

Kontrollfragen: Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz

1. Wie lautet der Grundsatz der Unfallverhütung und der ersten Hilfe?

.

2. Wo stehen Sie, wenn Sie die Tür des Druckdämpfers öffnen?

.....

3. Wie kennzeichnen Sie heisse Deckel und Kochgeschirre, die aus dem Ofen kommen?

4. Wie können Sie verhindern, dass Sie sich an der Aufschnittmaschine verletzen?

5. Wo/Wie sollen Messer niemals liegen gelassen werden?

6. Was tun Sie mit einem defekten Elektrogerät?

7. Wie lassen sich Stürze in der Küche verhindern?

8. Weshalb sollte das Torchon immer trocken bleiben?

9. Weshalb sollten Köche geschlossene Schuhe, lange Hosen und

10. Welche Punkte sollten Sie beachten, um Schnittwunden vorzubeugen?

11. Kennen Sie weitere Massnahmen, die in einer Küche mithelfen würden, Unfälle zu vermeiden?