

Tema "A"



1. In cosa consiste, tra le varie cose, la responsabilità dell'industria alimentare?

- a) nel rappresentare legalmente un'azienda
- b) nel garantire che i processi di manipolazione e somministrazione dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico, nel rispetto della normativa HACCP
- c) nell'essere titolare del trattamento dei dati personali
- d) nell'essere responsabili della sicurezza aziendale

2. L'accettazione di regali da parte del dipendente pubblico è:

- A) Sempre consentita
- B) Vietata, salvo quelli di modico valore
- C) Consentita solo nei giorni festivi
- D) Obbligatoria per motivi istituzionali

3. Quale di queste sostanze può essere somministrata a una persona affetta da celiachia?

- a) farina di segale
- b) riso
- c) farina manitoba
- d) orzo

4. Qual è la temperatura di conservazione dei generi alimentari deperibili di origine animale?

- a) Da +6°C a + 8°
- b) da -4°C a 0 °C
- c) da +4 °C a +6 °C
- d) da 0°C a +4°C

5. Cosa si intende per termine minimo di conservazione?

- a) la data di produzione di un prodotto alimentare
- b) la descrizione delle condizioni alle quali un prodotto deve essere conservato
- c) la data specifica fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione
- d) la data indicativa entro la quale preferibilmente un prodotto alimentare deve essere consumato

6. Gli alimenti cotti da consumarsi freddi, prima della somministrazione devono essere mantenuti a

- a) temperatura non superiore ai 10 °C
- b) temperatura ambiente
- c) temperatura non superiore ai 20°C
- d) temperatura non superiore ai 0°C

7. Qual è la sequenza corretta di pulizia delle superfici:

- a) rimozione residui alimentari – disinfezione – risciacquo – asciugatura
- b) rimozione residui alimentari – detersione – risciacquo – disinfezione – eventuale risciacquo se richiesto dal tipo di prodotto utilizzato – asciugatura
- c) rimozione residui alimentari – detersione – disinfezione – eventuale risciacquo se richiesto dal tipo di prodotto utilizzato – asciugatura
- d) detersione – risciacquo – disinfezione – eventuale risciacquo se richiesto dal tipo di prodotto utilizzato – asciugatura

8. Quale è il provvedimento normativo di riferimento per la salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro?

- a) Il D.Lgs. 626/94
- b) Il D. Lgs. 81/2008
- c) D.Lgs. 196/2003
- d) I DM 382/1998

9. La disinfezione:

- a) serve per pulire un ambiente
- b) serve per eliminare i germi patogeni
- c) serve per combattere topi, mosche e scarafaggi
- d) serve per creare un ambiente di lavoro migliore

10. Quale materiale risulta più facilmente sanificabile per i piani di lavoro adibiti alla preparazione di alimenti?

- a) plexiglas
- b) pietra acrilica
- c) marmo
- d) acciaio inox

11. Come si possono evitare le contaminazioni crociate degli alimenti?

- 1) usando gli stessi utensili per i cibi crudi e quelli cotti
- 2) usando la stessa superficie di lavoro per i cibi crudi e per quelli cotti
- 3) lavandosi le mani prima di aver toccato i cibi crudi e dopo aver lavato quelli cotti
- 4) conservando i cibi crudi distante da quelli cotti

12. Quanti sono gli allergeni citati dal Regolamento Europeo 1169/2011?

- a) 11
- b) 13
- c) 14
- d) 17

13. Durante il servizio, un collega ti chiede di coprirlo perché è in ritardo. Tu:

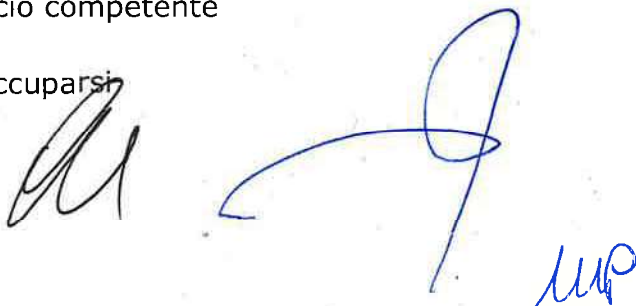
- A) Copri il collega senza informare nessuno
- B) Copri il collega e poi non ne parli
- C) Informi il responsabile e segui le regole interne sulla gestione delle assenze
- D) Ignori la richiesta

14. Quale dei seguenti dispositivi è un DPI?

- a) camice monouso
- b) cuffia cappelli
- c) guanti anticalore
- d) copriscarpe

15. In caso di smarrimento di un documento contenente dati personali dei bambini, il dipendente deve:

- A) Non fare nulla se il documento viene ritrovato
- B) Informare il responsabile o l'ufficio competente
- C) Ricreare il documento
- D) Chiedere ai genitori di non preoccuparsi



Thema "A"



1. Worin besteht unter anderem die Verantwortung der Lebensmittelindustrie?

- a) bei der gesetzlichen Vertretung eines Unternehmens
- b) dafür zu sorgen, dass die Prozeduren und die Ausgabe von Lebensmitteln unter hygienischen Gesichtspunkten und gemäß den HACCP-Vorschriften erfolgen
- c) sie ist Inhaber für die Verarbeitung personenbezogener Daten
- d) in der Verantwortung für die Sicherheit des Unternehmens

2. Die Annahme von Geschenken durch Beamte ist:

- a) Immer erlaubt
- b) Verboten, außer bei Geschenken von geringem Wert
- c) Nur an Feiertagen erlaubt
- d) Aus institutionellen Gründen obligatorisch

3. Welche dieser Substanzen kann einer Person, die an Zöliakie leidet, verabreicht werden?

- a) Roggenmehl
- b) Reis
- c) Manitobamehl
- d) Gerste

4. Wie hoch ist die Lagerungs-Temperatur von verderblichen Lebensmitteln tierischen Ursprungs?

- a) ab +6 °C bis +8°
- b) -4 °C bis 0 °C
- c) +4 °C bis +6 °C
- d) 0 °C bis +4 °C

5. Was versteht man unter dem Mindesthaltbarkeitsdatum?

- a) das Datum der Herstellung eines Lebensmittels
- b) die Beschreibung der Bedingungen, unter denen ein Lebensmittel gelagert werden muss
- c) das spezifische Datum, bis zu dem das Lebensmittel unter geeigneten Lagerungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält
- d) das angegebene Datum, bis zu dem ein Lebensmittel vorzugsweise verzehrt werden sollte

6. Gekochte Lebensmittel, die kalt verzehrt werden sollen, müssen aufbewahrt werden bei

- a) bei einer Temperatur von nicht mehr als 10° C
- b) bei Raumtemperatur
- c) Temperatur von nicht mehr als 20° C
- d) Temperatur von nicht mehr als 0° C

7. Welche ist die richtige Reihenfolge der Oberflächenreinigung?

- a) Beseitigung von Lebensmittelrückständen - Reinigung - Spülung - Desinfektion - Spülung, sofern dies aufgrund der Art des verwendeten Produkts erforderlich ist - Trocknung
- b) Entfernung von Lebensmittelrückständen - Reinigung - Desinfektion - eventuelle Spülung, sofern dies aufgrund der Art des verwendeten Produkts erforderlich ist - Trocknung

Handwritten signatures in blue ink:

- 1. A stylized signature, possibly 'Lul'.
- 2. A signature that looks like 'G'.
- 3. A signature that looks like 'MWP'.

- c) Reinigung - Spülung - Desinfektion - eventuelle Spülung, sofern dies aufgrund der Art des verwendeten Produkts erforderlich ist – Trocknung
- d) Beseitigung von Lebensmittelrückständen - Desinfektion - Spülung – Trocknung

8. Welche Rechtsvorschriften gelten für die Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz?

- a) Gesetzesdekret 626/94
- b) Gesetzesdekret 81/2008
- c) Gesetzesdekret 196/2003
- d) Ministerialdekret 382/1998

9. Die Desinfektion:

- a) dient der Reinigung einer Räumlichkeit
- b) dient zur Beseitigung von Krankheitserregern
- c) dient zur Bekämpfung von Mäusen, Fliegen und Kakerlaken
- d) dient der Schaffung eines besseren Arbeitsumfelds

10. Welches Material eignet sich am besten für Arbeitsplatten zur Lebensmittelzubereitung?

- a) Plexiglas
- b) Acrylstein
- c) Marmor
- d) rostfreier Stahl

11. Wie kann eine Kreuzkontamination von Lebensmitteln vermieden werden?

- 1) durch Verwendung der gleichen Utensilien für rohe und gekochte Lebensmittel
- 2) durch Benutzung der gleichen Arbeitsfläche für rohe und gekochte Lebensmittel
- 3) durch Händewaschen vor dem Berühren von rohen Lebensmitteln und nach dem Berühren von gekochten Lebensmitteln
- 4) durch Lagerung von rohen Lebensmitteln getrennt von gekochten Lebensmitteln

12. Wie viele Allergene sind in der europäischen Verordnung 1169/2011 aufgeführt?


- a) 11
- b) 13
- c) 14
- d) 17

13. Während der Arbeit bittet dich ein Kollege, für ihn einzuspringen, weil er sich verspätet hat. Du:

- a) Springst für den Kollegen ein, ohne jemanden darüber zu informieren.
- b) Springst für den Kollegen ein und sprichst nicht darüber.
- c) Informierst den Vorgesetzten und befolgst die internen Regeln zum Umgang mit Abwesenheiten.
- d) Ignorierst die Bitte.

14. Welches der folgenden Mittel ist eine PSA?

- a) Einwegkittel
- b) Haarkappen
- c) hitzebeständige Handschuhe
- d) Schuhüberzüge



Maria Lehr

15. Bei Verlust eines Dokuments, das personenbezogene Daten von Kindern enthält, muss der Mitarbeiter:

- a) nichts unternehmen, wenn das Dokument wiedergefunden wird
- b) den Verantwortlichen oder die zuständige Stelle informieren
- c) das Dokument neu erstellen
- d) die Eltern bitten, sich keine Sorgen zu machen

A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized, cursive letters that appear to be 'M. F.' followed by a long, sweeping flourish.

Markus Faber