

Sicherheit & Gesundheit

① Warum dürfen Messer nicht in einem Spülbecken liegen bleiben?

- ☐ Weil Messer nur abgerieben werden dürfen.
- ☐ Weil Messer vor Feuchtigkeit geschützt werden müssen.
- ☐ Weil Verletzungsgefahr besteht.
- ☐ Weil Edelstahl mit Wasser reagiert.

② Ordne zu! Unfälle und Ursachen.

- | | |
|-----------------------|--|
| Stolpern • | ○ unsachgemäßer Gebrauch von Reinigungsmitteln |
| Quetschungen • | ○ zufallende Türen und Schubladen |
| Verätzungen • | ○ Aufschnittmaschine |
| Schnittverletzungen • | ○ herumstehende Geräte am Boden |

③ Ein Arbeitskollege verätzt sich mit einem Grill Reiniger. Nennen sie Hilfsmaßnahmen.

④ Welche Aussage zur ersten Hilfe ist richtig?

- ☐ Erste Hilfe darf nur vom Arzt geleistet werden
- ☐ Erste Hilfe darf nur der Betriebsinhaber leisten
- ☐ Erste Hilfe sollte jeder Mitarbeiter leisten können
- ☐ Erste Hilfe braucht von Auszubildenden nicht geleistet werden

⑤ Welche Erste Hilfemaßnahmen sind bei leichten Verbrennungen richtig?

- ☐ Sofort mit kühlendem Öl übergießen
- ☐ Sofort mit viel kalten Wasser behandeln
- ☐ Mit steriler Watte bedecken
- ☐ Mit Druckverband abdecken

⑥ Warum darf einen brennende Fritteuse nicht mit Wasser gelöscht werden?

⑦ Sie sehen auf einer Flasche nebenstehendes Symbol.
Was bedeutet es?

⑧ Eine ätzende Flüssigkeit ist ins Auge gelangt. Wie leisten sie Hilfe?



Quelle: Wikipedia

Umweltschutz

⑨ Auf vielen Verpackungen findet sich nebenstehendes Symbol. Wofür steht es?

- ☐ Sie werden verbrannt
- ☐ Sie werden recycelt
- ☐ Sie kommen in den Restmüll
- ☐ Sie werden kompostiert



⑩ Was versteht man unter Recycling? Beschreibe es mit eigenen Worten.

⑪ Umweltschutz erfordert das Abfälle richtig sortiert werden. Ordnen sie die Abfälle in die passenden Gruppen zu.

- | | |
|----------------|--|
| Kunststoffe • | ☐ Sondermüll |
| Essenreste • | ☐ Biomüll |
| leere • | ☐ gelbe Tonne |
| Glasflaschen • | ☐ Recycling (Glas) |
| Batterien • | |

⑫ Was ist ein **Fettabscheider**?

⑬ Nenne drei Möglichkeiten in der Küche Energie zu sparen.

Hygiene

⑭ Welche Personen benötigen ein Gesundheitszeugnis und müssen an einer jährlichen Belehrung teilnehmen?

⑮ Welche Waren dürfen nach den Hygienebestimmungen zusammen gelagert werden?

- ☐ Milch Packungen, Eier, Frisches Geflügel
- ☐ Bier im fass, Pilze, geschnittene Koteletts
- ☐ Milch Packungen, Aufschnittplatten, Kartoffeln
- ☐ Muscheln, Austern, ganzer Fisch auf Eis
- ☐ Reh im Fell, gerupfter Fasan, Rinderkeule

⑩ Welche Gruppe der Lebensmittel ist besonders durch Salmonellen gefährdet?

- ☐ Kartoffelsalat, Kalbsfilet, Eierteigwaren
- ☐ Gekochte Eier, Pökelschinken, Brötchen
- ☐ Bayrisch Creme, Hackfleisch, Geflügel
- ☐ Käse, Toastbrot, geräucherte Wurst
- ☐ Joghurt, Kopfsalat, Eierteigwaren

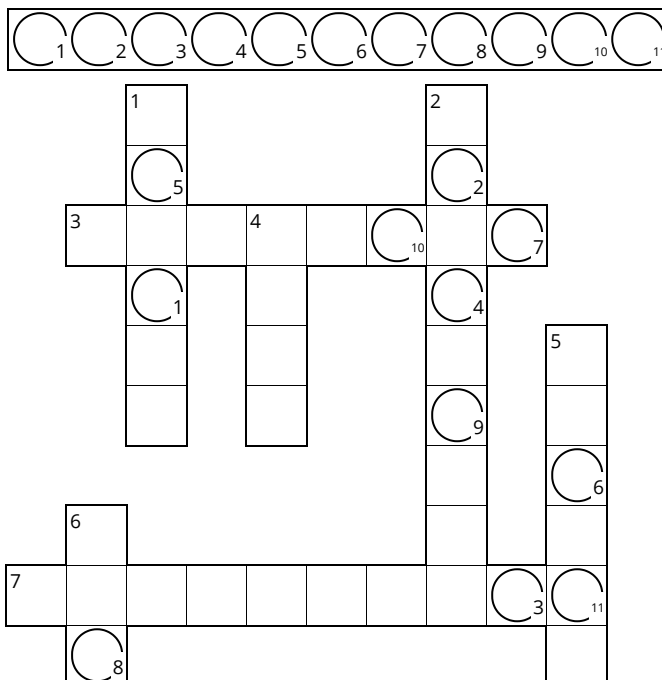
⑪ Was versteht man unter Bombage?

⑫ Welche Merkmale weisen auf ein Lebensmittelvergiftung hin?

⑬ Welches Lebensmittel ist am stärksten von einer Infektion durch Mikroben betroffen?

- ☐ geschnittener Apfel im Obstsalat
- ☐ Brotscheiben auf dem Frühstücks Büffet
- ☐ Suppe die zum abkühlen in der Küche steht
- ☐ Scheiben von Essiggurken
- ☐ Anschnittfläche einer Salami

⑭ Finde die Lösung



- 1 Ostseefisch
- 2 Süßer Brotaufstrich
- 3 rote Frucht
- 4 Kaltes Getränk aus Getreide und Hopfen
- 5 gelbe längliche Südfrucht
- 6 schlangenartiger Fisch
- 7 Sättigungsbeilage