

Prova scritta B - concorso magazziniere

barrare la casella con la risposta esatta	
1. Qual è il significato dell'acronimo H.A.C.C.P.? ☐ Hazard Analysis and Critical Control Points ☐ Hazard Analgesico and Critical Control Puc ☐ Hight Aspergillus and Cladosporium Control Points	2. A cosa serviva inizialmente il sistema H.A.C.C.P.? ☐ Veniva usato negli ospedali in Germania durante la seconda guerra mondiale ☐ È un sistema inventato dagli inglesi per il controllo dei batteri nei cibi ☐ Inizialmente veniva utilizzato per controllare la qualità degli alimenti da utilizzare nelle missioni spaziali
3. A quale temperatura vengono conservate le carni da macello? ☐ +10/12 gradi centigradi ☐ +1/2 gradi centigradi ☐ +7/8 gradi centigradi	4. Qual è la temperatura ottimale di crescita per i microrganismi? ☐ Da + 0° a + 5° centigradi ☐ Da +30° a + 40° centigradi ☐ Da +65° a + 75° centigradi
5. Qual è la corretta sequenza delle fasi di pulizia? ☐ rimozione dei residui grossolani, risciacquo, disinfezione, deterzione ☐ rimozione dei residui grossolani, deterzione, disinfezione, risciacquo ☐ risciacquo, rimozione dei residui grossolani, disinfezione	6. In campo alimentare cosa si intende per SHELF-LIFE? ☐ La vita media di un prodotto alimentare ☐ I prodotti alimentari a base di glutammato monosodico ☐ I prodotti alimentari di origine extra UE
7. A quale temperatura possono essere trasportate le carni? ☐ Da +5° a + 12/13 gradi centigradi ☐ Da +1° a + 6/7 gradi centigradi ☐ Da +8° a + 12/14 gradi centigradi	8. Cosa si intende per temperatura "NEGATIVA" ☐ La temperatura sotto lo zero termico ☐ Una temperatura che danneggia gli alimenti ☐ La temperatura sopra i 65° gradi centigradi



9. Quali caratteristiche devono avere i mezzi che trasportano alimentari? ☐ Capacità di proteggere gli alimenti da possibili contaminazioni, facilità di pulizia e disinfezione del mezzo, possibilità di controllo delle temperature ☐ Devono essere necessariamente coibentati e sempre provvisti di un sistema di refrigerazione, le parti metalliche del cassone devono essere assolutamente in acciaio inox ☐ Deve essere un mezzo targato con cilindrata superiore ai 200 cc, il cassone deve essere necessariamente smontabile, non può assolutamente trasportare prodotti non alimentari	10. Si devono prendere in consegna presso il magazzino prodotti precedentemente ordinati, quali comportamenti si devono attivare per assicurarsi di poter restituire la merce nel caso in cui tali prodotti non siano conformi all'ordine effettuato o alla qualità richiesta? ☐ Si avvisa verbalmente l'autista del mezzo di trasporto, che se la merce non dovesse corrispondere all'ordine, si telefona all'azienda produttrice per informarli del fatto ☐ Si firma la bolla di accompagnamento solo dopo aver verificato che il numero di imballaggi corrisponda all'ordine ☐ È sufficiente firmare il documento di trasporto aggiungendo in calce "merce accettata con riserva di verifica", in tal modo si può controllare la merce anche in un secondo momento
11. Rientra tra le mansioni del magazziniere la possibilità di gestire lo stato di igiene e pulizia degli ambienti di stoccaggio, dei locali annessi di servizio e delle aree esterne di pertinenza? ☐ No ☐ Sì ☐ Solo l'ufficio igiene e sanità pubblica lo può fare	12. Il responsabile del piano di autocontrollo è ☐ Il titolare dell'azienda o datore di lavoro ☐ Il magazziniere ☐ L'addetto alla produzione
13. La pasta alimentare deve essere conservata ☐ Possibilmente in un locale molto umido ☐ Possibilmente in un locale con presenza di muffe ☐ Possibilmente in un locale asciutto	14. A quale temperatura si può trasportare il latte pastorizzato? ☐ Da +6° a +10/12 gradi centigradi ☐ Da +5° a +10/12 gradi centigradi ☐ Da 0° a +4/6 gradi centigradi

15. Se un magazzino contiene prodotti di origine diversa (alimentari secchi, detersivi, attrezzi ecc.), essi devono essere ☐ Separati e in luoghi distinti ☐ Per legge devono essere conservati in un unico locale ☐ Possibilmente posizionati sopra scaffali e stoccati in ordine alfabetico	16. Se si dovessero trasportare cibi caldi, a quale temperatura minima si devono mantenere per essere somministrati? ☐ A +65 gradi centigradi ☐ A +45 gradi centigradi ☐ A +35 gradi centigradi
17. Il piano di autocontrollo (HACCP) prevede l'identificazione dei punti critici di controllo? ☐ No ☐ Sì ☐ No, li individua l'ufficio di igiene	18. Facendo dei controlli delle merci stoccate nel magazzino, ci si accorge che nella partita di scatole di pelati non è leggibile la data di scadenza. Come ci si comporta? ☐ Si blocca la fornitura di pelati fino a quando la ditta produttrice interpellata invia una dichiarazione sull'effettiva scadenza della merce ☐ La qualità del prodotto è ottima perché ci si è permessi di aprire una scatola e verificarne il contenuto ☐ Si elimina tutta la merce
19. Dal punto di vista igienico il magazzino alimentari va sanificato ☐ Possibilmente tutti i giorni ☐ Al bisogno ☐ Solo prima di una ispezione interna	20. L'H.A.C.C.P è ☐ Un sistema che permette di cucinare cibi più gustosi ☐ Un sistema preventivo di controllo degli alimenti ☐ Una sigla che indica un metodo di sterilizzazione
21. In magazzino ben funzionante deve rispondere ai seguenti requisiti: ☐ deve essere sempre pieno ☐ avere la quantità di merce appena sufficiente per rispondere alle esigenze del cliente ☐ deve essere flessibile e dinamico	22. Merci con alta frequenza di rotazione devono essere posizionate ☐ nelle scaffalature ad altezza dello sguardo ☐ in un settore difficilmente raggiungibile ☐ più possibile vicino alle entrate ed alle uscite del magazzino



23. L'inventario all'interno del magazzino deve essere effettuato ☐ ogni primo martedì del mese ☐ periodicamente ad intervalli non troppo frequenti ☐ una volta all'anno	24. Nella gestione delle scorte è spesso importante ☐ dotare il magazzino di una scorta di sicurezza ☐ dotare il magazzino di una scorta prevedibile in base agli ordini pervenuti ☐ dotare il magazzino di una quantità di scorte in base all'esperienza personale
25. Come si definisce l'indice di rotazione delle merci ☐ è l'indicatore che definisce quante volte la merce viene spostata all'interno del magazzino ☐ è l'indicatore che definisce quante volte il magazzino si riempie e si vuota ☐ è l'indicatore che definisce quante volte la merce viene spostata all'esterno, per poi riordinarla all'interno del magazzino	26. Per le scorte deperibili vale il principio ☐ gli ordini devono essere effettuati con largo anticipo ☐ i rifornimenti devono avvenire con frequenza bassa ☐ rifornimenti frequenti dai fornitori o ai clienti
27. Negli obblighi del preposto è previsto ☐ che controlli se gli addetti e i clienti che accedono al magazzino hanno conoscenze in materia di sicurezza ☐ nominare il medico competente per l'effettuazione della sorveglianza sanitaria ☐ che verifichi affinché soltanto i lavoratori che hanno ricevuto adeguate istruzioni accedano alle zone che li espongono ad un rischio	28. Il documento di trasporto è un documento che serve per ☐ è una semplice ricevuta che non va controllata e inviata direttamente all'ufficio contabilità ☐ controllare che la merce ricevuta sia conforme all'ordine ☐ è una ricevuta che viene consegnata dall'autista del camion al magazziniere che la firma
29. I D.P.I. vanno indossati ☐ in base alle lavorazioni che si stanno effettuando ed ai rischi connessi ☐ sempre tutti ☐ quando gli altri colleghi li indossano e quindi si ritengono indispensabili	30. Le operazioni tradizionali di magazzino sono ☐ entrata merci, uscita merci, controllo delle giacenze ☐ entrata merci, confezionamento merci, controllo giacenze ☐ confezionamento merci, controllo volumi, uscita merci

Domanda aperta – Prova B

1. Il/La candidato/a illustri e descriva:
 - i principali compiti del magazziniere,
 - le buone pratiche in materia di igiene del personale
 - la procedura operativa di rintracciabilità dei prodotti alimentari

Schriftliche Prüfung B

Das richtige Feld ankreuzen	
1. Was bedeutet die Abkürzung H.A.C.C.P.? ☐ Hazard Analysis and Critical Control Points ☐ Hazard Analgesic and Critical Control Puc ☐ Hight Aspergillus and Cladosporium Control Points	2. Auf welchem Gebiet wurde das H.A.C.C.P.-System anfangs verwendet? ☐ Im Zweiten Weltkrieg wurde das H.A.C.C.P.-System in deutschen Krankenhäusern eingesetzt. ☐ Das System wurde in Großbritannien entwickelt, um die Verbreitung von Bakterien in Lebensmitteln unter Kontrolle zu halten. ☐ Zunächst wurde es zur Kontrolle der Qualität von Astronautennahrung eingesetzt
3. Bei welcher Temperatur wird Schlachtfleisch gelagert? ☐ +10/12 Grad Celsius ☐ +1/2 Grad Celsius ☐ +7/8 Grad Celsius	4. Bei welcher Temperatur vermehren sich Mikroorganismen am besten? ☐ zwischen 0 und + 5 Grad Celsius ☐ zwischen +30 und + 40 Grad Celsius ☐ zwischen +65 und + 75 Grad Celsius
5. Welcher Reinigungsablauf ist richtig? ☐ grob vorreinigen, spülen, desinfizieren, reinigen ☐ grob vorreinigen, reinigen, desinfizieren, spülen ☐ spülen, grob vorreinigen, desinfizieren	6. Was bedeutet der Begriff „SHELF-LIFE“ im Zusammenhang mit Lebensmitteln? ☐ Er bezeichnet die durchschnittliche Haltbarkeit eines Lebensmittels. ☐ Er bezeichnet Lebensmittel, die Natriumglutamat enthalten. ☐ Er bezeichnet Lebensmittel aus Nicht-EU-Ländern.
7. Welche Temperatur muss beim Transport von Fleisch eingehalten werden? ☐ zwischen +5 und + 12/13 Grad Celsius ☐ zwischen -1 und + 7/10 Grad Celsius ☐ zwischen +8 und + 12/14 Grad Celsius	8. Wann spricht man von "Minusgraden"? ☐ Wenn die Temperatur unter null Grad liegt. ☐ Wenn eine Temperatur erreicht wird, bei der Lebensmittel Schaden nehmen. ☐ Wenn die Temperatur über 65 Grad Celsius liegt.



9. Welche Merkmale müssen Fahrzeuge aufweisen, damit sie zum Transport von Lebensmitteln eingesetzt werden können? ☐ Sie müssen Lebensmittel vor Verunreinigung schützen, einfach zu reinigen und zu desinfizieren sein. Außerdem muss eine Überprüfung der Kühltemperatur möglich sein. ☐ Sie müssen immer mit einer Isolierung und einem Kühlaggregat ausgestattet sein. Die Metallteile des Kofferaufbaus müssen aus Edelstahl sein. ☐ Das Fahrzeug muss einen Hubraum von mehr als 200 cm³ aufweisen, der Kofferaufbau muss abnehmbar sein, es dürfen ausschließlich Lebensmittel transportiert werden.	10. Sie müssen im Lager zuvor bestellte Produkte in Empfang nehmen. Wie gehen Sie vor, um sicherzustellen, dass Sie die Ware zurückgeben können, falls die Produkte nicht der Bestellung oder der gewünschten Qualität entsprechen? ☐ Sie sagen dem Fahrer des Warentransports, dass sie die Herstellerfirma anrufen werden, falls die Ware nicht der Bestellung entsprechen sollte. ☐ Sie unterschreiben den Lieferschein, nachdem Sie geprüft haben, dass die Warenmenge der Bestellung entspricht. ☐ Sie unterschreiben den Lieferschein und bringen am Rand den Vermerk „Ware unter dem Vorbehalt weiterer Prüfungen angenommen“ an, damit die Ware auch zu einem späteren Zeitpunkt kontrolliert werden kann.
11. Es gehört zu den Aufgaben des Lagerverwalters die Möglichkeit, den Zustand der Hygiene und Sauberkeit der Lagerräume, der angrenzenden angrenzenden Betriebsräume und Außenbereiche zu kontrollieren? ☐ Nein ☐ Ja ☐ Diese Kontrollen darf nur das Amt für Hygiene und öffentliche Gesundheit durchführen	12. Beauftragter für die H.A.C.C.P.-Eigenkontrolle ist ☐ der Firmeninhaber oder der Arbeitgeber. ☐ der Magazinär. ☐ der Produktionsbeauftragte.
13. Wo werden Teigwaren normalerweise gelagert? ☐ An einem sehr feuchten Ort. ☐ An einem von Schimmel befallenen Ort. ☐ An einem trockenen Ort.	14. Bei welcher Temperatur darf pasteurisierte Milch transportiert werden? ☐ bei +6 bis + 10/12 Grad Celsius ☐ bei +5 bis + 10/12 Grad Celsius ☐ bei +0 bis + 4/6 Grad Celsius

15. Wie müssen in einem Magazin Produkte unterschiedlicher Art (Trockenlebensmittel, Reinigungsmittel, Geräte usw.) gelagert werden? ☐ Getrennt voneinander an unterschiedlichen Orten. ☐ Laut Gesetz in einem gemeinsamen Raum. ☐ Möglichst auf Regalen und alphabetisch geordnet.	16. Wenn warme Speisen angeliefert werden, auf welche Temperatur müssen diese vor dem Servieren mindestens erhitzt werden? ☐ auf + 65 Grad Celsius ☐ auf + 45 Grad Celsius ☐ auf + 35 Grad Celsius
17. Müssen im Zuge der H.A.C.C.P.-Kontrolle die kritischen Kontrollpunkte ausfindig gemacht werden? ☐ Nein ☐ Ja ☐ Nein, das macht das Amt für Hygiene.	18. Bei einer Warenkontrolle im Lager fällt Ihnen auf, dass bei einer Partie Dosentomaten das Verfallsdatum nicht lesbar ist. Wie verhalten Sie sich? ☐ Die Partie Dosentomaten bleibt so lange unangetastet, bis der mittlerweile benachrichtigte Hersteller Ihnen das effektive Verfallsdatum mitteilt. ☐ Sie öffnen eine Dose, prüfen den Inhalt und stellen fest, dass die Warenqualität einwandfrei ist. ☐ Sie vernichten die Ware.
19. Wie oft muss ein Lebensmittellager aus hygienischen Gründen sterilisiert werden? ☐ Möglichst täglich. ☐ Wann immer nötig. ☐ Nur vor einer internen Kontrolle.	20. H.A.C.C.P ist ☐ ein System, mit dem man noch schmackhafter kochen kann. ☐ ein System, mit dem Lebensmittel durch vorbeugende Kontrollen sicherer gemacht werden. ☐ die Kurzbezeichnung für eine Sterilisationsmethode.
21. Welches dieser Merkmale trifft auf ein gut funktionierendes Lager zu? ☐ Es ist immer komplett mit Waren gefüllt. ☐ Es werden gerade so viele Waren gelagert, dass der Kundenbedarf gedeckt werden kann. ☐ Es ermöglicht eine flexible und dynamische Lagerhaltung.	22. Wo werden Waren gelagert, die schnell umgeschlagen werden? ☐ In Regalen auf Augenhöhe. ☐ In einem schwer zugänglichen Bereich. Möglichst nahe am Lagereingang bzw. Lagerausgang.



23. Wie oft muss ein Inventarverzeichnis der lagernden Ware erstellt werden? ☐ Jeden ersten Dienstag im Monat. ☐ Regelmäßig in nicht zu engen Abständen. ☐ Einmal im Jahr.	24. Bei der Lagerverwaltung ist es in der Regel wichtig, ☐ dass Sicherheitsbestände eingelagert sind. ☐ dass auf der Grundlage der eingegangenen Bestellungen ein angemessener Reservebestand eingelagert wird. ☐ dass auf Grund von eigenen Erfahrungswerten in der Lagerverwaltung ein angemessener Reservebestand eingelagert wird.
25. Was versteht man unter dem Begriff „Lagerumschlagshäufigkeit“? ☐ Der Begriff gibt Aufschluss darüber, wie viele Male eine Ware innerhalb des Magazins umgelagert wird. ☐ Der Begriff gibt Aufschluss darüber, wie oft ein Lager in einem bestimmten Zeitraum geleert und wieder gefüllt wird. ☐ Der Begriff gibt Aufschluss darüber, wie oft die Lagerbestände nach draußen gebracht und anschließend wieder eingeräumt werden.	26. Für verderbliche Ware gilt folgender Grundsatz: ☐ Bestellungen müssen weit im Voraus aufgegeben werden. ☐ Lieferungen sollten in möglichst großen Abständen erfolgen. ☐ Lieferungen durch die Lieferanten bzw. an die Kunden sollten in möglichst kleinen Abständen erfolgen.
27. Der Vorarbeiter hat die Aufgabe, ☐ zu kontrollieren, ob die Angestellten und Kunden, die Zutritt zum Lager haben, mit den Sicherheitsbestimmungen vertraut sind. ☐ den für die Gesundheitskontrollen zuständigen Betriebsarzt zu ernennen. ☐ sicherzustellen, dass nur jene Angestellten, die eine entsprechende Einweisung erhalten haben, Zutritt zu den Gefahrenbereichen haben.	28. Was gehört zu den üblichen Aufgaben eines Magazinärs? ☐ Wareneingang, Warenausgang, Warenbestandskontrolle ☐ Wareneingang, Warenverpackung, Warenbestandskontrolle ☐ Warenlagerung, Kontrolle der Warenmaße, Warenausgang
29. Wie bzw. wann wird die Persönliche Schutzausrüstung getragen? ☐ Je nachdem, welche Arbeit verrichtet werden muss und welche Gefahren damit verbunden sind. ☐ Sie wird immer komplett getragen. ☐ Sie wird getragen, wenn auch andere Kollegen sie tragen und dies als unverzichtbar gewertet wird.	30. Was gehört zu den üblichen Aufgaben eines Magazinärs? ☐ Wareneingang, Warenausgang, Warenbestandskontrolle ☐ Wareneingang, Warenverpackung, Warenbestandskontrolle ☐ Warenlagerung, Kontrolle der Warenmaße, Warenausgang

Offene Frage - Test B

Der Kandidat erläutere und beschreibe:

- ☐ die Hauptaufgaben des Magazinärs,
- ☐ gute Hygienepraktiken für das Personal
- ☐ das angewandte Verfahren zur Rückverfolgung von Lebensmitteln



