

TEST MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- ¿A qué tipo de enfermedad denominamos toxiinfección alimentaria?
 - A cualquier enfermedad producida por los alimentos
 - A las infecciones provocadas por los microorganismos presentes en los alimentos
 - A las intoxicaciones provocadas por las toxinas de los microorganismos presentes en los alimentos
 - Las respuestas b y c son correctas
- ¿En qué casos no se ven modificadas las características organolépticas de un alimento?
 - Cuando está contaminado y cambia su sabor.
 - Cuando se reblandece la carne
 - En aquellos casos en que el alimento no presenta cambios en el olor, sabor o textura
 - Cuando la fruta se oscurece por la oxidación
- Todo manipulador de alimentos debe respetar las siguientes normas de higiene:
 - Lavado de manos con agua caliente y jabón
 - Fumar, toser o estornudar sobre el alimento
 - Usar mascarilla exclusivamente para la manipulación de productos que se consumen en crudo
 - Todas son correctas
- Señalar cuál de los alimentos es estable:
 - Carne
 - Conservas
 - Harina
 - Todos los alimentos son estables si se conservan adecuadamente
- Señalar la respuesta falsa:
 - La salmonelosis es una toxiinfección alimentaria
 - La bacteria Salmonella se encuentra con frecuencia en la carne picada y los huevos
 - La salmonelosis se manifiesta con síntomas leves tras 3 o 5 días de incubación
 - Como medida preventiva se deben cocinar completamente los alimentos, hasta alcanzar una temperatura de 70° C en el centro del producto
- ¿Qué es el botulismo?:
 - Una toxiinfección alimentaria provocada por Clostridium, una bacteria que produce toxina botulínica
 - Una intoxicación alimentaria provocada por transferencia de metales pesados de la lata de conserva al alimento
 - Una infección alimentaria causada por un parásito
 - Ninguna es correcta
- ¿Dónde se encuentra la bacteria Yersinia enterocolítica?:
 - En el intestino del hombre
 - En el suelo y el agua
 - En la carne de aves
 - En el pescado crudo
- ¿Cuál de estas bacterias puede llegar al alimento desde las vías altas respiratorias del manipulador?:
 - Salmonella
 - Estafilococo
 - Escherichia coli
 - Yersinia enterocolítica
- ¿Cuál de las siguientes medidas preventivas es eficaz frente a la anisomiasis?
 - Congelación

- b) Refrigeración
- c) Cocción
- d) Ahumado

10. ¿Los insecticidas pueden resultar tóxicos en los alimentos?

- a) No, porque cuando se consume el alimento, el insecticida ya no es activo
- b) No, porque está prohibido su uso
- c) Sí cuando se consumen carnes crudas
- d) Sí, si el alimento no se lava adecuadamente

11. Si una persona padece brucelosis, ¿qué alimentos del menú se la puede haber provocado?

- a) Ensalada
- b) Pescado al horno
- c) Manzanas
- d) Natillas

12. Si una persona padece salmonelosis, ¿qué alimento no pudo provocarla?

- a) Carne
- b) Marisco
- c) Pan
- d) Huevos

13. ¿Qué diferencia hay entre una intoxicación y una infección?

- a) La infección la provoca la presencia del propio microorganismo, y la intoxicación una sustancia extraña producida por el microorganismo
- b) La intoxicación la provoca la presencia del propio microorganismo, y la infección la provoca una sustancia extraña producida por el microorganismo
- c) Intoxicación e infección son lo mismo
- d) Intoxicación e infección siempre van ligadas

14. ¿Qué tipo de modificación ha sufrido una conserva que sabe ácida?

- a) Física
- b) Química
- c) Biológica
- d) Radiactiva

15. ¿En qué casos ha ocurrido una contaminación cruzada?

- a) Se corta una carne asada con el mismo cuchillo con que se fileteó una carne antes de su elaboración
- b) Se han encontrado excrementos de rata en un almacén
- c) La materia prima no se ha conservado adecuadamente
- d) Se ha producido contaminación cruzada en todas las situaciones anteriores

16. ¿Qué tipo de contaminantes son los restos de insecticidas utilizados durante el cultivo de las hortalizas?

- a) Bióticos
- b) Abióticos
- c) Parásitos
- d) Microbianos

17. ¿Qué tipo de organismo provoca la toxiinfección alimentaria denominada "salmonelosis"?

- a) Un virus
- b) Un hongo
- c) Una bacteria
- d) Un parásito

18. ¿Cuál de las siguientes medidas preventivas es útil para evitar la toxiinfección por estafilococos?

- a) Cocción de los alimentos a 65° C
- b) Cocción de los alimentos a 100° C
- c) No consumir mayonesas caseras
- d) Esterilización de las conservas

19. ¿Dónde se encuentra principalmente la bacteria Yersinia enterocolítica?

- a) En los huevos y lácteos
- b) En las vías respiratorias altas
- c) En el suelo y el agua
- d) Todas las respuestas son correctas

20. ¿Es el jamón ahumado un alimento susceptible de transmitir la triquinosis?

- a) Sí
- b) No
- c) Depende del tiempo de ahumado
- d) El jamón nunca puede transmitir la triquinosis

21. ¿Qué enfermedad se contrae por la ingestión del anisakis presente en las verduras?

- a) Anisomiasis
- b) Anisakiasis
- c) Parasitosis
- d) Este parásito no se encuentra en las verduras

22. ¿Qué es el saturnismo?

- a) Una toxiinfección alimentaria
- b) Un parásito intestinal
- c) Una enfermedad causada por el acúmulo del plomo en el organismo
- d) Una enfermedad causada por el acúmulo de mercurio en el organismo

23. ¿Cómo se define el "manipulador de mayor riesgo"?

- a) Toda persona que, por su actividad laboral, tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio
- b) Los manipuladores cuya práctica puede ser determinante en relación con la seguridad y salubridad de los alimentos
- c) Toda persona que se ocupe de la preparación del alimento, que es la fase más delicada
- d) Todos los manipuladores están en "igualdad de riesgo"

24. ¿Qué hará el manipulador de alimentos si está afectado por un proceso diarreico?

- a) No presentarse a trabajar
- b) No realizará ningún tipo de trabajo de manipulación, independientemente de la gravedad de la infección
- c) Informará con la finalidad de que se valore la necesidad de someterse a examen médico, y en caso necesario, su exclusión temporal de la manipulación de productos alimenticios.
- d) Continuará con su tarea normal, ya que no influye en su trabajo

25. ¿Quién impartirá la formación a los manipuladores de alimentos?

- a) La propia empresa o una entidad autorizada por la autoridad sanitaria competente
- b) La propia empresa
- c) La autoridad competente
- d) Una empresa auditora

26. La normativa europea que obliga a las empresas del sector alimentario a la implantación de un sistema preventivo de control sanitario, basado en el Análisis de Peligro y Puntos de Control Crítico (APPCC), es:

- a) La Directiva 93/43 CEE del Consejo, de 14 de Junio de 1993
- b) La Directiva 100/40 CEE del Consejo, de 14 de Junio de 1993
- c) El Reglamento de 14 de Junio de 1999
- d) La Directiva 93/53 CEE del Consejo, de 14 de Junio de 1993

27. El sistema de APPCC tiene como objetivo:

- a) Establecer un plan de emergencia para el caso de incendio
- b) Identificar, valorar y controlar los peligros sanitarios e higiénicos asociados al conjunto y a cada una de las fases de la cadena alimentaria
- c) Analizar las pautas de comportamiento de los trabajadores
- d) Ninguna de las anteriores respuestas es la correcta

28. El Real Decreto por el que se sustituye la expresión "análisis de riesgos y puntos control crítico" por la nueva de "análisis de peligros y puntos de control crítico", es:

- a) El Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre
- b) El Real Decreto 2007/1990, de 28 de enero
- c) El Real Decreto 202/2002, de 11 de Febrero
- d) El Real Decreto 1/1995, de 28 de diciembre

29. El sistema de APPCC está basado en:

- a) Dos principios
- b) Tres principios
- c) Seis principios
- d) Siete principios

30. La verificación del sistema de APPCC debe de realizarse:

- a) Periódicamente, con el fin de asegurar que los puntos de control crítico está bajo control
- b) Cuando existan dudas de la seguridad del producto
- c) Cuando se hagan modificaciones en el Plan APPCC
- d) Todas las respuestas son correctas

31. En la implantación de un sistema de APPCC, el equipo multidisciplinario que se crea al efecto, estará formado por un máximo de:

- a) Cinco personas
- b) Tres personas
- c) Seis personas
- d) Diez personas

32. Es, entre otras, función del coordinador del equipo de implantación del sistema de APPCC:

- a) La organización de las reuniones
- b) La elaboración de menús
- c) El registro de las decisiones del equipo
- d) Presidir las reuniones para que el equipo pueda opinar libremente

33. Garantizarán que los manipuladores de alimentos dispongan de una formación adecuada en higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral:

- a) Las empresas del sector alimentario
- b) La Comunidad Autónoma respectiva
- c) La autoridad sanitaria competente
- d) Las opciones a y b son correctas

34. El establecimiento de un sistema de registro o documentación de los planes relativos a los sistemas de APPCC, permite:
- a) Mostrar las incidencias ocurridas, la toma de decisiones y comprobar si el sistema está funcionando con eficacia
 - b) Comprobar la salubridad de los alimentos
 - c) Determinar quién realiza la vigilancia del sistema
 - d) No es uno de los principios en los que se basa el sistema de APPCC
35. En la fase de definición del ámbito de aplicación del sistema de APPCC, deben incluirse claramente:
- a) Los tipos de riesgos que abarca el sistema
 - b) La parte de la cadena alimentaria a tener en cuenta
 - c) Los años de vigencia del sistema
 - d) Las respuestas A y B son las correctas
36. En la elaboración de comidas preparadas se podrá utilizar:
- a) Cualquier producto alimenticio apto para el consumo humano
 - b) Cualquier producto alimenticio que, en su caso, cumpla los requisitos previstos en sus normas específicas correspondientes
 - c) Las respuestas anteriores son correctas
 - d) Las respuestas anteriores son incorrectas
37. Cuando los productos alimenticios hayan de conservarse o servirse a bajas temperaturas:
- a) Se enfriarán cuanto antes, una vez concluida la fase final del tratamiento térmico
 - b) Se enfriarán cuanto antes, una vez concluida la fase final de la preparación, a una temperatura que no dé lugar a riesgos para la salud
 - c) Se enfriarán a temperatura ambiente
 - d) Las respuestas A y B son correctas
38. Esta disposición será de aplicación a los aspectos referidos a;
- a) La preparación
 - b) El transporte
 - c) El servicio de productos alimenticios al consumidor
 - d) Todas las opciones anteriores son correctas
39. Las personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio, son llamadas:
- a) Manipuladores alimentarios
 - b) Manipuladores de alimentos
 - c) Manejadores de alimentos
 - d) Manejadores alimentarios
40. Se consideran manipuladores de mayor riesgo:
- a) Los dedicados a la actividad de elaboración y manipulación de comidas preparadas para venta, suministro y servicio directo al consumidor o a colectividades
 - b) Aquellas otras que puedan calificarse como de mayor riesgo por la autoridad sanitaria competente, según datos epidemiológicos, científicos o técnicos
 - c) Los dedicados a la actividad del transporte y distribución de comidas
 - d) Las opciones A y B son correctas
41. Señala la afirmación incorrecta. Los manipuladores de alimentos deberán:
- a) Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento
 - b) Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar, cuando proceda, ropa protectora cubrecabeza y calzado adecuado
 - c) Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados
 - d) Lavarse las manos con agua fría y jabón, sin desinfectante

42. Señala cual de las siguientes actividades puede realizar el manipulador de alimentos durante el ejercicio de la actividad:

- a) Fumar
- b) Masticar chicle
- c) Comer en el puesto de trabajo
- d) Ninguna de las opciones anteriores es correcta

43. Son alteraciones indiferentes:

- a) La maduración de las carnes
- b) El enranciamiento de grasas
- c) Las levaduras en el vino
- d) La solidificación del aceite

44. La contaminación directa:

- a) La provocan los microbios a través del agua
- b) La provoca el manipulador de alimentos
- c) El alimento ya viene contaminado
- d) Se produce durante la recolección

45. Si un alimento tiene buen aspecto, color, olor, consistencia y sabor:

- a) Está en buenas condiciones para su consumo
- b) El alimento contaminado puede parecer completamente normal
- c) El alimento deteriorado tiene mal aspecto
- d) Todas son correctas

46. Según su duración se distinguen:

- a) Alimentos de corta duración, como las patatas
- b) Alimentos de media duración, como el pescado fresco
- c) Alimentos de larga duración, como las semiconservas
- d) Ninguna es correcta

47. Las esporas:

- a) No son bacterias
- b) Son toxinas bacterianas
- c) Es una forma bacteriana
- d) Es una semilla

48. Los alimentos pueden alterarse:

- a) Por causas físicas, químicas o biológicas
- b) Sí y hay que desecharlos
- c) Solo se alteran los que están estropeados
- d) Por los manipuladores de alimentos

49. El hombre puede ser portador de bacterias patógenas:

- a) Nunca, porque estaría enfermo
- b) Sí, constantemente
- c) Sí, la podemos encontrar en el intestino
- d) Solo es portador de bacterias beneficiosas

50. La Listeria Monocytógenes:

- a) Resiste el cocinado
- b) Se multiplica en refrigeración
- c) Crece en ausencia de oxígeno
- d) Todas son correctas

51. Se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas:
- a) Cada Comunidad Autónoma tiene las suyas
 - b) Por el Real Decreto 3449/2000 de 29 de diciembre
 - c) Por Ley ordinaria
 - d) Por el Real Decreto 3448/2000, de 29 de diciembre
52. La temperatura de almacenamiento de las comidas preparadas congeladas:
- a) Será igual o inferior a -18°C
 - b) Será igual o superior a 18°C
 - c) Será igual o inferior a 8°C a 4°C
 - d) Las comidas preparadas no se pueden congelar
53. Los responsables de las empresas del sector alimentario, deberán disponer de:
- a) La documentación que demuestre los tipos de programas de formación impartidos a sus manipuladores
 - b) La periodicidad con que los realiza
 - c) La supervisión de las prácticas de manipulación
 - d) Todas las respuestas son correctas
54. ¿Qué se entiende por "alimento conforme a las normas de seguridad y salubridad"?
- a) Cualquier alimento libre de todo tipo de bacterias
 - b) Cualquier alimento apto para el consumo humano por lo que a la higiene se refiere
 - c) Cualquier alimento apto para el consumo humano de acuerdo con las normas internas de los hospitales
 - d) Las respuestas a y c son correctas
55. Los establecimientos dedicados a la preparación de comidas cumplirán los siguientes requisitos:
- a) Las zonas de elaboración, manipulación y envasado de comidas preparadas dispondrán, cuando sea necesario, de lavamanos de accionamiento manual
 - b) Dispondrán de toda la documentación necesaria para poder acreditar al proveedor inmediato de las materias primas utilizadas
 - c) Los útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con las materias primas serán de acero inoxidable
 - d) Todas son correctas
56. El emplatado:
- a) Mantendremos toda la comida a 65°C
 - b) Deberá hacerse lo más rápidamente posible
 - c) Solo se empleará la comida caliente
 - d) Como medida de prevención se realizará lo más lento posible
57. Los responsables de las empresas del sector alimentario:
- a) Aprobarán y controlarán los programas de formación
 - b) Verificarán que los manipuladores de alimentos aplican los conocimientos adquiridos
 - c) Deberán disponer de la documentación que demuestre los tipos de programas de formación impartidos a sus trabajadores
 - d) Todas son correctas
58. Entendemos por trazabilidad:
- a) El posible rastro que dejan los rotuladores cuando se usan
 - b) El examen metódico e independiente que se realiza en la industria alimentaria
 - c) Las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros
 - d) La posibilidad de seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento

59. El Clostridium Botulinum:

- a) Se destruye con el calor fácilmente
- b) La fuente más común es el intestino de animales
- c) Es un microorganismo anaerobio
- d) Produce vómitos

60. El anisakis:

- a) Es una bacteria
- b) Es un parásito del pescado
- c) Produce vómitos
- d) No se destruye con el calor

61. Mediante el cocinado de los alimentos:

- a) Se debe alcanzar una temperatura superior a 85° C en el interior de las piezas
- b) Se consigue disminuir total o parcialmente el número de bacterias
- c) Siempre sobreviven microorganismo patógenos
- d) Todas son correctas

62. Como medida de prevención en el almacenamiento de materias primas perecederas:

- a) Controlaremos la temperatura de las cámaras/congelador semanalmente
- b) Se evitará sobrecargar las cámaras refrigeradoras y congeladoras
- c) No es necesario tapar los productos frescos en las cámaras
- d) Ninguna es correcta

63. En la recepción, como medida de prevención, se debe:

- a) Introducir rápidamente las materias primas en los lugares apropiados
- b) Mantener unas condiciones adecuadas de limpieza y desinfección
- c) Desechar productos dañados o golpeados
- d) Todas son correctas

64. En el almacenamiento de materias primas no perecederas:

- a) Un peligro puede ser los restos químicos de producto de limpieza y desinfección
- b) No se debe sustituir envoltorios sucios por envoltorios limpios
- c) Dejar los productos alimenticios en contacto directo con el suelo si están embalados
- d) Ninguna es correcta

65. Los proveedores deben:

- a) Aplicar el sistema de APPCC
- b) Realizar el control de temperaturas
- c) Siempre ser proveedores homologados
- d) Anotar las irregularidades

66. En un sistema de autocontrol sanitario son prerequisites:

- a) Plan de calidad
- b) Plan de buenas prácticas
- c) Plan de formación a los trabajadores
- d) Las opciones B y C son correctas

67. Los manipuladores de alimentos deberán:

- a) Llevar puestos efectos personales
- b) Lavarse las manos con agua caliente antes de trabajar
- c) Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes permeables
- d) Ninguna es correcta

68. En el almacenamiento frigorífico de alimentos se permite:

- a) Mascar goma en el interior
- b) La recongelación

- c) Almacenar productos alimentarios
- d) Ninguna es correcta

69. No lavarse las manos:

- a) Produce gérmenes
- b) Puede transmitir los gérmenes
- c) Puede producir una contaminación cruzada
- d) B y c son correctas

70. Los gérmenes pasan al alimento:

- a) A través del aire
- b) Solo directamente cuando se toca con algo contaminado
- c) A través de las manos limpias
- d) A través del agua clorada

71. La descongelación se realizará:

- a) Siempre en refrigeración
- b) Bajo el agua
- c) A temperatura ambiente
- d) Ninguna totalmente correcta

72. Las comidas preparadas cocinadas:

- a) Se consumirán inmediatamente
- b) Se recalentarán, en el menor tiempo posible, de tal manera que se alcance en el centro del producto una temperatura igual o superior a 65° C
- c) No se pueden recalentar
- d) Se mantendrán en refrigeración

73. Las comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas:

- a) Será conservada a -18° C
- b) Será conservada a una temperatura igual o inferior a 4° C
- c) Será conservada a una temperatura igual o inferior a 8° C
- d) Será conservada a una temperatura igual o superior a 65° C

74. Las autoridades competentes:

- a) Identificarán cualquier peligro alimentario
- b) Podrán exigir a los responsables que dispongan de comidas testigo
- c) Establecerán procedimientos de verificación para comprobar que el sistema funciona eficazmente
- d) Ninguna es totalmente correcta

75. Las Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH):

- a) Son guías para saber limpiar
- b) Dicen que hay que tener higiene en las manos
- c) Están previstas en el Real Decreto 22007/0995
- d) Se elaborarán por las autoridades competentes

76. Se utilizará guantes y mascarilla:

- a) Siempre que no se manipulen alimentos
- b) En cada una de las fases de manipulación, fabricación y elaboración de los alimentos
- c) Solo cuando me lo digan
- d) Solo cuando me apetezca y no haga calor

77. Los gérmenes llegan a los alimentos de varias formas:

- a) Pasan de la persona (portador sano o enfermo) al alimento
- b) Pasan del animal (sano o enfermo) al alimento

- c) Pasan de la persona (sano o enfermo) a un intermediario (moscas, utensilios, etc.) y de este al alimento
- d) Las respuestas a y c son correctas

78. Las bacterias patógenas:

- a) Viven en los animales de campo
- b) Viven en los arroyos y ríos
- c) Viven en todas partes
- d) Ninguna es correcta

79. Los gérmenes pasan al alimento:

- a) Directamente al hablar, estornudar, etc.
- b) A través del aire, polvo, tierra, agua, insectos
- c) A través de las manos
- d) Todas son correctas

80. Los gérmenes se desarrollan y multiplican:

- a) Con una temperatura estable
- b) Con una temperatura elevada
- c) Con un humedad elevada
- d) Con una humedad baja

81. Cuándo hay muerte bacteriana:

- a) Por debajo de 8° C
- b) Por la falta de oxígeno
- c) Por encima de los 65° C
- d) Nunca mueren

82. Donde se encuentra el Clostridium Perfringens:

- a) En el intestino de los animales y el hombre
- b) En el aire
- c) En el agua
- d) Ninguna es correcta

83. Dónde se encuentra el Clostridium Botulinum:

- a) Se encuentra con mayor frecuencia en la tierra por lo que las verduras crudas están a menudo contaminadas por ella
- b) Se encuentran en los animales y el hombre
- c) Se encuentra en el aire
- d) Ninguna es correcta

84. Donde se encuentra el Bacillus Cereus:

- a) Se encuentra en los animales y el hombre
- b) Se encuentra en el aire
- c) Se encuentra en el agua
- d) Se encuentra en el suelo

85. Señale la respuesta correcta:

- a) Las comidas deberán prepararse con la menor anticipación posible al tiempo de consumo, salvo, las que vayan a ser congeladas
- b) Las comidas refrigeradas deben almacenarse en cámaras frigoríficas a una temperatura igual o inferior a 3° C
- c) La conservación de las comidas congeladas se almacenaran a una temperatura igual o inferior a 18° C
- d) Las repuestas a y b son correctas

86. Las empresas del sector alimentario:

- a) Podrán utilizar voluntariamente guías de prácticas correctas de higiene
- b) Utilizarán obligatoriamente guías de prácticas correctas de higiene
- c) Tienen prohibida la utilización de guías prácticas correctas de higiene
- d) Ninguna es correcta

87. La conservación en refrigeración de los platos elaborados (ensaladas, postres...):

- a) Deben conservarse a temperatura ambiente
- b) Deben conservarse en refrigeración hasta el momento de su consumo
- c) Deben conservarse en el congelador
- d) Todas las repuestas son correctas

88. Las instalaciones con productos alimenticios serán inspeccionadas:

- a) Trimestralmente
- b) Mensualmente
- c) Cuando lo decida la autoridad competente
- d) Con una frecuencia proporcional al riesgo que presenten dichas instalaciones

89. Los manipuladores de alimentos cuyas prácticas de manipulación pueden ser determinantes en relación con la seguridad y salubridad de los alimentos se denominan:

- a) Manipuladores de alto riesgo
- b) Manipuladores de mayor riesgo
- c) Manipuladores de máximo riesgo
- d) Manipuladores de mucho riesgo

90. La autoridad sanitaria competente podrá desarrollar e impartir los programas de formación en higiene alimentaria:

- a) Semanalmente
- b) Quincenalmente
- c) Mensualmente
- d) Cuando lo considere necesario

RESPUESTAS

1	D	31	C	61	B
2	C	32	D	62	B
3	A	33	A	63	D
4	C	34	A	64	A
5	C	35	D	65	A
6	A	36	C	66	D
7	B	37	D	67	D
8	B	38	D	68	D
9	A	39	B	69	D
10	D	40	D	70	A
11	D	41	D	71	A
12	C	42	D	72	B
13	A	43	D	73	B
14	B	44	B	74	B
15	A	45	B	75	C
16	B	46	D	76	B
17	C	47	C	77	D
18	B	48	A	78	C
19	C	49	C	79	D
20	A	50	B	80	C
21	D	51	A	81	C
22	C	52	A	82	A
23	B	53	D	83	A
24	C	54	B	84	D
25	A	55	B	85	D
26	A	56	B	86	A
27	B	57	C	87	B
28	C	58	D	88	D
29	D	59	C	89	B
30	D	60	B	90	D