

Busta A

1	Welche sind die wichtigsten Aspekte, die bei einer Akkreditierung laut ISO 17025 einer mikrobiologischen oder biologischen Methode zu berücksichtigen sind?
	Quali sono gli aspetti più importanti da considerare per l'accreditamento secondo ISO 17025 di un metodo microbiologico o biologico?
2	<i>Bacillus cereus</i> ist einer der wichtigsten Mikroorganismen, der eine Kontamination in Lebensmitteln hervorrufen kann. Kurze Beschreibung des Keimes, einer Nachweismethode und die Bedeutung dieses Keimes für den Menschen.
	<i>Bacillus cereus</i> è uno dei microorganismi più importanti che può causare una contaminazione di un alimento. Breve descrizione del germe, di un metodo di rilevamento e dell'importanza di questo germe per l'uomo.
3	Welche Punkte muss ein Strategieplan zum Management des Völser Weiher enthalten? Welche Einrichtungen müssen mit einbezogen werden?
	Quali punti deve contenere un piano strategico per la gestione del Lago di Fiè? Quali enti devono essere coinvolti?
4	Verfassen Sie eine Pressemitteilung, um die Badeuntauglichkeit eines Sees mitzuteilen.
	Rediga un comunicato stampa per comunicare la non balneabilità di un lago.
Lim 1	Welche Verbesserungsmaßnahmen schlagen Sie im Falle einer Eutrophierung eines stehenden Gewässers vor?
	Quali azioni di miglioramento propone nel caso di un'eutrofizzazione di un'acqua stagnante?
Lim 2	Wie kann das Makrozoobenthos als Bioindikator in den Fließgewässern eingesetzt werden, unter besonderer Berücksichtigung der nationalen Gesetzgebung?
	Come può essere utilizzato il macrozoobenthos come bioindicatore nei corsi d'acqua, tenendo in considerazione la legislazione nazionale?
Mic 1	Sie erhalten die Information, dass 6 Stunden nach einem Mittagessen mehrere Personen starkes Erbrechen erlitten haben. Welche Parameter würden Sie suchen, in welchen Lebensmitteln, wie bewerten Sie einen positiven Befund (Mikroorganismen/Toxine nachgewiesen)?
	Viene informata/o che 6 ore dopo aver pranzato più persone hanno sofferto di forte vomito. Quali parametri analizzerrebbe, in quali alimenti e come valuterrebbe un referto positivo (microorganismi/tossine)?
Mic 2	Bedeutung von <i>Brettanomyces</i> hefen im Wein und dessen klassischer Nachweis.
	Significato dei lieviti <i>Brettanomyces</i> nel vino e metodi classici per la loro determinazione.

Plewa  
 E. coli  
 Ab. Maltosa