



## TEMA A

### 1) Durante l'operazione di lavaggio della frutta è importante:

- a) Lavare accuratamente la frutta e lasciarla in ammollo in acqua fredda pulita ed aceto, oppure in ammollo in acqua fredda pulita e bicarbonato
- b) Lavare accuratamente la frutta con acqua calda, sgocciolarla e asciugarla velocemente
- c) Lavare la frutta sotto acqua corrente

### 1) Beim Waschen von Obst ist es wichtig:

- a) Waschen Sie das Obst gründlich und weichen Sie es in sauberem, kaltem Wasser und Essig ein, oder weichen Sie es in sauberem, kaltem Wasser und Natriumbikarbonat ein.
- b) Waschen Sie das Obst gründlich mit warmem Wasser, lassen Sie es abtropfen und trocknen Sie es schnell ab.
- c) Waschen Sie die Früchte unter fließendem Wasser.

### 2) Quali di queste verifiche è necessario effettuare in fase di ricezione e stoccaggio dei generi alimentari deperibili (freschi)?

- a) Verifica dell'integrità delle confezioni, della data di scadenza o TMC e della temperatura di arrivo
- b) Verifica della presenza, sulla confezione, della ricetta per la preparazione dell'alimento
- c) Non occorre effettuare alcun controllo, eccetto che per la verifica del peso

### 2) Welche dieser Kontrollen sollten bei der Annahme und Lagerung von verderblichen (frischen) Lebensmitteln durchgeführt werden?

- a) Überprüfung der Unversehrtheit der Verpackung, des Verfallsdatums oder des TMC und der Ankunftstemperatur
- b) Überprüfung, ob das Rezept für die Zubereitung des Lebensmittels auf der Verpackung vorhanden ist
- c) Es ist keine Kontrolle erforderlich, außer der Überprüfung des Gewichts

### 3) A cosa serve il piano di autocontrollo?

- a) È un documento essenziale di prevenzione, ma soprattutto obbligatorio, per operare in sicurezza, nel rispetto delle leggi e delle normative in materia Haccp
- b) È un piano che riguarda la sicurezza sul posto di lavoro, obbligatorio per prevenire gli infortuni
- c) È un piano utile a tenere sotto controllo i quantitativi degli ordini dei generi alimentari

### 3) Was ist der Zweck des Eigenkontrollplans?

- a) Es handelt sich um ein wesentliches präventives Dokument, aber vor allem um ein obligatorisches Dokument, um sicher zu arbeiten, in Übereinstimmung mit den Haccp-Gesetzen und -Vorschriften
- b) Es handelt sich um einen Plan zur Sicherheit am Arbeitsplatz, der obligatorisch ist, um Unfälle zu vermeiden
- c) Es ist ein nützlicher Plan, um die Bestellmengen von Lebensmitteln unter Kontrolle zu halten

### 4) Come devono essere stoccati gli alimenti per la celiachia?

- a) Insieme a tutti gli altri alimenti
- b) Nello scaffale più in alto della dispensa/frigorifero
- c) Nello scaffale più in basso della dispensa/frigorifero

**4) Wie sollten Zöliakie-Lebensmittel gelagert werden?**

- a) Zusammen mit allen anderen Lebensmitteln
- b) im obersten Fach der Speisekammer/des Kühlschranks
- c) Im untersten Fach des Vorratsschranks/Kühlschranks

**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

**5) 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

**6) Quando devono essere impiegati i DPI secondo quanto previsto dal Dlgs 81/08:**

- a) Sempre anche durante l'intervallo dal lavoro
- b) Quando i rischi non possono essere evitati o sufficientemente ridotti da misure tecniche di prevenzione, da mezzi di protezione collettiva, da misure, metodi o procedimenti di riorganizzazione del lavoro
- c) Solo in presenza del datore di lavoro, del dirigente o del preposto;

**6) Wann die PSA gemäß der Gesetzesverordnung 81/08 verwendet werden muss:**

- a) Immer auch während der Arbeitspausen
- b) Wenn die Risiken nicht durch technische Vorbeugungsmaßnahmen, kollektive Schutzmittel, Maßnahmen, Methoden oder Verfahren zur Neuorganisation der Arbeit vermieden oder ausreichend verringert werden können
- c) Nur in Anwesenheit des Arbeitgebers, des Geschäftsführers oder der verantwortlichen Person;

**7) Il mio superiore mi invita a portare delle derrate alimentari preso l'indirizzo privato dell'assessore competente al fine di organizzare una cena di lavoro.**

- a) Eseguo quanto il diretto superiore mi chiede
- b) Rifiuto l'esecuzione delle disposizioni del superiore semplicemente dicendogli che non lo ritengo opportuno
- c) Rifiuto l'esecuzione delle disposizioni del superiore ritenendole illegittime, comunicandolo per iscritto e specificando i motivi del rifiuto.

**7) Mein/e Vorgesetzte/r fordert mich auf, Lebensmittel an die Privatadresse des/der zuständigen Stadtrats/Stadträtin zu bringen, um ein Arbeitsessen zu organisieren**

- a) Ich führe die Anordnung meiner/s Vorgesetzten aus
- b) Ich weigere mich, die Anordnung meiner/s Vorgesetzten auszuführen, indem ich ihr/ihm einfach sage, dass ich es nicht für angebracht halte
- c) Ich weigere mich, die Anordnungen meiner/s Vorgesetzten auszuführen, weil sie rechtswidrig sind, und ich teile dies schriftlich mit und gebe auch die Gründe für die Weigerung an

