

DOMANDE ADM/ASM - CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI A COMPLESSIVI 460 POSTI PER L'ASSUNZIONE DI VARIE FIGURE PROFESSIONALI, II AREA F3, PRESSO L'AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI - PROVA SCRITTA - BUSTA 2

-
- 1) **La bresaola è un salume:**
A non insaccato, crudo, non affumicato
B non insaccato, cotto, non affumicato
C insaccato, crudo, non affumicato
-
- 2) **Le uova sono classificate come extrafresche:**
A entro 9 giorni dalla loro deposizione o entro 7 giorni dalla data d'imballo
B entro 9 giorni dalla loro deposizione e se provenienti da allevamenti con metodo biologico
C entro 9 giorni dalla loro deposizione e se provenienti da sistema di allevamento a terra
-
- 3) **Un alimento cotto e non consumato bisogna:**
A raffreddarlo nell'abbattitore e, poi, conservarlo in frigorifero
B raffreddarlo nell'abbattitore e, poi, conservarlo a temperatura ambiente
C raffreddarlo nell'abbattitore e, poi, congelarlo
-
- 4) **L'uso del legno:**
A è consentito per le superfici e gli utensili adoperati per la preparazione di alimenti
B non è consentito per le superfici e gli utensili adoperati per la preparazione di alimenti
C è consentito solo per gli utensili adoperati per la preparazione di alimenti
-
- 5) **Chi redige il piano e il manuale HACCP?**
A Il responsabile della sicurezza dei lavoratori all'interno dell'azienda
B Il titolare dell'azienda
C Un consulente tecnico esperto in sicurezza alimentare, in collaborazione con il titolare dell'azienda o un suo delegato.
-
- 6) **Perché è importante il controllo dei punti critici di un processo produttivo alimentare?**
A Per garantire la sicurezza e la qualità del prodotto destinato al consumo.
B Per evitare che trattamenti termici eccessivi possano deteriorare il prodotto.
C Per garantire la sicurezza degli operatori.
-
- 7) **Con quale criterio vengono elencati gli ingredienti alimentari nelle etichette degli alimenti?**
A In ordine di peso decrescente (dal più abbondante al meno abbondante) al momento della loro utilizzazione
B Vengono indicati solo gli additivi e gli aromi
C In ordine alfabetico
-
- 8) **In un piano dietetico equilibrato per un adulto sano, il consumo di carne viene consigliato:**
A 1-2 volte a settimana, alternando carne rossa e bianca
B Mai
C 4 volte a settimana, variando tra carne rossa e bianca
-
- 9) **The maximum storage temperature for frozen products is:**
A -12°C
B -18°C
C -15°C
-
- 10) **What is the main source of mercury among the following foods?**
A Meat.
B Fish.
C Eggs.
-
- 11) **Con l'articolo 31, comma 3, del decreto legge 8 aprile 2020 n. 23 le funzioni di polizia giudiziaria sono state estese a tutti i dipendenti dell'ADM. Illustri il candidato le funzioni e i compiti attribuiti ai suddetti dipendenti con qualifica di agente di PG.**

12) L'ADM – missione, organizzazione e funzioni.