?**
 - a. Comburente, Sostanza in grado di bruciare, Energia d'innescio
 - b. Combustibile, Comburente, Energia d'innescio
 - c. **Tutte le precedenti**

5. **LA VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE NEGLI AMBIENTI DI LAVORO È:**
 - a. Obbligatoria per i settori privati di attività
 - b. Obbligatoria per i settori pubblici di attività
 - c. **Obbligatoria per i settori di attività pubblici e privati**

6. **CHI È L'RSL**
 - a. **Il rappresentante per la sicurezza dei lavoratori**
 - b. Il responsabile della sicurezza dei lavoratori
 - c. Il responsabile della salubrità dei lavoratori

7. **COME VIENE DEFINITO IL RISCHIO?**
 - a. È il pericolo di procurarsi un infortunio sul lavoro
 - b. È la causa degli infortuni sul lavoro
 - c. **Combinazione della probabilità di accadimento di un danno e della gravità di quel danno**

8. CHI È IL MEDICO COMPETENTE?

- a. È un medico formato in materia d'infortuni.
- b. È un medico formato in medicina del lavoro e vigila sui lavoratori a rischio di malattie professionali
- c. È un medico che lavora al pronto soccorso, e di conseguenza è formato per gli infortuni lavorativi

9. CON LA CONSERVAZIONE IN ATMOSFERA MODIFICATA:

- a. Si riduce la concentrazione di anidride carbonica
- b. Si riduce la concentrazione di ossigeno
- c. Si aumenta la concentrazione di elio

10. COSA E' NECESSARIO FARE IN CASO SI RICONTRINO ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO DI UN FRIGORIFERO:

- a. Segnarlo in direzione e chiamare immediatamente il tecnico
- b. Controllare la merce, conservarla in altra sistemazione o eventualmente buttarla, segnalare il guasto in direzione e chiamare il tecnico
- c. Svuotare il frigo, controllare la merce e conservarla in altra sistemazione refrigerata o eventualmente buttarla compilando la scheda dell'anomalie riscontrate; segnalare il guasto al responsabile e chiamare il tecnico per la riparazione.

11. COSA SONO I BATTERI ANAEROBI?

- a. Batteri che vivono in totale assenza di ossigeno
- b. Batteri che vivono con presenza d'ossigeno
- c. Batteri che vivono a temperature elevate

12. COSA S'INTENDE PER "PUNTO CRITICO" O "CP"?

- a. Una fase del processo in cui è possibile rilevare dei rischi
- b. Una fase del processo dove occorre eliminare o ridurre un rischio eventuale
- c. Tutte le precedenti

13. PER FARE CONSERVAZIONE SU QUALI FATTORI DEVO AGIRE MODIFICANDOLI:

- a. Acqua, ossigeno, temperatura
- b. Quantità, tempo, luce
- c. Confezionamento, dimensioni, sigillatura

14. LA PASTORIZZAZIONE:

- a. Uccide i microrganismi patogeni
- b. Blocca l'azione dei microrganismi
- c. Uccide tutti i microrganismi comprese le spore

15. COSA SONO I MOCA:

- a. Sono i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
- b. Sono i materiali e gli oggetti destinati a non venire a contatto con gli alimenti
- c. Sono oggetti in vetro che non possono venire a contatto con gli alimenti

16. IL SURGELAMENTO:

- a. Ferma il proliferare dei microorganismi ma non necessariamente li uccide
- b. Non rallenta il proliferare dei microorganismi
- c. Uccide i microorganismi

17. PROCEDIMENTO CORRETTO PER LA SANIFICAZIONE DEL TAVOLO DI LAVORO:

- a. Rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare.
- b. Rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare
- c. Rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto risciacquare e asciugare con carta

18. LA DISINFEZIONE E':

- a. L'eliminazione di tutti i germi patogeni
- b. L'eliminazione di tutti i parassiti (topi mosche e scarafaggi)
- c. La pulizia completa di un locale

19. GLI ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE CALDI, A CHE TEMPERATURA DEVONO ESSERE MANTENUTI E PERCHÉ:

- a. Vanno mantenuti ad almeno 65° per fermare la proliferazione batterica
- b. Vanno mantenuti a 75° per dare un prodotto caldo all'utente
- c. Vanno mantenuti ad almeno 60° per fermare la proliferazione batterica, non rovinare il prodotto e assicurare all'utente finale un prodotto caldo

20. QUALI DI QUESTI PRODOTTI NON È CONSIDERATO UN ALLERGENE:

- a. Crostacei
- b. Sedano
- c. Nessuno dei precedenti

21. QUALI DI QUESTI PRODOTTI È CONSIDERATO UN ALLERGENE:

- a. Farina di riso
- b. Farina di mais
- c. Olio di arachidi

22. NELLA TERMINOLOGIA HACCP, PER DIAGRAMMA DI FLUSSO S'INTENDE:

- a. La descrizione dei locali adibiti alle preparazioni alimentari
- b. La descrizione del processo lavorativo fase dopo fase
- c. La descrizione del transito sporco-pulito in cucina

23. UN' AZIONE CORRETTIVA CONSISTE

- a. Nella risoluzione immediata della non conformità
- b. **Nell'azione che permette che una non conformità non si ripeta nel tempo**
- c. Nell'analisi delle cause di una non conformità

24. LA DATA DI SCADENZA DI UN PRODOTTO ALIMENTARE?

- a. **È indicata con la voce "da consumare entro..."**
- b. E' indicata con la voce "da consumarsi preferibilmente entro..."
- c. E' obbligatoria per tutti i prodotti alimentari

25. IL LATTE PASTORIZZATO

- a. Viene conservato a temperatura ambiente e consumato in breve tempo
- b. **Viene conservato in frigorifero e consumato in tempi brevi**
- c. Viene conservato in frigorifero ma consumato in tempi lunghi

26. NELLA COTTURA ALLA GRIGLIA DOBBIAMO EVITARE LE BRUCIATURE DELL'ALIMENTO:

- a. Perché si forma aldeide formica
- b. **Perché si formano benzopireni**
- c. Perché conferisce un gusto amaro alla preparazione

27. UN GRAMMO DI LIPIDI FORNISCE CIRCA:

- a. 4 Kcal
- b. 7 Kcal
- c. **9 Kcal**

28. NELLA PREPARAZIONE DI UNA DIETA PER UN ANZIANO CON PROBLEMI DI DISFAGIA QUALI SONO I REQUISITI PIÙ IMPORTANTI NELL'ALLESTIMENTO DELLA MEDESIMA:

- a. **Omogeneità-consistenza-colore/sapore**
- b. Temperatura degli alimenti-quantità (porzione) - contenuto in sale
- c. Basso contenuto di zuccheri-masticabilità

29. IL CODICE DI COMPORTAMENTO E' UN DOCUMENTO CHE STABILISCE:

- a. Le regole che devono seguire gli ospiti della RSA
- b. **Il comportamento del dipendente deve essere tale da stabilire un rapporto di fiducia e collaborazione nell'amministrazione e tra i cittadini e l'amministrazione**
- c. Una descrizione di comportamenti che hanno lo scopo di facilitare la convivenza in strutture comunitarie

30. CHI E' IL D.P.P.?

- a. **Responsabile della Protezione dei Dati personali**
- b. Referente privacy dell'organizzazione
- c. Medico competente

CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI N. 2 POSTI A TEMPO PIENO DI
OPERATORE DEI SERVIZI AUSILIARI-CUCINA, CATEGORIA B, LIVELLO BASE

PROVA SCRITTA 3

1. **QUALI DI QUESTI CIBI SONO CONSIGLIATI PER I PAZIENTI DISFAGICI?**
 - a. gelato
 - b. minestra cremosa
 - c. zuppa di verdure

2. **IL BILANCIO ENERGETICO:**
 - a. equivale alle kilocalorie assunte.
 - b. è dato dal contenuto calorico per porzione di alimento.
 - c. è la differenza tra energia assunta ed energia spesa.

3. **I SALI MINERALI NECESSARI PER IL NOSTRO ORGANISMO:**
 - a. vengono sintetizzati dall'organismo stesso.
 - b. devono essere assunti dagli alimenti.
 - c. vengono assunti bevendo acqua minerale.

4. **IN PRESENZA DI CELIACHIA È NECESSARIO EVITARE:**
 - a. Il seitan
 - b. le fave
 - c. il miglio

5. **UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE PER PREVENIRE IL DIABETE COMPORTA**
 - a. Un basso apporto di zuccheri semplici;
 - b. Un apporto elevato di fibra solubile;
 - c. Tutte le risposte precedenti.

6. **PER PREVENIRE L'IPERTENSIONE E' NECESSARIO:**
 - a. Ridurre il consumo di sale;
 - b. Controllare l'uso di zuccheri semplici, alcol e bevande nervine.
 - c. Tutte le risposte precedenti.

7. **I SOGGETTI INTOLLERANTI AL LATTOSIO**
 - a. Non possono consumare latte e prodotti derivati
 - b. Possono consumare formaggi stagionati di almeno 36 mesi
 - c. Possono consumare burro, formaggi e yogurt

8. **LE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DI UN PRODOTTO SONO:**
- Obbligatorie solo per prodotti deperibili
 - Obbligatorie per alimenti che richiedono condizioni particolari di conservazione**
 - Obbligatorie solo per i prodotti surgelati
9. **COME CI SI DEVE COMPORTARE IN CASO DI RICEVIMENTO DI MERCE SCADUTA:**
- Telefonare al fornitore e farsela cambiare
 - Segnarla come merce non conforme chiamare il fornitore per farsela sostituire**
 - Riporla in frigo o negli scaffali del magazzino, chiamare il fornitore
10. **LA ROTAZIONE DELLA MERCE DEPOSITATA IN MAGAZZINO È:**
- Obbligatoria per legge e da decreto della comunità europea
 - Consigliata ad ogni nuova fornitura**
 - Non obbligatoria visti i tmc molto lunghi
11. **COME EVITARE LE CONTAMINAZIONI CROCIATE DEGLI ALIMENTI?**
- Lavorando cibi crudi e cotti esclusivamente con i guanti
 - Non utilizzando gli stessi utensili per la lavorazione dei cibi crudi e cotti**
 - Utilizzando solamente taglieri colorati
12. **IL SEGRETO PROFESSIONALE:**
- protegge la riservatezza dell'individuo**
 - non è un obbligo normativo
 - l'eventuale violazione del segreto non ha conseguenze sanzionatorie
13. **I BATTERI PATOGENI SVILUPPANO MEGLIO:**
- A 10-15 °C
 - A 25-40 °C**
 - A 4°-6° C
14. **PER QUALE PRODOTTI NON E' RICHiesto IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:**
- Latte a lunga conservazione
 - Bevande con contenuto alcolico superiore al 10%**
 - Nei prodotti contenenti anidride carbonica
15. **NEL CASO VENGANO RILEVATE NON CONFORMITÀ PER I CCP:**
- La registrazione è facoltativa
 - La registrazione deve essere comunicata all'azienda sanitaria
 - Devono essere sempre registrate**

16. **LA CANDEGGINA CONTENENTE L'IPOCOLORITO DI SODIO PER LEGGE COME È CONSIDERATO?:**
- a. Un detergente
 - b. Un disinfettante
 - c. **Nessuna delle due**
17. **L'ABBATTITORE DI TEMPERATURA SERVE A:**
- a. Uccidere tutti i batteri, quindi prevenire il rischio biologico
 - b. **Mantenere il meno possibile un prodotto ad una temperatura favorevole alla proliferazione batterica**
 - c. Abbattere la presenza dei germi patogeni
18. **LA COMUNITA EUROPEA, AL FINE DI GARANTIRE AI CONSUMATORI UNA PIU' ADEGUATA INFORMAZIONE SUUL'ETTICHETTATURA DEGLI ALIMENTI, HA EMANATO IL REGOLAMENTO UE 1169/2011. LA NORMA COMUNITARIA, INOLTRE FORNISCE UN ELENCO COMPLETO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE E INTOLLERANZE. IL LORO NUMERO E':**
- a. **14**
 - b. 11
 - c. 13
19. **QUALI DI QUESTI PRODOTTI È CONSIDERATO UN ALLERGENE:**
- a. Olio Evo
 - b. **Burro**
 - c. Lardo
20. **QUALE DELLE SEGUENTI PUÒ RITENERSI UN'AZIONE PREVENTIVA?**
- a. Sanificazione degli ambienti di lavoro
 - b. Manutenzione ordinaria dei macchinari
 - c. **Tutte le precedenti**
21. **LE MUFFE SONO:**
- a. Sempre pericolose
 - b. Batteri alteranti
 - c. **Microrganismi alteranti**
22. **GLI OLI VEGETALI USATI PER FRIGGERE**
- a. **Devono essere trattati come rifiuti speciali e vanno smaltiti tramite una ditta autorizzata**
 - b. Possono essere smaltiti nell'umido insieme agli altri alimenti
 - c. Devono essere trattati con detergenti prima di essere smaltiti

23. LE INFEZIONI ALIMENTARI

- a. Sono causate dai microrganismi patogeni presenti negli alimenti
- b. Sono causate dalle tossine prodotte dai microrganismi
- c. Sono causate da parassiti presenti negli alimenti

24. QUALE DEI SEGUENTI PERICOLI NON E' DI NATURA CHIMICA?

- a. Detergenti e disinfettanti
- b. Pesticidi
- c. Radiazioni ionizzanti

25. IL RISCHIO È:

- a. La probabilità che un pericolo possa causare un effetto dannoso
- b. La probabilità di insorgenza di un pericolo
- c. La gravità di un pericolo

26. QUAL'È LA MANSIONE CORRETTA DEL "PREPOSTO"?

- a. Soggetto che dirige le attività produttive in senso tecnico e amministrativo pur senza essere titolare di poteri di gestione generali
- b. Persona che presta il proprio lavoro alle dipendenze con rapporto di lavoro di natura subordinata
- c. Nelle strutture complesse viene delegato a loro il compito di sorvegliare o impartire ordini e direttive ai lavoratori durante il lavoro

27. CHI È IL MEDICO COMPETENTE DELLA A.P.S.P.?

- a. Il Direttore Sanitario della struttura
- b. Il medico nominato dal datore di lavoro ai sensi del D. Lsg. 81/08
- c. Il Medico di base degli Ospiti

28. PUÒ UN LAVORATORE RIFIUTARSI DI FREQUENTARE I CORSI DI FORMAZIONE SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO?

- a. No
- b. Solo con una giustificazione plausibile
- c. Sì, se il contratto di lavoro è a tempo determinato

29. QUALI SONO GLI ACCORGIMENTI CHE AIUTANO A PREVENIRE LA STITICHEZZA NELL'ANZIANO?

- a. Alimenti a scarso contenuto di fibre, liquidi e movimento fisico
- b. Alimenti ad alto contenuto proteico
- c. Alimenti ricchi di fibre, idratazione e movimento fisico

30. COME EVITARE LE CONTAMINAZIONI CROCIATE DEGLI ALIMENTI?

- a. Lavorando cibi crudi e cotti esclusivamente con i guanti
- b. Non utilizzando gli stessi utensili per la lavorazione dei cibi crudi e cotti
- c. Utilizzando solamente taglieri colorati