



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

- a) nell'essere responsabili della sicurezza aziendale
- b) nel rappresentare legalmente un'azienda
- c) 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
- d) nell'essere titolare del trattamento dei dati personali

2 - Dove vanno conservati gli alimenti indicati come deperibili?

- a) In frigorifero
- b) In dispensa
- c) In dispensa in un contenitore chiuso
- d) A temperatura ambiente

3 - Qual è la temperatura di conservazione dei generi alimentari deperibili di origine animale?

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

4 - A quale temperatura devono essere mantenuti i piatti cotti da servire caldi prima della somministrazione?

- a) a temperatura ambiente
- b) tra i 50 °C e i 60 °C
- c) tra i 10 °C e i 20 °C
- d) a una temperatura superiore ai 60 °C

5 - Cosa si intende per "disinfezione"?

- 1) attività di pulizia
- 2) attività di eliminazione dei residui grossolani
- 3) attività di eliminazione dei parassiti
- 4) attività di eliminazione dei batteri rimasti dopo l'operazione di pulizia

6 - I piani di lavoro, le attrezzature e gli utensili vanno sottoposti a sanificazione

- a) con periodicità settimanale
- b) al termine di ogni specifico uso
- c) ogni due giorni
- d) secondo necessità

7 - Gli alimenti più favorevoli alla moltiplicazione dei batteri sono:

- a) quelli ricchi di acqua (es. latte, creme, brodi)
- b) quelli meno ricchi di acqua (es. biscotti, pasta)
- c) quelli molto salati (es. acciughe sotto sale)
- d) quelli ricchi di zuccheri (es. confetture)

8 - Come si possono evitare le contaminazioni crociate degli alimenti?

- 1) usando la stessa superficie di lavoro per i cibi crudi e per quelli cotti

d) divisa

17 – Quale tra i seguenti rappresenta un obbligo di servizio per i dipendenti del Comune di Bolzano:

- a) mantenere il segreto d'ufficio
- b) presentarsi a lavoro vestito in maniera elegante
- c) utilizzare i mezzi pubblici per recarsi a lavoro
- d) dare del "lei" ai propri collaboratori

18 – Quale delle seguenti azioni non rappresenta un obbligo di servizio?

- a) ispirarsi a uno spirito di leale collaborazione nei rapporti con i superiori e con le colleghe e i colleghi
- b) iniziare il servizio 15 minuti prima dell'orario previsto
- c) avere la massima cura di tutto quanto appartiene al Comune
- d) astenersi da atti, comportamenti o molestie lesivi della dignità della persona

19 – In considerazione del continuo evolversi delle minacce informatiche alla sicurezza dei dati, selezionare il comportamento corretto da adottare:

- a) non connettere dispositivi personali senza l'approvazione dell'amministrazione
- b) rispondere immediatamente a email e link sospetti
- c) non utilizzare alcuna password per proteggere il PC
- d) fornire informazioni riservate o dati personali a chiunque ne faccia richiesta

20 – Il dipendente comunale può menzionare sui propri profili social la propria appartenenza al Comune di Bolzano?

- a) no, in nessun caso
- b) sì, previa autorizzazione del proprio superiore
- c) non prima di aver superato i 35 anni di età
- d) sì, purché si attenga a un linguaggio adeguato, contenuto, non volgare né offensivo e si astenga dal postare, condividere o approvare contenuti volgari, offensivi, discriminatori, lesivi della dignità umana e dell'immagine dell'amministrazione. ~~non prima di aver superato i 35 anni di età~~

L. Haend

Marine Pahr

Carlo A. Blum

Thema "C"



1 - Worin besteht unter anderem die Verantwortung der Lebensmittelindustrie?

- a) sie hat die Funktion des Sicherheitsbeauftragten des Unternehmens
- b) bei der gesetzlichen Vertretung eines Unternehmens
- c) dafür zu sorgen, dass die Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, der Vertrieb, die Handhabung, der Verkauf oder die Lieferung, einschließlich der Ausgabe von Lebensmitteln, unter hygienischen Gesichtspunkten und gemäß dem HACCP-System erfolgt
- d) der Inhaber der Datenverarbeitung sein

2 - Wo müssen die als verderblich gekennzeichneten Lebensmittel gelagert werden?

- a) in einem Kühlschrank
- b) In der Speisekammer
- c) in der Speisekammer in einem geschlossenen Behälter
- d) Bei Raumtemperatur

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

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

4 - Bei welcher Temperatur müssen gekochte Gerichte, die warm serviert werden sollen, vor dem Servieren aufbewahrt werden?

- a) bei Raumtemperatur
- b) zwischen 50 °C und 60 °C
- c) zwischen 10 °C und 20 °C
- d) bei einer Temperatur von über 60 °C

5 - Was versteht man unter "Desinfektion"?

- 1) Reinigungstätigkeit
- 2) Beseitigung von grobkörnigen Rückständen
- 3) Beseitigung von Schädlingen
- 4) Beseitigung der nach der Reinigung verbleibenden Bakterien

6 - Arbeitsflächen, Ausrüstung und Werkzeuge müssen desinfiziert werden

- a) wöchentlich
- b) am Ende jeder spezifischen Verwendung
- c) jeden zweiten Tag
- d) nach Bedarf

7 - Die für die Vermehrung von Bakterien geeignetsten Lebensmittel sind:

- a) wasserreiche Lebensmittel (z. B. Milch, Sahne, Suppen)
- b) weniger wasserhaltige Lebensmittel (z. B. Kekse, Nudeln)
- c) sehr salzhaltige Lebensmittel (z. B. gesalzene Sardellen)
- d) sehr zuckerhaltige Lebensmittel (z. B. Marmeladen)

8 - Wie kann eine Kreuzkontamination von Lebensmitteln vermieden werden?

- 1) durch Verwendung der gleichen Arbeitsfläche für rohe und gekochte Lebensmittel

- c) schnittfeste Handschuhe
- d) Uniform

17 - Welche der folgenden Pflichten ist eine Dienstverpflichtung für die Bediensteten der Gemeinde Bozen

- a) das Amtsgeheimnis zu wahren
- b) bei der Arbeit in eleganter Kleidung zu erscheinen
- c) öffentliche Verkehrsmittel für den Weg zur Arbeit zu benutzen
- d) die Mitarbeiter mit "Sie" anzusprechen

18 - Welche der folgenden Handlungen gehört nicht zu den Dienstpflichten?

- a) sich in den Beziehungen zu Vorgesetzten und Kollegen von einem Geist der loyalen Zusammenarbeit leiten zu lassen
- b) sich 15 Minuten vor Arbeitsbeginn auf dem Arbeitsplatz vorstellen
- c) alles, was der Gemeinde gehört, mit größter Sorgfalt zu behandeln
- d) Handlungen, Verhaltensweisen oder Belästigungen, die die persönliche Würde verletzen, zu unterlassen

19 - Wählen Sie in Anbetracht der sich ständig weiterentwickelnden Cyber-Bedrohungen für die Datensicherheit das richtige Verhalten aus:

- a) keine persönlichen Geräte ohne die Zustimmung der Verwaltung anschließen
- b) sofort auf verdächtige E-Mails und Links reagieren
- c) kein Passwort zum Schutz des PCs verwenden
- d) vertrauliche Informationen oder persönliche Daten an jeden weitergeben, der sie anfordert

20 - Dürfen Gemeindebedienstete in ihren sozialen Profilen erwähnen, dass sie der Gemeinde Bozen angehören?

- a) nein, unter keinen Umständen
- b) ja, mit Genehmigung des Vorgesetzten
- c) sie müssen 35 Jahre oder älter sein
- d) ja, sofern er/sie sich einer angemessenen Sprache bedient, die weder vulgär noch beleidigend ist, und es unterlässt, Inhalte zu posten, zu teilen oder zu billigen, die vulgär, beleidigend, diskriminierend oder schädlich für die Menschenwürde und das Image der Verwaltung sind.

In Hand

Marlene Pichler

Carlo A. F. Pichler