

Examen Seguretat e higiene

Tema 2. La contaminació dels aliments:

Nom.....

1.- Quines mesures preventives hem de prendre per a que els següents objectes estranys no arribin als aliments?

1) Trossos de guants:

2) Insectes:

3) cabells:

4) restes de fusta:

2.- Apart de la contaminació dels aliments per a agents físics, també es poden contaminar els aliments per agents químics? Posa alguns exemples d'aquest darrers.

3.- Que vol dir que un aliments està contaminat per agents biològics?

4.- Que és una cadena epidemiològica?

5.- Explica com afecta a la contaminació dels aliments el que denominam contaminació creuada.

6.- La salmonel·la és el bacteri causant de la salmonel·losi , una malaltia responsable de la majoria de quadres gastrointestinals. Quines poden ser les seves vies de contaminació?

7.- Explica quines són les mesures de prevenció per a evitar una contaminació per salmonel·la.

8.- La presencia que E. Coli en un cuinat o aliment indica una mala pràctica de manipulació alimentaria. La presencia d'aquest bacteri indica que el menjar presenta :

* Restes d'ou cru

* Restes d'anisakis

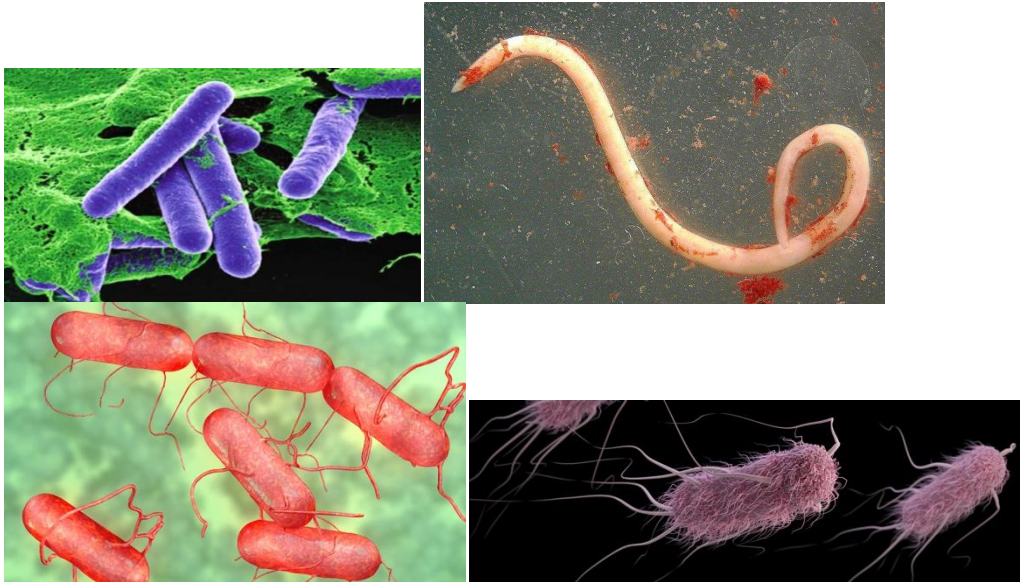
* Restes fecals

*Aigua contaminada per lleixiu.

10.- Quina és la principal característica que presenta el bacteri causant del botulisme respecta a la resta de bacteris comuns?

12.- Un dels principals paràsits que afecten a la cadena alimentaria humana és l'anisakis. Quin esser viu parasita? On en troba principalment en aquest esser viu l'anisakis?

13.- De les següents imatges sabries reconèixer l'anisakis?



14. Quines mesures preventives hem de dur a terme per a evitar una infecció per anisakis?

15.- Quin factors afavoreixen el desenvolupament dels microorganismes?

16. Relaciona amb fletxes els conceptes d'ambdues columnes

Minuts que tarda un microorganisme en duplicar-se es condicions òptimes		-18
Temperatura mínima de servei dels menjar calents		37
Temperatura d'ebullició del aigua		100
Temperatura a la qual un microorganisme es multiplica més ràpidament		65
Temperatura de conservació dels productes congelats		20

17.- Sabem que la presència d'oxigen en el aliments afavoreix la proliferació d'alguns d'agents contaminants. Com podem minimitzar aquest contacte amb l'oxigen i allargar la vida de conservació dels aliments?

18. Perquè els aliments secs tenen una conservació molt més llarga?

19.- Completa el següent gràfic amb les temperatures correctes.

Tingues-ho en compte!

- Temperatura > **destrucció** bacteriana.
- Temperatura < **disminueix** la multiplicació bacteriana, fins que s'atura per sota dels
- Temperatura de congelació = - No es destrueixen els microorganismes, però s'**impedeix que es multipliquin**.
- Temperatura = Condicions òptimes per al **creixement** dels bacteris.
- Temperatura entre i **Zona de perill** de multiplicació bacteriana.

20.-

Explica les indicacions d'aquest termòmetre.



Quin és el temps màxim que podem tenir els aliments en la "zona de perill"?