

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 ● | <input type="radio"/> Sondermüll |
| Essenreste ● | <input type="radio"/> Biomüll |
| leere
Glasflaschen ● | <input type="radio"/> gelbe Tonne |
| Batterien ● | <input type="radio"/> Recycling (Glas) |

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

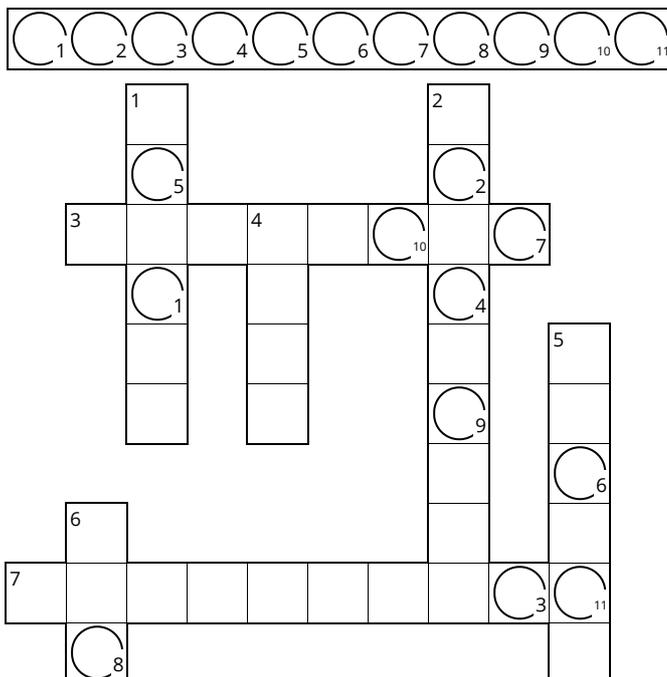
⑪ Was versteht man unter Bombage?

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