

Lebensmittelhygiene - IHK Schulung Practice Test Questions and Answers

1. Was ist das FIFO-Prinzip in der Lebensmittellagerung?

- A) First In, First Out – zuerst eingelagertes Produkt wird zuerst entnommen
- B) Fast Inventory For Operations – schnelle Bestandsaufnahme
- C) Fresh Items First Order – frische Ware hat Priorität bei der Bestellung
- D) First Inspection For Output – Erstprüfung vor Warenausgabe

2. Welche Produkte dürfen NICHT zusammen gelagert werden?

- A) Rohe tierische Produkte dürfen nicht zusammen mit verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden
- B) Tiefkühlkost und Frischware dürfen niemals im gleichen Kühlraum sein
- C) Trockenwaren dürfen nicht neben Frischware stehen
- D) Konserven und Frischprodukte müssen in getrennten Gebäuden gelagert werden

3. Welche Kompetenzen erfordert Lebensmittelmikrobiologie?

- A) Fachkompetenz, Methodenkompetenz und Handlungskompetenz
- B) Nur Auswendiglernen
- C) Nur Praxiserfahrung
- D) Nur Computerkenntnisse

4. Was sind typische Fehler bei Lebensmittelmikrobiologie?

- A) Oberflächliches Lernen, fehlender Praxisbezug und Vernachlässigung aktueller Änderungen
- B) Es gibt keine typischen Fehler
- C) Nur Flüchtigkeitsfehler
- D) Nur Zeitprobleme

Answers: 1-A 2-A 3-A 4-A

For More Lebensmittelhygiene - IHK Schulung Questions and Answers FREE, Lebensmittelhygiene - IHK Schulung Online Prep Training, Lebensmittelhygiene - IHK Schulung Exam, Lebensmittelhygiene - IHK Schulung Study Guide, Lebensmittelhygiene - IHK Schulung Flashcards, Lebensmittelhygiene - IHK Schulung Quizzes visit:

Lebensmittelhygiene - IHK Schulung Practice Test