17.1 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)

Hinweise:
Lesen Sie jede Frage genau durch.
Kreuzen Sie die richtigen Antworten an.
Zu einer Frage können auch mehrere Antworten richtig sein.

1 Gibt es in Küchen und Kantinen besondere Regeln für die Hygiene? Hygiene heißt: Sie halten sich und ihre Umgebung sehr sauber. So schützen Sie sich und andere vor Krankheiten. Sind die Regeln für alle Beschäftigten wichtig?



- ☐ **A.** Ja.
- ☐ **B.** Nein.

2 Sie arbeiten in der Küche oder in der Kantine. Was ist hier verboten?



- ☐ **A.** Ich darf keine Armreifen, Ringe oder Piercings tragen.
- ☐ **B.** Ich darf kein Halstuch tragen.
- ☐ **C.** Ich darf keine offenen Haare haben.

3 Welche Gefahren gibt es bei Backöfen und Kombi-Geräten?

- ☐ **A.** Es kann heißer Dampf heraus kommen.
  Der Dampf kann mich verbrennen.
- ☐ **B.** Nur die Hände können sich verbrennen.
- ☐ **C.** Der Backofen oder das Kombi-Gerät muss abkühlen,
  bevor ich es reinige.
  Das Gerät darf nur noch handwarm sein.



fotoduets - Fotolia.com

4 Welche Schuhe muss ich in der Küche tragen?

- ☐ **A.** Ich trage die Schuhe, die mir gefallen.
- ☐ **B.** Ich trage Küchen-Schuhe,
  mit denen ich nicht rutschen kann.
- ☐ **C.** Bei nassen Arbeiten trage ich Gummi-Stiefel.
- ☐ **D.** Ich trage Sandalen.



© Uwe Völkner / Fotoagentur FOX – DGUV

5 Welche Regeln gibt es für Fußböden in Küchen?

- ☐ **A.** Nur das Reinigungs-Personal muss sauber machen.
  Ich habe nichts damit zu tun.
- ☐ **B.** Ich muss aufpassen.
  Auf Fußböden in den Küchen können immer Fett und Flüssigkeiten sein.
  Zum Beispiel Wasser.
- ☐ **C.** Fett, Flüssigkeiten und Schmutz muss ich sofort entfernen.
- ☐ **D.** Ich muss den Fußboden mit Druckluft reinigen.



© BGN

6 Wie lösche ich brennendes Fett oder Öl?

- ☐ **A.** Mit Wasser.
- ☐ **B.** Mit einem Feuer-Löscher für Fett-Brände.
- ☐ **C.** Mit einem Geschirr-Tuch.
- ☐ **D.** Ich lösche kleine Brände in der Pfanne mit einem Deckel.
  Ich lege den Deckel fest auf die Pfanne.



7 Welche Gefahren gibt es bei Desinfektions-Mitteln?

- ☐ **A.** Es gibt keine Gefahren.
  Desinfektions-Mittel heißen so,
  weil sie mich vor Krankheiten schützen.
- ☐ **B.** Desinfektions-Mittel können mich verletzen.
  Zum Beispiel an der Haut,
  in den Atem-Wegen
  oder an den Augen.



8 Worauf muss ich achten, wenn ich in einen Kühl-Raum gehe?

- ☐ **A.** Die Tür von dem Kühl-Raum muss ich immer von innen öffnen können.
  Die Vorgesetzten zeigen mir das,
  bevor ich zum ersten Mal hinein gehe.
- ☐ **B.** Ich trage Schutz-Kleidung gegen Kälte,
  auch bei kurzer Zeit im Kühl-Raum.
- ☐ **C.** Die Tür muss bei der Arbeit offen bleiben.
  Dann sehen andere Menschen,
  dass ich im Kühl-Raum bin.
- ☐ **D.** Es ist verboten,
  Sachen vor die Tür zum Kühl-Raum zu stellen.



© BGN

9 Wo gibt es die Gefahr von einem Fett-Brand?

- ☐ **A.** In Fritteusen.
- ☐ **B.** In Druck-Kochkesseln.
- ☐ **C.** In einer „Bain Marie“.
  Das ist ein Becken mit warmem Wasser.
  Dort kann man Essen warm halten.
- ☐ **D.** In Konvektomaten.
  Das sind Geräte zum Kochen und Backen.
- ☐ **E.** In Fett-Filtern und Dunstabzugs-Hauben.
- ☐ **F.** In Kipp-Bratpfannen.



10 Ich arbeite oft mit heißem Fett und heißem Öl. Worauf muss ich achten?

- ☐ **A.** Wenn heißes Fett in der Pfanne raucht,
  gebe ich Wasser dazu.
- ☐ **B.** Heißes Fett und heißes Öl darf ich nur
  in besondere Behälter ablassen.
- ☐ **C.** Heißes Fett und heißes Öl darf ich nur
  in gut geschlossenen Behältern transportieren.



11 Ich arbeite an einer Schneide-Maschine für Aufschnitt. Worauf muss ich achten?

- ☐ **A.** Ich muss immer Schutz-Handschuhe tragen.
- ☐ **B.** Ich benutze den Reste-Halter für das Schneiden von End-Stücken.
- ☐ **C.** Ich reinige das Messer bei laufender Maschine.
  So wird das ganze Messer sauber.
- ☐ **D.** Ich darf nur mit der Schutz-Vorrichtung an der Maschine arbeiten.



© Uwe Völkner / Fotoagentur FOX – DGUV

12 Worauf muss ich bei der Arbeit mit einem Konvektomat achten?

- ☐ **A.** Ich muss eine Schutz-Brille tragen, wenn ich heiße Behälter heraus nehme.
- ☐ **B.** Ich trage Schutz-Handschuhe, wenn ich heiße Behälter heraus nehme.
- ☐ **C.** Ich darf alle normalen Reinigungs-Mittel zum Saubermachen nutzen.
- ☐ **D.** Ich nehme einen heißen Behälter heraus. Dabei halte ich ihn gerade.



13 Was ist beim Umgang mit Messern wichtig?

- ☐ **A.** Messer muss ich immer sicher aufbewahren. Zum Beispiel an einer Magnet-Leiste, oder in einem Einsatz für die Schublade.
- ☐ **B.** Ich schneide immer in Richtung von meinem Körper. So habe ich mehr Kraft.
- ☐ **C.** Ich trage immer einen Ketten-Handschuh und eine Schutz-Schürze gegen Stiche, wenn ich Fleisch vom Knochen abschneide.



© Oliver Rüther/BGN

14 Wann muss ich Einweg-Handschuhe tragen?

- ☐ **A.** Nur bei Reinigungs-Arbeiten.
- ☐ **B.** Beim Arbeiten mit rohem Fisch, Fleisch und Geflügel.
- ☐ **C.** Bei kleinen Schnitt-Verletzungen an der Hand, nachdem die Wunde richtig behandelt ist.
- ☐ **D.** Immer bei allen Arbeiten.



Vadim Guzhva - stock.adobe.com

15 Wie reinige ich die Küchen-Maschinen richtig?

- ☐ **A.** Die Maschine darf ich nur unter Aufsicht vom Küchen-Chef oder von der Küchen-Chefin reinigen.
- ☐ **B.** Ich schalte die Maschine aus. Ich reinige die Maschine erst, wenn sie wirklich still steht.
- ☐ **C.** Beim Ausbauen und Einbauen von Messern trage ich schnittfeste Handschuhe.
- ☐ **D.** Die Schutz-Abdeckungen darf nur der Küchen-Chef oder die Küchen-Chefin wieder anbringen.
- ☐ **E.** Ich reinige alle Teile der Maschine innen und außen mit Desinfektions-Mitteln.



16 Worauf achte ich beim Umgang mit Reinigungs-Mitteln?

- ☐ **A.** Reinigungs-Mittel darf ich nicht in Küchen und Kantinen lagern.
- ☐ **B.** Ich darf Reinigungs-Mittel vermischen. Dann wirken sie besser.
- ☐ **C.** Ich muss Schutz-Handschuhe und eine Schutz-Brille tragen, wenn ich mit reizenden oder ätzenden Mitteln arbeite.
- ☐ **D.** Reinigungs-Mittel aus der Küche kann ich ohne Gefahr zum Händewaschen nutzen.



17 Welche Sicherheits-Regeln muss ich beachten bei der Arbeit mit Küchen-Maschinen und Geräten?

- ☐ **A.** Ich darf Küchen-Maschinen und Geräte nur nach einer Einweisung benutzen.
- ☐ **B.** Ich brauche keine Einweisung, wenn ich genug Erfahrung habe.
- ☐ **C.** Kaputte Maschinen und Geräte darf ich nicht weiter benutzen. Ich informiere meine Vorgesetzte oder meinen Vorgesetzten im Betrieb.



18 Ich schiebe einen Transport-Wagen. Wo fasse ich ihn an?

- ☐ **A.** Außen am Rahmen.
- ☐ **B.** Nur an den Griffen für die Hände.



19 Muss ich eine Belehrung zu dem Infektions-Schutz-Gesetz erhalten, wenn ich in der Küche arbeite?

- ☐ **A.** Ja.
- ☐ **B.** Nein.



20 Bei welchen Arbeiten muss ich nach der Betriebs-Anweisung für Gefahr-Stoffe unterwiesen werden?

- ☐ **A.** Bei der Arbeit mit säurehaltigen Lebensmitteln.
- ☐ **B.** Bei der Arbeit mit Entkalkern.
- ☐ **C.** Bei der Arbeit mit Grill-Reinigern.
- ☐ **D.** Bei der Arbeit mit Chili-Pulver.



Herausgeber: VBG, Massaquoipassage 1, 22305 Hamburg · Bilder: VBG (soweit nicht anders gekennzeichnet) · FB 17.1· Art.-Nr. 29-14-6262-3 · Stand: 10/2025 – Version 4.0