



**Concorso pubblico per esami per il conferimento di 2 posti di cuoco/a con contratto a tempo indeterminato (4ª qualifica funzionale)**

**Tema C**

**1. Su cosa si basa il piano di autocontrollo Haccp**

- a. Il piano di autocontrollo è un sistema di prevenzione e si basa su un'attenta analisi del rischio (pericoli, CP e CCP) che porta alla predisposizione di un manuale realizzato in base alle caratteristiche dell'azienda stessa.
- b. Il piano di autocontrollo Haccp si basa sulla redazione annuale del piano di lavoro realizzato in base alle caratteristiche di una cucina
- c. Il piano di autocontrollo Haccp si basa sull'insieme delle regole relative alla sicurezza sul posto lavoro

**2. Che cosa si intende per rintracciabilità (Reg Ce 178/2022)**

- a. La capacità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento dalla produzione alla distribuzione
- b. Consiste nello stoccaggio corretto degli alimenti all'interno dei frigoriferi/freezer
- c. La rilevazione delle temperature degli alimenti in fase di cottura

**3. A qual è la temperatura MASSIMA di conservazione di un prodotto surgelato?**

- a. -18°
- b. 0°
- c. -10°

**4. Cosa s'intende quando si parla di rischio "chimico" di contaminazione?**

- a. È il rischio di contaminazione degli alimenti da parte di infestanti, virus, batteri, muffe che possono produrre tossine o rivelarsi patogeni.
- b. È il rischio di contaminazione degli alimenti da parte di detersivi, sanificanti, pesticidi ecc., che possono essere tossici per chi consuma l'alimento
- c. È il rischio di contaminazione degli alimenti da parte di corpi estranei, come ad esempio, vetro, metallo, plastica, legno, ossa, ma anche materiali derivanti dagli operatori come capelli, unghie, abbigliamento non consono.

*209* *Al* *10/18*



Comune di Bolzano  
Stadtgemeinde Bozen

**5. Secondo il Regolamento Europeo 1169/2011, qual è il numero delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze e dei quali deve essere segnalata la presenza negli alimenti e nelle preparazioni?**

- a. 14
- b. 6
- c. 20

**6. Quale di questi dispositivi di protezione individuale è obbligatorio utilizzare per prevenire incidenti in cucina?**

- a. Grembiule
- b. cuffia per capelli
- c. Scarpe antinfortunistiche

**7. Quale di questi comportamenti viola gli obblighi di comportamento in servizio, secondo il Codice di comportamento del Comune di Bolzano?**

- a. l'orario di lavoro secondo le modalità stabilite dall'Amministrazione
- b. Mostrare disponibilità e cortesia, comportandosi correttamente e assicurando parità di trattamento a cittadine e cittadine
- c. utilizzare informazioni riservate di cui è venuto a conoscenza nell'esercizio delle proprie funzioni, per attività diverse dai propri compiti istituzionali

**8. Che cosa si intende per rintracciabilità (Reg Ce 178/2022)**

- a. La capacità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento dalla produzione alla distribuzione
- b. Consiste nello stoccaggio corretto degli alimenti all'interno dei frigoriferi/freezer
- c. La rilevazione delle temperature degli alimenti in fase di cottura

*Edg. Robert*



## Öffentlicher Wettbewerb nach Prüfungen zur Besetzung von 2 Stellen als Koch/Köchin mit unbefristetem Vertrag (4. Funktionsebene)

### Thema C

#### 1. Worauf basiert der HACCP-Selbstkontrollplan?

- Der Selbstkontrollplan ist ein System der Vorbeugung und basiert auf einer sorgfältigen Risikoanalyse (Gefahren, CP und CCP), die zur Ausarbeitung eines Handbuchs führt, das auf die Merkmale des Unternehmens selbst zugeschnitten ist.
- Der Haccp-Selbstkontrollplan basiert auf der jährlichen Erstellung eines Arbeitsplans, der auf die Merkmale einer Küche zugeschnitten ist.
- Der Haccp-Selbstkontrollplan stützt sich auf das Regelwerk zur Sicherheit am Arbeitsplatz

#### 2. Was versteht man unter Rückverfolgbarkeit (EG-Verordnung 178/2022)?

- Die Möglichkeit, den Weg eines Lebensmittels von der Produktion bis zum Vertrieb zu verfolgen
- Die korrekte Lagerung von Lebensmitteln in Kühlschränken/Gefrierschränken
- Die Erfassung der Temperatur von Lebensmitteln während des Kochens

#### 3. Was ist die MAXIMALE Lagertemperatur für ein Tiefkühlprodukt?

- 18°
- 0°
- 10°

#### 4. Was versteht man unter dem „chemischen“ Kontaminationsrisiko?

- Es handelt sich um das Risiko der Kontamination von Lebensmitteln durch Schädlinge, Viren, Bakterien, Schimmelpilze, die Toxine produzieren oder sich als krankheitserregend erweisen können.
- Das Risiko der Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel, Pestizide usw., die für den Verbraucher giftig sein können.
- Es besteht die Gefahr der Verunreinigung von Lebensmitteln durch Fremdkörper, z. B. Glas, Metall, Kunststoff, Holz, Knochen, aber auch durch Materialien des Bedienpersonals wie Haare, Nägel, ungeeignete Kleidung.

*Roberto*



Comune di Bolzano  
Stadtgemeinde Bozen

**5. Wie viele Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, müssen gemäß der europäischen Verordnung 1169/2011 in Lebensmitteln und Zubereitungen angegeben werden?**

- a. 14
- b. 6
- c. 20

**6. Welche der folgenden persönlichen Schutzausrüstungen müssen verwendet werden, um Unfälle in der Küche zu vermeiden?**

- a. Schürze
- b. Haarkappe
- c. Schuhe zur Unfallverhütung

**7. Welches dieser Verhaltensweisen verstößt gegen die dienstlichen Verhaltenspflichten gemäß dem Verhaltenskodex der Gemeinde Bozen?**

- a. Einhaltung der Arbeitszeiten gemäß den von der Verwaltung festgelegten Verfahren
- b. Hilfsbereitschaft und Höflichkeit zu zeigen, sich korrekt zu verhalten und die Gleichbehandlung der Bürger zu gewährleisten
- c. vertrauliche Informationen, von denen sie in Ausübung ihres Amtes Kenntnis erlangt haben, für Tätigkeiten zu verwenden, die nicht zu ihren institutionellen Aufgaben gehören

**8. Was ist unter Rückverfolgbarkeit zu verstehen (EG-Verordnung 178/2022)?**

- a. Die Möglichkeit, den Weg eines Lebensmittels von der Produktion bis zum Vertrieb zu verfolgen
- b. Die korrekte Lagerung von Lebensmitteln in Kühlschränken/Gefrierschränken
- c. die Ermittlung der Temperatur von Lebensmitteln beim Kochen

*Handwritten signatures in blue ink:*  
Two signatures are visible, one on the left and one on the right, both appearing to be in cursive script.