



Fragenkatalog Wirtfachprüfung

Thema Konsumentenschutz

Teil A: Lebensmittelrecht & Hygiene

1. Welches der aufgeführten Produkte zählt zu den Lebensmitteln?
 - Tabakerzeugnisse
 - Nahrungsergänzungsmittel**
 - Tierfutter
 - Medikamente

2. Zu welcher Gruppe zählen alkoholische Getränke?
 - Heilmittel
 - Betäubungsmittel
 - Lebensmittel**
 - Nahrungsergänzungsmittel

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 gelagert werden dürfen und aufgetaut in den Verkauf gelangen dürfen.
 - LM, welche wegen ihres Geruchs nur innert 24 Stunden verkauft werden dürfen.
 - LM, welche nur luftdicht verpackt gelagert werden dürfen.

4. Woraus setzen sich leichtverderbliche Lebensmittel vor allem zusammen?
 - Proteine, Aminosäuren und Zusatzstoffe (in Zusammenhang mit Feuchtigkeit)
 - Mineralstoffe, Vitamine und Aromen (in Zusammenhang mit Wärme)
 - Eiweisse, Fette und Kohlenhydrate (in Zusammenhang mit Feuchtigkeit)**
 - Stärke, Glucose und Fructose (in Zusammenhang mit Sauerstoff)

5. Welche Einflüsse sind bei der Lagerung leichtverderblicher Lebensmittel zwingend laufend zu überprüfen?
- Alkoholgehalt, Lieferdatum, Zustand der Verpackung
 - Schutz vor Verunreinigungen, Lagertemperatur und Lagerzeit
 - Qualität, FIFO (first in, first out)
 - Sorgfältige Lagerung nur in dunkeln Räumen
6. Wie lautet die Definition von Fleisch?
- Alle geniessbaren Tierkörperenteile zugelassener Tierarten.
 - Geschlachtete Tierkörper, die korrekt gekühlt werden.
 - Lebensmittel, die einen höheren Anteil als 20% Fleisch enthalten.
 - Alle geniessbaren Tierkörperenteile ausser jene von Fischen und Vögeln.
7. Was sind Fleischerzeugnisse?
- Lebensmittelerzeugnisse mit mindestens 50% Fleischanteil
 - Lebensmittel in Konserven mit mindestens 10% Fleischanteil
 - Erzeugnisse, die bei einem Schnitt durch ihren Kern nicht mehr die Merkmale von Fleisch aufweisen.
 - Vegetarische hergestellte Lebensmittelerzeugnisse, die Fleischarten nachbilden.
8. Welche Artikel gelten als Fleischerzeugnis?
- Forellenfilet, Thonmousse
 - Wurst im Teig, Cervelats
 - Tofu, Seitan
 - Vorgeschnittenes und portioniertes Fleisch
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
 - Mehlwürmer und Heuschrecken
10. Sie kaufen eine größere Menge Rindfleisch zur Reifelagerung ein. Worauf kontrollieren Sie dieses bei der Anlieferung unbedingt?
- Fleischbestätigung des Bauernhofes, Zollbeleg
 - Schlachtdatum, Gewicht
 - Aussehen, Temperatur, Deklaration
 - Zustand der Verpackung, Dokumentation des Transportweges

11. Wie lange dauert die maximale Reifung bei Rindfleisch?

- Bis 2 Monate
- Bis 20 Tage
- Bis 2 Wochen
- Bis 7 Tage

12. Wie lange dauert die maximale Reifung bei Schweinefleisch?

- Bis 2 Monate
- Bis 20 Tage
- Bis 2 Wochen
- Bis 7 Tage

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

- Alter des Tieres zum Zeitpunkt des Schlachtens
- Fettanteil des Fleisches
- Temperatur während Reifung
- Haltung der Tiere vor dem Schlachten

14. Dürfen Sie Ihre Hauskaninchen oder Hühner zuhause schlachten?

- Ja, wenn das Fleisch nicht für gewerbliche Zwecke verwendet wird.
- Ja, wenn das Fleisch anschliessend von einer amtlichen Fleischkontrolle kontrolliert wird.
- Nein, die Tiere sind nur kontrolliert zu schlachten.
- Ja, wenn die Tiere aus der eigenen Zucht stammen.

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

- Tierart, Zollbelege sowie Herkunftsland
- Tierart, Schlachtgewicht sowie Produktionsland
- Tierart, Produktions- und Herkunftsland sowie Herstellfirma mit Adresse
- Tierart, Transportfirma sowie eventuelle Angaben zu Importunternehmen

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

- 10°C bis 15°C
- 2°C bis 7°C
- 8°C bis 12°C
- 6°C bis 10°C

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

- Bei max. 8°C
- Bei max. 2°C
- Bei max. 12°C
- Bei max. 5°C

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

- Bei max. 8°C
- Bei max. 2°C
- Bei max. 12°C
- Bei max. 5°C

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

- Bei max. -25°C
- Bei max. -1°C
- Bei max. -18°C
- Bei max. -10°C

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

- Verderb oder Überlagerung
- Zu starker Druck beim Vakuumieren
- Unkorrekte Lagerung
- Auf ein Loch in der Verpackung

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

- Salmonellen / Campylobacter
- Schimmelpilzgifte / Staphylokokkus aureus
- Listerien / Enterohämorrhagische E. coli (EHEC)
- Candida albicans / Aspergillus flavus

22. Wie tauen Sie Geflügelfleisch korrekt auf?

- Bei Zimmertemperatur
- Im Kühlerschrank
- Im Wasserbad
- 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; Danach Hände und Geräte sofort gründlich waschen.
- Geflügelfleisch im eigenen Auftausaft im Kühler lagern.
- Beim Umgang mit Geflügelfleisch braucht es keine speziellen Hygienemassnahmen.

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.
- Geflügelfleisch vor dem Servieren mindestens auf 55°C erhitzen.

25. Darf Milch roh an Gäste abgegeben werden?

- Ja
- Nur wenn die Milch bei max. 7°C serviert wird.
- Nein
- Nur wenn die Milch weniger als 24 Stunden alt ist.

26. Nach welcher Hitzebehandlung gilt Milch als genusstauglich?

- UHT, Pasteurisation, Sterilisation
- Erwärmen über 36°C
- Fermentation, Hydratation
- Erhitzen auf mindestens 60°C

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

- 7%
- 3.5%
- 15%
- 35%

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

- 0.5%
- 3.5%
- 5%
- 15%

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

- 35%
- 15%
- 5%
- 3.5%

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

- 35%
- 15%
- 5%
- 3.5%

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

- Sie müssen dies den Gästen nur mündlich mitteilen.
- Solche Produkte dürfen nicht als Rahm angepriesen werden.
- Sie müssen dies dem Lebensmittelinspektorat melden.
- Sie können diese Produkte ohne Deklaration in der warmen Küche verwenden.

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

- Sie können diese Produkte ohne Deklaration in der warmen Küche verwenden.
- Das ist nur auf dem Frühstücksbuffet (vorverpackt) erlaubt.
- Solche Produkte dürfen nicht als Butter angepriesen werden.
- Margarine kann in diesem Fall anstelle von Butter verwendet werden.

33. Wie sollten sämtliche Fette und Öle gelagert werden?

- Kühl, vor Licht und Luft geschützt
- Im Kühlschrank bei max. 7°C
- Im Getränkelager bei Raumtemperatur
- In der Küche, in einem verschliessbaren Behälter

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

- Öl mindestens auf 175°C vorheizen.
- Öl mindestens auf 120°C vorheizen.
- Öl mindestens auf 240°C vorheizen.
- Öl mindestens auf 275°C vorheizen.

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

- Öl maximal auf 175°C erhitzen.
- Öl maximal auf 120°C erhitzen.
- Öl maximal auf 240°C erhitzen.
- Öl maximal auf 275°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 abkühlen lassen und täglich im Abfluss entsorgen.
- Öl im einmal pro Woche austauschen.

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 eindeutig deklariert wird.
- Nein, Farbstoffe sind in der Gastronomie grundsätzlich verboten.

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

- Bei maximal 5°C, in der Schale, datiert.
- Bei maximal 15°C, im Kellerlager.
- Bei Zimmertemperatur, aber nur maximal 72 Stunden.
- Bei maximal 10°C, ohne Schale, im Wasserbad.

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

- Solange die Eier anschliessend über 65° C erhitzt werden ist das erlaubt.
- Nein, beschädigte Eier dürfen nicht mehr verwendet werden.
- Nur wenn die Kühlkette nicht unterbrochen wurde.
- Ja, wenn die beschädigten Eier innert 12 Stunden verarbeitet werden.

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
- 2° bis 5°C

41. Dürfen Früchte mit schimmlichen Stellen verwendet werden, wenn die betroffenen Stellen weggeschnitten werden?
- Ja, wenn der Rest noch geniessbar erscheint.
 - Nein, da Schimmel und ev. Fäulnisbakterien in den Früchten vorhanden sind.
 - Ja, wenn die Früchte danach bei korrekter Lagertemperatur im Kühlhaus aufbewahrt werden.
 - Nein, 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 einheimische Pilze verwenden.
 - Begleitschein der Pilzkontrolle muss vorhanden sein.
 - Dass vom Gesundheitsamt Stichproben genommen wurden.
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.
 - Pilze, welche Sie eindeutig als ungiftig einordnen können.
44. Heute Mittag hatten Sie Pilztoast auf dem Menü. Die Resten der Pilzsauce sollen aufgewärmt den Mitarbeitenden als Abendessen dienen. Ist das erlaubt?
- Ja, vorschriftsgemäss abgekühlt, richtig zwischengelagert und genügend erhitzt wird.
 - Ja, die Pilzsauce bis zum Abendessen abkühlen lassen und dann langsam im Wasserbad aufwärmen.
 - Nein, Pilzgerichte sollten grundsätzlich nie aufgewärmt werden.
 - Nur Zuchtpilze dürfen nochmals aufgewärmt werden.
45. Was sind Vollkonserven?
- Konserven mit einem Füllgrad von mindestens 90%
 - Vollkonserven werden sterilisiert und sind somit über längere Zeit ungekühlt haltbar.
 - Vollkonserven bestehen aus in Alkohol oder Essig eingelegtem Gemüse.
 - Vollkonserven werden pasteurisiert und sind somit kurze Zeit ungekühlt haltbar.

46. Was tun Sie, wenn Sie bei der Warenannahme eine bombierte Konservendose entdecken?
- Zurück an die Lieferantin oder den Lieferanten, Gefahr von Clostridien.
 - Vorsichtig öffnen da die Dose explodieren könnte.
 - Die Dose ungeöffnet entsorgen.
 - Sofort öffnen. Wenn der Inhalt in Ordnung scheint, 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 der Lieferantin oder dem Lieferanten retour geben.
 - Die Dose öffnen und den Inhalt anschliessend sofort verarbeiten.
 - Die Dose, wenn möglich innerhalb der nächsten Tagen 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.
 - Leitungswasser darf nur zum Kochen verwendet werden.
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).
 - Das Produkt wird trinkfertig aus einem grossen Behälter entnommen.
50. Weinflaschen mit Korken lagert man am besten...
- ... liegend bei 10° bis 14°C.
 - ... stehend bei 12° bis 16°C.
 - ... liegend bei Raumtemperatur.
 - ... stehend bei 4° bis 7°C.
51. 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).
 - Das Produkt wird trinkfertig aus einem grossen Behälter entnommen.

52. Mit Ihrer Postmixanlage können Sie auch Leitungswasser mit Kohlensäure versetzen. Was ist dabei zu beachten?

- Dieses Wasser muss zu einem günstigeren Preis als Mineralwasser in Flaschen verkauft werden.
- Es muss als kohlenstoffsaures Wasser oder "Siphon" deklariert werden. Es ist kein Mineralwasser.
- Im Offenausschank ist das ohne Deklaration erlaubt.
- Sie müssen es vor dem Servieren in geeichte Flaschen abfüllen.

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

- Die Wirtin / der Wirt
- Die Brauerei, welche das Bier liefert.
- Die zuständigen Mitarbeitenden
- Die Vermieterin / der Vermieter

54. Welchen Hauptzweck verfolgt das Lebensmittelgesetz (LMG)?

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

55. Welchen Hauptzweck verfolgt das Lebensmittelgesetz (LMG)?

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

56. Welchen Hauptzweck verfolgt das Lebensmittelgesetz (LMG)?

- Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten vor Täuschung
- Schutz vor Unfällen und Verletzungen
- Schutz vor unlauterem Wettbewerb
- Schutz vor Food Waste

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

- Seit 1971
- 1. Januar 2005
- 1. Mai 2017
- 1. Oktober 2019

58. Was sind „Zutaten“?

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

59. Was sind „Zusatzstoffe“?

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

60. Was sind „Kontaminanten“?

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

61. Was sind „Inhaltsstoffe“?

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

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

- Ja
- Nein, aber diese Lebensmittel dürfen noch den Mitarbeitenden abgegeben werden.
- Nein, diese Lebensmittel dürfen nicht mehr zum Konsum angeboten werden.
- Nur bei geringen Toleranzwertüberschreitungen

63. Wann darf das Lebensmittelinspektorat eine Inspektion in Ihrem Betrieb durchführen?

- Nur ausserhalb der Haupt-Servicezeiten
- Nur nach vorheriger Absprache
- Die möglichen Kontrollzeiten müssen von den Betrieben dem Lebensmittelinspektorat gemeldet werden.
- Jederzeit im Rahmen ihrer Aufgabe

64. Dürfen die Lebensmittelinspektorinnen oder Lebensmittelinspektoren Ihre Lieferscheine, Rezepturen usw. einsehen?
- Ja, sie dürfen die Lieferscheine einsehen, aber nicht die Rezepturen.
 - Ja, sie dürfen die Lieferscheine einsehen, haben allerdings Schweigepflicht.
 - Nein, das sind Betriebsgeheimnisse.
 - Nur auf begründeten Verdacht hin
65. Wann werden Gebühren für eine Inspektion bzw. Probenuntersuchung verlangt?
- Nur bei Beanstandungen
 - Nur bei Beanstandungen im Wiederholungsfall
 - Immer, gemäss dem gesetzlich festgelegten Gebührenkatalog
 - Nie, die Kosten dafür trägt der Kanton Basel-Stadt.
66. Wenn Sie als betriebsverantwortliche Person 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 die Kantonschemikerin oder den Kantonschemiker
 - Einsprache innert 7 Tagen, an das Gesundheitsdepartement Basel-Stadt
 - Einsprache innert Jahresfrist, an die Kantonschemikerin oder den Kantonschemiker
 - Einsprache innert 30 Tagen, an das Bundesamt für Gesundheitswesen
67. Eine Betriebsschliessung wegen hygienischen Mängel ist eine ernste Sache. Wann kann die Lebensmittelinspektorin oder der Lebensmittelinspektor zu dieser Massnahme greifen?
- Nach der ersten Verwarnung
 - Nach der zweiten Verwarnung
 - Beim Verdacht auf eine mögliche Gesundheitsgefährdung
 - Bei akuter Gesundheitsgefährdung
68. Fallen Lebensmittel für den Eigengebrauch unter das Lebensmittelgesetz?
- Ja
 - Nur wenn die Lebensmittel im Restaurationsbetrieb verarbeitet werden.
 - Nein
 - Ja, wenn ich meine Freundinnen und Freunde bei mir zuhause zum Essen einlade.
69. Fallen Arzneimittel unter das Lebensmittelgesetz?
- Ja
 - Nein
 - Ja, wenn diese in einem Gastgewerbebetrieb den Gästen angepriesen werden.
 - 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.**
- Nur wenn sie in der Giftklasse 1 aufgeführt werden.
- Ja, sofern sie in der Küche eines Restaurationsbetriebes verwendet werden.

71. Was sind Bakterien?

- Einzellige Kleinstlebewesen, Vermehrung durch Zellteilung**
- Fadengeflecht, Vermehrung durch Sporen
- Sprosspilze, Vermehrung durch Sprossung
- Organische Strukturen, Verbreitung als Virionen durch Übertragung

72. Was sind Hefen?

- Einzellige Kleinstlebewesen, Vermehrung durch Zellteilung
- Fadengeflecht, Vermehrung durch Sporen
- Sprosspilze, Vermehrung durch Sprossung**
- Organische Strukturen, Verbreitung als Virionen durch Übertragung

73. Was sind Schimmelpilze?

- Einzellige Kleinstlebewesen, Vermehrung durch Zellteilung
- Fadengeflecht, Vermehrung durch Sporen**
- Sprosspilze, Vermehrung durch Sprossung
- Organische Strukturen, Verbreitung als Virionen durch Übertragung

74. Was sind Viren?

- Einzellige Kleinstlebewesen, Vermehrung durch Zellteilung
- Fadengeflecht, Vermehrung durch Sporen
- Sprosspilze, Vermehrung durch Sprossung
- Organische Strukturen, Verbreitung als Virionen durch Übertragung**

75. 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
- Nur in ungekochten, unverarbeiteten oder rohen Lebensmitteln

76. 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
 - Im sauren Bereich
 - Im basischen Bereich
 - In Laugen
77. Welche der folgenden Aussagen ist richtig?
- Vorgekochte Teigwaren sind innert zwei Tagen aufzubrauchen.
 - Teigwaren nur „al dente“ kochen, dann sind sie eine Woche haltbar.
 - Vorgekochte Teigwaren sind im Kühlschrank eine Woche haltbar.
 - Vorgekochte Teigwaren können ungekühlt zwei Tage aufbewahrt werden.
78. Welche Auswirkung hat eine Temperatur von -18°C auf das Wachstum und Leben von Bakterien?
- Stillstand
 - Absterben der krankmachenden Keime
 - Verlangsamtes Wachstum
 - Beschleunigtes Wachstum
79. Welche Auswirkung haben Temperaturen von 0° bis 5°C auf das Wachstum und Leben von Bakterien?
- Stillstand
 - Absterben der krankmachenden Keime
 - Verlangsamtes Wachstum
 - Beschleunigtes Wachstum
80. Welche Auswirkung haben Temperaturen von 10° bis 50°C auf das Wachstum und Leben von Bakterien?
- Optimale Bedingungen, rasches Wachstum
 - Stillstand
 - Verlangsamtes Wachstum
 - Absterben der krankmachenden Keime

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

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

82. Welche Auswirkung haben Kochtemperaturen (über 100°C) auf das Wachstum und Leben von Bakterien?

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

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

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

84. Was versteht man unter aeroben Keimen?

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

85. Was versteht man unter anaeroben Keimen?

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

86. Was machen Sie mit verdorbenen, gegarten Lebensmitteln?

- Sofort in den Schweinekübel entsorgen.
- Ich werfe Sie auf den Kompost im Garten.
- Verdorbene, gegarte Lebensmittel in den Kehricht entsorgen oder für die Biogas-Gewinnung sammeln.
- Verdorbene Lebensmittel maschinell zerhacken und im Abfluss entsorgen.

87. Lebensmittel können verschiedene Anzeichen von Verderb aufweisen. Welche Ursache hat das Sauerwerden?
- Fäulnisbakterien
 - Oxydation durch Licht / Luft
 - Milchsäurebakterien
 - Hefen
88. Lebensmittel können verschiedene Anzeichen von Verderb aufweisen. Welche Ursache hat das Ranzigwerden?
- Oxydation durch Licht / Luft
 - Milchsäurebakterien
 - Fäulnisbakterien
 - Schimmelpilze
89. Lebensmittel können verschiedene Anzeichen von Verderb aufweisen. Welche Ursache hat das Gären?
- Oxydation durch Licht / Luft
 - Schimmelpilze
 - Hefen
 - Fäulnisbakterien
90. Dürfen Köchinnen und Köche ihren Ehering auch bei der Arbeit in der kalten Küche tragen?
- Wenn sie den Ring bei Arbeitsantritt desinfizieren.
 - Wenn sie den Ring mit einem Pflaster/Klebeband abkleben.
 - Wenn sie Einweghandschuhe bei direktem Kontakt mit kalt servierten Speisen tragen.
 - Ringe sind in der kalten und warmen Küche strengstens verboten.
91. Das Gesetz schreibt vor, dass Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf eine Pflicht bezüglich durch Lebensmittel übertragbare Krankheiten aufmerksam machen müssen. Welche Pflicht ist gemeint?
- Impfpflicht gegen Grippe für alle Mitarbeitenden in der Gastronomie
 - Testpflicht vor der Rückkehr an den Arbeitsplatz nach einer ansteckenden Krankheit
 - Meldepflicht bei durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten
 - Auskunftspflicht über allgemeinen Gesundheitszustand
92. Ist das Tragen von Kopfbedeckungen in der Küche gesetzlich vorgeschrieben?
- Nein, das Tragen einer Kopfbedeckung ist verboten.
 - Das Tragen von Kopfbedeckungen ist nur bei langen Haaren vorgeschrieben.
 - Ja, das Lebensmittelrecht verlangt das Tragen von Kopfbedeckungen in der Küche.
 - Nein, jeder Betrieb muss die Kleidervorschriften selber regeln und durchsetzen.

93. Wie wird in der Küche richtig degustiert?

- Mit den Fingern, sofern sie gewaschen wurden.
- Gar nicht, das Degustieren ist aus hygienetechnischen Gründen verboten.
- Mit einem Degustierlöffel, welchen jede Köchin und jeder Koch stets bei sich trägt.
- Mit einem Löffel oder mit einer Untertasse (nur einmal verwenden).**

94. Sie bereiten ein Sandwich zu und müssen plötzlich 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 schütze das Sandwich mit meinen Händen und niesse in die Luft.
- Ich melde mich krankheitshalber ab und gehe nach Hause.

95. Dürfen aufgetaute Lebensmittel wieder tiefgefroren werden?

- Ja, wenn die Verpackung nicht geöffnet wurde.
- Nur wenn das Produkt zwischendurch erhitzt wird.
- Ja, bei hochwertigen Produkten ist das möglich.
- Nein, das ist verboten.**

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

- 1x wöchentlich
- 2x wöchentlich
- 1x täglich**
- 2x täglich

97. Wie tauen Sie tiefgekühlte Produkte sachgerecht auf?

- Direkt in einem heissen Wasserbad
- Im auf maximal 50°C vorgeheizten Ofen, in einem feuerfesten Behälter
- Zugedeckt bei Zimmertemperatur, über Nacht
- Im Kühlschrank bei max. 5°C, in einem sauberen, zugedeckten Behälter**

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

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

99. Sie entnehmen einem Vakuumbbeutel 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 Öffnungsdatum auf den Beutel.
 - Ich übernehme das „originale“ Verbrauchsdatum und vermerke das Öffnungsdatum.
 - Ich rechne sieben Tage vom heutigen Datum dazu.
100. 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.
 - Nur wenn die Essiggurken in der Dose mit Flüssigkeit bedeckt sind.
 - Ja, sofern ich den Anbruch innert 24 Stunden aufbrauchen werde.
 - Nein, der Inhalt muss in saubere Behälter umgefüllt, zugedeckt und beschriftet werden.
101. 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 zusätzlichen Thermometer.
 - Ja, wir müssen uns auf die Technik verlassen.
 - Ja, wenn die digitalen Thermometer zertifiziert sind.
 - Einmal pro Jahr sollte ich mit einem Hand-Thermometer nachmessen.
102. Hackfleisch ist besonders anfällig für Verderb, weil durch das Zerkleinern des Fleisches die Oberfläche stark vergrössert wird. Wie lange und bei welcher Temperatur lagern Sie Hackfleisch gemäss der GastroSuisse Leitlinie "Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe"?
- Bei maximal 5° C während maximal 24 Stunden
 - Bei maximal 2° C während maximal 48 Stunden
 - Bei maximal 2° C während maximal 24 Stunden
 - Nur im Tiefkühler bei -18° C
103. Sie bestellen 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.
 - Nein, Hackfleisch darf nur einmal im rohen Zustand eingefroren werden.
 - Ja, ich kann Hackfleisch beliebig oft einfrieren, wenn es nie mehr als 24 Stunden aufgetaut ist.

104. Bei einer Verunreinigung der Lebensmittel durch Fremdkörper wie Erde, Staub, Scherben etc. spricht man von ...

- ... physikalischer Verunreinigung.
- ... organische Verunreinigung.
- ... künstliche Verunreinigung.
- ... mineralische Verunreinigung.

105. Was verstehen Sie unter „chemischen Fremdstoffen“ in Lebensmitteln?

- Süsstoffe, Geschmacksverstärker
- Reste von Verpackungen und Gebinden
- Konservierungsmittel, Aromen
- Pestizide, Arzneimittelrückstände, Desinfektionsmittel

106. 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 so an Konsumenten abgegeben werden?

- Ja, aber nun wenn das Fleisch ganz durchgebraten wird.
- Ja, wenn das Fleischstück während mindestens 2 Stunden über 65° C erhitzt wurde.
- Nein, möglicherweise enthält das Produkt hitzeresistente Toxine.
- Ja, aber die Konsumentinnen und Konsumenten müssen über die zu lange Lagerung informiert werden.

107. 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 Schimmeligifte können tief im gesamten Lebensmittel vorhanden sein.
- Konfitüre kann aufgrund des hohen Zuckergehaltes nicht schimmeln.

108. Was machen Sie mit verschimmeltem Toastbrot?

- Im Kehricht entsorgen.
- Im Schweinekübel entsorgen.
- Schimmelige Stellen entfernen und das Toastbrot sofort verbrauchen.
- Kann als Paniermehl weiterverarbeitet werden.

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

- Sie besprühen den betroffenen Raum grossflächig mit Insektenspray.
- Sie unternehmen vorerst nichts, bleiben aber wachsam ob noch mehr Küchenschaben auftauchen.
- Sie lassen die Küche von einer Schädlingsbekämpfungsfirma behandeln.**
- Wenn es nur ein paar sind, brauchen Sie nichts weiter zu tun.

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

- Licht, Kontrolle, Mechanik und Chemie
- Reibung, Temperatur, Seife und Zeit
- Chemie, Zeit, Kraft und Technik
- Chemie, Mechanik, Temperatur und Zeit**

111. Was geschieht bei einer Desinfektion der Oberflächen?

- Die Oberflächen werden dauerhaft sterilisiert.
- Die Oberflächen werden mit einem antibakteriellen Schutzfilm überzogen.
- Keimreduktion und Verminderung des Wachstums neuer Mikroorganismen.**
- Entfernung von groben Schmutz und unerwünschten Substanzen.

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

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

113. Was bedeutet CCP?

- Consumer Care Priority (Vorrang der Sorgfaltspflicht)
- Cross Control Principle (Prinzip der gegenseitigen Kontrolle)
- Critical Consumer Process (Kritische Konsum Prozesse)
- Critical Control Points (kritische Kontrollpunkte)**

114. 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
- Name der Metzgerei, Hinweis auf verwendetes Futtermittel
- Herkunftsland, Hinweise auf Hormone und Antibiotika**
- Angaben zur Tierhaltung, Import- und Schlachtdatum

115. Was bedeutet das Verbrauchsdatum?

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

116. Welche Lebensmittel sind von der Datierungspflicht ausgenommen?

- Frisches Obst und Gemüse
- Essig und Öl
- Sprossengemüse und Konfitüren
- Trockenfrüchte und vorgegartes Gemüse

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

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

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

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

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

- Qualität der Lebensmittel
- Lagertemperatur und Lagerzeit, Schutz vor Verunreinigungen
- Lagerung nach dem Prinzip "First in, First out"
- Luftfeuchtigkeit und Lichtverhältnisse des Lagers

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

- Veranstalterinnen oder Veranstalter von Kuchenbasaren bei Schulfesten
- Betreiberinnen oder Betreiber von Diskotheken
- Importeurinnen oder Importeure von Zigarren
- Produzentinnen oder Produzenten von Tierfutter

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

- Das Bundesamt für Gesundheit (BAG)
- Die Kantonspolizei zusammen mit dem Gastgewerbeinspektorat
- BAG, zusammen mit Bundesamt für Veterinärwesen und Bundesamt für Landwirtschaft
- Die Kantone, die Kantonschemikerin oder der Kantonschemiker, zusammen mit der Kantonstierärztin oder dem Kantonstierarzt

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

- Lebensmittelverordnung LVG
- Bau- und Planungsgesetz (BGP)
- Lebensmittelgesetz LMG
- Hygieneverordnung HyV

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

- Gekochte Teigwaren, Tofu
- Bündnerfleisch, Kochspeck
- Trockenfrüchte und Nüsse
- Speisesalz, ungekochter Reis

124. Was kann eine Ursache für eine Richtwertüberschreitung von Enterobacteriaceae sein?

- Ungenügende Trennung roher behandelte von genussfertig zubereiteten Lebensmitteln
- Schlechte Behandlung von eiternden Wunden an Händen
- Zu lange Lagerzeit wegen fehlerhafter Lagerzeitkontrolle
- Verschmutzte Gebinde bei der Anlieferung der Lebensmittel

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

- Die Behälter und Gebinde wurden nicht ausreichend gereinigt.
- Die Personalhygiene ist mangelhaft.
- Die Rohmaterialien wurden nicht sorgfältig ausgewählt.
- Das Verbrauchsdatum wurde überschritten.

126. Was bewirkt Pökeln bei Lebensmitteln?

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

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

- Wenn die Kühltemperaturen nicht eingehalten werden.
- Wenn Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter krank sind.
- Wenn die öffentliche Gesundheit unmittelbar und in erheblichem Masse gefährdet ist.
- Wenn Lebensmittel mit abgelaufenen Haltbarkeitsdatum verkauft wurden.

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

- Die Lebensmittelinspektorinnen oder Lebensmittelinspektoren
- Der Bundesrat oder die Bundesrätin des BAG
- Die Bundesversammlung (National- und Ständerat)
- Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV)

129. Lebensmittelinspektionen erfolgen...

- ... nur während den Betriebsferien.
- ... immer zusammen mit der Polizei.
- ... zu allen Tageszeiten.
- ... immer unangemeldet.

130. Reicht es, wenn Sie einen Wechsel der Bewilligungsinhaberin oder des Bewilligungsinhabers dem Gastgewerbeinspektorat melden?

- Nein. Ein Wechsel der verantwortlichen Person, sowie wichtige Änderungen im Betrieb und Betriebsschliessungen müssen auch dem kantonalen Laboratorium gemeldet werden.
- Nein. Ein Wechsel der verantwortlichen Person, sowie wichtige Änderungen im Betrieb und Betriebsschliessungen müssen auch dem Amt für Arbeit und Wirtschaft gemeldet werden.
- Nein. Ein Wechsel der verantwortlichen Person, sowie wichtige Änderungen im Betrieb und Betriebsschliessungen müssen auch dem Verband GastroSuisse gemeldet werden.
- Ja, das reicht vollkommen.

Fragenkatalog Wirtefachprüfung

Thema Konsumentenschutz

Teil B: Schutz vor Passivrauchen

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

- Die Feuerpolizei
- Die Betriebsinhaberin oder der Betriebsinhaber
- Die Bewilligungsinhaberin oder der Bewilligungsinhaber
- Die Lebensmittelinspektorin oder der Lebensmittelinspektor

132. In Basel-Stadt 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, bewilligte Fumoirs mit eigener Lüftung.
- ... separate Räume mit mindestens einem Fenster.

133. Was müssen Sie bei baulichen Massnahmen für das Einrichten eines neuen Raucher-
raumes einreichen?

- Ein Baubegleiten beim Bau- und Gastgewerbeinspektorat
- Einen Fluchtwegplan bei der Feuerpolizei
- Einen Lüftungsnachweis beim Amt für Umwelt und Energie
- Eine Einwilligung von der Hauseigentümerin oder des Hauseigentümers

134. Wie gross darf die Fläche eines Raucherraumes sein?

- Höchstens ein Drittel der Gesamtfläche der Wirtschaftsfläche
- Höchstens ein Drittel der Bruttogeschossfläche
- Maximal 20m²
- Höchstens die Hälfte der Gesamtfläche der Wirtschaftsfläche

135. Was muss die Türe eines Raucherraumes erfüllen?

- Sie muss von Innen und Aussen abschliessbar sein.
- Es muss eine selbstschliessende Türe sein.
- Sie muss über einen Alarmmechanismus verfügen.
- Sie muss während dem Betrieb immer offenbleiben.

136. Wie müssen Raucherräume gekennzeichnet sein?

- Gut sichtbar mit einem Hinweis an jedem Eingang
- Gut sichtbar mit einem Hinweis im Innenbereich
- Gut sichtbar mit einem Hinweisschild auf jedem Tisch
- Gar nicht. Die Mitarbeitenden müssen die Gäste darauf aufmerksam machen.

137. 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 offenbleibt und genügend Luft in den Bereich strömt.
- Nur wenn es einen zweiten, rauchfreien Nebeneingang gibt.

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

- Nein, im Kanton Basel-Stadt sind Raucherbetriebe verboten.
- Ja, wenn der Betrieb kleiner als 80m² ist und nur Selbstbedienung angeboten wird.
- Ja, wenn der Raum über eine eigene Lüftung verfügt.
- Nur als Bar/Lounge ohne Speiseservice

139. Was für Leistungen dürfen Sie im Raucherraum anbieten?

- Nur Getränkeservice
- Alle gastronomischen Leistungen
- Getränke- und Speiseservice
- Raucherwaren und Raucherutensilien

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

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

Fragenkatalog Wirtefachprüfung

Thema Konsumentenschutz

Teil C: Jugendschutz & Alkoholgesetz

141. Alkoholfreies Bier enthält keinen Alkohol. Stimmt das?

- Nein, es enthält maximal 0.5 Volumenprozent Alkohol.**
- Nein, es enthält maximal 1.0 Volumenprozent Alkohol.
- Ja, es sind lediglich Spuren von Alkohol erlaubt.
- Nein, es enthält maximal 0.1 Volumenprozent Alkohol.

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

- Ja, das ist immer erlaubt.
- Nein, der Verkauf von Tropfbier ist verboten.**
- Tropfbier kann zum Auffüllen benutzt werden.
- Geringe Mengen bis $\frac{1}{4}$ des Glases sind erlaubt.

143. Welche Angaben muss die Getränkekarte enthalten?

- Warendeklaration, Ausschankmenge, Preis**
- Inhaltsstoffe, Ablaufdatum, Warendeklaration
- Herkunftsbezeichnung, Preis, Ausschank Temperatur
- Warendeklaration, Ausschank Temperatur, Volumenprozent

144. 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 Alcopops
- Jugendliche unter 16 Jahren keine gebrannten Wasser

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

- Tankstellen, Take-Away, Kinos
- Schulen, Schwimmbäder, Automaten, Wirten im Bagatellbereich**
- Foodtrucks, Kantinen, Vereinslokale
- Buvetten, Aussenbereiche, Sportvereine

146. Welche Bestimmungen bestehen bezüglich Alkoholausschank an Jugendliche?

- Jugendlichen über 16 Jahren dürfen Sie jederzeit Alkohol ausschenken.
- 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.
- Von 24 Uhr bis 07 Uhr darf nur Bier und Wein an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben werden.

147. Dürfen Sie offensichtlich betrunkenen Gästen noch Alkohol ausschenken?

- Nein
- Bei einem geschlossenen Anlass ist das erlaubt.
- Ja, jeder Gast ist für sich selbst verantwortlich.
- Ja, aber nur wenn der Gast ohne Fahrzeug nach Hause geht.

148. Welches ist das wichtigste Ziel der Alkoholgesetzgebung?

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

149. Welche Getränke sind dem Alkoholgesetz unterstellt?

- Sämtliche alkoholischen Getränke
- Alle Spirituosen und Alcopops sowie Naturweine mit einem Alkoholgehalt über 40 Vol %
- 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 %

150. Was ist die Bezeichnung für reinen Alkohol?

- Ethinyl
- Phenylamin
- Ethanol
- Butanol

151. Was sind Alcopops?

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

152. Was sind Spirituosen?

- Durch Destillation hergestellte alkoholische Getränke, mit maximal 40 Volumenprozent Alkohol.
- Durch Destillation hergestellte alkoholische Getränke, mit mindestens 15 Volumenprozent Alkohol.**
- Durch Gärung hergestellte alkoholische Getränke mit mindestens 35 Volumenprozent Alkohol.
- Chemisch hergestellte alkoholische Getränke mit 45 Vol % reinem Alkohol.

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

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

154. 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.**
- Nur wenn die Jugendlichen einverstanden sind.

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

- 0.15 Promille**
- 1.5 Promille
- 1.0 Promille
- 0.5 Promille

156. Wie hoch ist der Einheitssteuersatz für Spirituosen?

- 29 CHF je Liter 100%igen Alkohol
- 116 CHF je Liter 100%igen Alkohol
- 58 CHF je Liter 100%igen Alkohol
- 14.50 CHF je Liter 100%igen Alkohol

157. Wie hoch ist der Einheitssteuersatz für Alcopops?

- 29 CHF je Liter 100%igen Alkohol
- 116 CHF je Liter 100%igen Alkohol
- 58 CHF je Liter 100%igen Alkohol
- 14.50 CHF je Liter 100%igen Alkohol

158. Wie hoch ist der Einheitssteuersatz für Süssweine und Wermuth?

- 29 CHF je Liter 100%igen Alkohol
- 119 CHF je Liter 100%igen Alkohol
- 58 CHF je Liter 100%igen Alkohol
- 14.50 CHF je Liter 100%igen Alkohol

159. 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.
- Der Alkoholgehalt wird mit Gramm pro Liter (g/l) angegeben.

160. Was bedeutet die Angabe „45 Vol %“ auf der Flasche eines Schottischen Whiskys?

- 45% des Whiskys wurde in Schottland produziert.
- 45% des Flascheninhalts ist reiner Whisky. 55% wurde mit anderen Alkoholen verdünnt.
- Der Alkoholgehalt dieser Spirituose beträgt 45 Volumenprozent. 45% des Flascheninhalts besteht aus reinem Alkohol. 55% des Inhalts setzt sich aus Wasser und allenfalls anderen Stoffen zusammen.
- Der Wassergehalt dieser Spirituose beträgt 45 Volumenprozent. 55% des Flascheninhalts besteht aus reinem Alkohol. 45% des Inhalts setzt sich aus Wasser und allenfalls anderen Stoffen zusammen.

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

- Ich darf die gesetzliche Freimengen im Reiseverkehr nicht überschreiten.
- Ich muss die Spirituosen ordentlich im Handelswarenverkehr anmelden und versteuern.
- Es ist verboten im Ausland gekaufte Spirituosen in meinem Restaurant zu verkaufen.
- Im Ausland gekaufte Spirituosen müssen entsprechend auf der Getränkekarte als solche deklariert sein.

162. Rechnungen, Quittungen oder Kassenbons müssen belegen, dass die gekauften Spirituosen versteuert sind. Wie lange muss ich diese Belege für eine Kontrolle des Bundesamtes für Zoll und Grenzsicherheit (BAZG) aufbewahren?

- Die Belege muss ich für 10 Jahre aufbewahren.
- Die Belege muss ich für 5 Jahre aufbewahren.
- Die Belege muss ich für 3 Jahre aufbewahren.
- Die Belege muss ich aufbewahren, bis die Spirituose vollständig aufgebraucht ist.

163. 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.
- Alcopops unterstehen dem Alkoholgesetz. Das Abgabealter ist deshalb 16 Jahre.

164. Wie nennt man den Verkauf von Spirituosen an Endverbraucherinnen und Endverbraucher?

- Warenhandel
- Kleinhandel
- Spirituosenhandel
- Kleinwarenhandel

165. 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 Datenschutzgründen die Ausweise nicht verlangen.
- Die Jugendlichen sind selbst verantwortlich, ob sie alt genug sind Bier und Spirituosen zu bestellen.
- Mindestens eine Person der Gruppe muss sich ausweisen und mindestens 18 Jahre alt sein.

166. Ein Landwirtschaftsbetrieb bietet Ihnen 10 Flaschen selbstproduzierten Williams zu CHF 5.- pro Literflasche 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 Landwirtschaftsbetrieb bekannt ist.
- Ich lehne das Angebot ab, da solche Spirituosen qualitativ minderwertig sind.
- Ich nehme das Angebot an. Der Williams schmeckt vorzüglich.

167. Das BAZG 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 daher den Zutritt zu meinem Lager.

- Ja, das ist mein Recht. Es braucht einen Hausdurchsuchungsbefehl, bevor das BAZG meine Geschäftsräumlichkeiten und Geschäftsbücher einsehen darf.
- Nein, ich habe kein Recht dazu. Ich bin verpflichtet, Zutritt zu meinen Geschäftsräumlichkeiten zu gewähren. Das BAZG darf auch meine Geschäftsbücher einsehen und von mir Auskünfte verlangen.
- Ohne Begleitung der Polizei, darf ich dem BAZG den Zutritt verweigern. Ich bin weder verpflichtet meine Geschäftsbücher zu zeigen noch Auskunft zu erteilen.
- Ich darf den Zutritt nur verweigern, wenn ich auch Eigentümerin des Betriebes bin.

168. Sie sind Geschäftsführerin oder Geschäftsführer eines Hotel-Restaurants. In Ihrem Betrieb ist nur eine Aushilfe anwesend, als das BAZG erscheint und eine Kontrolle durchführen will. Welche Aussage ist richtig?

- Sie muss den Zugang zu allen Räumlichkeiten, auch den privaten, gewähren.
- Das BAZG darf eine Kontrolle auch in Abwesenheit der Geschäftsführerin oder des Geschäftsführers durchführen.
- Als Aushilfe hat sie kein Recht, dem BAZG den Zutritt zu allen Geschäftsräumlichkeiten zu gewähren oder Einsicht in die Geschäftsbücher zu ermöglichen.
- In diesem Fall muss das BAZG die Polizei beiziehen um die Kontrolle durchzuführen.

169. 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.
- Eine Happy Hour ist nur verboten, wenn sich das Angebot an Jugendliche richtet. Für Erwachsene ist das eine gute Marketingmassnahme.

170. Eine Spirituosenfirma offeriert mir gratis Sonnenschirme, die 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.
- In meinem Gartenrestaurant ist Werbung für Spirituosen auf Sonnenschirmen erlaubt und sie dürfen aufgestellt werden. Auf der Allmend braucht es hingegen eine entsprechende Bewilligung der Allmendverwaltung dafür.

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

- Werbung für Spirituosen ist aus Präventionsgründen in der Schweiz verboten.
- In der Schweiz dürfen Spirituosen an einzelnen Events und Veranstaltungen in der Gastronomie beworben werden.
- 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.

172. Eine 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 Kundinnen und Kunden was springen lässt. Welche Aussage ist richtig?

- Ich nehme die T-Shirts an und schenke sie wie vorgesehen meinen Gästen.
- Ich nehme die T-Shirts an. Bei jedem 5. Getränk schenke ich sie meinen Gästen. Damit kurble ich den Umsatz des Getränkes an und belohne treue Gäste.
- Ich darf die T-Shirts nicht annehmen, ansonsten ich mich der Bestechung schuldig mache.
- Ich nehme die T-Shirts an und gebe sie meinem Personal. Ich sage ihnen, dass sie diese nur ausserhalb ihrer Arbeit tragen dürfen.

Fragenkatalog Wirtefachprüfung

Thema Arbeitnehmerschutz

Teil D: L-GAV, Arbeitsrecht, Sozialversicherungen

173. Was bedeutet L-GAV?

- Landes-Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe
- Landes-Gastronomie- und Ausgleichsvertrag
- Lenkungs-Gebührenabgabenvertrag
- Landes-Gastarbeitsvertrag

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

- Der L-GAV gilt für alle Dienstleistungsberufe.
- Der L-GAV ist für alle Arbeitgebende und Mitarbeitende in Schweizer Gastbetrieben anwendbar.
- Der L-GAV gilt für alle Mitglieder von GastroSuisse und HotellerieSuisse.
- Der L-GAV kann auch in anderen Branchen verwendet werden, welche keinen eigenen Gesamtarbeitsvertrag haben.

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

- Nein, Mitarbeitende können dies aber verlangen
- Nur bei unbefristeten Verträgen
- Ja
- Nur bei einem Teilzeitpensum

176. 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 befristeten Arbeitsvertrag handelt.
- Wenn es sich um einen Saisonbetrieb handelt.
- Wenn der Bruttolohn den Mindestlohn übersteigt.

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

- Wenn ein befristeter Arbeitsvertrag kündbar gestaltet werden soll.
- Wenn es sich um einen befristeten Arbeitsvertrag handelt.
- Wenn es sich um einen Saisonbetrieb handelt.
- Wenn der Bruttolohn den Mindestlohn übersteigt.

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

- Wenn der Lohn erst am 6. Des Folgemonats ausbezahlt werden soll.
- Wenn es sich um einen befristeten Arbeitsvertrag handelt.
- Wenn es sich um einen Saisonbetrieb handelt.
- Wenn der Bruttolohn den Mindestlohn übersteigt.

179. 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.
- Nur wenn der Betrieb mehr als fünf festangestellte Mitarbeitende beschäftigt.

180. Unterstehen Aushilfen ebenfalls dem L-GAV?

- Ja, Teilzeitmitarbeitende und Aushilfen haben dieselben Rechte und Pflichten wie Vollzeitmitarbeitende
- Ja, wenn der monatliche Lohn höher als Fr. 2'100 ist.
- Nein, dem L-GAV unterstehen nur Mitarbeitende mit einem 100% Pensum.
- Nur wenn das Pensum mehr wie 50% beträgt.

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

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

182. Dürfen Minderjährige ohne (schriftliches) Einverständnis der 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.
- Nur wenn ein schriftlicher Arbeitsvertrag abgeschlossen wird.

183. Die Probezeit dauert maximal...

- ... 2 Wochen.
- ... 1 Monat.
- ... 3 Monate.
- ... 6 Monate.

184. Verlängert sich die Probezeit, wenn die Arbeitnehmerin oder der Arbeitnehmer an der Arbeit verhindert ist?

- Nein
- Ja, die Probezeit verlängert sich automatisch um eine Woche.
- Ja, die Probezeit verlängert sich um die Dauer der Arbeitsunfähigkeit infolge Unfall oder Krankheit.
- Die Probezeit beginnt wieder neu.

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

- 1 Tag und kann nicht verlängert werden.
- 3 Tage und kann schriftlich verlängert werden.
- 5 Tage und kann schriftlich verlängert werden.
- In der Probezeit gibt es keine Kündigungsfrist.

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

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

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

- 1 Woche
- 1 Monat
- 2 Monate
- 3 Monate

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

- 1 Woche
- 1 Monat
- 2 Monate
- 3 Monate

189. Muss die Kündigung auf jeden Fall begründet werden?

- Nein
- Ja, immer
- Nur bei einer Kündigung in der Probezeit.
- Nur wenn die Arbeitnehmenden kündigen.

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

- 10 Tage
- 30 Tage
- 90 Tage
- 180 Tage

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

- 10 Tage
- 30 Tage
- 90 Tage
- 180 Tage

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

- 10 Tage
- 30 Tage
- 90 Tage
- 180 Tage

193. Können krankgeschriebene Arbeitnehmende das Arbeitsverhältnis kündigen?

- Ja, die Sperrfristen gemäss OR Art. 336c gelten nur für die Arbeitgeberin oder den Arbeitgeber.
- Nur wenn die Krankheit länger als eine Woche dauert.
- Nein, die Sperrfristen gemäss OR Art. 336c gelten auch für die Arbeitnehmenden.
- Nein, während Krankheit darf nie eine Kündigung ausgesprochen werden.

194. Können Arbeitnehmende während den Ferien ihre Kündigung einreichen?

- Nein, die Kündigungssperre während den Ferien gilt auch für den Arbeitnehmende.
- Ja, die Kündigungssperre während den Ferien gilt nur für die Arbeitgeberin oder den Arbeitgeber.
- Nein, während den Ferien darf nie eine Kündigung ausgesprochen werden.
- Ja, aber nur per Ende der Ferien.

195. Welches sind Gründe, für eine fristlose Kündigung durch die Arbeitgeberin oder den Arbeitgeber?

- Wiederholte Verspätungen und verbale Auseinandersetzungen mit dem Vorgesetzten
- Straftaten am Arbeitsplatz und wiederholte Arbeitsverweigerung
- Schlechte Leistungen und Arbeitsmoral
- Unentschuldigte Absenzen und Missachten von Sorgfaltspflichten

196. 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.
- Bei einer Kündigung wegen Vortäuschen eines Krankheitsfalls.

197. Haben Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer immer Anspruch auf ein Zeugnis?

- Nur wenn die Arbeitgeberin oder der Arbeitgeber gekündigt hat.
- Ja, sofern dies im Arbeitsvertrag festgehalten wird.
- Ja, egal wer gekündigt hat.
- Nein

198. 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 so:
BL geteilt durch Anzahl Tage des jeweiligen Monats = BL pro Kalendertag.
- 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.

199. Wie wird der Bruttolohn (BL) bei angebrochenen Monat berechnet?

- Es werden immer die effektiven Anstellungstage zu 1/30 des vereinbarten BL bezahlt, egal ob der Monat 28, 29, 30 oder 31 Tage hat.
- Es werden immer die effektiven Anstellungstage je nach Monat zu 1/28, 1/29, 1/30 oder 1/31 des vereinbarten BL bezahlt.
- Angebrochene Monate werden mit Freitagen oder Ferien verrechnet.
- Es werden immer die effektiven Anstellungstage zu 1/22 des vereinbarten BL bezahlt, gleich wie bei der Berechnung nicht bezogener Ruhe- und Feiertagen.

200. Darf ein Nettolohn vereinbart werden?

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

201. Gibt es in der Gastronomie sogenannte Mindestlöhne?

- Ja
- Nur für Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer mit einem 100% Pensum
- Nein
- Nur für Personen unter 18 Jahren

202. Haben alle Mitarbeitende 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.
- Nein, der 13. Monatslohn ist freiwillig.

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

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

204. 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
- 13. ML = höchster Bruttolohn im Berechnungszeitraum

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

- Je 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
- Spätestens im März

206. Haben Mitarbeitende Anspruch auf den 13. Monatslohn, wenn sie noch während der Probezeit ausscheiden?

- Ja, sie haben den vollen 13. Monatslohn zu gut.
- Nein, der volle 13. Monatslohn muss erst nach Ablauf der Probezeit rückwirkend ausbezahlt werden.
- Ja, sie haben Anspruch auf 50% eines Bruttomonatslohnes.
- Nur wenn die Kündigung durch die Arbeitgeberin oder den Arbeitgeber erfolgte.

207. Kann die Dauer der Probezeit vom 13. Monatslohn abgezogen werden?

- Ja, in der Probezeit ist kein 13. Monatslohn geschuldet.
- Nein, bei erfolgreich bestandener Probezeit muss der 13. Monatslohn für die gesamte Arbeitsperiode ausgerichtet werden.**
- Ja, wenn die Probezeit länger als ein Monat betrug.
- Ja, zu 50%

208. 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.
- Nur wenn das Arbeitsverhältnis länger als 12 Monate dauerte.
- Ja, aber nur, wenn dies im Arbeitsvertrag schriftlich festgehalten wurde.

209. Was darf vom Lohn in Abzug gebracht werden?

- AHV/IV/EO-Beiträge**
- Beiträge an die Säule 3a
- Mitgliedsbeiträge an GastroSuisse / HotellerieSuisse
- Trinkgeld

210. Was darf vom Lohn in Abzug gebracht werden?

- ALV-Beiträge**
- Beiträge an die Säule 3a
- Mitgliedsbeiträge an GastroSuisse / HotellerieSuisse
- Trinkgeld

211. Was kann die Arbeitgeberin oder der Arbeitgeber aus dem AHV-Ausweis entnehmen?

- Ob eine Arbeitsbewilligung vorliegt.
- Die AHV-Nummer, Vornamen, Namen und Geburtsdatum**
- Die Beitragsdauer des AHV-Pflichtigen
- Den Zeitpunkt des AHV-Beitritts

212. Ist die Arbeitgeberin oder der Arbeitgeber verpflichtet abzuklären, ob die Angestellten einen AHV-Ausweis besitzen?

- Ja**
- Nein
- Nur bei Jugendlichen
- Nur bei EU und EFTA Bürgerinnen und Bürger

213. Ab wann ist eine erwerbstätige Person AHV-beitragspflichtig?

- Ab dem 1. Januar nach dem 17. Geburtstag
- Ab dem 1. Januar nach dem 18. Geburtstag
- Ab dem Tag des 18. Geburtstages
- Ab dem Tag des 17. Geburtstages

214. Kennt die AHV auch einen höchstversicherbaren Lohn für Arbeitnehmende?

- Ja, ab einem monatlichen Bruttolohn von 7'500 CHF
- Ja, ab Brutto-Jahreseinkommen 150'000 CHF
- Nein
- Ja, ab Netto-Jahreseinkommen 75'000 CHF

215. 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.
- Das kann er selber wählen.

216. Welche Lohnbestandteile sind AHV-beitragspflichtig?

- Taggeldleistungen der Unfallversicherung
- Kinder- und Ausbildungszulagen
- Entschädigung für Berufswäsche gemäss L-GAV
- Umsatzbeteiligungen und Ferienentschädigungen

217. 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.
- Der Lohn muss spätestens bis am 15. des Folgemonats ausbezahlt werden. Bei umsatzabhängigen Löhnen oder bei Vorlage einer schriftlichen Vereinbarung kann die Auszahlung bis spätestens am 28. des Folgemonates erfolgen.
- Ohne gegenteilige Vereinbarung muss der Lohn bis zum 28. des Monats ausbezahlt werden.

218. Wem gehört das Trinkgeld?

- Das Trinkgeld gehört dem Serviceteam.
- Das Trinkgeld wird immer unter allen Mitarbeitenden aufgeteilt.
- Das Trinkgeld gehört immer der hauptverantwortlichen Person im Betrieb.
- Ohne gegenteilige Vereinbarung gehört das Trinkgeld jener Person, die das Trinkgeld in Empfang nimmt.

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

- Mindestens 3 Jahre
- Mindestens 10 Jahre
- Mindestens 5 Jahre
- Mindestens 1 Jahr

220. 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 während der Dauer des Arbeitsverhältnisses.
- Die Schlussabrechnung weist die Einzahlungen in die AHV/IV/EO während der Dauer des Arbeitsverhältnisses aus.
- Mindestens 3 Jahre

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

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

222. Wie hoch ist die durchschnittliche wöchentliche Arbeitszeit mit Einschluss der Präsenzzeit für gastgewerbliche Mitarbeitenden bewilligten Saisonbetrieben höchstens?

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

223. Wie hoch ist die durchschnittliche wöchentliche Arbeitszeit mit Einschluss der Präsenzzeit für gastgewerbliche Mitarbeitende in Kleinbetrieben (max. vier Mitarbeitende) höchstens?

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

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

- Ja, mit einer Ausnahmegewilligung der Steuerbehörde ist das möglich.
- 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 Saisonmitarbeitende beschäftigt.

225. 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)
- 45 Stunden (50 Stunden bei Saisonbetrieben)

226. Die Arbeitsschicht dauert 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 nur 5 Stunden gearbeitet wurden, ist ein halber Ruhetag gewährt.
- Nur wenn diese Arbeitszeiten im Arbeitsplan festgelegt und den Mitarbeitenden so mitgeteilt wurden.
- Ja, wenn mindestens eine halbe Stunde Pause gewährt wird.

227. Die Mitarbeitenden haben Anspruch auf...

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

228. Die Mitarbeitenden haben Anspruch auf...

- ... 6 Wochen Ferien pro Jahr (42 Kalendertage pro Jahr, 3.5 Kalendertage pro Monat).
- ... 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).

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

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

230. Darf die Arbeitgeberin oder der Arbeitgeber Ferien anordnen?

- Ja, wenn diese mindestens 1 Monat vor Beginn angekündigt werden.
- Ferien können nicht von der Arbeitgeberin oder vom Arbeitgeber angeordnet werden.
- Ja, das ist jederzeit möglich.
- Nur wenn der Feriensaldo mehr als 20 Tage beträgt.

231. 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.
- Arbeitsstunden, die die Höchstarbeitszeit übersteigen, sind Überstunden.

232. 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.
- Die Arbeitgeberin oder der Arbeitgeber können es so anordnen.
- Ja, 8.4 Überstunden ergeben einen Ruhetag.

233. Wie sind nicht bezogene Feiertage am Ende des Arbeitsverhältnisses zu bezahlen?

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

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

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

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

- ... 12 Tage (1 Tag pro Monat).
- ... 2,92 Tage pro Monat.
- ... 6 Tage (0,5 Tage pro Monat).
- ... 5 Wochen pro Jahr.

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

- 10 Arbeitstage
- 15 Arbeitstage
- 3 Arbeitstage
- 7 Arbeitstage

237. Wann muss der Vaterschaftsurlaub bezogen werden?

- Die Tage sind spätestens 1 Monat nach der Geburt zu beziehen.
- Der Vater kann die Tage innerhalb 2 Jahren nach der Geburt beziehen
- Die Tage sind grundsätzlich bei der Geburt zu beziehen.
- Der Vater kann die Tage innerhalb 6 Monaten nach der Geburt beziehen.

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

- 5 Tage
- 1 Tage
- 3 Tage
- 7 Tage

239. Wie hoch ist der Anspruch auf bezahlte arbeitsfreie Tage bei Umzug innerhalb der Region?

- 5 Tage
- 1 Tage
- 3 Tage
- 7 Tage

240. Wie viele Stunden aufeinander folgende Ruhezeit müssen jugendlichen Arbeitnehmenden pro Tag mindestens gewährt werden?

- 10 Stunden
- 9 Stunden
- 12 Stunden
- 8 Stunden

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

- Die Arbeitgeberin oder der Arbeitgeber
- Die Arbeitnehmerin oder der Arbeitnehmer
- Die Verantwortung wird im Arbeitsvertrag festgehalten.
- Beide

242. Wie muss ein Arbeitsplan in einem Jahresbetrieb erstellt werden?

- Der Plan muss wöchentlich von der Arbeitgeberin oder dem Arbeitgeber bekannt gegeben werden.
- Schriftlich, unter Einbezug der Mitarbeitenden, 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 den Mitarbeitenden mitgeteilt werden.

243. Wie muss ein Arbeitsplan in einem Saisonbetrieb erstellt werden?

- Der Plan muss monatlich von der Arbeitgeberin oder dem Arbeitgeber bekannt gegeben werden.
- Schriftlich, unter Einbezug der Mitarbeitenden, 1 Woche im Voraus für 1 Woche.
- Dafür gibt es keine generelle Regel. Jeder Betrieb kann das selbst entscheiden.
- Der Arbeitsplan kann mündlich jeweils für die nächste Woche den Mitarbeitenden mitgeteilt werden.

244. Wer ist für den Abschluss einer Krankentaggeldversicherung zuständig?

- Die Arbeitnehmerin oder der Arbeitnehmer
- Die Arbeitgeberin oder der Arbeitgeber
- Die Krankenkasse der Arbeitnehmerin oder des Arbeitnehmers.
- Die Krankenkasse der Arbeitgeberin oder des Arbeitgebers.

245. Wer bezahlt die Prämie der Krankentaggeldversicherung?

- Die Arbeitnehmerin oder der Arbeitnehmer zu 100%
- Die Arbeitgeberin oder der Arbeitgeber zu 100%
- Die Prämie wird hälftig zwischen Arbeitnehmenden und Arbeitgebenden geteilt.
- Die Arbeitnehmenden bezahlen 25%, die Arbeitgebenden 75%

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

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

247. Ist die Arbeitgeberin oder der Arbeitgeber verpflichtet, für Mitarbeitende eine Unfallversicherung abzuschliessen?

- Ja**
- Nur in Branchen mit erhöhter Unfallgefahr
- Nein, die Mitarbeitenden können aber darauf bestehen.
- Nein, die Mitarbeitenden müssen diese selbst abschliessen.

248. Auf was hat die Arbeitgeberin oder der Arbeitgeber bei austretenden Beschäftigten hinzuweisen?

- Auf die Fortführung der obligatorischen Berufshaftpflichtversicherung.
- Auf die Höhe des Freizügigkeitsguthabens bei der Pensionskasse.
- Auf die Pflicht sich bei der Arbeitslosenversicherung zu melden.
- Auf die mögliche Fortsetzung der Unfallversicherung / das Übertrittsrecht in eine Einzeltaggeldversicherung.**

249. Wer bezahlt die Prämie der Unfallversicherung?

- Die Arbeitgeberin oder der Arbeitgeber bezahlt den Teil des Berufsunfalls und die Arbeitnehmenden den Teil des Nichtbetriebsunfalls.**
- Die Arbeitgeberin oder der Arbeitgeber zu 100%
- Der Mitarbeitenden zu 100%
- Die Prämie wird hälftig zwischen Arbeitnehmenden und Arbeitgebenden geteilt.

250. Ab wie vielen Tagen Arbeitsunfähigkeit müssen die Mitarbeitenden ein Arztzeugnis vorlegen?

- Ab dem 1. Abwesenheitstag muss zwingend ein Arztzeugnis vorgelegt werden.
- Die Arbeitgebenden können kein Arztzeugnis verlangen (ärztliche Schweigepflicht).
- Wenn keine Versicherung ab dem 1. Krankheitstag ein Arztzeugnis verlangt, muss das Arztzeugnis ab dem 4. Abwesenheitstag vorgelegt werden.**
- Die Versicherungen verlangen immer ein Arztzeugnis ab dem 3. Abwesenheitstag.

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

- Ja, es handelt sich um einen Lohnbestandteil.
- Der 13. Monatslohn wird nicht berücksichtigt.
- Nein, es wird nur der monatliche Nettolohn zur Berechnung berücksichtigt.
- Nein, es wird nur der monatliche Bruttolohn zur Berechnung berücksichtigt.

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

- Je zur Hälfte Arbeitgeberin/Arbeitgeber und zur Hälfte Arbeitnehmerin/Arbeitnehmer
- Je zur Hälfte Kanton/Gemeinde und zur Hälfte der Bund
- Die Arbeitnehmerin oder der Arbeitnehmer
- Die Arbeitgeberin oder der Arbeitgeber

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

- Die Steuerverwaltung
- Die Arbeitgeberin oder der Arbeitgeber
- Der Wirtverband
- Der L-GAV

254. Darf die Arbeitgeberin oder der Arbeitgeber mir meinen Lohn kürzen?

- Ja, wenn meine Leistung schlecht ist.
- Nur mit einer sogenannten Änderungskündigung oder meinem Einverständnis.
- Ja, wenn ich frühzeitig einen neuen Arbeitsvertrag bekomme.
- Nur wenn die Umsätze des Betriebes eine Lohnfortzahlung nicht mehr garantieren.

255. In welchem Gesetz ist das Arbeitsvertragsrecht geregelt?

- Im Arbeitsgesetz (ArG)
- Im Obligationenrecht (OR)
- Im Bundesgerichtsgesetz (BGG)
- Im Bundesgesetz über die Alters- und Hinterlassenenversicherung (AHVG)

256. Welches ist für Temporär-Mitarbeitende wichtige Rechtsquelle?

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

257. 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 Personen aus dem Ausland und Schweizerinnen oder Schweizern bei arbeitsmarktlichen Massnahmen.
- Das GIG regelt, dass Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer aufgrund Ihres Geschlechts nicht benachteiligt werden.
- Das GIG regelt die exakte, stufengerechte Entlohnung im Arbeitsrecht.

258. Was beinhaltet die erste Säule des Schweizer Sozialversicherungssystems?

- AHV / IV / EL
- Pensionskassen (obligatorische berufliche Vorsorge)
- Gebundene Vorsorge
- Freie Vorsorge

259. 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.
- Die AHV sichert den gewohnten Lebensstandard.