

Küche, Kantine

Stand: 10/2025 – Version 4.0

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 Gibt es für Beschäftigte in Küchen und Kantinen überall spezielle Hygieneanforderungen?

- A. Ja.
- B. Nein.



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 und Kombigeräten auf?

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



fotoduets - Fotolia.com

4 Welche Schuhe müssen Sie in der Küche tragen?

- A. Ich trage was mir gefällt.
- B. Ich trage rutschhemmende Küchenschuhe.
- C. Bei Nassarbeiten trage ich Gummistiefel.
- D. Ich trage Sandalen.



© Uwe Völkner / Fotoagentur FOX - DGV

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.



© BGN

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. Auch bei kurzzeitigem Betreten muss ich immer Kälteschutzkleidung tragen.
- 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.



© BGN

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.



© Uwe Völkner / Fotoagentur FOX – DGUV

12 Worauf 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 darf 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 Stechschutzhürze.



© Oliver Rütger/BGN

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.



Vadim Guzha - stock.adobe.com

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 dürfen 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 Einweisung 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 Einsatzbetrieb.



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.

