03/08/2023, 13:32 IFSG TZ-GLEHN

Zurück zum Kurs

Abschlusstest

Testfragen zur Erlangungen der Unterrichtungsbescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz

Aufgabe abgeschlossen! Zurück zum Kurs

Drei der nachfolgenden Lebensmittel können bei unsachgemäßer Handhabung eine gesundheitsgefährdende Keimbelastung aufweisen. Bei welchem Produkt sind allerdings normalerweise keine krankmachenden Erreger zu erwarten?



Eiprodukte

Fleisch

Kartoffelchips

Mayonnaise

Wie lange ist die Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz gültig, bis der Arbeitgeber nachschulen muss?



automatisch ein Leben lang

2 Jahre

ein Monat, danach 10 Jahre

bis zum ersten Tätigkeitsverbot

Welche Aussage ist nicht zutreffend?



Darf eine ansteckungsverdächtige Person nicht arbeiten, kann sie für den Verdienstausfall entschädigt werden.

Ein hygienisches Fehlverhalten in einer Großküche kann grundsätzlich ausgeschlossen werden.

Rechtsgrundlage der Hygienebelehrung ist das Infektionsschutzgesetz.

Der Arbeitgeber eines Lebensmittelbetriebes ist gesetzlich verpflichtet, die erfolgte Hygienebelehrung seines Mitarbeiters nachzuweisen.

Welche Aussage stimmt hinsichtlich einer entzündeten Wunde (beispielsweise einer Schnittverletzung)?



Eine Wundinfektion ist erkennbar an der gelben Augenverfärbung.

https://gotzg.de/?main=aufgabe&id=5#!

03/08/2023, 13:32 IFSG TZ-GLEHN

Jede Wunde ist automatisch infiziert.

Merkmale einer Wundinfektion sind roter Wundrand, Erwärmung der Wunde, Wundschmerz und -schwellung.

Nur ein Arzt kann anhand von Laborwerten eine Entzündung feststellen.

Zur Vermeidung einer Vermehrung von Erregern sollte man leicht verderbliche Lebensmittel



nie am gleichen Tag verbrauchen

gekühlt aufbewahren

nur unter fließendem Wasser verarbeiten

mit Zucker anreichern

Bei welchen der nachfolgend genannten gesundheitlichen Beschwerden darf zunächst keine gewerbsmäßige Tätigkeit mit Lebensmitteln ausgeübt werden?



Kopfschmerzen

Kurzatmigkeit

Durchfall

Schwellung des Kniegelenkes

Welche der nachfolgenden Maßnahmen stellt kein Problem für eine korrekte Händehygiene dar?



Nutzung von Toiletten ohne Handwaschbecken

Tragen langer, künstlicher oder lackierter Fingernägel

überwiegender Gebrauch der linken Hand (Linkshändigkeit)

Tragen mehrerer Ringe

Was kann die Ursache einer gelben Hautverfärbung sein?



übertragbare Leberentzündung

Verzehr von zu viel Zitrusfrüchten

zu intensiver Solariumbesuch

https://gotzg.de/?main=aufgabe&id=5#!

03/08/2023, 13:32 IFSG TZ-GLEHN

Eisenmangel

Copyright © TZ-GLEHN 2020 - 2023

AGB | Impressum | Datenschutz

https://gotzg.de/?main=aufgabe&id=5#!