

Beispielfragen

F6(3) Systemauditor für Lebensmittelsicherheit (IFS, BRC und ISO 22000)



Allgemeine Hinweise:

Es wird von den Teilnehmern erwartet, dass ausreichende Kenntnisse vorhanden sind, um die Fragen 1.1 bis 1.5 unter Verwendung der ISO 22000 innerhalb von 10 Minuten zu beantworten (Selbsttest).

Die weiter dargestellten Prüfungsfragen dienen nur der Veranschaulichung der weiteren Struktur der Prüfungen (keine Eingangsvoraussetzung).

Die Aufgaben in Abschnitt 2 und 3 sind verkürzt wiedergegeben.

Lösungen zu Fragen 1.1 bis 1.5 finden Sie auf der letzten Seite.

Die Lösungen zu den anderen Fragen sind direkt abgedruckt.

Weitere Informationen zum Aufbau und Struktur der Prüfung finden Sie in der Prüfungsordnung.

Prüfungsdeckblatt

Prüfungsdatum: _____ Prüfungsort: _____

Schreiben Sie bitte Ihren Vor- und Nachname sowie ihr Geburtsdatum in das Feld:

Schreiben Sie bitte Ihren Namen in das Feld:

DIESE FELDER SIND NUR FÜR OFFIZIELLEN GEBRAUCH				
Teil	Prüfer 1	Prüfer 2	Minimum Mindestens 50 % in jedem Teil und insgesamt 60 %	Maximum
1			5 (50%)	10
2			10 (50%)	20
3			10 (50%)	20
Total			30 (60%)	50
Name des Prüfers			Bestätigt	
Resultat				

Beispielfragen

F6(3) Systemauditor für Lebensmittelsicherheit (IFS, BRC und ISO 22000)



Die Prüfung ist in **drei** Teile gegliedert. Sie müssen anstreben, alle Teile zu lösen.

Die dafür gewährte Zeit beträgt eine Stunde. Es gibt keinen Zeitzuschlag zum Lesen der Fragen. Es können maximal 50 Punkte erreicht werden; 30 Punkte genügen (60%) und Sie müssen mindestens 50 % in jedem der drei Teile erreichen.

Teil 1 ergibt 10 Punkte

Er umfasst Fragen, bei denen Sie bei der Antwort, die Sie als die richtige erachten, entweder den Buchstaben (a, b, c, d oder e) einkreisen oder die Nummer des Abschnittes von ISO 9001 angeben müssen. **Sie dürfen nur eine Antwort auf jede Frage geben und die Antworten dürfen nicht geändert werden.**

Teil 2 ergibt 20 Punkte

Er umfasst Fragen, die eine kurze schriftliche Antwort an der dafür vorgesehenen Stelle erfordern.

Teil 3 ergibt 20 Punkte

Er umfasst zwei Situationen, für die gegebenenfalls ein Abweichungsbericht (NCR) erforderlich sein kann.

Beispielfragen

F6(3) Systemauditor für Lebensmittelsicherheit (IFS, BRC und ISO 22000)



Teil 1 (10 Punkte)

Bei nachfolgenden acht Fragen kreisen Sie den einen Buchstaben (a, b, c, d oder e) der Antwort ein, die Sie als die Beste erachten. Bei zwei Fragen müssen Sie die vollständige Abschnittsnummer von ISO 9001 angeben. Jede Frage ist 1 Punkt wert.

- 1.01 Eine hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit relevante Stufe, auf der es möglich und von entscheidender Bedeutung ist, eine gesundheitliche Gefahr durch Lebensmittel zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren wird bezeichnet als:
- a Risikostufe
 - b Critical Control Point (CCP)
 - c Sicherheitsstufe zur Einleitung von Überwachungen
 - d Alle vorgenannten Punkte sind richtig
 - e Keiner der vorgenannten Punkte ist richtig
- 1.02 Festgelegte Verfahren oder Vorschriften, um die Betriebsbedingungen zu fördern und/oder aufrechtzuerhalten, die eine wirksamere Beherrschung von gesundheitlichen Gefahren durch Lebensmittel ermöglichen, und/oder um die Wahrscheinlichkeit das gesundheitlichen Gefahren durch Lebensmittel eingebracht werden und eine Kontamination oder Ausbreitung von Gefahren bei einem Produkt und den damit verbundenen Verarbeitungsbedingungen unter Kontrolle zu bringt, wird bezeichnet als:
- a Gefährdungsanalyse
 - b HACCP-Programm
 - c Verbesserungsprogramm
 - d Alle vorgenannten Punkte sind richtig
 - e Keiner der vorgenannten Punkte ist richtig
- 1.03 Der Anwendungsbereich eines externen (second party) Audits für Lebensmittelsicherheit wird festgelegt durch:
- a den Auditor selbst
 - b den Einkäufer der Second Party Organisation
 - c das Management der auditierten Organisation
 - d Alle vorgenannten Punkte sind richtig
 - e Keiner der vorgenannten Punkte ist richtig
- 1.04 Lieferanten an die Organisation, die nach ISO 22000 durch eine akkreditierte Zertifizierungsstelle zertifiziert ist,
- a müssen alle nach ISO 22000 durch eine Zertifizierungsstelle zertifiziert sein.
 - b müssen alle nach ISO 22000 durch die Organisation auditiert werden.
 - c müssen detaillierte HACCP-Pläne haben und danach arbeiten.
 - d Alle vorgenannten Punkte sind richtig
 - e Keiner der vorgenannten Punkte ist richtig
- 1.05 Der Leiter der Lebensmittelsicherheitsgruppe ist verantwortlich für:
- a die Implementierung des internen Auditprogramms.
 - b sicherzustellen, dass alle Ziele hinsichtlich Lebensmittelsicherheit erreicht werden.
 - c die fachliche Ausbildung und Schulung der Lebensmittelsicherheitsgruppe sicherzustellen.
 - d Alle vorgenannten Punkte sind richtig
 - e Keiner der vorgenannten Punkte ist richtig

Beispielfragen

F6(3) Systemauditor für Lebensmittelsicherheit (IFS, BRC und ISO 22000)



Teil 3 (Auszug maximal 20 Punkte)

Übung Abweichungsberichte zur Vorbereitung auf die Prüfung Teil 3 (20 Punkte)

Es werden drei Ereignisse, die während eines Audits, passieren, beschrieben. In beiden Situationen, ist ggf. je ein Abweichungsbericht zu erstellen. Prüfen Sie jedes Ereignis gründlich und nehmen dann eine der folgenden Handlungen vor:

- a) Wenn Sie glauben, dass genügend Nachweise für eine Abweichung vorliegen, dann sollten Sie ein Abweichungsbericht erstellen
- b) Wenn Sie glauben, dass noch nicht genügend Nachweise für eine Abweichung vorliegen, dann sollten Sie Ihre Gründe im Bereich unter dem Abweichungsbericht angeben. Sie sollten auch angeben, was der Auditor als Nächstes tun sollte.

Ereignis Nummer 1 10 Punkte

Bei der Auditierung der Produktionslinie 3 der Bäckerei "Glückskuchen GmbH" stellen Sie fest, dass ein Metalldetektor über dem Förderband vor dem Prozessschritt "Schokoglasierung" angebracht ist. Sie fragen, wie dieses Gerät kalibriert wird und Sie erhalten die Information, dass jeden Morgen vor Produktionsbeginn Testteile über das Förderband transportiert werden. Die Prüfung der aktuellen Produktionsaufzeichnungen scheint dies zu bestätigen, denn Sie sehen ein angekreuztes Feld "MD geprüft" und eine Unterschrift am heutigen Tag. Der Produktionsleiter bestätigt, dass die Unterschrift die des Schichtführers ist. Sie möchten nun gerne das Testteil sehen, welches für die Durchführung der Kalibrierung eingesetzt wird. Der Produktionsleiter teilt Ihnen mit, dass sich dieses im Schreibtisch des Schichtführers befindet. Ihnen wird nun der Deckel einer Blechdose mit einem Durchmesser von ca. 100 Millimeter mit der Beschriftung "MD Testteil Nr. 4" gebracht. Als Sie fragen, ob schon einmal in den Produkten Metallverunreinigungen entdeckt worden sind, teilt man Ihnen mit, teilt Ihnen der Produktionsleiter mit, dass dies glücklicherweise noch nie passiert ist.

Beispielfragen
F6(3) Systemauditor für Lebensmittelsicherheit
(IFS, BRC und ISO 22000)



Lösungen Teil 1

- 1 a
- 2 b
- 3 b
- 4 e
- 5 c