

Wettbewerb spezialisierte Hilfskraft 13.01.2024 – schriftlicher Fragebogen 1  
 Concorso ausiliario specializzato 13/1/2024 – Catalogo domande scritte 1

1	Wer ist im Südtiroler Sanitätsbetrieb der Verantwortliche für die Datenverarbeitung?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Der Südtiroler Sanitätsbetrieb mit Sitz in Bozen (Italien)</li> <li>b) Jeder Amtsdirektor</li> <li>c) Im Südtiroler Sanitätsbetrieb gibt es keinen Verantwortlichen für die Datenverarbeitung.</li> </ul>
	Chi è Il Titolare del trattamento dei dati personali per l’Azienda Sanitaria dell’Alto Adige?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) L’Azienda Sanitaria dell’Alto Adige con sede in Bolzano (Italia)</li> <li>b) Ogni direttore di ufficio</li> <li>c) L’Azienda Sanitaria dell’Alto Adige non ha il titolare dei dati personali</li> </ul>
2	Wann muss die Ausbildung der Arbeitnehmer gemäß Art. 37 des GvD Nr. 81/2008 erfolgen?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Wenn ein neues Arbeitsverhältnis begründet wird.</li> <li>b) Erst nach Bestehen der vertraglich vereinbarten Probezeit.</li> <li>c) bei Begründung des Arbeitsverhältnisses oder zu Beginn des Einsatzes, sofern es sich um Arbeitskräfteüberlassung handelt; bei Versetzung oder Änderung des Aufgabenbereiches; bei Einführung neuer Arbeitsmittel oder neuer Technologien, Arbeitsstoffe und gefährlicher Präparate.</li> </ul>
	Quando deve avvenire la formazione dei lavoratori prevista dall'art. 37 del D.Lgs. n. 81/2008?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Quando si instaura un nuovo rapporto di lavoro.</li> <li>b) Solo dopo il superamento del periodo di prova concordato contrattualmente</li> <li>c) In occasione della costituzione del rapporto di lavoro o dell’inizio dell’utilizzazione qualora si tratti di somministrazione di lavoro; in caso di trasferimento o cambiamento di mansioni; in caso di introduzione di nuove attrezzature di lavoro o di nuove tecnologie, di nuove sostanze e preparati pericolosi.</li> </ul>
3	Wer ist der gesetzliche Vertreter des Südtiroler Sanitätsbetriebes?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Der/die Präsident/in der Landesregierung</li> <li>b) Der/die Gesundheitslandesrat/rätin</li> <li>c) Der/die Generaldirektor/in</li> </ul>
	Chi è il Legale Rappresentante dell’Azienda Sanitaria dell’Alto Adige?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Il/la Presidente della Giunta provinciale</li> <li>b) L’Assessore/a alla salute</li> <li>c) Direttrice/Direttore generale</li> </ul>

4	Persönliche Schutzausrüstungen	<p>a) werden nur Mitarbeitern mit befristetem Arbeitsvertrag ausgehändigt.</p> <p>b) müssen ausgehändigt werden, wenn die Risiken nicht durch geeignete technische Präventionsmaßnahmen, kollektive Schutzmittel oder arbeitsorganisatorische Maßnahmen vermieden oder ausreichend begrenzt werden können.</p> <p>c) werden auf Anfrage des Arbeitnehmers ausgehändigt.</p>
	I dispositivi di protezione individuale:	<p>a) devono essere forniti solo ai lavoratori assunti a tempo determinato.</p> <p>b) devono essere forniti quando non esistono tecniche alternative per la prevenzione o protezione collettiva, né misure organizzative sufficienti a evitare o ridurre adeguatamente il rischio.</p> <p>c) devono essere forniti a richiesta del lavoratore.</p>

5	Welche Körperteile sind bei der manuellen Handhabung einer Last betroffen?	<p>a) Nur die Gelenke.</p> <p>b) Die Gelenke, die Muskeln, die Wirbel.</p> <p>c) Nur die Hände und die Muskeln.</p>
	Quali parti del corpo sono interessate nella movimentazione manuale di un carico?	<p>a) Solo le articolazioni.</p> <p>b) Le articolazioni, i muscoli, le vertebre.</p> <p>c) Solo le mani ed i muscoli.</p>

6	Darf der Mitarbeiter auf sozialen Medien (wie z.B. Facebook, Twitter usw.) Nachrichten verbreiten, die das Ansehen von Kollegen, Vorgesetzten und Mitarbeitern schädigen könnten?	<p>a) Nein</p> <p>b) Nur wenn es mit dem Vorgesetzten vereinbart ist</p> <p>c) Nur wenn es Kollegen/innen aus dem/der eigenen Büro/Abteilung sind</p>
	Il dipendente può diffondere sui social media (come p.es. Facebook, Twitter ecc.) notizie che possano ledere l'immagine di colleghi/e, superiori e collaboratori/rici?	<p>a) No</p> <p>b) Solo se concordato con il superiore</p> <p>c) Solo se sono colleghi/e del proprio ufficio/reparto</p>

7	Was ist die HACCP-Methode?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Ein Kontrollsystem, das der Verantwortliche einer „Lebensmittelindustrie“ einführt, um zu überprüfen, dass der Produktions- und Verteilungsprozess der Lebensmittel unter Einhaltung der vorgesehenen hygienischen und gesundheitlichen Vorschriften erfolgt.</li> <li>b) Ein Überprüfungssystem, das von den Verbrauchern genutzt wird, um die Qualität und Unbedenklichkeit der Lebensmittel, die in Kantinen verteilt werden, zu bewerten.</li> <li>c) Ein Verfahren zur Behebung von technischen Problemen, die während der Phasen der Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln auftreten können.</li> </ul>
	Cos'è il metodo HACCP?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Un sistema di controllo che il responsabile di una "industria alimentare" mette in atto per verificare che il processo produttivo e distributivo degli alimenti si svolga nel rispetto delle procedure e delle norme igienico sanitarie previste</li> <li>b) Un sistema di verifica di cui si avvalgono i consumatori per valutare la qualità e la salubrità degli alimenti messi in distribuzione presso le mense</li> <li>c) Un metodo per correggere eventuali inconvenienti tecnici riscontrati durante le fasi di conservazione e preparazione degli alimenti</li> </ul>

8	Können frischer Fisch und Fleisch in derselben Kühlzelle aufbewahrt werden?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Ja</li> <li>b) Nein</li> <li>c) Ja, sofern der Fisch am selben Tag verwendet wird.</li> </ul>
	Il pesce e la carne freschi possono essere conservati nella stessa cella frigorifera?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Si</li> <li>b) No</li> <li>c) Si, purché il pesce venga consumato in giornata.</li> </ul>

9	Dürfen die Messer, die zum Schälen von Gemüse verwendet werden, gleichzeitig zum Schneiden von Fleisch verwendet werden?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Nein, da sie wenig scharf sind.</li> <li>b) Nein, da sie eine Quelle der Kontamination darstellen.</li> <li>c) Ja, sofern das Gemüse gründlich gewaschen wurde.</li> </ul>
	I coltelli usati per mondare le verdure possono essere usati contemporaneamente per tagliare la carne?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) No, in quanto poco affilati.</li> <li>b) No, in quanto fonte di contaminazione.</li> <li>c) Si, purché le verdure siano state accuratamente lavate.</li> </ul>

10	Die Verwendung von Holz für Oberflächen, die der Lebensmittelzubereitung dienen (Arbeitsplatten, Schneidebretter usw.), ist:	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Verboten</li> <li>b) Erlaubt</li> <li>c) Nicht empfohlen</li> </ul>
	L'uso del legno per le superfici adibite alla preparazione degli alimenti (piani di lavoro, taglieri ecc.) è:	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Vietato</li> <li>b) Consentito</li> <li>c) Sconsigliato</li> </ul>
11	Darf man am Arbeitsplatz bzw. in den dafür vorgesehenen Bereichen essen?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Ja, aber nur während der Essensausgabezeiten</li> <li>b) Ja, zu jeder Zeit, aber nur im Küchenraum</li> <li>c) Nein</li> </ul>
	E' consentito mangiare sul posto di lavoro ovvero negli spazi a ciò dedicati?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Si, ma soltanto negli orari di distribuzione del vitto</li> <li>b) Si, in qualsiasi orario ma solo nel locale cucina</li> <li>c) No</li> </ul>

12	Die Oberflächen müssen immer gewaschen und abgetrocknet werden:	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Aus ästhetischen Gründen</li> <li>b) Um die Vermehrung von Mikroorganismen zu vermeiden</li> <li>c) Um zu verhindern, dass die Mitarbeiter sich beschmutzen</li> </ul>
	Le superfici vanno sempre lavate ed asciugate:	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Per motivi estetici</li> <li>b) Per evitare la proliferazione di microrganismi</li> <li>c) Per evitare che gli operatori si sporchino</li> </ul>

13	Was versteht man unter einem „gesunden Träger“ einer Infektionskrankheit?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Ein gesundes Individuum, das eine Ansteckungsquelle für andere sein kann</li> <li>b) Ein krankes Individuum, das andere nicht anstecken kann</li> <li>c) Ein krankes Individuum, das andere anstecken kann</li> </ul>
	Cosa si intende per "portatore sano" di una malattia infettiva?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Un individuo sano che può essere fonte di contagio per altri individui</li> <li>b) Un individuo ammalato che non può infettare altri</li> <li>c) Un individuo malato che può infettare altri</li> </ul>

14	Sollen persönliche Kleidung und Arbeitskleidung in getrennten Fächern aufbewahrt werden?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Ja, um zu verhindern, dass die persönliche Kleidung die Arbeitskleidung kontaminiert.</li> <li>b) Ja, um zu vermeiden, dass der Schmutz der Arbeitskleidung die persönliche Kleidung verunreinigt.</li> <li>c) Es ist nicht notwendig.</li> </ul>
	Gli indumenti personali e quelli da lavoro vanno conservati in scomparti separate?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Sì, per impedire che gli indumenti personali possano contaminare gli indumenti da lavoro.</li> <li>b) Sì, per evitare che lo sporco degli abiti da lavoro insudici gli indumenti personali.</li> <li>c) Non è necessario.</li> </ul>

15	Gefrorene Produkte können nach dem Auftauen wieder eingefroren werden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Nein</li> <li>b) Ja</li> <li>c) Vielleicht</li> </ul>
	Prodotti congelati una volta scongelati possono essere nuovamente congelati.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) No</li> <li>b) Sì</li> <li>c) Forse</li> </ul>

16	Welches Produkt wird verwendet, um einen Computerbildschirm abzustauben?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Alkohol</li> <li>b) Elektrostatischer Reiniger</li> <li>c) Antistatischer Reiniger</li> </ul>
	Quale prodotto si utilizza per spolverare uno schermo da computer?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Alcol</li> <li>b) Detergente elettrostatico</li> <li>c) Detergente antistatico</li> </ul>

17	Nadeln, Spritzen und scharfe Gegenstände müssen entsorgt werden:	a) mit dem Hausmüll b) in stichfesten Plastikbehältern c) in speziellen Plastiksäcken
	Aghi, siringhe e oggetti taglienti devono essere smaltiti:	a) con i rifiuti urbani b) in contenitori di plastica rigidi c) in particolari sacchi di plastica

18	Wieso sind Dosiersysteme wichtig?	a) Man hat keine Über- bzw. Unterdosierung. b) Man arbeitet schneller. c) Man braucht weniger Reinigungsprodukte.
	Perché si consiglia l'uso di dosatori?	a) Per evitare sovra- o sotto-dosaggio. b) Per snellire il lavoro. c) Si consuma meno prodotti di pulizia.
19	Rechte des Bediensteten	a) Handy b) Kaffeepause 2x täglich c) Urlaub
	Diritti del dipendente	a) cellulare b) pausa caffè 2x al giorno c) ferie

20	Dürfen Nebentätigkeiten ausgeübt werden?	a) Nein, nie. b) Ja, wenn sie nach der Arbeit ausgeübt werden. c) Ja, nur mit Ermächtigung des Sanitätsbetriebes.
	Possono essere svolte attività extra-servizio?	a) No, mai. b) Si, se svolte dopo il lavoro. c) Si, con la relativa autorizzazione dell'Azienda Sanitaria.