

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Nº 2

1. **¿Para qué sirven los sistemas permanentes de autocontrol de productos alimenticios?**
 - a) Identificar cualquier peligro alimentario, así como los puntos de control crítico.
 - b) Establecer límites críticos, y procedimientos eficaces de control en los puntos críticos.
 - c) Establecer medidas correctoras cuando sea necesario.
 - d) Todas las respuestas son correctas.

2. **¿Cuál de los siguientes se considera un indicador de implantación para un plan APPCC?**
 - a) Existen registros de fichas técnicas de platos.
 - b) Tasa intrahospitalaria de enfermedades de origen alimentario = 0%.
 - c) Existen registros de manipuladores.
 - d) Existe Plan de autocontrol en el centro.

3. **Si al analizar comidas preparadas se superan los límites establecidos para los gérmenes patógenos, ¿qué ocurre?**
 - a) El procedimiento de autocontrol no funciona.
 - b) Se revisarán los métodos de vigilancia.
 - c) Los productos afectados serán retirados del mercado y del consumo humano.
 - d) No ocurre nada.

4. **¿Qué reglamento europeo establece normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal?**
 - a) 852/2004.
 - b) 853/2004.
 - c) 854/2004.
 - d) 2073/2005.

5. **¿Qué afirmación es correcta respecto al proveedor de materias primas?**
 - a) Deberá tener implantado y aplicado un sistema APPCC.
 - b) No permitirá auditorías en sus instalaciones.
 - c) Servirá materia prima con ausencia total de todo tipo de microorganismos.
 - d) Todas las respuestas son correctas.

6. **¿Qué marca el valor umbral del número de bacterias?**
 - a) El número de bacterias máximo que pueden tener todas las unidades de la muestra
 - b) El número de bacterias mínimo que debe tener todas las unidades de la muestra.
 - c) El número de bacterias para el que el alimento no se considera satisfactorio.
 - d) Las respuestas a y c son correctas.

7. **¿Qué indica un contenido elevado de gérmenes testigo de falta de higiene**
 - a) Que el producto se debe desechar.
 - b) Que el producto está en perfectas condiciones.
 - c) Que se deben revisar los métodos de vigilancia aplicados en los puntos de control crítico.
 - d) Ninguna respuesta es correcta.

8. **¿En qué se basará el operador de empresa alimentaria para garantizar el cumplimiento de las normas de higiene durante cualquier fase de la producción de alimentos?**
 - a) La necesidad de garantizar la seguridad alimentaria.
 - b) La realización de muestreo y análisis.
 - c) El uso, y en su caso la elaboración de guías de prácticas correctas.

d) Todas las respuestas son correctas.

9. ¿Qué tipo de registro llevarán los operadores de empresas alimentarias dedicados a la producción primaria?

- a) Enfermedades padecidas por los animales o plagas en los vegetales.
- b) Resultados de análisis en el caso de animales pero no en el caso de vegetales.
- c) Naturaleza y origen en el caso de vegetales pero no de animales.
- d) Medicamentos utilizados para animales, exclusivamente cuando se comercialicen animales vivos, pero no para productos de origen animal.

10. ¿Cómo debe ser un equipo APPCC?

- a) Multidisciplinario.
- b) Sus miembros tendrán una base común y entender el objeto del estudio.
- c) Los integrantes tendrán conocimientos de higiene alimentaria.
- d) Todas las respuestas son correctas.

11. Aquellos cuyas prácticas de manipulación pueden ser determinantes en relación con la seguridad y salubridad de los alimentos:

- a) Manipuladores de alimentos.
- b) Manipuladores de mayor riesgo.
- c) Entidades de formación.
- d) Programa de formación.

12. Garantizaran que sus manipuladores de alimentos dispongan de una formación adecuada y continuada en higiene de los alimentos, de acuerdo con su actividad laboral:

- a) Las Administraciones Públicas.
- b) Los Organismo Autónomos.
- c) Las Empresas Públicas.
- d) Las empresas del sector alimentario.

13. ¿Con qué fin se establecerán procedimientos de verificación?

- a) Corregir las desviaciones en los PCC.
- b) Comprobar el funcionamiento correcto del plan APPCC.
- c) Conseguir información a tiempo para evitar la pérdida del control de procesos.
- d) Ninguna de las respuestas son correctas.

14. ¿Qué determina el límite crítico?

- a) La frontera entre una comida segura y una no segura.
- b) El valor mínimo que debe alcanzar cualquier parámetro.
- c) La línea que marca el nivel de productividad.
- d) El punto de la producción donde puede haber riesgo.

15. ¿Cuál de los siguientes se considera punto de control crítico en cualquier caso?

- a) Proceso de cocción.
- b) Distribución.
- c) Recepción de materias primas.
- d) Proceso térmico de esterilización.

16. ¿Qué datos incluirá la descripción de un producto en un plan APPCC?

- a) Ingredientes.
- b) Forma de elaboración.

- c) Condiciones de emplatado.
- d) La descripción incluirá todos los datos anteriores.

17. ¿Cuál de los siguientes no es un principio del sistema APPCC?

- a) Establecer un sistema de verificación del funcionamiento correcto.
- b) Crear puntos de control crítico.
- c) Establecer límites críticos.
- d) Realizar un análisis de peligros.

18. ¿Qué actividades de verificación son válidas en un plan APPCC?

- a) Auditorías de la documentación.
- b) Validaciones de los límites críticos.
- c) Calibraciones de los equipos.
- d) Todas las respuestas son correctas.

19. ¿Qué prerequisites son recomendables para una cocina hospitalaria que pretenda elaborar un plan APPCC?

- a) Plan de formación de manipuladores de alimentos.
- b) Manual de buenas prácticas de higiene en la manipulación.
- c) Programa de limpieza, desinsectación y desratización.
- d) Deberán disponer de todos los documentos anteriores

20. ¿Qué debe de hacer un manipulador de alimentos?:

- a) Conocer todas las clases de alimentos
- b) Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos
- c) Controlar todos los alimentos para que estén en perfecto estado
- d) Organizar el trabajo de los pinches

RESPUESTAS

1. d) Todas las respuestas son correctas.
2. d) Existe Plan de autocontrol en el centro.
3. c) Los productos afectados son retirados del mercado y del consumo humano.
4. b) 853/2004.
5. a) Deberá tener implantado y aplicado un sistema APPCC.
6. a) El número de bacterias máximo que pueden tener todas las unidades de la muestra.
7. c) Que se deben revisar los métodos de vigilancia aplicados en los puntos de control crítico.
8. d) Todas las respuestas son correctas.
9. a) Enfermedades padecidas por los animales, o plagas en los vegetales.
10. d) Todas las respuestas son correctas.
11. b) Manipuladores de mayor riesgo.
12. d) Las empresas del sector alimentario.
13. b) Comprobar el funcionamiento correcto del plan APPCC.
14. a) La frontera entre una comida segura y una no segura.
15. c) Recepción de materias primas
16. d) La descripción incluirá todos los datos anteriores.
17. b) Crear puntos de control crítico.
18. d) Todas las respuestas son correctas.
19. d) Deberán disponer de todos los documentos anteriores.
20. b) Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos