

ESAME DI STATO BIOLOGO
SECONDA SESSIONE ANNO 2019

TRACCE PRIMA PROVA SCRITTA

- PRIMA TERNA
 - LA DIETA MEDITERRANEA
 - MONITORAGGIO BIOLOGICO E BIORIMEDIAZIONE
 - LA CONDUZIONE DELL'IMPULSO NERVOSO

- SECONDA TERNA
 - DIGESTIONE ED ASSORBIMENTO DEI LIPIDI
 - POLISACCARIDI DEL GLUCOSIO: STRUTTURA BIOCHIMICA E FUNZIONI.
 - IL RUOLO DEL BIOLOGO NELLA PROTEZIONE, GESTIONE E VALORIZZAZIONE DEGLI HABITAT TERRESTRI O ACQUATICI

- TERZA TERNA
 - MEMBRANE CELLULARI E TRASPORTO TRANSMEMBRANARIO DI SOLUTI E ACQUA.
 - RUOLO BIOLOGICO DEI MICRO E MACRONUTRIENTI.
 - IL CAMBIAMENTO CLIMATICO E LE RISORSE ALIMENTARI: IL CANDIDATO ESPONGA LE PROPRIE CONOSCENZE SULL'IMPATTO DEL RISCALDAMENTO GLOBALE SULLA DISPONIBILITÀ FUTURA DI CIBO.

TRACCE SECONDA PROVA SCRITTA

- TEST 1
- TEST 2
- TEST 3

TEST 1

1. Per pericolo alimentare si intende:

- La probabilità che si manifesti un danno per la salute del consumatore
- Un fattore fisico, chimico o biologico in grado di causare un danno alla salute del consumatore
- La probabilità che un CCP sfugga al controllo dell'operatore
- La probabilità l'alimento prodotto risulti non conforme ai criteri microbiologici imposti

2. Per contaminazione primaria si intende:

- La contaminazione in grado di causare un danno primario alla salute del consumatore
- La contaminazione presente in un prodotto alimentare all'origine
- La contaminazione che si verifica durante le fasi della trasformazione dei prodotti alimentari
- La contaminazione che si verifica durante le fasi di conservazione dei prodotti alimentari

3. La contaminazione crociata di un alimento durante la sua preparazione si verifica quando:

- Non viene rispettata la catena del freddo
- Non viene raggiunta la temperatura di pastorizzazione
- Gli alimenti cotti vengono contaminati ad opera di personale malato
- Gli alimenti cotti entrano in contatto con quelli crudi

4. L'attività dell'acqua (a_w) è un indice che misura:

- L'acqua aggiunta a un alimento nel corso della preparazione o trasformazione
- Il grado di umidità presente in un alimento
- l'acqua libera che i batteri possono utilizzare per il loro metabolismo
- la qualità chimica dell'acqua utilizzata nella produzione degli alimenti

5. Come può essere diminuito il valore di a_w di un alimento?

- Riscaldando l'alimento
- Aggiungendo sale all'alimento
- Aggiungendo succo di limone all'alimento
- Refrigerando l'alimento

6. Un potenziale di ossido-riduzione positivo di un alimento consente la crescita di:

- batteri anaerobi
- batteri aerobi
- batteri sia anaerobi che aerobi
- virus

7. Come può essere diminuito il potenziale di ossido-riduzione di un alimento?

- Riscaldando l'alimento
- Confezionando l'alimento in atmosfera modificata
- Refrigerando l'alimento
- Aggiungendo succo di limone all'alimento

8. La pastorizzazione ha lo scopo di:

- Rallentare la proliferazione microbica
- Arrestare la proliferazione microbica
- Distruggere i microrganismi patogeni
- Eliminare le spore

9. La refrigerazione:

- Rallenta la proliferazione microbica
- Distrugge la forma vegetativa di tutti i microrganismi
- Distrugge i microrganismi patogeni
- Elimina le spore

10. Quale delle seguenti operazioni impedisce la proliferazione di *Clostridium botulinum*?

- Ridurre il potenziale di ossido-riduzione
- Garantire il mantenimento di un pH neutro
- Ridurre il pH al di sotto del valore di 4,5
- Confezionare l'alimento in atmosfera modificata

11. Perché si verifichi una tossinfezione alimentare:

- È necessaria la presenza di virus nell'alimento
- È sufficiente la contaminazione dell'alimento da parte dell'operatore
- È sufficiente una carica infettante modesta
- È necessaria la proliferazione microbica all'interno dell'alimento prima del consumo

12. In un'infezione veicolata dagli alimenti, l'alimento rappresenta:

- un substrato di crescita per i microrganismi saprofiti
- un substrato di crescita per i microrganismi patogeni
- un veicolo di microrganismi patogeni dalla sorgente all'ospite recettivo
- un substrato indispensabile alla germinazione delle spore

13. Il botulismo è:

- una malattia alimentare causata dall'ingestione di micotossine
- una malattia alimentare causata dall'ingestione di una tossina prodotta da un batterio anaerobio
- una malattia alimentare causata dall'ingestione di enterovirus
- un'alterazione degli alimenti causata dalla proliferazione di microrganismi saprofiti

14. Per filiera alimentare si intende:

- la serie sequenziale di operazioni autonome comprese in un unico processo produttivo
- l'insieme degli alimenti prodotti nell'ambito dello stesso processo produttivo
- la rappresentazione grafica del processo produttivo mediante la sua scomposizione in blocchi
- L'insieme dei segmenti produttivi che definiscono il percorso di un alimento "dal campo alla tavola"

15. Il regolamento CE 852/04 definisce:

- I criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- I principi del sistema HACCP
- I metodi di conservazione degli alimenti
- I criteri per l'accreditamento dei laboratori di prova

16. Secondo i principi che ispirano il sistema HACCP per prevenire un pericolo alimentare occorre:

- Effettuare regolarmente i controlli ufficiali presso gli operatori del settore alimentare
- effettuare un'analisi di laboratorio sulle materie prime e sugli intermedi di lavorazione
- effettuare un'analisi di laboratorio sul prodotto finito

- tenere sotto controllo i fattori che determinano l'insorgenza del pericolo

17. Quanti sono i principi su cui si basa il sistema HACCP?

- 3
- 7
- 10
- 12

18. L'analisi dei pericoli (Principio 1 dell'HACCP) ha lo scopo di:

- Valutare la concentrazione dei microrganismi patogeni nei prodotti intermedi
- Analizzare il prodotto finito per individuare l'eventuale presenza di pericoli microbiologici
- Individuare in ogni fase del processo produttivo ogni pericolo per la salute del consumatore
- Individuare il limite entro il quale il pericolo può essere considerato sotto controllo

19. In un piano HACCP, il diagramma di flusso:

- È la rappresentazione grafica del processo produttivo mediante la sua scomposizione in blocchi
- Rappresenta l'insieme dei controlli effettuati per garantire la produzione di un alimento salubre
- Rappresenta l'insieme delle aziende che concorrono alla produzione di un alimento
- È la rappresentazione grafica del flusso di materie prime che vengono utilizzate per produrre un alimento

20. Un punto di controllo critico (CCP) è una fase del processo produttivo in cui:

- vengono attuate le procedure di verifica del sistema HACCP
- può essere esercitato un controllo su uno o più fattori per prevenire un pericolo per la sicurezza alimentare
- viene condotta un'analisi microbiologica per verificare la salubrità del prodotto alimentare
- viene condotto un monitoraggio microbiologico delle superfici mediante tampone

21. Si definisce "Limite critico":

- Il valore limite di carica microbica in un prodotto alimentare
- il limite d'accettabilità entro il quale può variare un determinato parametro posto sotto controllo a livello di uno specifico CCP
- La data entro cui un alimento deperibile può considerarsi sicuro per la salute del consumatore
- il periodo prescritto dall'autorità sanitaria per l'adeguamento dell'industria alimentare ai criteri normativi

22. L'azione correttiva (principio 5 dell'HACCP) è definita come l'attività da intraprendere quando:

- l'analisi dei pericoli condotta in una qualsiasi fase del processo evidenzia la presenza di fattori di pericolo
- i rilievi del monitoraggio dei CCP indicano una perdita di controllo del processo
- i rilievi effettuati dalla Autorità Sanitaria indicano una non conformità alle disposizioni normative
- le analisi microbiologiche sul prodotto finito indicano un superamento dei limiti di legge

23. Le procedure di verifica (principio 6 dell'HACCP) hanno l'obiettivo di:

- accertare che i CCP siano sotto controllo
- accertare che il piano HACCP stia lavorando in modo efficace
- garantire che i risultati delle analisi condotte da un laboratorio esterno reali
- individuare le fasi del processo produttivo critiche per la salubrità del prodotto finito

24. La revisione del piano HACCP si attua quando:

- i rilievi del monitoraggio dei CCP indicano una perdita di controllo del processo
- in seguito al Controllo Ufficiale si rileva la mancanza di prerequisiti
- vengono introdotte modifiche al processo produttivo tali da poter avere un effetto sul piano HACCP
- si ravvisa la mancanza delle condizioni igieniche stabilite dalle Buone Prassi di Lavorazione

25. Il Regolamento CE 2073/2005 definisce:

- I criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- I principi del sistema HACCP
- I criteri di qualità delle acque destinate al consumo umano
- I criteri per l'accreditamento dei laboratori di prova

26. In base all'Art. 43 della Legge istitutiva l'Ordinamento della professione di biologo, le sanzioni disciplinari comprendono:

- Richiamo verbale, Multa amministrativa, Sospensione dall'esercizio professionale, Radiazione
- Censura, Sospensione dall'esercizio professionale, Radiazione
- Richiamo verbale, Multa amministrativa, Sospensione dall'esercizio professionale

27. L'articolo 12 della legge Lorenzin, ha novellato l'art. 348 c.p. Nello specifico il nuovo testo dispone:

- "Chiunque abusivamente esercita una professione per la quale è richiesta una speciale abilitazione dello Stato è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa da euro 10.000 a euro 50.000".
- "Chiunque abusivamente esercita una professione per la quale è richiesta una speciale abilitazione dello Stato è punito con la reclusione da tre mesi a un anno e con la multa da euro 10.000 a euro 20.000".
- "Chiunque esercita una professione per la quale è richiesta una speciale abilitazione dello Stato è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa da euro 10.000 a euro 50.000".

28. Alla luce dell'Art. 3 della Legge istitutiva n° 396 del 24/05/1967, formano oggetto della professione di Biologo:

- valutazione dei fabbisogni energetici dell'uomo, degli animali e delle piante;
- valutazione dei bisogni nutritivi in condizioni patologiche dell'uomo, degli animali e delle piante;
- valutazione dei bisogni nutritivi ed energetici dell'uomo, degli animali e delle piante;
- valutazione dei fabbisogni metabolici per l'uomo, gli animali e le piante;

29. Con l'entrata in vigore della Legge n°3 dell'11 gennaio 2018, l'Ordine Nazionale dei Biologi è:

- Un Ente pubblico ausiliario dello Stato dotato di autonomia amministrativa;
- Un Ente di diritto pubblico alle Dipendenze del Ministero della Salute;
- Un Ente pubblico non economico, che agisce quale Ente sussidiario dello Stato

30. Il Codice deontologico del Biologo è:

- l'emanazione di norme di etica professionale che tutti gli iscritti all'Albo, a titolo individuale, debbono conoscere, riconoscere ed osservare
- l'emanazione di norme di etica professionale che tutti gli iscritti all'Albo, persone fisiche e società, debbono conoscere, riconoscere ed osservare
- l'emanazione di norme di comportamento che tutti i Biologi, persone fisiche e società, debbono conoscere, riconoscere ed osservare

TEST 2

1. Per rischio alimentare si intende:

- Un fattore che si manifesta quando non vengono applicate le procedure di controllo
- Un fattore che favorisce la proliferazione microbica
- Un fattore fisico, chimico o biologico in grado di causare un danno alla salute del consumatore
- La probabilità che si manifesti un pericolo per la salute del consumatore

2. Quale fra le seguenti tipologie di contaminazione non rientra in quella secondaria?

- La contaminazione presente in un prodotto alimentare all'origine
- la contaminazione che si verifica durante le fasi della trasformazione dei prodotti alimentari
- la contaminazione che si verifica durante le fasi di stoccaggio e commercializzazione dei prodotti finiti
- la contaminazione che si verifica durante le fasi di somministrazione

3. L'attività dell'acqua (a_w) è un indice che misura:

- L'acqua aggiunta a un alimento nel corso della preparazione o trasformazione
- Il grado di umidità presente in un alimento
- l'acqua libera che i batteri possono utilizzare per il loro metabolismo
- la qualità chimica dell'acqua utilizzata nella produzione degli alimenti

4. Come può essere diminuito il valore di pH di un alimento?

- Riscaldando l'alimento
- Essiccando l'alimento
- Refrigerando l'alimento
- Aggiungendo succo di limone all'alimento

5. Un potenziale di ossido-riduzione negativo di un alimento consente la crescita di:

- batteri anaerobi
- batteri aerobi
- batteri sia anaerobi che aerobi
- virus

6. Come può essere diminuito il potenziale di ossido-riduzione di un alimento?

- Riscaldando l'alimento
- Confezionando l'alimento in atmosfera modificata
- Refrigerando l'alimento
- Aggiungendo succo di limone all'alimento

7. La sterilizzazione ha lo scopo di:

- Eliminare tutte le forme microbiche spore comprese
- Eliminare tutti i microrganismi in forma vegetativa
- Eliminare i microrganismi saprofiti
- Bloccare la proliferazione dei microrganismi

8. Quale delle seguenti operazioni impedisce la proliferazione di *Clostridium botulinum*?

- Ridurre il potenziale di ossido-riduzione
- Garantire il mantenimento di un pH neutro
- Ridurre il pH al di sotto del valore di 4,5
- Confezionare l'alimento in atmosfera modificata

9. Fra le tossinfezioni alimentari, le intossicazioni sono causate dall'ingestione di:

- tossine prodotte dai microrganismi durante la loro proliferazione
- virus
- batteri ad alto potere patogeno
- sostanze chimiche che hanno contaminato l'alimento durante le fasi di produzione primaria

10. In un'infezione veicolata dagli alimenti, l'alimento rappresenta:

- un substrato di crescita per i microrganismi saprofiti
- un substrato di crescita per i microrganismi patogeni
- un veicolo di microrganismi patogeni dalla sorgente all'ospite recettivo
- un substrato indispensabile alla germinazione delle spore

11. Il botulismo è:

- una malattia alimentare causata dall'ingestione di micotossine
- una malattia alimentare causata dall'ingestione di una tossina prodotta da un batterio anaerobio
- una malattia alimentare causata dall'ingestione di enterovirus
- un'alterazione degli alimenti causata dalla proliferazione di microrganismi saprofiti

12. Il processo produttivo è:

- la serie sequenziale di operazioni autonome comprese in un unico segmento della filiera produttiva
- la sequenza di operazioni necessaria per eseguire una verifica analitica in un laboratorio di prova
- la sequenza di operazioni che concorrono alla realizzazione del piano HACCP
- la serie dei segmenti produttivi che definiscono il percorso di un alimento "dal campo alla tavola"

13. Il regolamento CE 853/04 definisce:

- I criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- I principi del sistema HACCP
- I metodi di conservazione degli alimenti
- I criteri per l'accreditamento dei laboratori di prova

14. L'HACCP è:

- un metodo di controllo con cui l'Autorità Sanitaria è in grado di verificare la salubrità degli alimenti
- un metodo analitico che consente di individuare i prodotti alimentari contaminati e di ritirarli dal mercato
- un sistema di qualità dei laboratori di analisi
- un sistema di autocontrollo che consente di identificare i pericoli alimentari e di prevenirne la comparsa

15. Secondo i principi che ispirano il sistema HACCP per prevenire un pericolo alimentare occorre:

- Effettuare regolarmente i controlli ufficiali presso gli operatori del settore alimentare
- effettuare un'analisi di laboratorio sulle materie prime e sugli intermedi di lavorazione
- effettuare un'analisi di laboratorio sul prodotto finito
- tenere sotto controllo i fattori che determinano l'insorgenza del pericolo

16. L'analisi dei pericoli (Principio 1 dell'HACCP) ha lo scopo di:

- Valutare la concentrazione dei microrganismi patogeni nei prodotti intermedi
- Analizzare il prodotto finito per individuare l'eventuale presenza di pericoli microbiologici
- Individuare in ogni fase del processo produttivo ogni pericolo per la salute del consumatore
- Individuare il limite entro il quale il pericolo può essere considerato sotto controllo

17. In un piano HACCP, il diagramma di flusso:

- È la rappresentazione grafica del processo produttivo mediante la sua scomposizione in blocchi
- Rappresenta l'insieme dei controlli effettuati per garantire la produzione di un alimento salubre
- Rappresenta l'insieme delle aziende che concorrono alla produzione di un alimento
- È la rappresentazione grafica del flusso di materie prime che vengono utilizzate per produrre un alimento

18. Un punto di controllo critico (CCP) è una fase del processo produttivo in cui:

- vengono attuate le procedure di verifica del sistema HACCP
- può essere esercitato un controllo su uno o più fattori per prevenire un pericolo per la sicurezza alimentare
- viene condotta un'analisi microbiologica per verificare la salubrità del prodotto alimentare
- viene condotto un monitoraggio microbiologico delle superfici mediante tampone

19. Si definisce "Limite critico":

- Il valore limite di carica microbica in un prodotto alimentare
- il limite d'accettabilità entro il quale può variare un determinato parametro posto sotto controllo a livello di uno specifico CCP
- La data entro cui un alimento deperibile può considerarsi sicuro per la salute del consumatore
- il periodo prescritto dall'autorità sanitaria per l'adeguamento dell'industria alimentare ai criteri normativi

20. Nell'applicazione di un piano HACCP il monitoraggio in corrispondenza di un CCP prevede:

- L'esecuzione di analisi microbiologiche in un laboratorio accreditato
- L'esecuzione di controlli sul prodotto da parte dell'autorità sanitaria
- Il controllo dei parametri di processo per verificare il rispetto dei limiti critici
- L'esecuzione delle procedure di verifica del piano HACCP

21. L'azione correttiva (principio 5 dell'HACCP) è definita come l'attività da intraprendere quando:

- l'analisi dei pericoli condotta in una qualsiasi fase del processo evidenzia la presenza di fattori di pericolo
- i rilievi del monitoraggio dei CCP indicano una perdita di controllo del processo
- i rilievi effettuati dalla Autorità Sanitaria indicano una non conformità alle disposizioni normative
- le analisi microbiologiche sul prodotto finito indicano un superamento dei limiti di legge

22. Le procedure di verifica (principio 6 dell'HACCP) hanno l'obiettivo di:

- accertare che i CCP siano sotto controllo
- accertare che il piano HACCP stia lavorando in modo efficace
- garantire che i risultati delle analisi condotte da un laboratorio esterno reali
- individuare le fasi del processo produttivo critiche per la salubrità del prodotto finito

23. La revisione del piano HACCP si attua quando:

- i rilievi del monitoraggio dei CCP indicano una perdita di controllo del processo
- in seguito al Controllo Ufficiale si rileva la mancanza di prerequisiti
- vengono introdotte modifiche al processo produttivo tali da poter avere un effetto sul piano HACCP
- si ravvisa la mancanza delle condizioni igieniche stabilite dalle Buone Prassi di Lavorazione

24. In un laboratorio di analisi che opera ai sensi della norma ISO 17025 quando deve essere effettuata la validazione di un metodo di prova?

- Quando il metodo è stato progettato dal laboratorio
- Quando viene applicato un metodo normato o standard
- Almeno 4 volte l'anno
- Solo quando l'autorità sanitaria lo richiede

25. Nel manuale di un laboratorio operante ai sensi della norma ISO 17025 una “procedura operativa standard” descrive:

- l'organizzazione di una struttura o la modalità di svolgimento di un'operazione trasversale
- le modalità di svolgimento di attività specifiche fra cui i metodi di prova
- le modalità di svolgimento del monitoraggio in corrispondenza dei CCP
- le attività di analisi dei pericoli

26. Con l'entrata in vigore della Legge n°3 dell'11 gennaio 2018, l'Ordine Nazionale dei Biologi è:

- Un Ente pubblico ausiliario dello Stato dotato di autonomia amministrativa;
- Un Ente di diritto pubblico alle Dipendenze del Ministero della Salute;
- Un Ente pubblico non economico, che agisce quale Ente sussidiario dello Stato

27. L'articolo 12 della legge Lorenzin, ha novellato l'art. 348 c.p. Nello specifico il nuovo testo dispone:

- “Chiunque abusivamente esercita una professione per la quale è richiesta una speciale abilitazione dello Stato è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa da euro 10.000 a euro 50.000”.
- “Chiunque abusivamente esercita una professione per la quale è richiesta una speciale abilitazione dello Stato è punito con la reclusione da tre mesi a un anno e con la multa da euro 10.000 a euro 20.000”.
- “Chiunque esercita una professione per la quale è richiesta una speciale abilitazione dello Stato è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa da euro 10.000 a euro 50.000”.

28. Alla luce dell'Art. 3 della Legge istitutiva n° 396 del 24/05/1967, formano oggetto della professione di Biologo:

- valutazione dei fabbisogni energetici dell'uomo, degli animali e delle piante;
- valutazione dei bisogni nutritivi in condizioni patologiche dell'uomo, degli animali e delle piante;
- valutazione dei bisogni nutritivi ed energetici dell'uomo, degli animali e delle piante;
- valutazione dei fabbisogni metabolici per l'uomo, gli animali e le piante;

29. Il Codice deontologico del Biologo è:

- l'emanazione di norme di etica professionale che tutti gli iscritti all'Albo, a titolo individuale, debbono conoscere, riconoscere ed osservare
- l'emanazione di norme di etica professionale che tutti gli iscritti all'Albo, persone fisiche e società, debbono conoscere, riconoscere ed osservare
- l'emanazione di norme di comportamento che tutti i Biologi, persone fisiche e società, debbono conoscere, riconoscere ed osservare

30. In base all'Art. 43 della Legge istitutiva l'Ordinamento della professione di biologo, le sanzioni disciplinari comprendono:

- Richiamo verbale, Multa amministrativa, Sospensione dall'esercizio professionale, Radiazione
- Censura, Sospensione dall'esercizio professionale, Radiazione
- Richiamo verbale, Multa amministrativa, Sospensione dall'esercizio professionale

TEST 3

1. Per pericolo alimentare si intende:

- La probabilità che si manifesti un danno per la salute del consumatore
- Un fattore fisico, chimico o biologico in grado di causare un danno alla salute del consumatore
- La probabilità che un CCP sfugga al controllo dell'operatore
- La probabilità l'alimento prodotto risulti non conforme ai criteri microbiologici imposti

2. Per contaminazione secondaria si intende:

- La contaminazione in grado di causare un danno secondario alla salute del consumatore
- La contaminazione presente in un prodotto alimentare all'origine
- La contaminazione che si verifica durante le fasi della trasformazione dei prodotti alimentari
- La contaminazione che si verifica in seguito al contatto tra alimenti crudi e alimenti cotti

3. L'attività dell'acqua (a_w) è un indice che misura:

- L'acqua aggiunta a un alimento nel corso della preparazione o trasformazione
- Il grado di umidità presente in un alimento
- L'acqua libera che i batteri possono utilizzare per il loro metabolismo
- la qualità chimica dell'acqua utilizzata nella produzione degli alimenti

4. Come può essere diminuito il valore di pH di un alimento?

- Riscaldando l'alimento
- Essiccando l'alimento
- Refrigerando l'alimento
- Aggiungendo succo di limone all'alimento

5. Un potenziale di ossido-riduzione negativo di un alimento consente la crescita di:

- batteri anaerobi
- batteri aerobi
- batteri sia anaerobi che aerobi
- virus

6. Come può essere diminuito il potenziale di ossido-riduzione di un alimento?

- Riscaldando l'alimento
- Confezionando l'alimento in atmosfera modificata
- Refrigerando l'alimento
- Aggiungendo succo di limone all'alimento

7. La sterilizzazione ha lo scopo di:

- Eliminare tutte le forme microbiche spore comprese
- Eliminare tutti i microrganismi in forma vegetativa
- Eliminare i microrganismi saprofiti
- Bloccare la proliferazione dei microrganismi

8. Quale delle seguenti operazioni impedisce la proliferazione di *Clostridium botulinum*?

- Ridurre il potenziale di ossido-riduzione
- Garantire il mantenimento di un pH neutro
- Ridurre il pH al di sotto del valore di 4,5
- Confezionare l'alimento in atmosfera modificata

9. Perché si verifichi una tossinfezione alimentare:

- È necessaria la presenza di virus nell'alimento
- È sufficiente la contaminazione dell'alimento da parte dell'operatore
- È sufficiente una carica infettante modesta
- È necessaria la proliferazione microbica all'interno dell'alimento prima del consumo

10. In un'infezione veicolata dagli alimenti, l'alimento rappresenta:

- un substrato di crescita per i microrganismi saprofiti
- un substrato di crescita per i microrganismi patogeni
- un veicolo di microrganismi patogeni dalla sorgente all'ospite recettivo
- un substrato indispensabile alla germinazione delle spore

11. Il botulismo è:

- una malattia alimentare causata dall'ingestione di micotossine
- una malattia alimentare causata dall'ingestione di una tossina prodotta da un batterio anaerobio
- una malattia alimentare causata dall'ingestione di enterovirus
- un'alterazione degli alimenti causata dalla proliferazione di microrganismi saprofiti

12. Per filiera alimentare si intende:

- la serie sequenziale di operazioni autonome comprese in un unico processo produttivo
- l'insieme degli alimenti prodotti nell'ambito dello stesso processo produttivo
- la rappresentazione grafica del processo produttivo mediante la sua scomposizione in blocchi
- L'insieme dei segmenti produttivi che definiscono il percorso di un alimento "dal campo alla tavola"

13. L'HACCP è:

- un metodo di controllo con cui l'Autorità Sanitaria è in grado di verificare la salubrità degli alimenti
- un metodo analitico che consente di individuare i prodotti alimentari contaminati e di ritirarli dal mercato
- un sistema di qualità dei laboratori di analisi
- un sistema di autocontrollo che consente di identificare i pericoli alimentari e di prevenirne la comparsa

14. Secondo i principi che ispirano il sistema HACCP per prevenire un pericolo alimentare occorre:

- Effettuare regolarmente i controlli ufficiali presso gli operatori del settore alimentare
- effettuare un'analisi di laboratorio sulle materie prime e sugli intermedi di lavorazione
- effettuare un'analisi di laboratorio sul prodotto finito
- tenere sotto controllo i fattori che determinano l'insorgenza del pericolo

15. L'analisi dei pericoli (Principio 1 dell'HACCP) ha lo scopo di:

- Valutare la concentrazione dei microrganismi patogeni nei prodotti intermedi
- Analizzare il prodotto finito per individuare l'eventuale presenza di pericoli microbiologici
- Individuare in ogni fase del processo produttivo ogni pericolo per la salute del consumatore
- Individuare il limite entro il quale il pericolo può essere considerato sotto controllo

16. In un piano HACCP, il diagramma di flusso:

- È la rappresentazione grafica del processo produttivo mediante la sua scomposizione in blocchi
- Rappresenta l'insieme dei controlli effettuati per garantire la produzione di un alimento salubre
- Rappresenta l'insieme delle aziende che concorrono alla produzione di un alimento
- È la rappresentazione grafica del flusso di materie prime che vengono utilizzate per produrre un alimento

17. Un punto di controllo critico (CCP) è una fase del processo produttivo in cui:

- vengono attuate le procedure di verifica del sistema HACCP
- può essere esercitato un controllo su uno o più fattori per prevenire un pericolo per la sicurezza alimentare
- viene condotta un'analisi microbiologica per verificare la salubrità del prodotto alimentare
- viene condotto un monitoraggio microbiologico delle superfici mediante tampone

18. Si definisce "Limite critico":

- Il valore limite di carica microbica in un prodotto alimentare
- il limite d'accettabilità entro il quale può variare un determinato parametro posto sotto controllo a livello di uno specifico CCP
- La data entro cui un alimento deperibile può considerarsi sicuro per la salute del consumatore
- il periodo prescritto dall'autorità sanitaria per l'adeguamento dell'industria alimentare ai criteri normativi

19. Il monitoraggio in corrispondenza di un CCP (Principio 4 del sistema HACCP) è definito come:

- la sequenza programmata di osservazioni di un parametro al fine di garantire il controllo del CCP
- la sequenza programmata delle analisi da eseguire in corrispondenza delle varie fasi del processo
- il piano dei controlli sul prodotto eseguiti dall'autorità sanitaria
- l'esecuzione delle procedure di verifica del piano HACCP

20. L'azione correttiva (principio 5 dell'HACCP) è definita come l'attività da intraprendere quando:

- l'analisi dei pericoli condotta in una qualsiasi fase del processo evidenzia la presenza di fattori di pericolo
- i rilievi del monitoraggio dei CCP indicano una perdita di controllo del processo
- i rilievi effettuati dalla Autorità Sanitaria indicano una non conformità alle disposizioni normative
- le analisi microbiologiche sul prodotto finito indicano un superamento dei limiti di legge

21. Le procedure di verifica (principio 6 dell'HACCP) hanno l'obiettivo di:

- accertare che i CCP siano sotto controllo
- accertare che il piano HACCP stia lavorando in modo efficace
- garantire che i risultati delle analisi condotte da un laboratorio esterno reali
- individuare le fasi del processo produttivo critiche per la salubrità del prodotto finito

22. La revisione del piano HACCP si attua quando:

- i rilievi del monitoraggio dei CCP indicano una perdita di controllo del processo
- in seguito al Controllo Ufficiale si rileva la mancanza di prerequisiti
- vengono introdotte modifiche al processo produttivo tali da poter avere un effetto sul piano HACCP
- si ravvisa la mancanza delle condizioni igieniche stabilite dalle Buone Prassi di Lavorazione

23. Il sistema di qualità di un laboratorio di analisi prevede che una metodica "normata" o "standard" debba essere validata:

- Solo quando è utilizzata fuori dal campo di applicazione per cui è stata studiata
- Solo quando viene applicata da operatori diversi
- Almeno 4 volte l'anno
- Solo quando l'autorità sanitaria lo richiede

24. Nel manuale di un laboratorio operante ai sensi della norma ISO 17025 una "procedura generale" descrive:

- l'organizzazione di una struttura o la modalità di svolgimento di un'operazione trasversale
- le modalità di svolgimento di attività specifiche fra cui i metodi di prova
- le modalità di svolgimento del monitoraggio in corrispondenza dei CCP
- le attività di analisi dei pericoli

25. Il Regolamento CE 2073/2005 definisce:

- I criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- I principi del sistema HACCP
- I criteri di qualità delle acque destinate al consumo umano
- I criteri per l'accreditamento dei laboratori di prova

26. Il Codice deontologico del Biologo è:

- l'emanazione di norme di etica professionale che tutti gli iscritti all'Albo, a titolo individuale, debbono conoscere, riconoscere ed osservare
- l'emanazione di norme di etica professionale che tutti gli iscritti all'Albo, persone fisiche e società, debbono conoscere, riconoscere ed osservare
- l'emanazione di norme di comportamento che tutti i Biologi, persone fisiche e società, debbono conoscere, riconoscere ed osservare

27. In base all'Art. 43 della Legge istitutiva l'Ordinamento della professione di biologo, le sanzioni disciplinari comprendono:

- Richiamo verbale, Multa amministrativa, Sospensione dall'esercizio professionale, Radiazione
- Censura, Sospensione dall'esercizio professionale, Radiazione
- Richiamo verbale, Multa amministrativa, Sospensione dall'esercizio professionale

28. Con l'entrata in vigore della Legge n°3 dell'11 gennaio 2018, l'Ordine Nazionale dei Biologi è:

- Un Ente pubblico ausiliario dello Stato dotato di autonomia amministrativa;
- Un Ente di diritto pubblico alle Dipendenze del Ministero della Salute;
- Un Ente pubblico non economico, che agisce quale Ente sussidiario dello Stato

29. L'articolo 12 della legge Lorenzin, ha novellato l'art. 348 c.p. Nello specifico il nuovo testo dispone:

- "Chiunque abusivamente esercita una professione per la quale è richiesta una speciale abilitazione dello Stato è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa da euro 10.000 a euro 50.000".
- "Chiunque abusivamente esercita una professione per la quale è richiesta una speciale abilitazione dello Stato è punito con la reclusione da tre mesi a un anno e con la multa da euro 10.000 a euro 20.000".
- "Chiunque esercita una professione per la quale è richiesta una speciale abilitazione dello Stato è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa da euro 10.000 a euro 50.000".

30. Alla luce dell'Art. 3 della Legge istitutiva n° 396 del 24/05/1967, formano oggetto della professione di Biologo:

- valutazione dei fabbisogni energetici dell'uomo, degli animali e delle piante;
- valutazione dei bisogni nutritivi in condizioni patologiche dell'uomo, degli animali e delle piante;
- valutazione dei bisogni nutritivi ed energetici dell'uomo, degli animali e delle piante;
- valutazione dei fabbisogni metabolici per l'uomo, gli animali e le piante;