

FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM

31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó

Komplex szakmai vizsga

Szóbeli vizsgatevékenysége

A vizsgafeladat megnevezése: Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő: 10 perc)

A vizsgafeladat aránya: 10%

A 315/2013. (VIII.28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételeit a 2673-99/2016/HERMAN számon kiadom.

Dr. Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter megbízásából

Jóváhagyta:

.....
Dr. Mezőszentgyörgyi Dávid
főigazgató



2016
HERMAN OTTÓ INTÉZET

Érvényes: 2016. november „21.”-től

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Üdítőital és ásványvíz gyártásához kapcsolódó munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási előírások bemutatása.

A tételhez segédeszköz nem használható.

A feladatsor első részében található 1-20-ig számozott vizsgakérdéseket ki kell nyomtatni, majd pontosan kettévágni. Ezek lesznek a húzótételek.

A második részben található a tanári példány, mely az értékelést segíti.

A tételsor az 56/2016. (VIII. 19.) FM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

Eredetivel mindenben meggyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

1. Ismertesse az élelmiszerek feldolgozásának és forgalmazásának általános feltételeit!

Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

2. Sorolja fel - egy ásványvízgyártó üzem példáján keresztül - a személyi higiéniai ellenőrzés teendőit a munkakezdés előtt!

Eredetivel mindenben megegyező hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

3. Ismertesse a környezeti és a személyi higiénia követelményeit!

Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

4. Ismertesse az élelmiszerek szállítására vonatkozó követelményeket!

Eredetivel mindenben meggyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

5. Ismertesse az ásványvíz és üdítőital gyártásában alkalmazott gépekre, berendezésekre vonatkozó élelmiszerhigiéniai és munkavédelmi követelményeket!

Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

6. Ismertesse a hulladékok kezelésére vonatkozó előírásokat! Ismertesse a környezetvédelem célját és területeit!

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

7. Mutassa be az élelmiszerek fogyasztásával járó kockázat legfontosabb forrásait és megelőzésük, kiküszöbölésük lehetőségeit!

Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

8. Mutassa be az élelmiszerekkel érintkező csomagolóanyagokat! Ismertesse az élelmiszerek jelölését!

Eredetivel mindenben meggyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

9. Ismertesse az élelmiszerek előállítására vonatkozó jó higiéniai gyakorlatot!

Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

10. Milyen összetevői vannak az élelmiszer minőségnek? Jellemezze a minőségellenőrzési folyamatokat!

Eredetivel mindenben meggyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

11. Ismertesse az élelmiszeriparban dolgozók oktatására, képzésére vonatkozó előírásokat!

Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

12. Mutassa be az élelmiszerbiztonság jogi szabályozását, előírásait! Mit jelent az élelmiszerek nyomonkövetése és hogyan lehetséges az élelmiszerek nyomon követhetőségét kivitelezni?

Eredetivel mindenben meggyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

13. Ismertesse az ásványvíz / üdítőital-ipari üzem létesítésére, bejelentésére vonatkozó teendőket!

Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

14. Mutassa be a tisztítás, fertőtlenítés folyamatát, eszközeit! Ismertesse a tisztító és fertőtlenítőszerekkel szemben támasztott követelményeket!

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

[Handwritten signature]

Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

15. Sorolja fel az ásványvíz / üdítőital gyártásának folyamán elvégzendő dokumentálási teendőket!

Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

16. Ismertesse a HACCP jelentőségét az élelmiszerek előállítása során! Mutasson be egy kritikus pontot az élelmiszer-feldolgozás folyamatában!

Eredetivel mindenben meggyező
hiteles másolat.

Handwritten signature

Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

17. Sorolja fel az elsősegélynyújtás általános szabályait! Mutassa be a seb ellátásának folyamatát!

Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

18. Határozza meg a baleset a munkabaleset, üzemi baleset fogalmát, a baleset jelentésének módját! Sorolja fel az ásványvíz / üdítőital üzemben lehetséges baleseteket!

Eredetivel mindenben meggyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

19. Ismertesse az elsősegélynyújtási teendőket eszméletvesztéskor és mérgezés esetében!

Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

**20. Ismertesse mi a teendő áramütéses baleset esetén! Ismertesse az ásványvíz / üdítőital
üzemben megtalálható biztonsági szín- és alakjeleket!**

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

Eredetivel mindenben meggyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

1. Ismertesse az élelmiszerek feldolgozásának és forgalmazásának általános feltételeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- üzem telepítésének szabályai
- üzem telepítésének környezetvédelmi előírásai
- tiszta és szennyezett övezetek
- épületek helyiségeinek kialakítása (padozat, fal, mennyezet, nyílászárók, világítás)
- hulladékok csoportosítása, tárolási körülményei
- szociális helyiségek

A feladat mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

2. Sorolja fel - egy ásványvízgyártó üzem példáján keresztül - a személyi higiéniai ellenőrzés teendőit a munkakezdés előtt!

Kulcsszavak, fogalmak

- egészségügyi munkaköri alkalmassági
- dolgozói oktatás
- munkaruha használata
- fekete / fehér öltöző kialakítása, használata
- tisztaság ellenőrzése
- kézmosás/kézfertőtlenítés rendje
- dolgozó megjelenése, egészségügyi alkalmassága (ellenőrzése)

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

3. Ismertesse a környezeti és a személyi higiénia követelményeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- környezeti követelmények: üzem közvetlen környezete, ivóvíz/szennyvíz kezelése, füst/por/levegő szennyezése/kibocsátás, zaj, állatvilág védelme
- munkaruha/védőruha, dolgozói megjelenés szabályai
- dolgozó kötelessége, munkáltató feladatai
- dolgozói magatartás előírásai
- kézmosás szabályai
- oktatás jelentősége

Eredetivel mindenben meggyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

4. Ismertesse az élelmiszerek szállítására vonatkozó követelményeket!

Kulcsszavak, fogalmak

- műszaki, higiéniai követelmények
- többféle élelmiszer szállítása
- szennyeződések elleni védelem

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

5. Ismertesse az ásványvíz és üdítőital gyártásában alkalmazott gépekre, berendezésekre vonatkozó élelmiszerhigiéniai és munkavédelmi követelményeket!

Kulcsszavak, fogalmak

- tisztítás, fertőtlenítés
- gépek megfelelőségi tanúsítványa
- gépek, berendezések elhelyezése az üzemben belül
- ásványvíz és üdítőital gyártásában alkalmazott gépek, berendezések munkavédelmi előírásai

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

6. Ismertesse a hulladékok kezelésére vonatkozó előírásokat! Ismertesse a környezetvédelem célját és területeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- hulladék fogalma
- hulladékok gyűjtése, tárolása
- veszélyes hulladékok csoportjai, jellemzőik
- környezetvédelem célja, lehetőségek, megoldások
- környezetvédelem területei
- környezetterhelés, környezetszennyezés
- újrahasznosítás

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

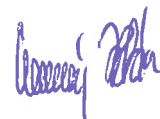
Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

7. Mutassa be az élelmiszerek fogyasztásával járó kockázat legfontosabb forrásait és megelőzésük, kiküszöbölésük lehetőségeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- fizikai kockázatok, megelőzési lehetőségeik
- kémiai kockázatok, megelőzési lehetőségeik
- mikrobiológiai kockázatok, megelőzési lehetőségeik
- határértékek jelentősége, meghatározása

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

8. Mutassa be az élelmiszerekkel érintkező csomagolóanyagokat! Ismertesse az élelmiszerek jelölését!

Kulcsszavak, fogalmak

- csomagolóanyagokkal szemben támasztott követelmények
- csomagolóanyagok megválasztásának szempontja (előnyök, hátrányok)
- csomagolási módok, címke tartalma (jelölési előírások)

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

9. Ismertesse az élelmiszerek előállítására vonatkozó jó higiéniai gyakorlatot!

Kulcsszavak, fogalmak

- személyi higiénia
- műszaki higiénia
- üzem és környezete
- állati kártevők elleni védekezés
- épület, berendezések kialakítása
- szellőzés, klíma
- veszélyes anyagok tárolása, jelölése

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

10. Milyen összetevői vannak az élelmiszer minőségnek? Jellemezze a minőségellenőrzési folyamatokat!

Kulcsszavak, fogalmak

- élelmiszer minőség értelmezése
- élelmiszerekkel szemben támasztott követelmények
- élelmiszerbiztonsági követelmények
- érzékszervi követelmények
- élelmiszerek összetétele

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

11. Ismertesse az élelmiszeriparban dolgozók oktatására, képzésére vonatkozó előírásokat!

Kulcsszavak, fogalmak

- dolgozók egészségügyi és szakmai alkalmassága
- munkába lépést követően közegészségügyi, környezetvédelmi, higiéniai, minőségügyi tanfolyam, oktatás
- munkába lépés előtt általános higiéniai oktatás, ismétlődő újra oktatás
- ismétlődő szakmai, minőségügyi oktatás, ismeretek bővítése
- működésért felelős személyek oktatása (HACCP elvei, megvalósítása, működtetése)
- oktatási jegyzőkönyv

Eredetivel mindenben meggyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

12. Mutassa be az élelmiszerbiztonság jogi szabályozását, előírásait! Mit jelent az élelmiszerek nyomonkövetése és hogyan lehetséges az élelmiszerek nyomonkövethetőségét kivitelezni?

Kulcsszavak, fogalmak

- Magyar Élelmiszerkönyvi előírások
- ISO szabványsorozat
- kötelező előírások, ajánlások
- nyomonkövetés célja, jelentősége
- nyomonkövetés kivitelezése, dokumentálása
- tájékoztatás szerepe, termékviSSzahívás

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

13. Ismertesse az ásványvíz / üdítőital-ipari üzem létesítésére, bejelentésére vonatkozó teendőket!

Kulcsszavak, fogalmak

- üzem létesítésével és működésével kapcsolatos engedélyek
- engedélyeket kiadó hatóságok
- élelmiszer (ásványvíz, üdítőital) előállításának engedélyezése
- üzem működésének megkezdése (bejelentés, próbaüzem, stb.)
- változások bejelentése

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

14. Mutassa be a tisztítás, fertőtlenítés folyamatát, eszközeit! Ismertesse a tisztító és fertőtlenítőszerrel szemben támasztott követelményeket!

Kulcsszavak, fogalmak

- takarítási, tisztítási, fertőtlenítési utasítás
- takarítás, tisztítás, fertőtlenítés célja
- tisztítószerrel szemben támasztott követelmények, tisztítószer
- fertőtlenítőszer hatásfokát befolyásoló tényezők, fertőtlenítőszer
- biztonsági adatlap
- tisztítás, fertőtlenítés folyamata
- kézi eszközök, nagynyomású tisztítóberendezés, CIP

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

15. Sorolja fel az ásványvíz / üdítőital gyártásának folyamán elvégzendő dokumentálási teendőket!

Kulcsszavak, fogalmak

- technológiai paraméterek rögzítése
- gyártásközi ellenőrzés, késztermék ellenőrzés dokumentálása
- termelési adatok rögzítése (alapanyagok felhasználása, csomagolóanyagok, készáru, stb.)
- tisztítási, fertőtlenítési dokumentáció vezetése
- karbantartás dokumentálása
- kiszállítás, számlaforgalom dokumentálása
- szállító jármű papírai
- egyéb a HACCP működtetéséhez szükséges dokumentáció

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

16. Ismertesse a HACCP jelentőségét az élelmiszerek előállítása során! Mutasson be egy kritikus pontot az élelmiszer-feldolgozás folyamatában!

Kulcsszavak, fogalmak

- HACCP jelentősége
- a rendszer kiépítésének lépései (alapelvek)
- konkrét kritikus pont bemutatása, szabályozása
- nyilvántartási rendszer (kötelező dokumentáció elemei, ellenőrző lapok)

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

17. Sorolja fel az elsősegélynyújtás általános szabályait! Mutassa be a seb ellátásának folyamatát!

Kulcsszavak, fogalmak

- elsősegélynyújtás meghatározása
- elsősegélynyújtás szabályai (fellépés, tájékozódás, cselekvés, beteg ellátása, értesítések)
- seb ellátásának menete
- sérült elhelyezése
- kötések fajtái

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

18. Határozza meg a baleset a munkabaleset, üzemi baleset fogalmát, a baleset jelentésének módját! Sorolja fel az ásványvíz / üdítőital üzemben lehetséges baleseteket!

Kulcsszavak, fogalmak

- baleset fogalma
- munkabaleset fogalma
- üzemi baleset fogalma
- balesetek felsorolása
- teendők baleset során
- dokumentálás

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

19. Ismertesse az elsősegélynyújtási teendőket eszméletvesztéskor és mérgezés esetében!

Kulcsszavak, fogalmak

- elsősegélynyújtási teendők eszméletvesztéskor (stabil oldalfekvés, mesterséges lélegeztetés, stb.)
- elsősegélynyújtási teendők mérgezéskor (bőrön át felszívódó, szembe, emésztőrendszerbe, tüdőbe bekerült mérgek esetén)

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

20. Ismertesse mi a teendő áramütéses baleset esetén! Ismertesse az ásványvíz / üdítőital üzemben megtalálható biztonsági szín- és alakjeleket!

Kulcsszavak, fogalmak

- elsősegélynyújtási teendők áramütéses baleset esetben (áramkörből való kiszabadítás, elsősegélynyújtás, mentők, munkáltató értesítése, jegyzőkönyv felvétele)
- biztonsági táblák jellemzése (kör, háromszög, téglalap)
- biztonsági táblák felületszínének jelentősége

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 10 Üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

ÉRTÉKELÉS

[illegible]

dátum

aláírás

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Amman, 22/11