

§43 IfSG Practice Test Questions and Answers

1. Was ist bei aufgetautem Fleisch zu beachten?

- A) Es darf nicht erneut eingefroren werden und muss sofort zubereitet werden
- B) Es kann problemlos wieder eingefroren werden
- C) Es kann mehrere Tage ungekühlt aufbewahrt werden
- D) Das Auftauwasser kann als Soße verwendet werden

2. Welche Kompetenzen erfordert Hygienemaßnahmen?

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

3. Was sind typische Fehler bei Hygienemaßnahmen?

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

4. Was ist der Zweck der Belehrung nach §43 IfSG?

- A) Mitarbeiter über Tätigkeitsverbote, Infektionsrisiken und Hygienepflichten im Lebensmittelbereich zu informieren
- B) Mitarbeiter auf ihre Steuerpflichten im Gastronomiegewerbe hinzuweisen
- C) Die allgemeine Arbeitssicherheit im Betrieb zu erklären
- D) Neue Mitarbeiter über betriebliche Lohnregelungen zu informieren

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

For More §43 IfSG Questions and Answers FREE, §43 IfSG Online Prep Training, §43 IfSG Exam, §43 IfSG Study Guide, §43 IfSG Flashcards, §43 IfSG Quizzes visit:

§43 IfSG Practice Test