

Küche, Kantine

Stand: 12/2019 – Version 3.0

Datum	Mitarbeiter/in (Vorname/Name)	Mitarbeiter/in (Unterschrift)
mündliche (Nach-)Unterweisung ist erfolgt		
☐ nein ☐ ja	Unterweisende/r (Vorname/Name)	Unterweisende/r (Unterschrift)

Zu einer Frage können auch mehrere Antworten richtig sein.

1 Müssen Sie in der Küche Hygiene-Kleidung tragen?

- ☐ A. Ja.
- ☐ B. Ja, aber nur in den Hygienebereichen.



2 Was ist im Küchen- und Kantinenbereich verboten?

- ☐ A. Arm- und Handschmuck, künstliche Fingernägel, sichtbares Piercing.
- ☐ B. Halstuch.
- ☐ C. Offene Haare.



3 Welche Gefahren treten an Backöfen auf?

- ☐ A. Beim Öffnen des Backofens treten Schwaden aus, die zu Verbrennungen führen können.
- ☐ B. Es besteht nur Verbrennungsgefahr an den Händen.
- ☐ C. Vor der Reinigung muss der Backofen bis auf Handwärme abgekühlt sein.



© Foto: fotoduits/fotolia.com

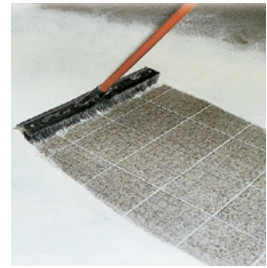
4 Welche Schuhe müssen Sie in der Küche tragen?

- ☐ A. Ich trage Gummistiefel.
- ☐ B. Ich trage rutschhemmende Küchenschuhe.
- ☐ C. Ich trage Gummistiefel, wenn ich den Küchenboden mit dem Wasserschlauch reinige.
- ☐ D. Ich trage Sandalen.



5 Was gilt für Küchenfußböden?

- ☐ A. Für die Sauberkeit ist allein das Reinigungspersonal zuständig.
- ☐ B. Bei Fußböden in Küchen ist immer mit Fett und Feuchtigkeit zu rechnen.
- ☐ C. Speisen, Flüssigkeiten und sonstige Verunreinigungen müssen sofort entfernt werden.
- ☐ D. Das Reinigen muss mit Druckluft erfolgen.



6 Womit löschen Sie brennendes Fett oder Öl?

- ☐ A. Mit Wasser.
- ☐ B. Mit einem Fettbrand-Feuerlöscher.
- ☐ C. Mit einem Geschirrtuch.
- ☐ D. Kleine Brände, zum Beispiel in einer Bratpfanne, können durch Auflegen des Deckels gelöscht werden.



7 Welche Gesundheitsgefährdung kann von Desinfektionsmitteln ausgehen?

- ☐ A. Keine, denn diese schützen – wie der Name schon sagt – vor Infektionen.
- ☐ B. Hauterkrankungen, Atemwegserkrankungen, Augenschäden.



8 Worauf müssen Sie achten, wenn Sie in Kühlräume gehen?

- ☐ A. Eine Kühlraumtür muss immer von innen zu öffnen sein.
Dies lasse ich mir vor dem ersten Betreten von den Vorgesetzten zeigen.
- ☐ B. Sobald ich den Kühlraum betrete, muss ich Kälteschutzkleidung tragen, egal, wie lange ich mich im Kühlraum aufhalte.
- ☐ C. Die Tür muss während der Arbeit offen stehen, damit man erkennt, dass ich im Kühlraum bin.
- ☐ D. Es ist verboten, Sachen vor der Tür zum Kühlraum abzustellen.



9 Wo besteht das Risiko eines Fettbrandes?

- ☐ A. In Fritteusen.
- ☐ B. In Druckkochkesseln.
- ☐ C. In einer Bain Marie (beheizbares Wasserbecken zum Warmhalten von Speisen).
- ☐ D. In Konvektomaten.
- ☐ E. In Fettfiltern und Dunstabzugshauben.
- ☐ F. In Kippbratpfannen.



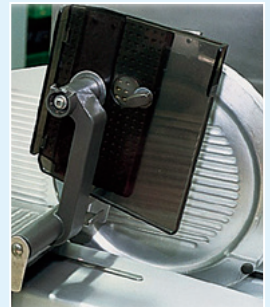
10 Sie arbeiten oft mit heißem Fett und heißem Öl. Was müssen Sie beachten?

- ☐ A. Wenn heißes Fett in der Pfanne raucht, gebe ich zum Kühlen Wasser hinzu.
- ☐ B. Das Ablassen ist nur in dafür vorgesehene Behälter zulässig.
- ☐ C. Heißes Fett/Öl darf nur in fest verschlossenen Behältern transportiert werden.



11 Sie arbeiten an einer Schneidemaschine für Aufschnitt. Was müssen Sie beachten?

- ☐ A. Ich muss in jedem Fall Schutzhandschuhe tragen.
- ☐ B. Beim Schneiden von Endstücken verwende ich den Resthalter.
- ☐ C. Damit das gesamte Messer sauber wird, reinige ich es bei laufender Maschine.
- ☐ D. An der Maschine darf ich nur mit der angebrachten Schutzvorrichtung arbeiten.



12 Auf was müssen Sie beim Umgang mit Konvektomaten achten?

- ☐ A. Ich muss beim Herausnehmen der heißen Behälter eine Schutzbrille tragen.
- ☐ B. Beim Herausnehmen der Behälter trage ich Schutzhandschuhe.
- ☐ C. Beim Reinigen kann ich alle haushaltsüblichen Reinigungsmittel verwenden.
- ☐ D. Beim Herausnehmen der Behälter achte ich darauf, dass ich sie waagrecht halte.



13 Was ist beim Umgang mit Messern wichtig?

- ☐ A. Messer sind immer sicher zu verwahren (zum Beispiel Magnetleisten, Schubladeneinsatz).
- ☐ B. Immer in Richtung des Körpers schneiden, dadurch habe ich mehr Kraft.
- ☐ C. Beim Ausbeinen trage ich einen Kettenhandschuh und eine Stechsenschutzschürze.



14 Wann müssen Sie Einweghandschuhe tragen?

- ☐ A. Nur bei Reinigungsarbeiten.
- ☐ B. Beim Umgang mit rohem Fisch, Fleisch und Geflügel.
- ☐ C. Bei kleinen Schnittverletzungen an der Hand, die fachgerecht versorgt wurden.
- ☐ D. Grundsätzlich bei allen Arbeiten.



15 Wie reinigen Sie Küchenmaschinen richtig?

- ☐ A. Das Reinigen darf nur unter Aufsicht des Küchenchefs/der Küchenchefin erfolgen.
- ☐ B. Die Maschine abschalten und bei Stillstand reinigen.
- ☐ C. Beim Aus- und Einbau von Messern schnittfeste Handschuhe tragen.
- ☐ D. Schutzabdeckungen dürfen nur von Küchenchefs/Küchenchefinnen persönlich wieder angebracht werden.
- ☐ E. Ich reinige alle Maschinenteile innen und außen mit Desinfektionsmitteln.



16 Was beachten Sie beim Umgang mit Reinigungsmitteln?

- ☐ A. Reinigungsmittel, gleich welcher Art, dürfen nicht in Küchen/Kantinen gelagert werden.
- ☐ B. Reinigungsmittel können zur Verbesserung der Wirksamkeit miteinander gemischt werden.
- ☐ C. Ich muss bei reizenden oder ätzenden Mitteln grundsätzlich Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen.
- ☐ D. Küchenreinigungsmittel können gefahrlos zum Händewaschen verwendet werden.



17 Welche Sicherheitsmaßnahmen müssen bei Arbeiten mit Küchenmaschinen und -geräten eingehalten werden?

- ☐ A. Ich darf Küchenmaschinen und -geräte nur nach Unterweisung bedienen.
- ☐ B. Bei ausreichender Erfahrung brauche ich keine Einweisung an der Maschine.
- ☐ C. Defekte Maschinen und Geräte darf ich nicht weiter benutzen; ich informiere den Vorgesetzten/die Vorgesetzte im Kundenbetrieb.



18 Sie schieben einen Transportwagen. Wo fassen Sie ihn an?

- ☐ A. Außen am Rahmen.
- ☐ B. Nur an den vorhandenen Handgriffen.



19 Müssen Sie, wenn Sie in der Küche arbeiten, nach dem Infektionsschutzgesetz belehrt werden?

- ☐ A. Ja.
- ☐ B. Nein.



20 Bei welchen Arbeiten müssen Sie anhand der Betriebsanweisung für Gefahrstoffe unterwiesen werden?

- ☐ A. Beim Umgang mit säurehaltigen Lebensmitteln.
- ☐ B. Beim Umgang mit Entkalkern.
- ☐ C. Beim Umgang mit Grillreinigern.
- ☐ D. Beim Einsatz von Chilipulver.

