



Fragenkatalog Wirtefachprüfung

Thema Konsumentenschutz

Teil A: Lebensmittelrecht & Hygiene

1. Welche der aufgeführten Produkte zählen zu Lebensmittel?

- Tabakerzeugnisse, Medikamente
- Zusatzstoff E322, Nahrungsergänzungsmittel
- Hundefutter

2. Zu welcher Gruppe zählen alkoholische Getränke?

- Heilmittel
- Betäubungsmittel
- Lebensmittel

3. Welche Lebensmittel (LM) bezeichnen wir ganz allgemein als leichtverderblich?

- LM, die bei unsachgemässer Temperatur eine rasche Vermehrung von Mikroorganismen erwarten lassen.
- LM, die nur tiefgekühlt in den Verkauf gelangen dürfen.
- LM, welche wegen ihres Geruchs nur innert 24 Stunden verkauft werden dürfen.

4. Woraus setzen sich leichtverderbliche Lebensmittel vor allem zusammen?

- Proteine, Aminosäuren, Zusatzstoffe (in Zusammenhang mit Temperatur)
- Eiweiss, Fett und Kohlenhydrate (in Zusammenhang mit Feuchtigkeit)
- Stärke, Glucose, Fructose (in Zusammenhang mit Sauerstoff)

5. Welche Einflüsse sind bei der Lagerung leichtverderblicher Lebensmittel zwingend laufend zu überprüfen?

- Alkoholgehalt, Lieferdatum
- Schutz vor Verunreinigungen, Lagertemperatur und Lagerzeit
- Qualität, FIFO (first in, first out)

6. Wie lautet die Definition von Fleisch?

- Alle geniessbaren Tierkörperteile zugelassener Tierarten.
- Geschlachtete Tierkörper, die nur gekühlt werden.
- Lebensmittel, die einen höheren Anteil als 20% Fleisch enthalten.

7. Was sind Fleischerzeugnisse?

- Lebensmittel mit mindestens 50% Fleischanteil
- Konserven mit mindestens 10% Fleisch
- Erzeugnisse, die bei einem Schnitt durch den Kern nicht mehr die Merkmale von Fleisch aufweisen.

8. Welche Artikel gelten als Fleischerzeugnis?

- Forellenfilet, Thonmousse
- Wurst im Teig, Cervalat
- Tofu, Seitan

9. Der Verkauf von Fleisch unterliegt gesetzlichen Bestimmungen. Das Fleisch welcher Tierarten darf nicht verkauft werden?

- Känguru und Alligator
- Hund und Katze
- Springbock und Gämse

10. Sie kaufen eine grössere Menge Rindfleisch zur Reifelagerung ein. Worauf kontrollieren Sie dieses bei der Anlieferung unbedingt?

- Fleischbestätigung des Bauernhofes, Zollbeleg, Zustand der Verpackung
- Schlachtdatum, Gewicht, Transportweg
- Aussehen, Farbe, Temperatur, Deklaration

11. Wie lange dauert die maximale Reifung bei Rindfleisch?

- Bis 2 Monate
- Bis 20 Tage
- Bis 1 Woche

12. Wie lange dauert die maximale Reifung bei Schweinefleisch?

- Bis 1 Monat
- Bis 7 Tage
- Bis 10 Wochen

13. Wovon ist die maximale Fleischreifung bei den verschiedenen Tierarten abhängig?

- Alter des Tieres zum Zeitpunkt des Schlachtens
- Fettanteil des Fleisches
- Temperatur bei der Reifung

14. Dürfen Sie Ihre privaten Hauskaninchen und Hühner zuhause schlachten?

- Ja, wenn das Fleisch nicht für gewerbliche Zwecke verwendet wird.
- Ja, wenn ich das Fleisch anschliessend einer amtlichen Fleischkontrolle unterziehe.
- Nein, die Tiere sind nur kontrolliert zu schlachten.

15. Wenn Sie nicht vorverpacktes Fleisch oder Fleischprodukte einkaufen, müssen folgende Angaben schriftlich deklariert sein:

- Tierart, Zollbeleg und Herkunftsland
- Tierart, Gewicht und Produktionsland
- Tierart, Produktions- und Herkunftsland sowie Hersteller / Verpacker mit Adresse

16. Bei welchen max. Temperaturen muss Rindfleisch gelagert sein?

- 2°C bis 15°C
- 2°C bis 7°C
- 8°C bis 12°C

17. Bei welchen max. Temperaturen müssen vorgekochte Teigwaren gelagert sein?

- 8°C
- 12°C
- 5°C

18. Bei welchen max. Temperaturen muss Fisch gelagert sein?

- 2°C
- 10°C
- 15°C

19. Bei welchen max. Temperaturen müssen Tiefkühlprodukte gelagert sein?

- 25°C
- 1°C
- 18°C

20. Worauf weist trüber Saft in einer vakuumierten Fleischpackung hin?

- Verderb / Überlagerung
- Zu starker Druck beim Vakuumieren
- Zu kurze Lagerung

21. Welche zwei mikrobiologische Gefahren drohen speziell im Umgang mit Geflügelfleisch?

- Salmonellen / Campylobacter
- Schimmelpilzgifte / Staphylokokkus aureus
- Listerien / Enterohämorrhagische E. coli (EHEC)

22. Wie tauen Sie Geflügelfleisch korrekt auf?

- Bei Zimmertemperatur
- Im Kühler
- Gar nicht, tiefgefrorenes Geflügelfleisch direkt in der Pfanne erhitzen.

23. Welche Aussage im Umgang mit Geflügelfleisch trifft zu?

- Geflügelfleisch vor dem Verarbeiten bei Zimmertemperatur immer in der Verpackung bereitstellen.
- Auf separaten Brettern schneiden und danach Hände und Geräte sofort gründlich waschen.
- Geflügelfleisch im eigenen Auftausaft im Kühler lagern.

24. Was müssen Sie beim Umgang von Geflügelfleisch stets beachten?

- Rohes Geflügelfleisch sofort servieren.
- Beim Kochen das Geflügelfleisch immer durchgaren.
- Die Haut darf nicht mitgekocht werden.

25. Darf Milch roh an Gäste abgegeben werden?

- Ja
- Nur wenn die Milch bei max. 7°C serviert wird.
- Nein

26. Nach welcher Hitzebehandlung gilt Milch als genusstauglich?

- UHT, Pasteurisation, Sterilisation
- Erwärmen über 36°C.
- Abkühlen auf 7°C.

27. Wie hoch ist der gesetzlich vorgeschriebene Milchfettanteil für genussfertige Vollmilch?

- 7%
- 3.5%
- 15%

28. Wie hoch ist der gesetzlich vorgeschriebene Milchfettanteil für genussfertige Magermilch?

- 0.5%
- 3.5%
- 5%

29. Wie hoch ist der gesetzlich vorgeschriebene Fettgehalt für Vollrahm?

- 35%
- 15%
- 5%

30. Wie hoch ist der gesetzlich vorgeschriebene Fettgehalt für Kaffeerahm?

- 35%
- 15%
- 5%

31. Sie verwenden Rahmersatzprodukte anstelle von Schlagrahm. Was ist zu beachten?

- Sie müssen dies dem Gast mündlich mitteilen.
- Solche Produkte dürfen nicht als Rahm angepriesen werden.
- Sie müssen dies dem Lebensmittelinspektorat melden.

32. Sie verwenden aufgrund der besseren Streichfähigkeit Margarine anstelle von Butter.
Was müssen Sie beachten?

- Margarine muss gekühlt gelagert werden.
- Das ist nur auf dem Frühstücksbuffet (vorverpackt) erlaubt.
- Solche Produkte dürfen nicht als Butter angepriesen werden.

33. Wie sollten sämtliche Fette und Öle gelagert werden?

- Kühl, vor Licht und Luft geschützt
- Im Kühler bei max. 7°C
- Im Getränkelager bei Raumtemperatur

34. Was müssen Sie bei der Handhabung von Fritteusen beachten?

- Öl mindestens auf 180°C vorheizen.
- Öl mindestens auf 120°C vorheizen.
- Öl mindestens auf 240°C vorheizen.

35. Was müssen Sie bei der Handhabung von Fritteusen beachten?

- Öl maximal auf 175°C erhitzen.
- Öl maximal auf 240°C erhitzen.
- Öl maximal auf 300°C erhitzen.

36. Was müssen Sie bei der Handhabung von Fritteusen beachten?

- Öl regelmässig kontrollieren und filtern.
- Öl wenn es stark raucht mit frischem Öl mischen.
- Öl nach einmaligem Gebrauch im Abfluss entsorgen.

37. Damit Ihre Spätzli schön gelb wirken, mischen Sie einen gelben Farbstoff zu. Ist das erlaubt?

- Ja, alle E-Nummern sind erlaubt.
- Nein, da die gelbe Farbe die Verwendung von Eiern vortäuscht.
- Nur wenn es auf der Packung deklariert wird.

38. Sie kochen alle drei Tage zehn Hühnereier. Wie lagern Sie die gekochten Eier richtig?

- Bei maximal 5°C, in der Schale, datiert.
- Lagerung bei maximal 10°C, in datierten Plastikbehältern.
- Bei Zimmertemperatur, aber nur maximal 100 Stunden.

39. Können Sie Eier, welche beim Transport leicht Schaden erlitten haben, für die Herstellung von Speisen verwenden, wenn Sie dies umgehend tun?

- Erlaubt
- Verboten
- Ja, innert 12 Stunden

40. Wie hoch sollte die Temperatur für die Lagerung von Früchten und Gemüse sein?

- 8° bis 12°C
- Höchstens 7°C
- 5° bis 15°C

41. Dürfen Früchte mit schimmlichen Stellen verwendet werden, wenn die betroffenen Stellen weggeschnitten werden?
- Ja, wenn der Rest noch geniessbar erscheint.
 - Nein! Schimmel und ev. Fäulnisbakterien sind in den Früchten vorhanden.
 - Diese Früchte können nur noch für Konfitüren verwendet werden.
42. Worauf achten Sie beim Einkauf bzw. bei einer Lieferung von wildgewachsenen Pilzen speziell?
- Dass sie vorgewaschen sind.
 - Nur Schweizer Pilze verwenden.
 - Begleitschein (Pilzkontrolle) muss vorhanden sein.
43. Welche Pilze müssen nicht der Kontrolle unterzogen werden?
- Zuchtpilze (oder industriell vorbehandelte Pilze wie zum Beispiel Trockenpilze, Konservenpilze usw.).
 - Pilze die Sie selbst gepflückt haben.
 - Einheimische Pilze, da diese selten giftig sind.
44. Heute Mittag hatten Sie Pilztoast auf dem Menü. Die Resten der Pilzsauce wurden umgehend abgekühlt, sorgfältig verpackt und sollen aufgewärmt dem Personal als Abendessen dienen. Ist das erlaubt und richtig?
- Ja, wenn vorschriftsgemäss abgekühlt, richtig zwischengelagert und genügend erhitzt wird.
 - Nein, Pilzgerichte sollten grundsätzlich nicht aufgewärmt werden.
 - Nur Zuchtpilze dürfen aufgewärmt werden.
45. Was sind Vollkonserven?
- Konserven mit einem Füllgrad von mindestens 90%.
 - Sterilisiert, d.h. keimfrei gemacht durch Hitzebehandlung, ungekühlt haltbar.
 - In Alkohol oder Essig eingelegte Gemüse.
46. Was tun Sie, wenn Sie bei der Warenannahme eine bombierte Konservendose entdecken?
- Zurück an den Lieferanten, Gefahr von Clostridien.
 - Die Dosen ungeöffnet entsorgen.
 - Sofort öffnen, wenn der Inhalt in Ordnung ist, so schnell wie möglich verarbeiten.

47. Sie erhalten eine Lieferung Konserventomaten. Eine Dose ist anscheinend zu Boden gefallen und hat eine Delle. Was tun Sie?

- Die Dose öffnen und den Inhalt in einem neuen Behälter aufbewahren.
- Die Dose retour geben.
- Die Dose öffnen und die Tomaten anschliessend sofort verarbeiten.

48. Welche Anforderungen gelten grundsätzlich für das im Gastgewerbe verwendete Wasser?

- Das Wasser sollte unter 10°C aus der Leitung kommen.
- Nur Trinkwasser verwenden.
- Der Betrieb muss das Wasser regelmässig vom Kantonalen Labor kontrollieren lassen.

49. Beschreiben Sie das Prinzip einer Premixanlage?

- Das Produkt ist vorgemischt und wird nur noch mit Kohlensäure vermischt.
- Das Getränk ist konsumfertig und ist ohne weitere Schritte servierbereit.
- Das Getränk wird aus mehreren Komponenten gemischt (Sirup/Konzentrat, Trinkwasser und Kohlensäure)

50. Beschreiben Sie das Prinzip einer Postmixanlage?

- Das Produkt ist vorgemischt und wird nur noch mit Kohlensäure vermischt.
- Das Getränk ist konsumfertig und ist ohne weitere Schritte servierbereit.
- Das Getränk wird aus mehreren Komponenten gemischt (Sirup/Konzentrat, Trinkwasser und Kohlensäure)

51. Mit Ihrer Postmixanlage können Sie auch Leitungswasser mit Kohlensäure versetzen. So kommen Sie günstig zu Mineralwasser.

- Dieses Wasser muss ich aber zu einem günstigeren Preis verkaufen.
- Es muss als kohlen-saures Wasser oder "Siphon" deklariert werden. Es ist kein Mineralwasser.
- Im Offenausschank ist das ohne Deklaration erlaubt.

52. Weinflaschen mit Korken lagert man am besten...

- ... liegend bei 10° bis 14°C.
- ... stehend bei 12° bis 16°C.
- ... liegend bei Raumtemperatur.

53. Wer ist für den Unterhalt und die Sauberkeit der Bierausschankanlage verantwortlich?

- Der Betreiber (Wirt)
- Die Brauerei
- Der Hausbesitzer

54. Welchen Hauptzweck verfolgt das Lebensmittelgesetz (LMG)?

- Schutz vor Unfällen und Verletzungen
- Schutz vor unlauterem Wettbewerb
- Schutz der Gesundheit

55. Welchen Hauptzweck verfolgt das Lebensmittelgesetz (LMG)?

- Schutz vor Unfällen und Verletzungen
- Sicherstellung des hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln.
- Schutz vor unlauterem Wettbewerb

56. Welchen Hauptzweck verfolgt das Lebensmittelgesetz (LMG)?

- Schutz der Konsumenten vor Täuschung
- Schutz vor Unfällen und Verletzungen
- Schutz vor unlauterem Wettbewerb

57. Seit wann ist das aktuelle Lebensmittelgesetz (LMG) in Kraft?

- Seit 1971
- 1. Januar 2005
- 1. Mai 2017

58. Was sind „Zutaten“?

- Gewürze und Geschmacksverstärker
- Milchprodukte und Fettstoffe
- Lebensmittel, die gemischt werden (z.B. Eier, Mehl)

59. Was sind „Zusatzstoffe“?

- Aromen, Farbstoffe, Konservierungsmittel
- Pestizide, Desinfektionsmittelrückstände
- Lebensmittel, die gemischt werden (z.B. Eier, Mehl)

60. Was sind „Kontaminanten“?

- Gewürze und Geschmacksverstärker
- Pestizide, Desinfektionsmittelrückstände
- Aromen, Farbstoffe, Konservierungsmittel

61. Was sind „Inhaltsstoffe“?

- Aromen, Farbstoffe, Konservierungsmittel
- Pestizide, Desinfektionsmittelrückstände
- Stärke, Histamin, Blausäure (können giftig sein)

62. Dürfen Lebensmittel, welche den Toleranzwert überschritten haben, noch an Konsumenten abgegeben werden?

- Ja
- Nein
- Nur bei geringen Toleranzwertüberschreitungen

63. Wann dürfen Lebensmittelinspektoren eine Inspektion in Ihrem Betrieb durchführen?

- Ausserhalb der Haupt-Servicezeiten
- Nur nach vorheriger Absprache
- Jederzeit im Rahmen ihrer Aufgabe

64. Darf ein Lebensmittelinspektor Ihre Lieferscheine, Rezepturen usw. einsehen?

- Er darf Lieferscheine einsehen, aber keine Rezepturen.
- Ja, er hat allerdings Schweigepflicht.
- Nur auf begründeten Verdacht hin.

65. Wann werden Gebühren für eine Inspektion bzw. Probenuntersuchung verlangt?

- Nur bei Beanstandungen.
- Immer
- Nie, die Kosten dafür trägt der Kanton Basel-Stadt.

66. Wenn Sie als Betriebsverantwortlicher mit dem Inspektionsbericht, einer Verfügung oder einer Probenuntersuchung nicht einverstanden sind, können Sie dies kundtun. In welcher Form, innert welcher Frist und an wen gerichtet?

- Einsprache innert 10 Tagen, an den Kantonschemiker
- Einsprache innert Jahresfrist, an den Kantonschemiker
- Einsprache innert 10 Tagen, an das Bundesamt für Gesundheitswesen

67. Eine Betriebsschliessung durch die Lebensmittelpolizei ist eine ernste Sache. Wann kann der Lebensmittelinspektor zu dieser Massnahme greifen?

- Nach der ersten Verwarnung
- Nach der zweiten Verwarnung
- Bei akuter Gesundheitsgefährdung

68. Fallen Lebensmittel für den Eigengebrauch unter das Lebensmittelgesetz?

- Ja
- Nein
- Ja, wenn ich meine Freunde bei mir zuhause zum Essen einlade.

69. Fallen Arzneimittel unter das Lebensmittelgesetz?

- Ja
- Nein
- Ja, sofern es sich um appetitanregende oder verdauungsfördernde Medikamente handelt.

70. Fallen giftige Reinigungsmittel unter das Lebensmittelgesetz?

- Ja, denn sie könnten theoretisch in unsere Nahrung gelangen.
- Nein, sie fallen unter die Chemikaliengesetzgebung.
- Ja, sofern sie in der Küche verwendet werden.

71. Was sind Bakterien?

- Einzellige Kleinstlebewesen, Vermehrung durch Zellteilung
- Fadengeflecht, Vermehrung durch Sporen
- Sprosspilze, Vermehrung durch Sprossung

72. Was sind Hefen?

- Einzellige Kleinstlebewesen, Vermehrung durch Zellteilung
- Fadengeflecht, Vermehrung durch Sporen
- Sprosspilze, Vermehrung durch Sprossung

73. Was sind Schimmelpilze?

- Einzellige Kleinstlebewesen, Vermehrung durch Zellteilung
- Fadengeflecht, Vermehrung durch Sporen
- Sprosspilze, Vermehrung durch Sprossung

74. Können Viren sich in Lebensmitteln vermehren?

- Nein, sie vermehren sich nur in lebendem Gewebe.
- Ja, wenn die Temperatur zwischen 10° und 65° C liegt.
- Ja, aber nur sehr langsam.

75. Der Säuregrad (pH-Wert) eines Lebensmittels ist mitentscheidend für das Wachstum von Mikroorganismen. In welchem Bereich vermehren sich die meisten Mikroorganismen am besten?

- Im neutralen Bereich
- In Säuren
- In Laugen

76. Welche der folgenden Aussagen ist richtig?

- Gekochte Teigwaren sind innert zwei Tagen aufzubrauchen.
- Spaghetti nur „al dente“ kochen, dann sind sie eine Woche haltbar.
- Gekochte Teigwaren sind im Kühlschrank eine Woche haltbar.

77. Welche Auswirkung hat eine Temperatur von -18°C auf das Wachstum und Leben von Bakterien?

- Stillstand
- Absterben der krankmachenden Keime
- Verlangsamtes Wachstum

78. Welche Auswirkung haben Temperaturen von 0° bis 5°C auf das Wachstum und Leben von Bakterien?

- Stillstand
- Absterben der krankmachenden Keime
- Verlangsamtes Wachstum

79. Welche Auswirkung haben Temperaturen von 10° bis 50°C auf das Wachstum und Leben von Bakterien?

- Optimale Bedingungen, rasches Wachstum
- Stillstand
- Verlangsamtes Wachstum

80. Welche Auswirkung haben Temperaturen über 65°C auf das Wachstum und Leben von Bakterien?

- Abtöten aller Keime (Sporen überleben)
- Optimale Bedingungen, rasches Wachstum
- Absterben der krankmachenden (=pathogenen) Keime

81. Welche Auswirkung haben Kochtemperaturen auf das Wachstum und Leben von Bakterien?

- Abtöten aller Keime (Sporen überleben)
- Optimale Bedingungen, rasches Wachstum
- Absterben der krankmachenden (=pathogenen) Keime

82. Welche Auswirkung hat die Sterilisation auf das Wachstum und Leben von Bakterien?

- Abtöten aller Keime (Sporen überleben)
- Absterben der krankmachenden Keime
- Vernichtung aller Keime und Sporen, das Produkt ist keimfrei / steril.

83. Was versteht man unter aeroben Keimen?

- Sich bewegende Mikroorganismen
- Ohne Sauerstoff lebende Mikroorganismen
- Mit Sauerstoff lebende Mikroorganismen

84. Was versteht man unter anaeroben Keimen?

- Sich bewegende Mikroorganismen
- Ohne Sauerstoff lebende Mikroorganismen
- Mit Sauerstoff lebende Mikroorganismen

85. Was machen Sie mit verdorbenen Lebensmitteln?

- Sofort in den Schweinekübel entsorgen.
- Verdorbene gegarte Lebensmittel in den Kehricht entsorgen oder für die Biogas-Gewinnung sammeln.
- Verdorbene Lebensmittel maschinell zerhacken und durch den Abfluss spülen.

86. Lebensmittel können verschiedene Anzeichen von Verderb aufweisen. Welche Ursache hat das Sauerwerden?
- Fäulnisbakterien
 - Milchsäurebakterien
 - Hefen
87. Lebensmittel können verschiedene Anzeichen von Verderb aufweisen. Welche Ursache hat das Ranzigwerden?
- Oxydation durch Licht / Luft
 - Milchsäurebakterien
 - Fäulnisbakterien
88. Lebensmittel können verschiedene Anzeichen von Verderb aufweisen. Welche Ursache hat das Gären?
- Oxydation durch Licht / Luft
 - Schimmelpilze
 - Hefen
89. Ein Mitarbeiter hat kürzlich geheiratet und will seinen Ehering auch bei der Arbeit in der kalten Küche tragen. Wie reagieren Sie richtig?
- Er muss seinen Ring bei Arbeitsantritt desinfizieren.
 - Er soll Einweghandschuhe bei direktem Kontakt mit kalt servierten Speisen tragen.
 - Ringe in der Küche sind strengstens verboten.
90. Das Gesetz schreibt vor, dass Sie Ihre Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen auf eine Pflicht bezüglich durch Lebensmittel übertragbare Krankheiten aufmerksam machen müssen. Welche Pflicht ist gemeint?
- Pflicht zur Grippeimpfung
 - Meldepflicht bei durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten
 - Auskunftspflicht über allgemeinen Gesundheitszustand
91. Ist das Tragen von Kopfbedeckungen in der Küche gesetzlich vorgeschrieben?
- Das Tragen von Kopfbedeckungen ist auf jeden Fall freiwillig (Religionsfreiheit).
 - Das Lebensmittelrecht verlangt das Tragen von Kopfbedeckungen in der Küche.
 - Nein, jeder Betrieb muss die Kleidervorschriften selber regeln und durchsetzen.

92. Wie wird in der Küche richtig degustiert?

- Mit den Fingern, sofern sie gewaschen wurden.
- Mit einem Degustierlöffel, welchen jeder Koch stets bei sich trägt.
- Mit einem Löffel (nur einmal verwenden) oder mit einer Untertasse.

93. Sie bereiten ein Sandwich zu und müssen niessen. Wie verhalten Sie sich?

- Wegdrehen, Hand vor den Mund und anschliessend Hände waschen/desinfizieren.
- In den Ärmel der Kochjacke niessen und diese nach Feierabend waschen.
- Ich melde mich beim Chef krankheitshalber ab.

94. Dürfen aufgetaute Lebensmittel wieder tiefgefroren werden?

- Ja, wenn die Verpackung nicht geöffnet wurde.
- Ja, bei hochwertigen Produkten ist das möglich.
- Nein, das ist verboten.

95. Wie oft müssen Kühlräume bezüglich Temperatur, Sauberkeit, Ordnung und Zustand der Lebensmittel kontrolliert werden?

- 1x wöchentlich
- 1x täglich
- 1x alle drei Tage

96. Wie tauen Sie tiefgekühlte Produkte sachgerecht auf?

- In einem heissen Wasserbad
- Bei Zimmertemperatur, langsam über Nacht
- Im Kühlschrank bei max. 5°C, in einem sauberen, zugedeckten Behälter

97. Welcher Begriff spielt beim Einräumen von neuer Ware eine wichtige Rolle?

- AOC (all orders clean)
- VAT (Value added tax)
- FIFO (first in – first out)

98. Sie entnehmen einem Vakuumbutel die Hälfte der vorhandenen Bratwürste und vakuumieren die restlichen Würste erneut. Welches Datum schreiben Sie auf den Beutel?

- Ich schätze das Haltbarkeitsdatum und schreibe dieses auf den Beutel.
- Ich schreibe das heutige Datum auf den Beutel.
- Ich übernehme das „originale“ Verbrauchsdatum und vermerke das Öffnungsdatum.

99. Für die Garnitur von kalten Tellern brauchen Sie täglich Essiggurken. Sie kaufen diese in Kilo-Dosen ein. Dürfen Sie diese nach Anbruch im Kühlschrank lagern?
- Ja, sofern es sich um Metalldosen handelt.
 - Ja, sofern ich den Anbruch innert 24 Stunden aufbrauchen werde.
 - Nein, der Inhalt muss in saubere Behälter umgefüllt, zugedeckt und beschriftet werden.
100. Ihre Kühleinrichtungen sind Aussen mit einer Digitalanzeige der Gerätetemperatur versehen. Genügen das tägliche Ablesen und das schriftliche Festhalten der angezeigten Temperatur?
- Nein, ich überprüfe/verifiziere die Digitalanzeige mit einem externen Thermometer.
 - Ja, wir müssen uns auf die Technik verlassen.
 - Einmal pro Jahr sollte ich mit einem Hand-Thermometer nachmessen.
101. Hackfleisch ist besonders verderbanfällig, weil durch das Zerkleinern des Fleisches die Oberfläche stark vergrössert wird. Wie lange und bei welcher Temperatur lagern Sie Hackfleisch?
- Bei maximal 5° C während 48 Stunden
 - Bei maximal 2° C und während maximal 24 Stunden
 - Nach spätestens drei Tagen in den Tiefkühler
102. Sie bestellen beim Metzger eine grössere Menge Hackfleisch. Dieses verpacken Sie und lagern es im Tiefkühler. Zu einem späteren Zeitpunkt tauen Sie es auf und produzieren eine Salsa Bolognese. Diese portionieren Sie und frieren sie erneut ein. Ist dies erlaubt?
- Nein, für Salsa Bolognese ist stets frisches Hackfleisch zu verwenden.
 - Ja, Hackfleisch darf in rohem sowie in gekochtem Zustand je einmal tiefgefroren werden.
 - Ja, ich kann Hackfleisch beliebig oft einfrieren, wenn es nie mehr als 24 Stunden aufgetaut ist.
103. Bei einer Verunreinigung der Lebensmittel durch Fremdkörper wie Erde, Staub, Scherben etc. spricht man von ...
- ... physikalischer Verunreinigung.
 - ... künstliche Verunreinigung.
 - ... mineralische Verunreinigung.
104. Was verstehen Sie unter „chemischen Fremdstoffen“ in Lebensmitteln?
- Süsstoffe, Geschmacksverstärker
 - Konservierungsmittel, Aromen
 - Pestizide, Arzneimittelrückstände, Desinfektionsmittel

105. Mikroorganismen, welche sich z.B. in einem überlagerten Fleischstück vermehrt haben, können durch Kochtemperaturen abgetötet werden. Ist das Fleischstück in gekochtem Zustand wieder einwandfrei und darf an Konsumenten abgegeben werden?

- Ja, aber nun wenn das Fleisch ganz durchgebraten wird.
- Nein, möglicherweise enthält das Produkt hitzeresistente Toxine.
- Ja, aber die Konsumenten müssen mündlich darüber informiert werden.

106. Dürfen Sie schimmelige Konfitüre oben abschöpfen und danach weiter konsumieren?

- Ja, wenn das Verbrauchsdatum nicht überschritten wird.
- Ja, wenn der Rest des Produktes keine Anzeichen von Schimmel zeigt.
- Nein, Sporen und Schimmelpilze können tief im gesamten Lebensmittel vorhanden sein.

107. Was machen Sie mit verschimmeltem Toastbrot?

- Im Kehrrecht entsorgen.
- Im Schweinekübel entsorgen.
- Kann als Paniermehl weiterverarbeitet werden.

108. Sie entdecken in der Küche einige Küchenschaben. Was ist zu tun?

- Sie besprühen die betroffenen Räume grossflächig mit Insektenspray.
- Sie unternehmen vorerst nichts, bleiben aber wachsam ob noch mehr Küchenschaben auftauchen.
- Sie lassen die Küche von einer Schädlingsbekämpfungsfirma behandeln.

109. Welche vier Faktoren braucht es, damit eine Reinigung fachgerecht durchgeführt werden kann?

- Licht, Kontrolle, Mechanik, Chemie
- Seife, Trockenheit, Kraft, Technik
- Chemie, Mechanik, Temperatur, Zeit

110. Was geschieht bei einer Desinfektion der Oberflächen?

- Die Oberflächen werden sterilisiert.
- Keimreduktion und Verminderung des Wachstums neuer Mikroorganismen.
- Entfernung von Schmutz (unerwünschten Substanzen).

111. Welche Möglichkeiten, etwas zu desinfizieren, kennen Sie?

- Desinfektion durch destilliertes Wasser und saubere Putztücher
- Desinfektion durch Hitze oder Chemie
- Desinfektion durch Essigreiniger

112. Was bedeutet CCP?

- Consumer Care Priority (Vorrang der Sorgfaltspflicht)
- Cross Control Principle (Prinzip der gegenseitigen Kontrolle)
- Critical Control Points (kritische Kontrollpunkte)

113. Lebensmittel müssen richtig und wahrheitsgetreu deklariert sein. Bei offen angebotenen Speisen ist die schriftliche Deklaration vorgeschrieben. Was muss bei Fleisch neben der Sachbezeichnung und dem Preis zwingend deklariert werden?

- Gewicht der Fleischstücke, Alter des Tiers bei der Schlachtung
- Metzger oder Fleischhändler, Hinweis auf biologische Futtermittel
- Herkunftsland, Hinweise auf Hormone und Antibiotika gemäss LDV

114. Was bedeutet ein Verbrauchsdatum?

- Bis zu diesem Tag darf das Produkt verkauft werden.
- Bis zu diesem Tag muss das Produkt verbraucht sein.
- Das Produkt ist mindestens bis zu diesem Tag haltbar.

115. Welche Lebensmittel sind von der Datierungspflicht ausgenommen?

- Backwaren mit Verzehr innert 24 Stunden und frisches Obst und Gemüse
- Diät Bier und Öl
- Sprossengemüse und Konfitüren

116. Mit welchem Datum versehen Sie ein im Betrieb vorgekochtes Produkt?

- Mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum
- Mit dem Produktionsdatum
- Mit dem Verbrauchsdatum

117. Wenn Sie Getränke offen ausschenken, sind Sie an eine Vorschrift gebunden. Welche?

- Die Getränke müssen gekühlt sein.
- Es dürfen nur alkoholische Getränke offen ausgeschenkt werden.
- Das Ausschankgefäss muss geeicht sein.

118. Welche Faktoren sind bei der Lagerung leichtverderblicher Lebensmittel ausschlaggebend und deshalb durch Kontrollen laufend zu überprüfen?

- Qualität
- Lagertemperatur und Lagerzeit, Schutz vor Verunreinigungen
- First in, First out

119. Welche der folgenden Betriebe unterliegen der Meldepflicht an die kantonalen Vollzugsbehörden?

- Kuchenbasar eines Schulfests
- Diskothek
- Importeur von Zigarren

120. Wer ist zuständig für den Vollzug der Lebensmittelkontrolle im Inland?

- Bundesamt für Gesundheit (BAG)
- BAG, zusammen mit Bundesamt für Veterinärwesen und Bundesamt für Landwirtschaft
- Die Kantone, der Kantonschemiker, zusammen mit dem Kantonstierarzt

121. In welcher Verordnung finden wir die Vorschriften über Räume und Einrichtungen?

- Lebensmittelverordnung LVG
- Lebensmittelgesetz LMG
- Hygieneverordnung HyV

122. Welche der folgenden Lebensmittel würden Sie als besonders anfällig auf einen mikrobiellen Verderb bezeichnen?

- Gekochte Teigwaren, Tofu
- Bündnerfleisch, Kochspeck,
- Speisesalz, ungekochter Reis

123. Was kann eine Ursache für eine Richtwertüberschreitung von Enterobacteriaceen sein?

- Ungenügende Trennung roher behandelte von genussfertig zubereiteten Lebensmitteln.
- Eiternde Wunden an Händen
- Zu hohe Verkaufspreise

124. Was kann eine Ursache für eine Richtwertüberschreitung von Staphylokokken im Eiersalat sein?

- Das Eigelb war noch flüssig.
- Die Personalhygiene ist mangelhaft.
- Die Rohmaterialien wurden nicht sorgfältig ausgewählt.

125. Was bewirkt Pökeln?

- Schutz vor anaeroben Bakterien (= Konservierungsmittel)
- Erhöhung des Alkoholgehalts
- Verkürzung der Haltbarkeit

126. Unter welcher Voraussetzung kann ein Lebensmittelbetrieb durch die Lebensmittelkontrolle geschlossen werden?

- Wenn die Kühltemperaturen nicht eingehalten werden.
- Wenn die öffentliche Gesundheit unmittelbar und in erheblichem Mass gefährdet ist.
- Wenn Lebensmittel mit abgelaufenen Datum verkauft werden.

127. Wer nimmt Änderungen des Lebensmittelgesetzes vor und beschliesst dieses?

- Die Lebensmittelinspektoren
- Die Bundesversammlung (National- und Ständerat)
- Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV)

128. Lebensmittelinspektionen erfolgen...

- ... immer mit Probenentnahme.
- ... zu allen Tageszeiten.
- ... unangemeldet.

129. Reicht es, wenn Sie einen Wechsel des Bewilligungsinhabers dem Bewilligungsbüro melden?

- Nein. Ein Wechsel der verantwortlichen Person, sowie wichtige Änderungen im Betrieb und Betriebsschliessungen müssen dem kantonalen Laboratorium gemeldet werden (Meldepflicht).
- Ja, das reicht vollkommen.
- Nein. Es müssen nur Betriebsschliessungen gemeldet werden.

Fragenkatalog Wirtefachprüfung

Thema Konsumentenschutz

Teil B: Schutz vor Passivrauchen

130. Wer ist für die Einhaltung des Rauchverbotes im Restaurant verantwortlich?

- Die Feuerpolizei
- Der Bewilligungsinhaber
- Der Lebensmittelinspektor

131. In Basel ist das Rauchen in öffentlich zugänglichen Innenräumen von gastgewerblichen Betrieben verboten. Ausgenommen sind...

- ... Restaurants, die kleiner sind als 80m².
- ... klar gekennzeichnete Rauchbetriebe mit ausreichender Lüftung.
- ... abgetrennte, unbediente Fumoirs mit eigener Lüftung.

132. Was müssen Sie bei baulichen Massnahmen für das Einrichten eines neuen Raucherraumes einreichen?

- Ein Baubeglehen
- Einen Fluchtwegsplan
- Einen Lüftungsnachweis

133. Wie gross darf die Fläche eines Raucherraumes sein?

- Höchstens ein Drittel der Gesamtfläche der Ausschankräume
- Maximal 20m²
- Höchstens die Hälfte der Gesamtfläche des Betriebes

134. Was muss die Türe eines Raucherraumes erfüllen?

- Sie muss von Innen abschliessbar sein.
- Es muss eine selbsttätige Türe sein.
- Sie muss über einen Alarmmechanismus verfügen.

135. Wo müssen Raucherräume als solche gekennzeichnet sein?

- Gut sichtbar an jedem Eingang
- Gut sichtbar im Innenbereich
- Gar nicht

136. Dürfen Sie Ihren Gästen im Eingangsbereich des Restaurants einen Ort zum Rauchen anbieten?

- Ja, selbstverständlich, solange nicht serviert oder konsumiert wird.
- Nein, im Eingangsbereich, in den Toiletten etc. darf nicht geraucht werden.
- Ja, wenn die Türe offen bleibt und genügend Luft in den Bereich strömt.

137. Dürfen Sie im Kanton Basel-Stadt einen sogenannten Raucherbetrieb (Gastlokal unter 80m²) betreiben?

- Nein
- Ja
- Nur als Bar/Lounge ohne Speiseservice

138. Was für Leistungen dürfen Sie im Raucherraum anbieten?

- Getränkeservice
- Getränke- und Speiseservice
- Raucherwaren und Raucherutensilien

139. Dürfen Sie in Ihrem Restaurant während einem „geschlossenen Anlass“ rauchen lassen?

- Ja, an „geschlossenen Anlässen“ darf man rauchen.
- Nur wenn alle anwesenden Gäste damit einverstanden sind.
- Nein

Fragenkatalog Wirtefachprüfung

Thema Konsumentenschutz

Teil C: Jugendschutz & Alkoholgesetz

140. Alkoholfreies Bier enthält keinen Alkohol. Stimmt das?

- Nein, es enthält maximal 0.5 Volumenprozent Alkohol.
- Nein, es enthält maximal 1 Volumenprozent Alkohol.
- Ja, es sind lediglich Spuren von Alkohol erlaubt.

141. Beim Bierausschank tropft überschüssiges Bier in das darunter stehende Glas. Kann dieses, nachgefüllt mit frischem Bier vom Zapfhahn, auch verkauft werden?

- Ja, das ist gleichentags erlaubt.
- Nein, der Verkauf von Tropfbier ist verboten.
- Geringe Mengen bis $\frac{1}{4}$ des Glases sind erlaubt.

142. Welche Angaben muss die Getränkekarte enthalten?

- Warendecklaration, Ausschankmenge, Preis
- Inhaltsstoffe, Ablaufdatum, Warendecklaration
- Herkunftsbezeichnung, Preis, Ausschank Temperatur

143. Welche Bestimmung besteht bezüglich Alkoholausschank an Jugendliche?

- Jugendliche unter 14 Jahren keinen Alkohol
- Jugendliche unter 18 Jahren keine gebrannten Wasser
- Jugendliche unter 16 Jahren keine Alcopos

144. Wo dürfen keine alkoholischen Getränke angeboten oder abgegeben werden?

- Tankstellen, Take-Away, Schulen
- Schulen, Schwimmbäder, Automaten, Bagatellgastronomie
- Foodtrucks, Kantinen, Vereinslokale

145. Welche Bestimmungen bestehen bezüglich Alkoholausschank an Jugendliche?

- Jugendlichen unter 18 Jahren dürfen Sie jederzeit Alkohol ausschanken.
- Von 24 Uhr bis 07 Uhr darf kein Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben werden.
- Von 22 Uhr bis 09 Uhr dürfen keine gebrannten Wasser an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben werden.

146. Dürfen Sie einem offensichtlich betrunkenen Gast noch Alkohol ausschenken?

- Nein
- Ja, jeder Gast ist für sich selbst verantwortlich.
- Ja, aber nur wenn der Gast ohne Fahrzeug nach Hause geht.

147. Welches ist das wichtigste Ziel der Alkoholgesetzgebung?

- Besteuerung von Bier und Wein
- Verminderung des Konsums gebrannter Wasser
- Schutz der einheimischen Spirituosenproduktion

148. Welche Getränke sind dem Alkoholgesetz unterstellt?

- Sämtliche alkoholischen Getränke
- Spirituosen, Weine und Bier, sofern sie an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben werden.
- Alle Spirituosen und Alcopops sowie Naturweine mit einem Alkoholgehalt über 18 Vol %

149. Was ist die Bezeichnung für reinen Alkohol?

- Aceton
- Phenylamin
- Ethanol

150. Was sind Alcopops?

- Alkoholische Mischgetränke, enthalten Spirituosen, unter 18 Jahren verboten
- Alkoholische Mischgetränke, enthalten keine Spirituosen, unter 16 Jahren verboten
- Alkoholfreie Mischgetränke, ohne Altersbegrenzung

151. Was sind Spirituosen?

- Durch Destillation gewonnene alkoholische Getränke, mit mindestens 15 Volumenprozent Alkohol.
- Durch Gärung gewonnene alkoholische Getränke mit mindestens 35 Volumenprozent Alkohol.
- Chemisch hergestellte alkoholische Getränke mit 45 Volumenprozent Alkohol.

152. Was hat mehr Alkohol? Eine Stange Bier, ein Gläschen Schnaps (Standardglas) oder ein Glas Wein?

- Das Gläschen Schnaps
- Alle enthalten gleich viel Alkohol.
- Die Stange Bier

153. Sind Sie im Zweifelsfall berechtigt, vor dem Verkauf von alkoholischen Getränken an Jugendliche einen Personalausweis zu verlangen?

- Ja, aber nur zusammen mit der Polizei.
- Nein, das ist aus Datenschutzgründen nicht erlaubt.
- Ja, es ist sogar ratsam.

154. Wie viel Alkohol baut der menschliche Körper pro Stunde ab?

- 0.15 Promille
- 1.0 Promille
- 0.5 Promille

155. Wie hoch ist der Einheitssteuersatz für gebrannte Wasser?

- 29 CHF je Liter 100%igen Alkohol
- 35 CHF je Liter 100%igen Alkohol
- 15 CHF je Liter 100%igen Alkohol

156. Mit welcher Masseinheit wird der Alkoholgehalt einer Spirituose angegeben?

- Der Alkoholgehalt wird in «parts per million» (ppm) angegeben.
- Der Alkoholgehalt wird in Liter und Deziliter angegeben.
- Der Alkoholgehalt wird in Volumenprozenten (Vol %) angegeben.

157. Was bedeutet die Angabe „45 Vol %“ auf Spirituosen Flaschen?

- 45 Vol % des in der Schweiz verkauften Whiskys stammen vom entsprechenden Produzenten in Schottland.
- Der Alkoholgehalt dieser Spirituose beträgt 45 Volumenprozent. 45 %Vol des Flascheninhalts besteht aus reinem Alkohol. 55 Vol% setzt sich aus Wasser und allenfalls anderen Stoffen zusammen.
- Der Wassergehalt dieser Spirituose beträgt 45 Vol %. 55 Vol % des Flascheninhalts besteht aus reinem Alkohol.

158. Ich will im Ausland Spirituosen für den Ausschank in meinem Restaurant kaufen. Was muss ich beim Grenzübertritt beachten?

- Ich darf die Freimengen im Reiseverkehr nicht überschreiten.
- Ich muss die Spirituosen ordentlich im Handelswarenverkehr anmelden und besteuern.
- Es ist nicht möglich im Ausland Spirituosen zu kaufen.

159. Rechnungen, Quittungen oder Kassenbons müssen belegen, dass die gekauften Spirituosen versteuert sind. Wie lange muss ich diese Belege für eine Kontrolle der Eidgenössischen Zollverwaltung EVZ aufbewahren?

- Die Belege muss ich für 10 Jahre aufbewahren.
- Die Belege können nach 30 Tagen im Altpapier entsorgt werden.
- Die Belege muss ich aufbewahren bis die Spirituose vollständig aufgebraucht ist.

160. Wie hoch ist das Abgabealter für Alcopops?

- Alcopops unterstehen nicht dem Alkoholgesetz. Das Abgabealter ist deshalb 16 Jahre.
- Alcopops unterstehen dem Alkoholgesetz. Das Abgabealter ist deshalb 18 Jahre.
- Aufgrund des eher tiefen Alkoholgehalts unterstehen Alcopops nicht dem Alkoholgesetz.

161. Wie nennt man den Verkauf von Spirituosen an Endverbraucher/innen?

- Warenhandel
- Kleinhandel
- Kleinkundenhandel

162. Eine Gruppe Jugendliche, deren Alter nicht bekannt ist, bestellt eine Runde Bier und Spirituosen. Was muss ich beachten?

- Ich muss mich vergewissern, dass die Jugendlichen mindestens 16 bzw. 18 Jahre alt sind. Zur Überprüfung des Alters bin ich dazu berechtigt die Ausweise zu verlangen.
- Ich kann die Jugendlichen zwar nach ihrem Alter fragen, aber ich darf aus Daten schutzgründen die Ausweise nicht verlangen.
- Die Jugendlichen sind selbst verantwortlich, ob sie alt genug sind Bier und Spirituosen zu bestellen.

163. Ein Landwirt bietet Ihnen 10 Flaschen selbstproduzierten Williams zu CHF 5.- pro Flasche an. Welche Aussage ist richtig?

- Ich lehne das Angebot ab. Der tiefe Preis ist ein Hinweis darauf, dass der Williams unversteuert ist.
- Ich nehme das Angebot an, weil mir der Landwirt bekannt ist.
- Ich nehme das Angebot an. Der Williams schmeckt vorzüglich.

164. Ein Vertreter der EZV führt eine Kontrolle in meinem Betrieb durch. Im Lager habe ich noch ein paar Flaschen Cognac, die ich von meiner letzten Frankreichreise zollfrei über die Grenze nahm. Ich verweigere ihm daher den Zutritt zu meinen Geschäftsräumlichkeiten.

- Ja, das ist mein Recht. Er braucht einen Hausdurchsuchungsbefehl, bevor er meine Geschäftsräumlichkeiten und Geschäftsbücher einsehen darf.
- Nein, ich habe kein Recht dazu. Ich bin verpflichtet, ihm Zutritt zu meinen Geschäftsräumlichkeiten zu gewähren. Er darf auch meine Geschäftsbücher einsehen und von mir Auskünfte verlangen.
- Solange er nicht in Begleitung eines Polizisten ist, darf ich jeden Zutritt verweigern. Ich bin weder verpflichtet meine Geschäftsbücher zu zeigen noch Auskunft zu erteilen.

165. Sie sind Geschäftsführer eines Hotel-Restaurants. In Ihrem Betrieb ist nur die Serviertochter anwesend, als ein Vertreter der EZV erscheint und eine Kontrolle durchführen will. Welche Aussage ist richtig?

- Sie muss ihm den Zugang zu allen Räumlichkeiten, auch den privaten, gewähren.
- Der Vertreter der EZV darf eine Kontrolle auch in Abwesenheit der geschäftsführenden Person durchführen.
- Als Angestellte hat sie kein Recht, ihm den Zutritt zu allen Geschäftsräumlichkeiten zu gewähren oder Einsicht in die Geschäftsbücher zu ermöglichen.

166. Um den Umsatz meines Restaurants anzukurbeln veranstalte ich am Wochenende jeweils eine Happy Hour für Spirituosen (2 erhalten, nur 1 bezahlen). Welche Aussage ist richtig?

- Solange ich den Sirupartikel einhalte, kann ich auch mit Spirituosen eine Happy Hour veranstalten.
- Das ist meine freie Entscheidung – niemand kann mir vorschreiben wie ich meine Produkte verkaufe.
- Das Alkoholgesetz verbietet solche Massnahmen. Es ist verboten eine Happy Hour für Spirituosen zu veranstalten.

167. Ein Vertreter einer Spirituosenfirma offeriert mir gratis Sonnenschirme welche mit dem Logo der Spirituose versehen sind. Darf ich diese Sonnenschirme in meinem Gartenrestaurant aufstellen?

- Werbung auf Gebrauchsgegenständen ist uneingeschränkt erlaubt.
- Die Werbung ist erlaubt, wenn sie sehr diskret ist.
- Werbung auf Gebrauchsgegenständen, welche keinen unmittelbaren Bezug zum Produkt aufweisen, ist verboten.

168. Welche Aussage über Werbung für Spirituosen und Alcopops ist korrekt?

- Werbung für Spirituosen ist aus Präventionsgründen in der Schweiz verboten.
- Werbung für Spirituosen ist in der Schweiz erlaubt, wenn sie sich auf das Produkt und seine Eigenschaften bezieht. Sie darf aber keine preisvergleichenden Hinweise beinhalten und auch keine Vergünstigungen oder Zugaben versprechen.
- In der Schweiz dürfen Spirituosen vollumfänglich ohne Einschränkungen beworben werden.

169. Ein Vertreter einer Spirituosenfirma will mir T-Shirts mit einer witzigen Spirituosenwerbung schenken, die ich meinen Gästen als Werbegag gratis weitergeben kann. Ich finde es eine gute Idee. Endlich mal eine Firma, die kreativ ist und für ihre Kunden was springen lässt. Welche Aussage ist richtig?

- Ich nehme die T-Shirts an und schenke sie wie vorgesehen meinen Gästen.
- Ich darf die T-Shirts nicht annehmen, ansonsten ich mich der Bestechung schuldig mache.
- Ich nehme die T-Shirts und gebe sie meinem Personal. Ich sage ihnen, dass sie diese nur während ihrer Arbeit im Restaurant tragen dürfen.

Fragenkatalog Wirtefachprüfung

Thema Arbeitnehmerschutz

Teil D: L-GAV, Arbeitsrecht, Sozialversicherungen

170. Was bedeutet L-GAV?

- Landes-Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe
- Lenkungs-Gebührenabgabenvertrag
- Lebensmittel-Gefahrenanalyseverfahren

171. Was verstehen Sie unter dem Begriff „Allgemeinverbindlichkeit des L-GAV“?

- Der LGAV gilt für alle Dienstleistungsberufe.
- Der LGAV ist für alle Arbeitgeber und Mitarbeiter in Schweizer Gastbetrieben anwendbar.
- Der LGAV gilt für alle Mitglieder von GastroSuisse und Hotelleriesuisse.

172. Ist es gesetzlich vorgeschrieben, einen Arbeitsvertrag schriftlich abzuschliessen?

- Nein
- Ja
- Nur bei einem Teilzeitpensum

173. Für welchen Punkt ist die schriftliche Form des Arbeitsvertrages erforderlich?

- Wenn eine andere Dauer der Kündigungsfrist während der Probezeit vereinbart wird.
- Wenn es sich um einen Saisonbetrieb handelt.
- Wenn der Bruttolohn den Mindestlohn übersteigt.

174. Ist ein Pizza-Kurier dem L-GAV unterstellt?

- Nein
- Ja, auch Betriebe die fertig zubereitete Speisen ausliefern werden den gastgewerblichen Betrieben gleichgestellt.
- Nur, wenn der Pizza-Kurier neben dem Auslieferdienst seinen Gästen auch Speisen und Getränke zum Konsum an Ort und Stelle anbietet.

175. Unterstehen Aushilfen ebenfalls dem L-GAV?

- Ja, Teilzeitarbeitnehmer und Aushilfen haben dieselben Rechte und Pflichten wie Vollzeitmitarbeiter
- Nein, dem L-GAV unterstehen nur Mitarbeiter mit einem 100% Pensum.
- Nur wenn das Pensum mehr wie 50% beträgt.

176. Wann ist ein Arbeitsvertrag gemäss dem Gesetz schriftlich abzuschliessen?

- Immer
- Wenn es sich um einen Lehrvertrag handelt.
- Wenn es sich um einen Saisonvertrag handelt.

177. Darf ein Minderjähriger ohne (schriftliches) Einverständnis seiner Eltern eingestellt werden?

- Ja, aber erst ab dem 14. Lebensjahr.
- Nein. Die Zustimmung der gesetzlichen Vertretung ist Pflicht.
- Ja, wenn es sich um ein Praktikum von maximal 3 Monaten handelt.

178. Die Probezeit dauert maximal...

- ... 1 Monat.
- ... 3 Monate.
- ... 6 Monate

179. Verlängert sich die Probezeit, wenn der Arbeitnehmer an der Arbeit verhindert ist?

- Nein
- Die Probezeit verlängert sich um die Dauer der Arbeitsunfähigkeit zufolge Unfall oder Krankheit.
- Die Probezeit beginnt wieder neu.

180. Wie lange dauert die Kündigungsfrist gemäss L-GAV während der Probezeit?

- 1 Tag
- 3 Tage (kann schriftlich verlängert werden)
- In der Probezeit gibt es keine Kündigungsfrist.

181. Wie lange dauert die Kündigungsfrist gemäss L-GAV nach der Probezeit im ersten bis fünften Arbeitsjahr?

- 1 Monat
- 3 Monate
- 1 Woche

182. Besteht während der Probezeit ein Kündigungsschutz bei Schwangerschaft, Krankheit und Unfall?

- Nein, der Kündigungsschutz beginnt erst nach Ablauf der Probezeit.
- Ja, der Kündigungsschutz beginnt mit dem ersten Arbeitstag.
- Nur wenn die Probezeit nicht länger als ein Monat dauert.

183. Wie lange dauert die Kündigungsfrist gemäss L-GAV nach fünf Dienstjahren?

- 2 Monate
- 1 Monat
- 6 Monate

184. Muss die Kündigung auf jeden Fall begründet werden?

- Nein
- Ja, immer
- Nur bei einer Kündigung in der Probezeit.

185. Wie lange dauert der Kündigungsschutz bei Unfall im ersten Dienstjahr?

- 30 Tage
- 90 Tage
- 180 Tage

186. Wie lange dauert der Kündigungsschutz bei Unfall ab dem zweiten bis fünften Dienstjahr?

- 30 Tage
- 90 Tage
- 180 Tage

187. Wie lange dauert der Kündigungsschutz bei Unfall ab dem sechsten Dienstjahr?

- 30 Tage
- 90 Tage
- 180 Tage

188. Kann ein krankgeschriebener Arbeitnehmer das Arbeitsverhältnis kündigen?

- Ja, die Sperrfristen gemäss OR Art. 336c gelten nur für den Arbeitgeber.
- Nein, die Sperrfristen gemäss OR Art. 336c gelten auch für den Arbeitnehmer.
- Nein, während Krankheit darf nie eine Kündigung ausgesprochen werden.

189. Kann ein Arbeitnehmer während seiner Ferien seine Kündigung einreichen?

- Nein, die Kündigungssperre während den Ferien gilt auch für den Arbeitnehmer.
- Ja, die Kündigungssperre während den Ferien gilt nur für den Arbeitgeber.
- Nein, während den Ferien darf nie eine Kündigung ausgesprochen werden.

190. Welches sind Gründe, für eine fristlose Kündigung?

- Wiederholte Verspätungen und verbale Auseinandersetzungen mit dem Vorgesetzten
- Diebstahl und Arbeitsverweigerung
- Unentschuldigte Absenzen und Missachten von Sorgfaltspflichten

191. Wann gilt eine Kündigung als missbräuchlich?

- Bei einer Kündigung wegen mangelnder Identifikation mit dem Betrieb.
- Bei einer Kündigung wegen grossen Unterschieden zwischen Stellenbild und Stelleninhaber.
- Bei einer Kündigung wegen politischen und persönlichen Eigenschaften.

192. Hat der Arbeitnehmer Anspruch auf ein Zeugnis?

- Nur wenn der Arbeitgeber gekündigt hat.
- Ja, egal wer gekündigt hat.
- Nein

193. Wie wird der Bruttolohn (BL) pro Kalendertag im Monat Februar berechnet?

- Der BL pro Kalendertag berechnet sich für den Monat Februar so:
BL geteilt durch 28 = BL pro Kalendertag Februar.
- Der BL pro Kalendertag berechnet sich für alle Monate gleich:
BL geteilt durch 30 = BL pro Kalendertag.
- Der BL pro Kalendertag berechnet sich so:
Jahresbruttolohn geteilt durch 365 = BL pro Kalendertag.

194. Darf ein Nettolohn vereinbart werden?

- Nein, es dürfen nur Bruttolöhne vereinbart werden.
- Ja, ist aber nicht zu empfehlen.
- Nur für Löhne im Stundenlohn kann ein Nettolohn vereinbart werden.

195. Gibt es in der Gastronomie sogenannte Mindestlöhne?

- Ja
- Nein
- Nur für Personen unter 18 Jahren

196. Haben alle Mitarbeiter Anspruch auf einen 13. Monatslohn?

- Ja, im Ausmass von 100% eines Bruttomonatslohnes.
- Nur wenn dies schriftlich im Arbeitsvertrag festgehalten ist.
- Ja, aber erst nach dem ersten Dienstjahr.

197. Wie hoch ist bei einem Stundenlohn der 13. Monatslohn zu entschädigen?

- Mit 8.33%
- Gar nicht, beim Stundenlohn ist kein 13. Monatslohn geschuldet.
- Mit 5.05%

198. Wie berechnen Sie die Basis des 13. Monatslohnes (13. ML)?

- 13. ML = Durchschnittlicher monatlicher Bruttolohn im Berechnungszeitraum
- 13. ML = Durchschnittlicher monatlicher Nettolohn im Berechnungszeitraum
- 13. ML = tiefster Nettolohn im Berechnungszeitraum

199. Wann ist der 13. Monatslohn spätestens zu bezahlen?

- Je eine 50% im Juni und 50% im Dezember.
- Jedes Jahr mit dem Dezemberlohn oder bei Beendigung des Arbeitsverhältnisses.
- Bei Beendigung des Arbeitsverhältnisses für die Dauer der Anstellung.

200. Ein Mitarbeiter ist während der Probezeit ausgeschieden. Hat er Anspruch auf den 13. Monatslohn?

- Ja, er hat den vollen 13. Monatslohn zu gut.
- Nein, der volle 13. Monatslohn muss erst nach Ablauf der Probezeit rückwirkend ausbezahlt werden.
- Ja, er hat Anspruch auf 50% des 13. Monatslohnes.

201. Kann die Dauer der Probezeit vom 13. Monatslohn (13. ML) abgezogen werden?

- Ja, in der Probezeit ist kein 13. ML geschuldet.
- Nein, bei erfolgreich bestandener Probezeit muss der 13. ML für die gesamte Arbeitsperiode ausgerichtet werden.
- Ja, wenn die Probezeit länger als ein Monat betrug.

202. Wird der 13. Monatslohn auf der Auszahlung von Ferien-, Feier-, und Ruhetagen berechnet?

- Ja, am Ende des Arbeitsverhältnisses ist auf die Auszahlung von Ferien-, Feier-, und Ruhetagen der 13. Monatslohn zu berücksichtigen.
- Nein.
- Ja, aber nur wenn dies im Arbeitsvertrag schriftlich festgehalten wurde.

203. Was darf vom Lohn in Abzug gebracht werden?

- AHV/IV/EO-Beiträge
- Einzahlungen in die Säule 3a
- Trinkgeld

204. Was kann der Arbeitgeber aus dem AHV-Ausweis entnehmen?

- Ob eine Arbeitsbewilligung vorliegt.
- Die AHV-Nummer für die Personalakten.
- Die Beitragsdauer des AHV-Pflichtigen.

205. Ist der Arbeitgeber verpflichtet abzuklären, ob seine Angestellten einen AHV-Ausweis besitzen?

- Ja
- Nur bei Jugendlichen
- Nur bei EU- und EFTA-Bürgern

206. Erika Muster ist erwerbstätig und am 30. November 2000 geboren. Seit wann ist sie AHV-pflichtig?

- Seit 1. Januar 2019
- Seit 30. November 2018
- Seit 1. Januar 2018

207. Kennt die AHV auch einen höchstversicherbaren Lohn für Arbeitnehmer?

- Ja, ab einem monatlichen Bruttolohn von 7'500 CHF
- Ja, ab Brutto-Jahreseinkommen 150'000 CHF
- Nein

208. Albert Kummer ist 66 und pensioniert. Er erledigt aber noch Arbeiten für den Betrieb. Ist er AHV-beitragspflichtig?

- Nur auf den, die Freigrenze von monatlich 1'400 CHF übersteigenden Teil.
- Ja, auf den vollen Bruttolohn.
- Nein, als Rentner ist er nicht mehr AHV-beitragspflichtig.

209. Welche Lohnbestandteile sind AHV-beitragspflichtig?

- Taggelderleistungen der Unfallversicherung
- Kinderzulagen, Entschädigung für Berufswäsche gemäss L-GAV
- Umsatzbeteiligungen und Ferienentschädigungen

210. Bis spätestens wann muss der Lohn ausbezahlt werden?

- Der Lohn muss bis spätestens am letzten Tag des Monats ausbezahlt werden. Bei umsatzabhängigen Löhnen oder bei Vorlage einer schriftlichen Vereinbarung kann die Auszahlung bis spätestens am 6. des Folgemonates erfolgen.
- Der Lohn muss spätestens bis am 4. des Folgemonats ausbezahlt werden. Bei umsatzabhängigen Löhnen oder bei Vorlage einer schriftlichen Vereinbarung kann die Auszahlung bis spätestens am 15. des Folgemonates erfolgen.
- Ohne gegenteilige Vereinbarung muss der Lohn bis zum 28. des Monats ausbezahlt werden.

211. Wem gehört das Trinkgeld?

- Das Trinkgeld gehört dem Chef de Service.
- Das Trinkgeld gehört immer der hauptverantwortlichen Person im Betrieb.
- Ohne gegenteilige Vereinbarung gehört das Trinkgeld dem Mitarbeiter, der das Trinkgeld in Empfang nimmt.

212. Was ist eine Schlussabrechnung?

- Die Schlussabrechnung beinhaltet neben der letzten Lohnzahlung auch die Abrechnung von Ferien, Feiertagen, Ruhetagen und Überstunden bei Beendigung eines Arbeitsverhältnisses.
- Die Schlussabrechnung ist die Übersicht aller geleisteten Zahlungen vom Arbeitgeber während der Dauer des Arbeitsverhältnisses.
- Die Schlussabrechnung weist die Einzahlungen in die AHV/IV/EO während der Dauer des Arbeitsverhältnisses aus.

213. Wie lange müssen Lohnabrechnungen und die notwendigen Unterlagen dazu aufbewahrt werden?

- Mindestens 3 Jahre
- Mindestens 5 Jahre
- Mindestens 1 Jahr

214. Wie hoch ist die durchschnittliche wöchentliche Arbeitszeit mit Einschluss der Präsenzzeit für gastgewerbliche Mitarbeiter in Normalbetrieben höchstens?

- 42 Stunden pro Woche
- 43.5 Stunden pro Woche
- 45 Stunden pro Woche

215. Wie hoch ist die durchschnittliche wöchentliche Arbeitszeit mit Einschluss der Präsenzzeit für gewerbliche Mitarbeiter in bewilligten Saisonbetrieben höchstens?

- 42 Stunden pro Woche
- 43.5 Stunden pro Woche
- 45 Stunden pro Woche

216. Kann ein ganzjährig geöffneter Betrieb die Anforderungen eines Saisonbetriebes erfüllen?

- Ja, es braucht aber eine Zulassung als Saisonbetrieb durch die Kontrollstelle des L-GAV.
- Nein, ein Saisonbetrieb darf nur maximal 6 Monate geöffnet haben.
- Ja, wenn der Betrieb Saisonmitarbeiter beschäftigt.

217. Wie hoch ist die durchschnittliche wöchentliche Arbeitszeit mit Einschluss der Präsenzzeit für gewerbliche Mitarbeiter in Kleinbetrieben (max. vier Mitarbeiter) höchstens?

- 42 Stunden pro Woche
- 43.5 Stunden pro Woche
- 45 Stunden pro Woche

218. Wie hoch ist die wöchentliche Höchstarbeitszeit?

- 60 Stunden (64 Stunden bei Saisonbetrieben)
- 50 Stunden (54 Stunden bei Saisonbetrieben)
- 42 Stunden (43.5 Stunden bei Saisonbetrieben)

219. Der Mitarbeiter arbeitet von 10.00 Uhr bis 15.00 Uhr. Kann ein halber Ruhetag gewährt werden?

- Nein. Als halber Ruhetag gilt die freie Zeit bis 12 Uhr oder ab 14.30 Uhr bis zu Beginn der Nachtruhe.
- Ja, da der Mitarbeiter nur 5 Stunden gearbeitet hat, ist ein halber Ruhetag gewährt.
- Nur wenn diese Arbeitszeiten im Arbeitsplan festgelegt und dem Mitarbeiter so mitgeteilt wurden.

220. Die Mitarbeiter haben Anspruch auf...

- ... 6 Ruhetage pro Monat.
- ... 2 Ruhetage pro Woche.
- ... 1 Ruhetag pro Woche

221. Die Mitarbeiter haben Anspruch auf...

- ... 5 Wochen Ferien pro Jahr (35 Kalendertage pro Jahr, 2.92 Kalendertage pro Monat).
- ... 4 Wochen Ferien pro Jahr (28 Kalendertage pro Jahr, 2.35 Kalendertage pro Monat).
- ... 3 Wochen Ferien pro Jahr (21 Kalendertage pro Jahr, 1.75 Kalendertage pro Monat).

222. Wie sind nicht bezogene Ferientage am Ende des Arbeitsverhältnisses zu bezahlen?

- Mit je 1/22 des monatlichen Bruttolohnes
- Mit je 1/30 des monatlichen Bruttolohnes
- Mit je 1/30 des monatlichen Nettolohnes

223. Darf der Arbeitgeber Ferien anordnen?

- Ja, wenn diese mindestens 1 Monat vor Beginn angekündigt werden.
- Nein. Ferien dürfen nicht vom Arbeitgeber angeordnet werden.
- Nur wenn der Feriensaldo mehr als 20 Tage beträgt.

224. Können Überstunden mit zu viel bezogenen Ruhetagen verrechnet werden?

- Nein, sie können auch nicht mit anderen negativen Saldi verrechnet werden.
- Ja, das ist im gegenseitigen Einverständnis möglich.
- Ja, 8.4 Überstunden ergeben einen Ruhetag.

225. Wie werden die Werte des Feiertage- und Ruhetageanspruches berechnet?

- Feiertage- und Ruhetageansprüche werden mit 1/22 des Monatslohnes vergütet.
- Feiertage- und Ruhetageansprüche werden mit 1/30 des Monatslohnes vergütet.
- Ruhetageanspruch mit 1/22 und Feiertageanspruch mit 1/30 des Monatslohnes.

226. Der Anspruch auf Feiertage beträgt pro Jahr...

- ... 12 Tage (1 Tag pro Monat).
- ... 6 Tage (0,5 Tage pro Monat).
- ... 5 Wochen.

227. Wie hoch ist der Anspruch auf bezahlte arbeitsfreie Tage beim Vaterschaftsurlaub?

- 10 Arbeitstage
- 5 Arbeitstage
- 12 Arbeitstage

228. Wann muss der Vaterschaftsurlaub bezogen werden?

- Die Tage sind spätestens 1 Monat nach der Geburt zu beziehen.
- Die Tage sind grundsätzlich bei der Geburt zu beziehen.
- Der Vater kann die Tage innerhalb 6 Monaten nach der Geburt beziehen.

229. Wie hoch ist der Anspruch auf bezahlte arbeitsfreie Tage bei der eigenen Hochzeit?

- 5 Tage
- 3 Tage
- 7 Tage

230. Wie viele Stunden aufeinander folgende Ruhezeit muss einem jugendlichen Arbeitnehmer pro Tag mindestens gewährt werden?

- 10 Stunden
- 12 Stunden
- 8 Stunden

231. Wer ist für die Erfassung der geleisteten Arbeitszeit (Arbeitszeiterfassung) verantwortlich?

- Der Arbeitgeber
- Der Arbeitnehmer
- Beide

232. Wie muss ein Arbeitsplan erstellt werden?

- Schriftlich, unter Einbezug der Mitarbeiter, 2 Wochen im Voraus für 2 Wochen
- Dafür gibt es keine generelle Regel. Jeder Betrieb kann das selbst entscheiden.
- Der Arbeitsplan kann mündlich jeweils für die nächste Woche dem Mitarbeiter mitgeteilt werden.

233. Wer ist für den Abschluss einer Krankengeldversicherung zuständig?

- Der Arbeitnehmer
- Die Arbeitgeber
- Die Krankenkasse des Arbeitnehmers.

234. Wer bezahlt die Prämie der Krankengeldversicherung?

- Der Arbeitnehmer zu 100%
- Die Arbeitgeber zu 100%
- Die Prämie wird hälftig zwischen Arbeitnehmer und Arbeitgeber geteilt.

235. Ab wann besteht bei Krankheit ein Anspruch auf Lohnzahlung?

- Es besteht kein Anspruch.
- Der Anspruch beginnt nach der vertraglich festgelegten Probezeit.
- Der Anspruch beginnt ab dem 1. Arbeitstag.

236. Bin ich als Arbeitgeber verpflichtet, für meine Arbeitnehmer eine Unfallversicherung abzuschliessen?

- Ja
- Nur in Branchen mit erhöhter Unfallgefahr
- Nein

237. Auf was hat der Arbeitgeber bei austretenden Beschäftigten hinzuweisen?

- Auf die Fortführung der obligatorischen Berufshaftpflichtversicherung.
- Auf die Höhe des Freizügigkeitsguthabens bei der Pensionskasse.
- Auf die mögliche Fortsetzung der Unfallversicherung / das Übertrittsrecht in eine Einzeltaggeldversicherung.

238. Wer bezahlt die Prämie der Unfallversicherung?

- Der Mitarbeiter bezahlt die Prämie der Nichtberufsunfall-, der Arbeitgeber die Prämie der Berufsunfallversicherung.
- Der Arbeitgeber zu 100%
- Der Arbeitnehmer zu 100%

239. Ab wie vielen Tagen Arbeitsunfähigkeit muss der Arbeitnehmer ein Arztzeugnis vorlegen?

- Ab dem 1. Abwesenheitstag muss zwingend ein Arztzeugnis vorgelegt werden.
- Der Arbeitgeber kann kein Arztzeugnis verlangen (ärztliche Schweigepflicht).
- Wenn keine Versicherung ab dem 1. Krankheitstag ein Arztzeugnis verlangt, muss das Arztzeugnis ab dem 4. Abwesenheitstag vorgelegt werden.

240. Muss der 13. Monatslohn bei der Berechnung der BVG-Abzüge berücksichtigt werden?

- Ja, es handelt sich um einen Lohnbestandteil.
- Nein, es wird nur der monatliche Nettolohn zur Berechnung berücksichtigt.
- Nein, es wird nur der monatliche Bruttolohn zur Berechnung berücksichtigt.

241. Wer bezahlt die Beiträge an die Familienausgleichskasse, aus welcher die Kinderzulagen finanziert werden?

- Je zur Hälfte Arbeitgeber und Arbeitnehmer
- Der Arbeitgeber
- Kanton und Gemeinde

242. Wer legt die Mindestansätze für Verpflegung und Unterkunft fest?

- Die Steuerverwaltung
- Der Arbeitgeber
- Der Wirtverband

243. Mein Chef will meinen Lohn kürzen. Darf er das?

- Ja, wenn meine Leistung schlecht ist.
- Nur mit einer sogenannten Änderungskündigung oder meinem Einverständnis.
- Ja, wenn ich frühzeitig einen neuen Arbeitsvertrag bekomme.

244. In welchem Gesetz ist das Arbeitsvertragsrecht geregelt?

- Im Arbeitsgesetz (ArG)
- Im Obligationenrecht (OR)
- Im Bundesgerichtsgesetz (BGG)

245. Welches ist für Temporärarbeitnehmer eine wichtige Rechtsquelle?

- Das Arbeitsgesetz (ArG)
- Das Arbeitsvermittlungsgesetz (AVG)
- Ausländer- und Integrationsgesetz (AIG)

246. Was regelt das Gleichstellungsgesetz (GIG)?

- Das GIG regelt, dass die Löhne in der Gastronomie gleichgestellt sind mit den Löhnen in der Hotellerie und umgekehrt.
- Das GIG regelt die Gleichstellung zwischen Ausländern und Schweizern bei arbeitsmarktlichen Massnahmen.
- Das GIG regelt, dass Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer aufgrund Ihres Geschlechts nicht benachteiligt werden.

247. Was beinhaltet die erste Säule des Schweizer Sozialversicherungssystems?

- AHV / IV / EL
- Pensionskassen (obligatorische berufliche Vorsorge)
- Freiwillige Selbstvorsorge 3a

248. Was sind Überstunden?

- Arbeitsstunden, die nicht im Arbeitsplan eingetragen sind, nennt man Überstunden.
- Arbeitsstunden, die die vertraglich vereinbarte Arbeitszeit übersteigen, sind Überstunden.
- Arbeitsstunden, die in der Pause anfallen, sind Überstunden.

249. Wird jemand in den Ferien krank, so hat er Anspruch auf...

- ... eine finanzielle Entschädigung.
- ... Verlängerung der Ferien um die Anzahl der verpassten Ferientage.
- ... Nachgewährung von Ferientagen, falls der Erholungszweck der Ferien vereitelt wurde.

250. Was ist das Ziel der AHV?

- Die AHV bezahlt bei Krankheit oder Unfall den Lohn.
- Die AHV hilft bei Arbeitslosigkeit finanzielle Schwierigkeiten zu überbrücken.
- Die AHV soll den wegen Alter und Tod wegfallenden Arbeitsverdienst zumindest teilweise ersetzen.