

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ ΕΦΕΤ ΓΙΑ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

A/A	ΕΡΩΤΗΣΗ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ			ΣΩΣΤΗ
1	Το κατάλληλο μαγείρεμα θα καταστρέψει όλες τις τοξίνες στα τρόφιμα.	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	B
2	Η κατανάλωση ενός μολυσμένου τροφίμου με παθογόνους μικροοργανισμούς είναι μια από τις αιτίες τροφικής ασθένειας.	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A
3	Τα περισσότερα παθογόνα βακτήρια αναπτύσσονται πολύ αργά στο ψυγείο.	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A
4	Τα πολύ όξινα (π.χ. τουρσιά, εσπεριδοειδή) τρόφιμα δεν επιτρέπουν την ανάπτυξη των παθογόνων μικροοργανισμών.	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A
5	Όλα τα παρακάτω ευνοούν την ανάπτυξη των μικροοργανισμών εκτός από :	Τα τρόφιμα με πολύ υγρασία.	Τα τρόφιμα που είναι πλούσια σε τροφή για τους μικροοργανισμούς.	Τα τρόφιμα που είναι πολύ όξινα(π.χ. τουρσιά, εσπεριδοειδή).	C
6	Ποιο από τα παρακάτω δεν ισχύει για τους μύκητες;	Αναπτύσσονται καλά σε γλυκά, όξινα φαγητά με χαμηλή περιεκτικότητα σε νερό.	Οι θερμοκρασίες κατάψυξης αποτρέπουν ή καθυστερούν την ανάπτυξη τους, αλλά δεν τους καταστρέφουν.	Χρειάζονται έναν ξενιστή (ανθρώπους, πτηνά, ζώα) για να επιβιώσουν.	C

7	Ποια από τις επόμενες προτάσεις που αφορούν την τροφική τοξίνωση είναι σωστή;	Τα συμπτώματα της τροφικής τοξίνωσης συχνά εμφανίζονται μέρες μετά την κατανάλωση του τροφίμου.	Τα συμπτώματα της τροφικής τοξίνωσης εμφανίζονται γρήγορα, μέσα σε λίγες ώρες μετά την κατανάλωση του τροφίμου.	Κανένα από τα παραπάνω	B
8	Ποιος από τους παρακάτω μικροοργανισμούς είναι πιο πιθανόν να προκαλέσει τροφική τοξίνωση;	Staphylococcus aureus	Listeria monocytogenes	Salmonella	A
9	Η υψηλή θερμοκρασία καταστρέφει τις τοξίνες.	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	B
10	Ποια είναι η "επικίνδυνη ζώνη θερμοκρασίας" στην οποία όταν παραμένουν τα τρόφιμα, ευνοείται η αύξηση των μικροοργανισμών;	- 17 C	< 5 C	5 C έως 60 C	C
11	Η περίοδος επώασης ενός τροφιμογενούς νοσήματος χαρακτηρίζεται από έντονα συμπτώματα (διάρροια, εμετό, κοιλιακούς πόνους)	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	B
12	Μερικοί ιοί μπορούν να μεταφέρονται με τα τρόφιμα ;	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A
13	Ο πιο σημαντικός τρόπος αποφυγής μολύνσεων των τροφίμων με ιούς είναι η προσωπική υγεία και υγιεινή.	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A
14	Τρόφιμα στα οποία έχουν αναπτυχθεί μύκητες (μούχλα) μπορούν να καταναλωθούν, εφόσον μαγειρευτούν;	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	B

15	Μπορεί το μαγείρεμα να καταστρέψει τις τοξίνες των άγριων δηλητηριωδών μανιταριών;	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	B
16	Οι χημικές ουσίες καθαρισμού, μπορούν να αποθηκευτούν μαζί με τα τρόφιμα;	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	B
17	Ποια από τις παρακάτω προσωπικές πρακτικές μπορεί να επιμολύνουν ένα τρόφιμο;	Αγγίζοντας τα μαλλιά.	Αγγίζοντας τη μύτη.	Όλα τα παραπάνω.	C
18	Μετά από το πλύσιμο των χεριών, τι από τα παρακάτω πρέπει να χρησιμοποιηθεί για το στέγνωμα;	Η ποδιά.	Το χαρτί μιας χρήσεως.	Μια κοινή υφασμάτινη πετσέτα.	B
19	Τι από τα παρακάτω μπορεί να επιμολύνει τα τρόφιμα;	Τα δαχτυλίδια.	Το ρολόι.	Όλα τα παραπάνω.	C
20	Ποιος από τους παρακάτω χειρισμούς προστατεύει την ασφάλεια των τροφίμων;	Η χρήση γαντιών για την τοποθέτηση ενός σάντουιτς στο χώρο έκθεσης.	Η χρήση χαρτομάντηλου κατά το φτάρνισμα και πριν το χειρισμό τροφίμων.	Η χρήση λοσιόν ή κρέμας χεριών μετά το πλύσιμο των χεριών.	A
21	Ποια από τις παρακάτω διαδικασίες ενδείκνυται για το πλύσιμο των χεριών;	Τρέξτε ζεστό νερό (40 C), υγράνετε τα χέρια και απλώστε το σαπούνι, τρίψτε σχολαστικά τα χέρια, ξεπλύνετε τα χέρια και στεγνώστε τα.	Τρέξτε κρύο νερό (5 C), υγράνετε τα χέρια και απλώστε το σαπούνι, τρίψτε σχολαστικά τα χέρια, ξεπλύνετε τα χέρια και στεγνώστε τα.	Κανένα από τα παραπάνω.	A
22	Ποιος από τους παρακάτω χειριστές μπορεί να επιμολύνει τα τρόφιμα;	Αυτός που έχει μακριά νύχια.	Αυτός που έχει βαμμένα νύχια.	Όλα τα παραπάνω.	C

23	Η Μαρία φορούσε γάντια μιας χρήσεως κατά το ζύμωμα του κιμά. Μετά το τέλος της εργασίας τεμάχισε μαγειρεμένα μπιφτέκια φορώντας τα ίδια γάντια. Τι λάθος έκανε;	Δεν έπλυσε τα χέρια της και δεν χρησιμοποίησε καθαρά γάντια μετά το χειρισμό του ωμού κιμά και πριν το χειρισμό των μαγειρεμένων μπιφτεκίων	Δεν έπλυσε τα χέρια της πριν να φορέσει τα ίδια γάντια ώστε να τεμαχίσει τα μαγειρεμένα νπιφτέκια	Δεν χρησιμοποίησε γάντια μιας χρήσεως	A
24	Ένας χειριστής τροφίμων που πάσχει από κάποια τροφική ασθένεια θα πρέπει:	Να φοράει γάντια κατά το χειρισμό των τροφίμων.	Να πλένει τα χέρια του κάθε 15 λεπτά.	Να εργαστεί σε θέση στην οποία δεν έρχεται σε επαφή με τρόφιμα μέχρι να νοιώσει καλύτερα.	C
25	Με ποιο τρόπο μπορεί να παίξει σημαντικό ρόλο στην προώθηση της κατάλληλης ατομικής υγιεινής η διαχείριση της επιχείρησης;	Παρέχοντας κρέμα χεριών στους νιπτήρες.	Παρέχοντας γάντια μιας χρήσεως στους χειριστές τροφίμων.	Επιτρέποντας το κάπνισμα σε όλες τις περιοχές που χειρίζονται τρόφιμα.	B
26	Μετά από ποια συμπτώματα, πρέπει να απομακρύνονται από τις περιοχές όπου υπάρχουν τρόφιμα, οι χειριστές τροφίμων;	Πυρετό, εμετό, διάρροια.	Πονοκέφαλο, οξυθυμία, δίψα.	Κράμπες μυών, αϋπνία, ιδρώτας.	A
27	Τι από τα παρακάτω, δεν πρέπει να κάνουν οι εργαζόμενοι, σε εγκαταστάσεις επιχειρήσεων τροφίμων;	Να καπνίζουν όταν προετοιμάζουν ή σερβίρουν τρόφιμα.	Να μασάνε τσιχλα ή καπνό, όταν προετοιμάζουν ή σερβίρουν τρόφιμα.	Όλα τα παραπάνω.	C
28	Η Μαρία έχει ένα μικρό κόψιμο στο χέρι της και πρόκειται να ετοιμάσει μια σαλάτα με κοτόπουλο. Τι πρέπει να κάνει ο προϊστάμενος της Μαρίας;	Να καλύψει το χέρι της με ένα γάντι.	Να καλύψει την πληγή με ένα καθαρό, αδιάβροχο και έγχρωμο επίδεσμο και γάντι.	Να καλύψει την πληγή με έναν καθαρό επίδεσμο	B
29	Πότε πρέπει να πλένονται τα χέρια;	Μετά την επαφή με τα μαλλιά.	Μετά την χρήση χαρτομάντηλου.	Μετά από όλα τα παραπάνω.	C

30	Τι πρέπει να κάνουμε για να - αποφύγουμε τις διασταυρούμενες επιμόλυνσεις;	Να πλένουμε τα χέρια μας πριν και μετά από το χειρισμό διαφορετικών ειδών τροφίμων (π.χ. ωμό κρέας και ψημένη πίτσα).	Να χρησιμοποιούμε δοαφορετικά εργαλεία και επιφάνειες εργασίας για διαφορετικά είδη τροφίμων.	Όλα τα παραπάνω.	C
31	Κατά την παραλαβή, φορτίο με φρέσκο κρέας από κατόπουλο θα πρέπει να έχει θερμοκρασία 5 C ή μικρότερη.	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A
32	Προϊόντα τα οποία συντηρούνται σε ψυκτικό θάλαμο συντήρησης θα πρέπει να παραλαμβάνονται σε θερμοκρασία 5 C ή μικρότερη.	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A
33	Παγωμένα μπιφτέκια τα οποία επικαλύπτονται από μεγάλους κρυστάλους πάγου (ένδειξη ότι έχουν αποψυχθεί και επανακαταψυχθεί), θα πρέπει να απορρίπτονται;	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A
34	Κατά την επιλογή του προμηθευτή τροφίμων βεβαιώνουμε ότι:	Πληρεί τους όρους ασφάλειας τροφίμων που θέτουμε.	Βρίσκετε κοντά στις εγκαταστάσεις μας.	Προσφέρει ένα κατάλληλο πρόγραμμα παραδόσεων (των προϊόντων)	A
35	Κατά την παραλαβή, τα προϊόντα θα πρέπει:	Να ψύχονται πριν τον έλεγχό τους	Να επιθεωρούνται πριν γίνουν δεκτά	Να τοποθετούνται μαζί με άλλα πρόσφατα φορτία που έχουν παραληφθεί	B

36	Σε ποια από τις παρακάτω περιπτώσεις δεν απορρίπτουμε ένα κατεψυγμένο προϊόν;	Όταν υπάρχουν μεγάλοι κρύσταλλοι πάγου, (ένδειξη ότι έχουν επανακαταψυχθεί) μέσα στην συσκευασία του κατεψυγμένου τροφίμου.	Όταν το εξωτερικό μέρος της συσκευασίας έχει λεκέ από νερό.	Όταν το τρόφιμο που βρίσκεται εντός της συσκευασίας είναι παγωμένο και στερεό.	C
37	Μόνο πόσιμο νερό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή πάγου.	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A
38	Τα χημικά υλικά πρέπει να βρίσκονται σε ανθεκτικούς περιέκτες που έχουν επισυμανθεί ευκρινώς.	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A
39	Η κατάψυξη καταστρέφει όλους τους επικίνδυνους μικροοργανισμούς στα τρόφιμα.	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	B
40	Το ωμό κοτόπουλο, πρέπει να αποθηκεύεται κάτω από τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα, στην περίπτωση που αυτά αποθηκεύονται στο ίδιο ψυγείο.	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A
41	Εάν η ημερομηνία λήξης ενός αποθηκευμένου τροφίμου έχει περάσει, τότε πρέπει αμέσως να μαγειρευτεί και να σερβιριστεί	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	B
42	Σε ποια θερμοκρασία δεν μπορούμε να αποθηκεύσουμε κιμά μόσχου, γιατί θα χαρακτηριστεί ακατάλληλος και θα πρέπει να απορριφθεί;	-17 C	5 C	16 C	C

43	Η θερμοκρασία αποθηκευτικών χώρων για ξηρά αποθήκευση (απόθήκη τροφίμων) πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ:	2-5 C	7-10 C	10-21 C	C
44	Μια από τις παρακάτω πρακτικές αποθήκευσης δεν είναι σωστή. Ποιά;	Η τοποθέτηση τροφίμων ανάλογα με την ημερομηνία λήξης.	Η αποθήκευση νωπού κοτόπουλου σε θερμοκρασία μεταξύ 5 C και 60C.	Η αποθήκευση ζώντων οστρακοειδών σε 7 C ή χαμηλότερη	B
45	Μια από τις παρακάτω δηλώσεις σχετικά με το σύστημα ανακύκλωσης του αποθέματος των προϊόντων (FIFO)(FIRST IN FIRST OUT) είναι λάθος. Ποιά;	Τα τρόφιμα πρέπει να χρησιμοποιούνται πριν την ημερομηνία λήξης τους.	Τα προϊόντα με προγενέστερη ημερομηνία λήξης πρέπει να αποθηκεύονται μπροστά από προϊόντα με μεταγενέστερη ημερομηνία λήξης.	Τα προϊόντα που έχουν λήξει πρέπει να χρησιμοποιηθούν πρώτα.	C
46	Μια από τις παρακάτω πρακτικές συντήρησης είναι σωστή. Ποιά;	Η ψύξη του ζεστού φαγητού στο ψυγείο.	Η διατήρηση των προϊόντων που λήγουν νωρίτερα μπροστά από τα προϊόντα που λήγουν αργότερα.	Η συντήρηση του φρέσκου κοτόπουλου πάνω από το έτοιμο προς κατανάλωση τρόφιμο.	B
47	Ποια από τις παρακάτω πρακτικές συντήρησης είναι λανθασμένη;	Η συντήρηση αυγών σε θερμοκρασία δωματίου.	Η συντήρηση ωμών μαλακόστρακων στους 7 C.	Η συντήρηση νωπού κιμά, ασυσκευάστου στους 5 C.	A
48	Αφού πλυθεί ο φλοιός ορισμένων φρούτων (π.χ. πεπονιού ή μήλου κλπ), μπορούν αυτά να κοπούν με ασφάλεια;	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A
49	Τα μαγειρεμένα λαχανικά δεν πρέπει ποτέ να μένουν ή να διατηρούνται σε θερμοκρασία δωματίου.	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A
50	Τα πουλερικά πρέπει να μαγειρεύονται σε ελάχιστη εσωτερική θερμοκρασία 68 C ή υψηλότερη για δεκαπέντε δευτερόλεπτα.	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A
51	Ποια από τις επόμενες μεθόδους δεν είναι ασφαλής για να ξεπαγάσει ένα παγωμένο τρόφιμο;	Η χρήση φούρνου μικροκυμάτων.	Το ξεπάγωμα σε θερμοκρασία δωματίου.	Το ξεπάγωμα υπό ψύξη όλο το βράδυ.	B
52	Προετοιμάζεται τις ομελέτες για τις παραγγελίες των πρωϊνών της Κυριακής στο ξενοδοχείο που δουλεύετε. Πως πρέπει να χειριστείτε τα αυγά ώστε να είστε σίγουροι ότι θα προσφέρετε ασφαλείς ομελέτες;	Στοιβάζετε τις θήκες με τα αυγά όσο το δυνατόν πιο κοντά στην επιφάνεια ψησίματος ώστε να μπορείτε να τα μαγειρέψετε γρήγορα.	Μαγειρεύετε τις ομελέτες που σας έχουν παραγγείλει στους 52 C ή σε υψηλότερη θερμοκρασία.	Διατηρείτε όλα τα αυγά που χρειάζεστε με το τσόφλι τους υπό ψύξη μέχρι τη στιγμή που θα τα χρησιμοποιήσετε.	C
53	Ποιος είναι ο σωστός τρόπος να κρυώσετε ένα μεγάλο σκεύος που περιέχει σούπα;	Αφήνετε το σκεύος να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου	Τοποθετείτε το ζεστό σκεύος στο διάδρομο του χώρου ψύξης για να κρυώσει	Μοιράζετε τη σούπα σε μικρότερα δοχεία και τα τοποθετείτε σε παγωμένο υδρόλουτρο	C
54	Ποιά από τις παρακάτω πρακτικές κατά την προετοιμασία φαγητού, επιτρέπει την επιμόλυνση;	Η προετοιμασία του κρέατος, ξεχωριστά από το έτοιμο προς κατανάλωση τρόφιμο.	Η χρήση συγκεκριμένου εξοπλισμού για την προετοιμασία	Το ξεπάγωμα των επιφανειών κοπής μεταξύ της προετοιμασίας νωπού	C
55	Η ηπατίτιδα Α μπορεί να μεταδοθεί με την κατανάλωση μολυσμένων τροφίμων;	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A
56	Οι ιοί πολλαπλασιάζονται στα τρόφιμα;	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	B
57	Οι χειριστές τροφίμων υποχρεούνται να κατέχουν και να διατηρούν θεωρημένο το ατομικό βιβλιάριο υγείας.	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A

58	Η ορθή θερμοκρασιακή τιμή σε ένα ψυκτικό θάλαμο συντήρησης πρέπει να είναι :	1 - 5 C	7 - 10 C	-17 C	A
59	Η τροφική τοξίνωση που οφείλεται στις τοξίνες του σταφυλόκοκκου εμφανίζεται από 1 - 7 ώρες από την κατανάλωση μολυσμένων τροφίμων.	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A
60	Ο ορθός τρόπος πλύσης των χεριών δεν περιλαμβάνει τους καρπούς και την περιοχή κάτω από τα νύχια.	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	B
61	Οι μικροοργανισμοί και τα προϊόντα τους που μπορούν να προκαλέσουν τροφικές ασθένειες είναι :	Βακτήρια και τοξίνες	Ιοί και παράσιτα	Όλα τα παραπάνω	C
62	Κάποιος χειριστής τροφίμων χρησιμοποιεί γάντια αποφεύγοντας να πλένει τα χέρια του μετά από χειρισμούς ή άλλες δραστηριότητες. Ακολουθεί ορθή υγιεινή πρακτική :	Ναι	Όχι	Μερικές φορές	B
63	Τι από τα παρακάτω μπορεί να προκαλέσει διασταυρούμενη μόλυνση (αλληλομόλυνση):	Απόψυξη τροφίμων σε θερμοκρασία δωματίου.	Τεμαχισμός λαχανικών σε πράσινη επιφάνεια κοπής.	Τοποθέτηση νωπού κοτόπουλου πάνω από μαγειρεμένο φαγητό.	C
64	Στους ψυκτικούς θαλάμους (Ψυγεία)των επιχειρήσεων τροφίμων με θερμοκρασία 5 C και χαμηλότερα, δεν διατηρούνται :	Νωπά πουλερικά και κόκκινο κρέας.	Σούπες.	Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα.	B

65	Το πλύσιμο των χεριών κρίνεται το ίδιο απαραίτητο μετά τη μεταφορά απορριμάτων και μετά τη χρήση χημικών.	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A
66	Οι ακάλυπτοι κάδοι απορριμάτων προκαλούν την προσέλκυση τρωκτικών, εντόμων, πτηνών κλπ.	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A
67	Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού με χρήση απορυπαντικών επιτυγχάνουμε	Αποστείρωση.	Απολύμανση.	Τίποτα από τα παραπάνω.	C
68	Για να μειωθεί σε αποδεκτά επίπεδα ο αριθμός των βακτηρίων σε καθαρές επιφάνειες χρησιμοποιούμε :	Αντισηπτικά.	Απολυμαντικά.	Απορρυπαντικά.	B
69	Η σωστή σειρά ενεργειών για τον καθαρισμό του εξοπλισμού (σκεύη κλπ) είναι οι εξής : πλύση, απολύμανση, έκπλυση (Ξέπλυμα).	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A
70	Τι από τα παρακάτω μπορεί να αποτελεί φυσικό κίνδυνο για τα τρόφιμα;	Κομμάτια από γυαλί	Υπολείματα εντομοκτόνων	Salmonella	A
71	Τι από τα παρακάτω μπορεί να αποτελεί χημικό κίνδυνο για τα τρόφιμα;	Κομμάτια από γυαλί	Υπολείματα εντομοκτόνων	Salmonella	B
72	Τι από τα παρακάτω μπορεί να αποτελεί βιολογικό κίνδυνο για τα τρόφιμα;	Κομμάτια από γυαλί	Υπολείματα εντομοκτόνων	Salmonella	C
73	Τα υπολείματα τροφίμων σε ένα παρασκευαστήριο μπορούν να προκαλέσουν :	Ανάπτυξη βακτηρίων.	Παρουσία εντόμων και τροκτικών.	Όλα τα παραπάνω.	C

74	Επιτρέπεται η απόψυξη και επανακατάψυξη ορισμένων ειδών τροφίμων (πχ Βόειο κρέας, σφολιατοειδή) ;	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	B
75	Η θερμοκρασία του νερού δ ε ν επηρεάζει την αποτελεσματικότητα του πλύσιματος των χεριών.	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	B
76	Οι τροφικές λοιμώξεις είναι ασθένειες που προκαλούνται από την κατανάλωση τροφίμων που περιέχουν ζωντανούς παθονόμους μικροοργανισμούς.	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A
77	Τα ασφαλή τρόφιμα δεν πρέπει να περιέχουν παθογόνους μικροοργανισμούς, επικίνδυνες χημικές ουσίες ή ξένα σώματα.	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A
78	Η απομάκρυνση υπολειμμάτων τροφίμων, των ξένων σωμάτων και των λοιπών ρύπων από τις επιφάνειες, συμπεριλαμβανομένης της σκόνης καλείται :	καθαρισμός	απολύμανση	αποστείρωση	A
79	Τα βακτήρια που προκαλούν τροφιμογενή νοσήματα αναπτύσσονται καλλίτερα στους 37 °C;	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A
80	Τα ψάρια που διαθέτουν θαμπό χρώμα, θολούς οφθαλμούς και χαρακτηρίζονται από έντονη οσμή αμμωνίας πρέπει να απορρίπτονται;	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A

81	Συμπτώματα τροφιμογενούς νοσήματος μπορεί να είναι:	Εμετός, διάρροια.	Πύρετός, κοιλιακός πόνος.	Όλα τα παραπάνω	C
82	Τα ευπαθή προϊόντα τα οποία πρόκειται να χρησιμοποιηθούν την ίδια ημέρα της παραλαβής πρέπει να αποθηκευτούν;	Ναι	Όχι	Μερικές φορές	A
83	Αποτελούν τα αυγά επικίνδυνη πρώτη ύλη;	Σωστό	Λάθος	Μερικές φορές	A
84	Σε ποια θερμοκρασία αποθηκεύουμε κονσέρβες και αποξηραμένα τρόφιμα;	10-21 °C	1-10 °C	20-30 °C	A
85	Ποια είναι η σωστή θερμοκρασία διατήρησης παγωτών, στους θαλάμους κατάψυξης ;	μικρότερη από -20 °C	μικρότερη από -8 °C	μικρότερη από -5°C	A