

Arbeiten in der Küche: Wissen Sie Bescheid?

Scharfe Messer, hohe Temperaturen, rutschige Böden, leicht verderbliche Lebensmittel – wer im Küchenbetrieb arbeitet, trägt hohe Verantwortung für sich selbst und für andere. Das heißt: Jeder Handgriff muss sitzen, auch wenn die Zeit drängt.

Nach diesem Test wissen Sie, ob Sie schon ein Sternekoch in Sachen Unfallgefahren und Sicherheitsmaßnahmen in der Küche sind – oder nicht.

Um die tagtäglichen Herausforderungen des Küchenbetriebs in der Praxis zu meistern, brauchen Sie jedoch über das Test-Wissen hinaus spezielle Kenntnisse und viel Übung.



Illustration: Michael Hüter

Weitere Informationen, Beispiele und Praxistipps zum Arbeitsschutz in Küchenbetrieben siehe DGUV Regel 110-003 „Branche Küchenbetriebe“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN): www.bgn.de/praevention-arbeitshilfen/praxishilfen-service/vorschriften/berufsgenossenschaften/regeln-dguv-regeln/

Quizfragen

Frage 1: In Teufels Küche?

Stoßzeiten im Küchenbetrieb: Alle Tische im Gastraum sind besetzt, die Küchenhilfe hat sich krankgemeldet und im Saal tagt der hiesige Kegelverein. Stress! Und trotzdem muss Ihnen immer klar sein: Welche sind die häufigsten Gefahrenquellen am Küchenarbeitsplatz? Schreiben Sie die Nummern aus dem Bild zu den richtigen Antworten.



Illustration: Michael Hüter

- entweichender Wasserdampf
- scharfe Messerklingen und Kanten an geöffneten Dosen und gelösten Deckeln
- scharfe Gegenstände in trübem Spülwasser
- defekte Elektrokabel
- heiße Töpfe und Pfannen, herausragende Pfannenstiele
- Kontakt von heißem Fett mit Wasser
- Unordnung
- rutschige, feuchte oder verschmutzte Fußböden
- Fritteusen
- Zeitdruck
- Stolperstellen, zum Beispiel offene Schubladen
- Feuchtigkeit in und an elektrischen Geräten
- Schuhe mit hohen Absätzen oder Flipflops

Quizfragen

Frage 2: Auf Messers Schneide

Woran ist zu erkennen, ob ein Messer scharf ist?

Wählen Sie eine oder mehrere Antworten.

- a. Wenn die Klinge sauber ist.
- b. Wenn das Messer nicht älter ist als ein Jahr.
- c. Das hängt vom Preis ab.
- d. Wenn es professionell geschliffen wurde und mühelos durch Tomatenhaut schneidet.
- e. Das steht in der Gebrauchsanweisung.



Illustration: Michael Hüter

Frage 3: Hieb- und stichfest

Ob Messer, Beile oder Schneidgeräte: Wie muss eine Klinge beschaffen sein, um Schnitt- und Stichverletzungen zu vermeiden?

Kreuzen Sie die richtige Antwort an.

- a. Die besten Messer in der Küche sind stumpfe Klingen, denn sie sind ungefährlich.
- b. Messer müssen scharf sein, sonst taugen sie nichts.

Quizfragen

Frage 4: Messer-Einmaleins

Schon mal mit einem Gemüsemesser Brot geschnitten? Nein? Sehr gut! Denn sicheres Schneiden heißt, für die jeweilige Schneidearbeit immer das zweckmäßige Messer parat zu haben.

Schreiben Sie die richtigen Messertypen zu den Zahlen aus der Abbildung! Nutzen Sie folgende Begriffe:

Wellenschliffmesser • Filetirmesser • Gemüsemesser • Kochmesser • Ausbeinmesser



Professionelles Grundsortiment für die Küche

- ①
- ②
- ③
- ④
- ⑤

Quizfragen

Frage 5: Schneiden mit Haltung

Ein ergonomisch eingerichteter Schneidearbeitsplatz hilft, ungünstige Körperhaltungen, frühzeitige Ermüdung und Konzentrationsverlust zu vermeiden. Welche Bilder zeigen einen ergonomisch eingerichteten Arbeitsplatz? Kreuzen Sie die richtigen an. Mehrere Antworten sind möglich.



Illustrationen: Michael Hüter

a. b. c.

Quizfragen

Frage 6: Am Messer ein Ass?

Welche der folgenden Aussagen zur Handhabung von Messern ist richtig?

Kreuzen Sie eine oder mehrere Antworten an:

- a. Messer nur dann an der Klinge anfassen, wenn Einmalhandschuhe getragen werden.
- b. Herunterfallenden oder wegrutschenden Messern nicht nachgreifen.
- c. Stumpfe Messer aussortieren und gegebenenfalls als Flaschenöffner benutzen.
- d. Messer beim Transportieren mit einem Topflappen umwickeln.
- e. Messer mit einer Bürste unter fließend lauwarmem Wasser vom Messerrücken zur Spitze hin reinigen. Die Messerspitze und scharfe Klingenseite immer vom Körper abwenden und am Griff beginnend zur Messerspitze hin reinigen.



Illustration: Michael Hüter

Frage 7: Ordnung muss sein

Herumliegende Messer sind ein Verletzungsrisiko. Aber wohin mit ihnen?

So werden Messer während des Gebrauchs und danach sicher abgelegt und aufbewahrt.

Schreiben Sie zu den Aufbewahrungsmöglichkeiten die Nummern der richtigen Bilder.



Fotos: BGN, Mannheim

- a. Für nicht benutzte Messer, die in Gebrauch sind, ist der Knife-Safe eine sichere Zwischenablage:
- b. Gereinigte Messer können in einer Messerschublade verstaut werden:
- c. Auch eine Magnetteiste ist ein sicherer Aufbewahrungsort für gereinigte Messer:

Quizfragen

Frage 8: Messerpflege

Bitte vervollständigen Sie die folgenden Sätze. Nutzen Sie dafür diese Begriffe:

Spülwasser • Klinge • clever • Messer • Gebrauch •
standsicheres Gefäß



Illustration: Michael Hüter

Wer ist, spült sein Messer sofort nach ab.

Wenn's schnell gehen muss, Messer mit der nach unten in ein mit warmem Wasser gefülltes, stellen. Unter Schaumbergen im trüben haben nichts zu suchen.

Frage 9: Vorsicht, heiß und fettig!

Einer der Hauptgegner in Sachen Küchensicherheit heißt Fritteuse. Überall, wo heißes Fett im Spiel ist, steigt die Unfallgefahr rapide.

Kreuzen Sie die richtigen Antworten an.



Foto: Wine Dharma auf Unsplash

- Fritteusen sind ungefährlich, wenn das richtige Fett verwendet wird.
- Personen, die an Fritteusen tätig sind, müssen zuvor gründlich unterwiesen werden.
- Werden Fritteusen höher als bis zum höchstzulässigen Füllstand befüllt, kann das Verbrennungen und Verschmutzungen durch Fettspritzer verursachen.
- Damit sich das Fett in Fritteusen nicht entzündet, sollten als Vorsichtsmaßnahme ab und zu Eiswürfel hineingeworfen werden.
- Verunreinigtes Fett in Fritteusen muss rechtzeitig ausgetauscht werden, denn es kann wegen der niedrigeren Zündtemperatur in Flammen aufgehen.
- Fritteusen dürfen nicht unbeaufsichtigt betrieben werden.

Quizfragen

Frage 10: Richtig löschen

Was ist die geeignete Feuerlösch-einrichtung für die Bekämpfung eines Fettbrandes bei einer Füllmenge bis zu 50 Liter Fett?

Wählen Sie die richtige Antwort:

- a. eine Löschdecke
- b. ein Feuerlöscher
- c. ein Feuerlöscher geeignet zum Löschen von Speiseöl- und Speisefettbränden (Brandklasse F)



Illustration: Michael Hüter

Frage 11: Bitte aufpassen!

Aus welchem Warnzeichen stammt dieser Ausschnitt?



Quelle: DGUV

Wählen Sie eine Antwort:

- a. Achtung, hohe Wellen!
- b. Vorsicht, Verbrühungsgefahr!
- c. Behälter verschlossen halten!
- d. Hinweis auf tropische Pflanzen

Quizfragen

Frage 12: Worst Case in der Küche

Was darf im Küchenbetrieb niemals miteinander in Kontakt kommen?

Wählen Sie eine oder mehrere Antworten:

- a. Wasser und heißes Fett
- b. Zucker und Salz
- c. heißes Wasser und tiefgekühlte Lebensmittel
- d. Wasser und Strom

Frage 13: Stolpern, Rutschen, Stürzen

Nässe, Fett und Lebensmittel können Küchenböden in Rutschbahnen verwandeln. Wie lässt sich das vermeiden? Schreiben Sie die richtigen Maßnahmen zu den genannten Begriffen. Wählen Sie aus folgenden Maßnahmen:

auslaufsicher auftauen • umgehend aus dem Weg räumen • ungeeigneten Schuhe • regelmäßig reinigen • sofort aufwischen • nicht offen stehen lassen



Illustration: Michael Hüter

Küchenböden

Fettspritzer, verschüttete Lebensmittel und Flüssigkeiten

Stolperfallen

Tiefgefrorenes

Schubladen, Schrank- und Ofentüren

Keine tragen

Quizfragen

Frage 14: Das richtige Schuhwerk



Fotos: Dids ddd, Toa Hefitba,
Camila Damasio auf Unsplash

... was ist das überhaupt? Im Küchenbetrieb sollten Schuhe ...


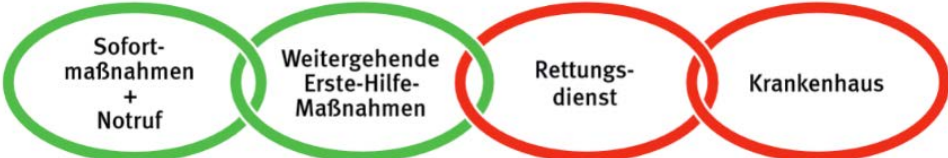
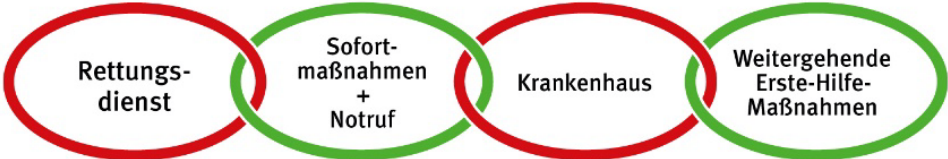
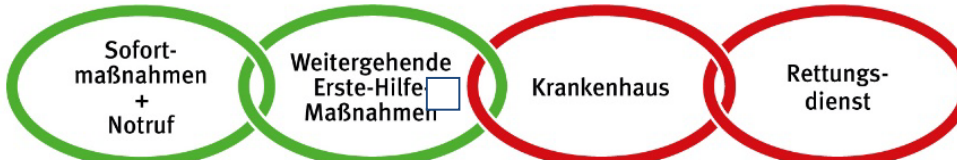
- a. im vorderen Bereich vollkommen geschlossen sein
- b. im hinteren Bereich offen sein, um schnell herausschlüpfen zu können
- c. rutschhemmend ausgebildete Sohlen haben
- d. einen hohen Absatz besitzen
- e. ein ausgeformtes Fußbett besitzen

Quizfragen

Frage 15: Was tun, wenn doch was passiert?

Wenn sich eine Person verletzt, ist Erste Hilfe gefragt. Die einzelnen Schritte haben eine festgelegte Reihenfolge: die Rettungskette.

Wählen Sie die Rettungskette aus, in der die Erste-Hilfe-Maßnahmen in der richtigen Reihenfolge stehen.

- 1) 
- 2) 
- 3) 
- 4) 

Grafiken: Norbert Bresch

Rettungskette Nummer:

Quizfragen

Frage 16: Alles sauber oder was?

**Bauchkrämpfe, Übelkeit, Erbrechen?
Krankheitserreger in Lebensmitteln können zu
ernsthaften Erkrankungen führen. Aber wie kommen
die fiesen Winzlinge ins Essen? Welche
Übertragungswege gibt es? Kreuzen Sie die
richtigen Antworten an.**



Foto: Fabrizio Magoni auf Unsplash

- a. ungewaschene Hände
- b. Lärm in der Küche
- c. Speicheltröpfchen beim Niesen oder Sprechen
- d. von rohem Fleisch auf Gemüse, wenn beides auf dem gleichen Schneidebrett geschnitten wird
- e. keimbehaftetes Schneidemesser

Frage 17: Chic und clean am Herd

**Nur der Charakter zählt? Nicht in der Küche! Hygiene
fängt bei der Arbeitskleidung an. Und dazu zählt?
Kreuzen Sie die richtigen Antworten an.**

- a. eine Kopfbedeckung
- b. das Zusammenbinden langer Haare
- c. Piercings
- d. lange Fingernägel
- e. saubere Arbeitskleidung
- f. Freizeitkleidung
- g. Straßenschuhe
- h. kurze, saubere Fingernägel



Illustration: Michael Hüter

Quizfragen

Frage 18: Keime im siebten Himmel

Was brauchen Lebensmittelkeime zum Überleben und zu ihrer Vermehrung?

Ergänzen Sie jeweils die fehlenden drei Buchstaben.

- a. N stoffe
- b. W e
- c. Z



Foto: Gábor Adonvi auf Pixabay

Frage 19: Keime mögen es kuschelig

Die Höhe der Umgebungstemperatur hat erheblichen Einfluss auf die Vermehrung von Lebensmittelkeimen in und auf Lebensmitteln.

Verbinden Sie die richtigen Temperaturbereiche mit den dazu passenden Wachstumsbedingungen.



Foto: Gerd Altmann auf Pixabay

1) ab 80 °C	a. vermehren sich die Keime nur langsam
2) zwischen 20 und 37 °C	b. wachsen Keime besonders schnell
3) unterhalb von 0 °C	c. stoppt Hitze die Vermehrung
4) zwischen 4 und 7 °C	d. tötet Hitze die Keime in wenigen Minuten
5) ab 65 °C	e. sind Keime im „Schlummermodus“, können sich beim Auftauen aber weitervermehrten

	1)	2)	3)	4)	5)
Buchstabe					

Quizfragen

Frage 20: Lecker! Hack und Co

Das sieht doch noch gut aus? Bei manchen Lebensmitteln bemerkt man nicht gleich, wie stark sie mit Krankheitskeimen besiedelt sind. Das betrifft vor allem die leicht verderblichen. Welche Lebensmittel zählen zu den leicht verderblichen?



Foto: congedesign auf Pixabay

Wählen Sie aus:

- | | |
|--|---|
| a. Hackfleisch <input type="checkbox"/> | g. rote Zwiebeln <input type="checkbox"/> |
| b. Sahnetorte <input type="checkbox"/> | h. Muscheln <input type="checkbox"/> |
| c. rohes Fleisch <input type="checkbox"/> | i. Kartoffeln <input type="checkbox"/> |
| d. geräucherte Rohwurst <input type="checkbox"/> | j. Kartoffelsalat mit Mayonnaise <input type="checkbox"/> |
| e. frischer Fisch <input type="checkbox"/> | k. Tiramisu <input type="checkbox"/> |
| f. Speiseeis <input type="checkbox"/> | l. Parmaschinken im Ganzen <input type="checkbox"/> |

Frage 21: Hygienisch alles im grünen Bereich?

Welche Hygieneregeln zum Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln stimmen?

Kreuzen Sie die richtigen Antworten an. Mehrere Antworten sind möglich.



Foto: Free-Photos auf Pixabay

- Während einer längeren Verarbeitungsphase sollten leicht verderbliche Lebensmittel zwischengekühlt werden.
- Bei unangenehmer Geruchsentwicklung sollten Lebensmittel ausgiebig unter fließendem Wasser gewaschen und anschließend weiterverarbeitet werden.
- Während des Arbeitsvorgangs sollten die Messer mit antibakteriellen Reinigern gesäubert werden.

Quizfragen

Frage 22: Eine Frage der richtigen Temperatur

Welche Lebensmittel sollten nicht über +4 °C gelagert werden? Kreuzen Sie die richtigen Lebensmittel an.



Foto: Leo Aus dem Wunderland auf Unsplash

a. Hackfleisch 

Foto: Waldemar Brandt on Unsplash

b. Käse 

Foto: RitaE auf Pixabay

c. Frischgeflügel 

Foto: Hello I'm Nikk GB auf Unsplash

d. Hühnereier

Frage 23: Sauberkeit – das A und O

Bitte vervollständigen Sie die folgenden Sätze. Nutzen Sie dafür diese Begriffe:

Abfallbehälter • Küchenabfall • Sauberkeit • heißem Wasser und Reinigungsmitteln

Der wichtigste Schutz vor Krankheitskeimen in der Küche ist Küchenprofis beseitigen nach jedem Arbeitsgang den, wischen den Schmutz- und Fettfilm auf Arbeitsflächen mit weg, trocknen Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte danach gut ab, leeren und reinigen alle mindestens einmal am Tag.

Die richtigen Antworten

Frage 1: (6 Punkte)

Richtig ist:

entweichender Wasserdampf: 4

scharfe Messerklingen und Kanten an geöffneten Dosen und gelösten Deckeln: 1

scharfe Gegenstände in trübem Spülwasser: 13

defekte Elektrokabel: 7

heiße Töpfe und Pfannen, herausragende Pfannenstiele: 2

Kontakt von heißem Fett mit Wasser: 9

Unordnung: 11

rutschige, feuchte oder verschmutzte Fußböden: 6

Fritteusen: 3

Zeitdruck: 12

Stolperstellen, zum Beispiel offene Schubladen: 5

Feuchtigkeit in und an elektrischen Geräten: 8

Schuhe mit hohen Absätzen oder Flipflops: 10

Schnitt- und Stichverletzungen sind ein Unfallschwerpunkt im Gastgewerbe. Auch das Risiko, sich zu verbrennen oder zu verbrühen, ist hoch. Nässe, Fett und Lebensmittel auf Küchenböden können zu Rutsch- Stolper- und Sturzunfällen führen. Die direkte Nachbarschaft von elektrischen Geräten und Wasser birgt die Gefahr von Stromschlägen. Darüber hinaus zählen auch enge Verkehrswege und häufig Zeitdruck, Stress und Unachtsamkeiten zu den Unfallursachen.

Frage 2: (2 Punkte)

Richtig ist d. Wie gut ein Messer schneidet, hängt nicht von seinem Alter ab und auch ein günstiges Messer kann scharf schneiden. Wichtig ist, dass es professionell geschliffen wurde. Sauber sollten Sie die Klinge natürlich trotzdem immer halten.

Frage 3: (2 Punkte)

Antwort b ist richtig. Je schärfer ein Küchenmesser ist, umso sicherer und weniger anstrengend lässt sich damit schneiden. Ein gut geschärftes Messer beugt Ermüdung und Verletzungen vor. Stumpfe Messer erfordern hingegen zu viel Kraft beim Schneiden. Das Messer rutscht dann leichter vom Schneidgut ab und das Verletzungsrisiko steigt.

Lösungen

Frage 4: (5 Punkte)

Richtig ist:

- 1 Gemüsemesser, etwa zum Teilen von Äpfeln, Schneiden von Zwiebeln
- 2 Ausbeinmesser zum Enthäuten von Fleisch oder Entfernen von Knochen
- 3 Filetirmesser zum Filetieren von Fleisch oder Fisch
- 4 Wellenschliffmesser zum Schneiden von Brotlaiben
- 5 Kochmesser, nahezu universell einsetzbar

Frage 5: (3 Punkte)

Richtig ist b.



Eine ungünstige Körperhaltung beim Gemüse- und Fleischschneiden kann zu verspannten Muskeln, Schmerzen und nachlassender Leistungsfähigkeit führen. Sicheres Schneiden am Küchenarbeitsplatz beginnt mit einer aufrechten, entspannten Körperhaltung. Geeignete Hilfsmittel, geeignete Arbeitskleidung und ein ergonomischer Arbeitsplatz (Schneidbretterhöhung) sind dafür die besten Voraussetzungen und minimieren das Unfallrisiko.

Frage 6: (3 Punkte)

Antworten b und e sind korrekt. Messer sind nicht nur gefährlich für einen selbst, sondern auch für andere. Für den täglichen Umgang mit spitzen, scharfen Schneidewerkzeugen gilt größte Vorsicht. Wer scharfe Klingen durch die Küche trägt, weitergibt, reinigt oder ablegt, sollte eine Reihe von Sicherheitsmaßnahmen beachten.

Frage 7: (3 Punkte)

Richtig ist: a: 2); b: 3); c: 1)

Lösungen

Frage 8: (6 Punkte)

Richtig ist:

Wer **clever** ist, spült sein Messer sofort nach **Gebrauch** ab. Wenn's schnell gehen muss, Messer mit der **Klinge** nach unten in ein mit warmem Wasser gefülltes, **standsicheres Gefäß** stellen. Unter Schaumbergen im trüben **Spülwasser** haben **Messer** nichts zu suchen.

Frage 9: (3 Punkte)

Mit Fritteusen ist nicht zu spaßen. Falsche Handhabung kann im Extremfall zu Speiseöl- oder Fettbränden und schweren Unfällen führen. Das Einhalten bestimmter Regeln im Umgang mit diesen Geräten ist ein absolutes Muss.

Die Antworten b, c, e und f sind richtig. Fritteusen dürfen nicht unbeaufsichtigt betrieben werden, um der Gefährdung einer Selbstentzündung von überhitztem Fett vorzubeugen.

Frage 10: (2 Punkte)

Richtig ist c. Für den Fall eines Speiseöl- oder Speisefettbrands müssen geeignete Feuerlöscheinrichtungen (mit für Fettbränden geeignetem Löschmittel) bereitstehen, (wie z. B. Feuerlöscher der Brandklasse „F“).

Welche Art von Feuerlöscheinrichtung benötigt wird, hängt von der Füllmenge der Frittierleinrichtung ab. Bei größeren Füllmengen ist grundsätzlich eine geeignete ortsfeste Feuerlöscheinrichtung erforderlich. Für diese Feuerlöscheinrichtung muss ein Nachweis über ihre Wirksamkeit vorliegen.

Frage 11: (2 Punkte)

Die richtige Antwort lautet: Vorsicht, Verbrühungsgefahr!



Quelle: DGUV

Das Warnzeichen, das an der Vorderseite von Standgeräten in circa 1,60 Meter Höhe deutlich sichtbar angebracht sein sollte, weist auf Gefahren im Umgang mit Heißluftdämpfern hin. Gefahrenquellen sind zum Beispiel Behälter mit heißen Flüssigkeiten in den schlecht einsehbaren, oberen Einschüben. Beim Herausziehen besteht die Gefahr, dass heiße Flüssigkeit überschwappt und Beschäftigte verbrüht.

Frage 12: (2 Punkte)

Richtig sind a und d. Wer keine explosiven Reaktionen riskieren will, darf im Küchenbetrieb Wässriges niemals mit heißem Fett in Kontakt bringen. Die beiden vertragen sich nicht. Dasselbe gilt für Wasser und Strom. Beim Gebrauch elektrischer Geräte ist größte Vorsicht geboten, um sich selbst und andere nicht in Lebensgefahr zu bringen. Daher führen Sie vor jedem Gebrauch eine Sichtkontrolle durch. Elektrische Geräte niemals mit feuchten Händen bedienen, und bevor sie gereinigt werden, Netzstecker ziehen.

Frage 13: (6 Punkte)

Richtig ist:

Küchenböden – **regelmäßig reinigen**

Fettspritzer, verschüttete Lebensmittel und Flüssigkeiten – **sofort aufwischen**

Stolperfallen – **umgehend aus dem Weg räumen**

Tiefgefrorenes – **auslaufsicher auftauen**

Schubladen, Schrank- und Ofentüren – **nicht offen stehen lassen**

Keine **ungeeigneten Schuhe** tragen

Frage 14: (3 Punkte)

Richtig sind a, c und e.

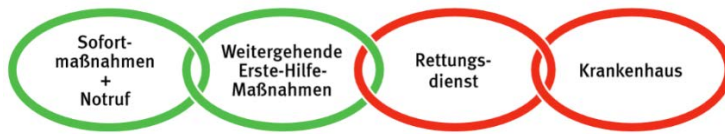
In Küchenbetrieben gelten wegen der Rutschgefahr besondere Anforderungen an das Schuhwerk. Als geeignet wird Schuhwerk angesehen, wenn es insbesondere

- einen ausreichend festen Sitz am Fuß hat,
- im vorderen Bereich vollkommen geschlossen ist,
- einen Fersenhalt aufweist,
- rutschhemmend ausgebildete Sohlen und Absätze hat,
- einen Absatz mit mäßiger Höhe besitzt und
- ein ausgeformtes Fußbett hat.

Lösungen

Frage 15: (2 Punkte)

Richtig ist Antwort 2.



Grafik: Norbert Bresch

Zuerst müssen notwendige Sofortmaßnahmen getroffen werden, wie zum Beispiel das Stoppen der Blutung oder die stabile Seitenlage. Außerdem muss ein Notruf unter der 112 abgegeben werden. Dann folgen weitergehende Erste-Hilfe-Maßnahmen. Die Notrufzentrale schickt einen Rettungsdienst, der die Transportfähigkeit der verletzten Person feststellt und sie gegebenenfalls ins Krankenhaus bringt.

Übrigens: Ist die verletzte Person versorgt, ist als Nachweis ein Eintrag im Verbandbuch zu machen.

Frage 16: (3 Punkte)

Antwort b ist falsch. Krankheitskeime können durch Körperkontakt, zum Beispiel durch ungewaschene Hände nach Toilettengang, direkt auf Nahrungsmittel gelangen. Von dort finden sie in unser Magen-Darm-System und können uns krank machen. Auch verunreinigte Gegenstände, keimbelastete Lebensmittel, Speicheltröpfchen und Schädlinge sind mögliche Übertragungswege.

Frage 17: (3 Punkte)

Richtig sind a, b, e und h. Die richtige Arbeitskleidung ist wichtig, damit niemand durch die Übertragung von Krankheitskeimen zu Schaden kommt. Denn gefährliche Keime fühlen sich auf unseren Händen, unter Schmuckstücken, unter Fingernägeln, auf Haaren, auf der Arbeitskleidung besonders wohl.

Frage 18: (3 Punkte)

Richtig ist:

- a. **Nährstoffe**
- b. **Wärme**
- c. **Zeit**

Unter günstigen Bedingungen vermehren sich Lebensmittelkeime explosionsartig. Das ist gefährlich. Salmonellen beispielsweise, die zur Gruppe der **Bakterien** gehören, können neben Bauchkrämpfen, Durchfall und Erbrechen im Extremfall zum Tod führen. **Viren** können ebenfalls heftige Magen-Darm-Infektionen verursachen und **Schimmelpilzgifte** sogar das Krebsrisiko erhöhen.

Lösungen

Frage 19: (5 Punkte)

Bei kühlen Temperaturen können sich Keime nur langsam vermehren, bei Hitze geht es ihnen an den Kragen. Im Bereich zwischen 10 °C bis 65 °C fühlen sie sich pudelwohl und vermehren sich unter günstigen Bedingungen rasant.

- | | |
|-----------------------------|---|
| a: 4) Zwischen 4 und 7 °C | vermehren sich Keime nur langsam. |
| b: 2) Zwischen 20 und 37 °C | wachsen Keime besonders schnell. |
| c: 5) Ab 65 °C | stoppt Hitze die Vermehrung von Keimen. |
| d: 1) Ab 80 °C | tötet Hitze Keime in wenigen Minuten. |
| e: 3) Unterhalb von 0 °C | sind Keime im „Schlummermodus“, können sich beim Auftauen aber weitervermehren. |

Frage 20: (6 Punkte)

Die leicht verderblichen Lebensmittel stehen unter a, b, c, e, f, h, j, k. Bestimmte Lebensmittel sind stärker mit Keimen besiedelt oder verderben schneller als andere. Besonders auf und in rohem Fleisch, Geflügel, Fisch sowie rohen Eiern können sich Krankheitserreger unbemerkt und schnell vermehren.

Frage 21: (2 Punkte)

Richtig ist a. Vorsicht mit leicht verderblichen Lebensmitteln! Für sie gelten besondere Hygieneanforderungen. Oberstes Gebot: vorgeschriebene Lagertemperaturen einhalten, schleunigst verarbeiten und verbrauchen.

Frage 22: (2 Punkte)

Richtig sind a und c.



Foto: congerdesign auf Pixabay



Foto: RitaE auf Pixabay

Milchprodukte haben eine größere Toleranz und können bei maximal + 10 °C gelagert werden. Hühnereier sollten ab dem 18. Tag nach Legedatum bei maximal + 8 °C gelagert werden.

Frage 23: (3 Punkte)

Der wichtigste Schutz vor Krankheitskeimen in der Küche ist **Sauberkeit**. Küchenprofis beseitigen nach jedem Arbeitsgang den **Küchenabfall**, wischen den Schmutz- und Fettfilm auf Arbeitsflächen mit weg, trocknen Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte danach gut ab, leeren und reinigen alle **Abfallbehälter** mindestens einmal am Tag.

Gesamtfeedback

Insgesamt können 77 Punkte erreicht werden.

53 bis 77 Punkte: Applaus! Sie haben das Zeug zum Küchenprofi! Weiter so! Zumindest theoretisch spielen Sie in Sachen Küchensicherheit in der Oberliga. Ihr Grundwissen über erforderliche Sicherheitsmaßnahmen am Küchenarbeitsplatz befähigt Sie, für Ihren eigenen Schutz und den der anderen Beschäftigten Verantwortung zu übernehmen. Nun liegt es an Ihnen, sich auch in der Küchenpraxis entsprechend zu verhalten. Um die tagtäglichen Herausforderungen am stressigen Küchenarbeitsplatz zu meistern, ist neben viel Know-how auch viel Übung erforderlich. Viel Erfolg!

26 bis 52 Punkte: Nicht übel! Sie haben es zwar noch nicht in die erste Riege geschafft, aber da geht bestimmt noch was! Lesen Sie sich die Antworten zu den Fragen noch einmal durch, dann sind Sie beim nächsten Mal nicht zu schlagen. Außerdem: Bescheid zu wissen lohnt sich, denn es geht um Ihre eigene Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz. Weil Azubis neu im Betrieb sind, werden Gesundheitsgefahren von ihnen häufig unterschätzt. Das richtige Know-how hilft jedoch, Unfallrisiken am Küchenarbeitsplatz zu verringern, Schnitt- und Stichverletzungen, Verbrühungen oder sonstige Erkrankungen ganz zu vermeiden.

0 bis 25 Punkte: Ääh, nicht so gut gelaufen. Sie sind wohl mehr der Praxistyp und stehen nicht so sehr auf Theorie. Dabei lohnt es sich wirklich, sich die Basics im Umgang mit Risiken in der Küche anzueignen. Wenn Sie ab sofort damit anfangen, senken Sie auch ab sofort Ihr Risiko, am Arbeitsplatz einen Unfall oder eine Berufskrankheit zu erleiden. Das spart unter Umständen eine Menge Zeit und erspart Leid. Sehen Sie sich die Antworten zu den Fragen noch einmal genau an. Besprechen Sie Unklarheiten gemeinsam in der Klasse oder fragen Sie bei Ihren Kolleginnen und Kollegen am Arbeitsplatz nach.

Impressum

Der Digitale Lernraum der DGUV; Unterrichtsmaterialien: Arbeitsschutzquiz für Azubis III

Herausgeber: Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV), Glinkastraße 40, 10117 Berlin

Redaktion: Andreas Baader, Sankt Augustin (verantwortlich); Gabriele Albert, Karen Guckes-Kühl und Anna Nöhren, Wiesbaden

Text: Gabriele Mosbach, Potsdam

Illustrationen: Michael Hüter, Bochum

Verlag: Universum Verlag GmbH, 65175 Wiesbaden, Telefon: 0611 9030-0, www.universum.de