



Comune di Bolzano
Stadtgemeinde Bozen

Concorso pubblico per esami per il conferimento di 1 posto di cuoco/a con contratto a tempo indeterminato (4ª qualifica funzionale)

Tema C

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

- a. La responsabilità di industria alimentare consiste nel garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico, nel rispetto della normativa HACCP
- b. essere responsabili della sicurezza aziendale
- c. essere titolare del trattamento dei dati personali

2. La predisposizione, da parte di un'azienda del settore alimentare, di un piano di autocontrollo è:

- a. Obbligatoria ma solo per alcune fasi di produzione
- b. Obbligatoria
- c. Facoltativa

3. Che cosa si intende per rintracciabilità (Reg Ce 178/2002)?

- 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

4. Cosa s'intende quando si parla di rischio "fisico" 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.



Comune di Bolzano
Stadtgemeinde Bozen

5. Quali delle seguenti combinazioni di alimenti sono considerati "allergeni" (Regolamento Ce 1169/2011) - ed è, quindi, quella corretta?

- a. Pomodoro, spinaci, latte, glutine
- b. Soia, latte, uovo, arachidi
- c. Sedano, prezzemolo, basilico, salvia

6. 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

7. Quando è obbligatorio l'utilizzo dei guanti anti-taglio?

- a. Durante ogni operazione di pulizia
- b. Durante le operazioni di taglio di carne, verdure, pane
- c. Durante il lavaggio della verdura cruda

8. Quale definizione delle seguenti, rappresenta un obbligo di comportamento in servizio, secondo il Codice di comportamento del personale del Comune di Bolzano?

- a. accettare, per sé o per altri, regali o altre utilità
- b. utilizzare informazioni riservate di cui è venuto a conoscenza nell'esercizio delle proprie funzioni, per attività diverse dai propri compiti istituzionali
- c. partecipare ad attività formative di base e di aggiornamento, promosse dall'Amministrazione

9. Qual è il metodo più sicuro, dal punto di vista igienico-sanitario per raffreddare la verdura calda?

- a. Raffreddare la verdura con un getto d'acqua fredda per togliere eventuali impurità.
- b. Usare un abbattitore di temperatura per accelerare il tempo di raffreddamento.
- c. lasciare la verdura a temperatura ambiente fino a raffreddamento completato

10. Quale metodo di cottura risulta essere il più idonea per la fascia di età 3-6 anni?

- a. cottura per mezzo di frittura.
- b. cottura al vapore.
- c. cottura alla griglia



Comune di Bolzano
Stadtgemeinde Bozen

Öffentlicher Wettbewerb nach Prüfungen zur Besetzung von 1 Stelle als Koch/Köchin mit unbefristetem Vertrag (4. Funktionsebene)

Thema C

1. Worin besteht u. a. die Verantwortung der Lebensmittelindustrie?

- Die Verantwortung der Lebensmittelindustrie besteht darin, dafür zu sorgen, dass die Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, der Vertrieb, die Handhabung, der Verkauf oder die Lieferung, einschließlich des Servierens, von Lebensmitteln in hygienisch einwandfreier Weise und in Übereinstimmung mit der HACCP-Verordnung erfolgt
- ist für die Sicherheit des Unternehmens verantwortlich
- für die Verarbeitung personenbezogener Daten verantwortlich sein

2. Die Erstellung eines Eigenkontrollplans durch ein Lebensmittelunternehmen ist:

- Obligatorisch, aber nur für bestimmte Produktionsphasen
- Obligatorisch
- Fakultativ

3. Was ist unter Rückverfolgbarkeit zu verstehen (EG-Verordnung 178/2002)?

- Die Möglichkeit, ein Lebensmittel von der Produktion bis zum Vertrieb zurückzuverfolgen und zu verfolgen
- Besteht aus der korrekten Lagerung von Lebensmitteln in Kühlschränken/Gefrierschränken
- Die Erfassung der Temperatur von Lebensmitteln während des Kochens

4. Was versteht man unter dem „physischen“ 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.
- Das Risiko der Kontamination von Lebensmitteln durch Fremdkörper, z. B. Glas, Metall, Kunststoff, Holz, Knochen, aber auch durch Materialien des Personals wie Haare, Nägel, ungeeignete Kleidung.



Comune di Bolzano
Stadtgemeinde Bozen

- 5. Welche der folgenden Lebensmittelkombinationen gelten als „Allergene“ (EG-Verordnung 1169/2011) und sind daher richtig?**
- a. Tomate, Spinat, Milch, Gluten
 - b. Soja, Milch, Ei, Erdnüsse
 - c. Sellerie, Petersilie, Basilikum, Salbei
- 6. Wie hoch ist die Anzahl der Stoffe oder Produkte, die gemäß der europäischen Verordnung 1169/2011 Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und deren Vorhandensein in Lebensmitteln und Zubereitungen gemeldet werden muss?**
- a. 14
 - b. 6
 - c. 20
- 7. Wann ist das Tragen von Schnitzzuschutzhandschuhen vorgeschrieben?**
- a. Bei allen Reinigungsarbeiten
 - b. beim Schneiden von Fleisch, Gemüse, Brot
 - c. Beim Waschen von rohem Gemüse
- 8. Welche der folgenden Verhaltensweisen ist laut dem Verhaltenskodex für das Personal der Stadt Bozen eine Pflicht am Arbeitsplatz?**
- a. für sich oder andere Geschenke oder andere Vorteile anzunehmen
 - b. vertrauliche Informationen, von denen sie in Ausübung ihres Amtes Kenntnis erlangt haben, für Tätigkeiten zu verwenden, die nicht zu ihren institutionellen Aufgaben gehören
 - c. an den von der Verwaltung geförderten Aus- und Fortbildungsmaßnahmen teilzunehmen
- 9. Was ist aus gesundheitlicher und hygienischer Sicht die sicherste Methode, um heißes Gemüse zu kühlen?**
- a. Kühlen Sie das Gemüse mit einem Strahl kalten Wassers, um Verunreinigungen zu entfernen.
 - b. Verwenden Sie einen Schnellkühler, um die Kühlzeit zu verkürzen.
 - c. Lassen Sie das Gemüse bei Raumtemperatur stehen, bis es vollständig abgekühlt ist.
- 10. Welche Garmethode ist für die Altersgruppe 3-6 Jahre am besten geeignet?**
- a. Kochen durch Braten.
 - b. Dämpfen.
 - c. Grillen.