

Wettbewerb spezialisierte Hilfskraft 13.01.2024 – schriftlicher Fragebogen 2  
 Concorso ausiliario specializzato 13/1/2024 – Catalogo domande scritte 2

1	Welche Informationen erhält ein neuer Mitarbeiter zuerst?	a) Aufgaben und Ziele der Abteilung/Dienst werden erklärt b) Mitarbeiter soll sich erst einmal allein orientieren c) Wie die Mülltrennung funktioniert
	Quali informazioni riceve un nuovo collaboratore inizialmente?	a) Verranno spiegati compiti e obiettivi del reparto/servizio. b) Il collaboratore si deve orientare da solo. c) Spiegare la raccolta differenziata dei rifiuti.
2	Nachdem eine Oberfläche desinfiziert wurde, ist folgendes zu beachten:	a) Die Oberfläche muss immer nachgetrocknet werden. b) Die Oberfläche darf nie nachgetrocknet werden. c) Die Oberfläche muss mit einem Reinigungsmittel nachgewischt werden.
	Dopo la disinfezione di una superficie quali sono gli aspetti da osservare?	a) La superficie deve sempre essere asciugata con un panno. b) La superficie non può mai essere asciugata con un panno. c) La superficie deve essere ripassata con una soluzione saponata.
3	Wer muss den Arbeitnehmern die individuelle Schutzausrüstung zur Verfügung stellen?	a) Der Arbeitgeber b) Der Arbeitsmediziner c) Der Magazineur
	Chi deve fornire ai lavoratori i dispositivi di protezione individuale?	a) Il datore di lavoro b) Il medico di lavoro c) Il magazziniere
4	Rechte des Bediensteten?	a) Lohn, Urlaub, wöchentlicher Ruhetag b) Urlaub, Ausbildung, tägliche Ruhepause c) Ablenkung, Lohn, monatliche Ruhepause
	Diritti del dipendente	a) Stipendio, ferie, giorno di riposo settimanale b) Ferie, aggiornamento, riposo giornaliero c) Svago, stipendio, riposo mensile

5	Welche persönliche Schutzausrüstung verwenden Sie bei der Vorbereitung einer Desinfektionslösung mit flüssigem Desinfektionsmittel?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Handschuhe und Mundschutz</li> <li>b) Mundschutz und Schutzbrille</li> <li>c) Handschuhe und Schutzbrille</li> </ul>
	Quali dispositivi di protezione individuale si usano per la preparazione di una soluzione disinfettante con disinfettante liquido?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Guanti e maschera</li> <li>b) Maschera e occhiali di protezione</li> <li>c) Guanti e occhiali di protezione</li> </ul>

6	Was versteht man unter Staubkehrung?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Reinigung mit feuchten Tüchern oder Mitteln zur Entfernung von haftendem Schmutz</li> <li>b) Reinigung mit feuchten Tüchern oder Mitteln zur Entfernung von kleinen, nicht an der Oberfläche haftenden Schmutzpartikeln</li> <li>c) Reinigung mit feuchten Tüchern oder Mitteln zur Entfernung von großen, nicht an der Oberfläche haftenden Schmutzpartikeln</li> </ul>
	Cosa si intende per spazzamento lega-polvere?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Pulizia con tessuti umidi o preparati per la rimozione di sporcizia aderente</li> <li>b) Pulizia con tessuti umidi o preparati per la rimozione di sporcizia di piccole dimensioni non aderente alla superficie</li> <li>c) Pulizia con tessuti umidi o preparati per la rimozione di sporcizia di grandi dimensioni non aderente alla superficie</li> </ul>

7	Pflichten der Mitarbeiter bzgl. Arbeitsmedizinische Untersuchung?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Sich der Visite alle 2 Jahre zu unterziehen.</li> <li>b) Visite beim Hausarzt absolvieren.</li> <li>c) Selbst entscheiden, wann die Visite absolviert werden muss.</li> </ul>
	Obblighi del collaboratore in relazione alla visita di idoneità?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Svolgere la visita ogni due anni.</li> <li>b) Farsi visitare dal medico di base.</li> <li>c) Decidere in proprio quando deve essere fatta la visita medica.</li> </ul>

8	Wie werden Mikroorganismen im Krankenhaus am häufigsten übertragen? Durch:	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Schmutzige Schuhe</li> <li>b) Das Essen, welches verteilt wird.</li> <li>c) Die Hände</li> </ul>
	Nell'ambito ospedaliero i microorganismi patogeni sono trasmessi maggiormente:	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) tramite scarpe sporche</li> <li>b) tramite cibo distribuito</li> <li>c) tramite le mani</li> </ul>

9	Für was steht HACCP?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Für eine chemische Formel.</li> <li>b) Für eine Krankenhausabteilung.</li> <li>c) Für Vorschriften im Lebensmittelbereich.</li> </ul>
	Per cosa sta l'HACCP?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) È una formula chimica.</li> <li>b) È un reparto ospedaliero.</li> <li>c) Sono normative nell'ambito alimentare.</li> </ul>

10	Welche dieser Lebensmittel dürfen zusammen aufbewahrt werden?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Eier und Käse</li> <li>b) Fleisch und Eier</li> <li>c) keine</li> </ul>
	Quali di questi alimenti si possono conservare insieme?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Uova e formaggio</li> <li>b) Carne e uova</li> <li>c) Nessuno</li> </ul>

11	Wie wird die hygienische Desinfektion der Hände durchgeführt?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Die Hände 5 Minuten lang mit Seife und Bürste waschen, dann das Desinfektionsmittel 5 Minuten lang auf die Hände einreiben.</li> <li>b) Zuerst die Hände normal waschen, dann das Desinfektionsmittel (z. B. HDL) eine Minute lang einreiben.</li> <li>c) Das Desinfektionsmittel (z. B. HDL) mindestens 30 Sekunden lang auf die Hände einreiben.</li> </ul>
	Come si effettua la disinfezione igienica delle mani?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Lavarsi le mani con sapone e spazzola per 5 minuti, poi frizionare il disinfettante sulle mani per 5 minuti.</li> <li>b) Prima lavarsi le mani normalmente, poi frizionare il disinfettante (es. HDL) per un minuto.</li> <li>c) Frizionare il disinfettante (es. HDL) sulle mani per la durata di almeno 30 sec.</li> </ul>

12	Welches sind die Vorteile des HACCP Systems?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Kostenersparnisse</li> <li>b) Den Konsumenten vor Gesundheitsschäden zu schützen.</li> <li>c) Zeit zu sparen.</li> </ul>
	Quali sono i vantaggi del sistema HACCP?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Risparmio economico</li> <li>b) Tutelare il consumatore dai danni alla salute.</li> <li>c) Risparmio di tempo</li> </ul>

13	Pflichten des Bediensteten	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Die Anweisungen des Vorgesetzten nach einer Stunde zu verrichten.</li> <li>b) Die Anweisungen des Vorgesetzten nicht einzuhalten.</li> <li>c) Die Anweisungen des Vorgesetzten unverzüglich zu verrichten.</li> </ul>
	Doveri del dipendente	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Eseguire le disposizioni del superiore dopo un'ora.</li> <li>b) Non eseguire le disposizioni del superiore.</li> <li>c) Eseguire le disposizioni del superiore prontamente.</li> </ul>

14	Wieso müssen Lebensmittel richtig gelagert werden?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Um schneller zu arbeiten.</li> <li>b) Damit der Geschmack beibehalten wird.</li> <li>c) Um die Kontamination durch Mikroorganismen in Lebensmitteln zu vermeiden.</li> </ul>
	Perché gli alimenti devono essere conservati correttamente?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Per lavorare più velocemente.</li> <li>b) Per mantenere il sapore.</li> <li>c) Per evitare la contaminazione dai microorganismi presenti nei cibi.</li> </ul>



15	Dürfen Nebentätigkeiten ausgeübt werden?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Nein, nie.</li> <li>b) Ja, wenn sie nach der Arbeit ausgeübt werden.</li> <li>c) Ja, nur mit Ermächtigung des Sanitätsbetriebes.</li> </ul>
	Possono essere svolte attività extra-servizio?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) No, mai.</li> <li>b) Si, se svolte dopo il lavoro.</li> <li>c) Si, con la relativa autorizzazione dell'Azienda Sanitaria.</li> </ul>

16	Welche dieser Lebensmittel dürfen im selben Behälter aufbewahrt werden?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Hühner- und Rindfleisch</li> <li>b) Obst und Eier</li> <li>c) Jedes im eigenen Behälter</li> </ul>
	Quali di questi alimenti si possono conservare nello stesso contenitore	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Carne di pollo e manzo</li> <li>b) Frutta e uova</li> <li>c) Ogni alimento nel suo contenitore</li> </ul>

17	Nadeln, Spritzen und scharfe Gegenstände müssen entsorgt werden:	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) mit dem Hausmüll</li> <li>b) in stichfesten Plastikbehältern</li> <li>c) in speziellen Plastiksäcken</li> </ul>
	Aghi, siringhe e oggetti taglienti devono essere smaltiti:	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) con i rifiuti urbani</li> <li>b) in contenitori di plastica rigidi</li> <li>c) in particolari sacchi di plastica</li> </ul>

18	Arbeitsschutz – PSA steht für?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Datenschutz</li> <li>b) Persönliche Schutzausrüstung</li> <li>c) Brandschutzbestimmungen</li> </ul>
	Sicurezza sul lavoro – DPI significa?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Protezioni dati</li> <li>b) Dispositivo protettivo individuale</li> <li>c) Normative antincendio</li> </ul>

19	Was ist eine Desinfektion?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Das Ende einer Infektion</li> <li>b) Eine korrekt durchgeführte Reinigung</li> <li>c) Abtötung bzw. Inaktivierung aller pathogenen Keime</li> </ul>
	Che cosa si intende per disinfezione?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) La fine dell'infezione</li> <li>b) La pulizia fatta correttamente</li> <li>c) L'uccisione o l'inattivazione di tutti i microorganismi patogeni</li> </ul>

20	Was bedeutet dieser Hinweis? 	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Offenes Feuer und Rauchen verboten</li> <li>b) Rauchen verboten</li> <li>c) Mit Wasser löschen verboten</li> </ul>
	Cosa significa questa segnale? 	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Vietato usare fiamme libere e fumare</li> <li>b) Vietato fumare</li> <li>c) Vietato spegnere con acqua</li> </ul>