

Kontrollfragen: Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz

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

Vorbeugen ist besser als heilen.

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

Hinter der Tür, sodass der ausströmende Dampf mich nicht verbrennen kann.

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

Man bestäubt sie mit Mehl.

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

Indem ich den Handschutz immer benutze, ausgeschlafen und konzentriert arbeite.

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

Im Spültrog im Wasser und unkontrolliert auf dem Posten, auf dem Messerrücken liegend.

6. Was tun Sie mit einem defekten Elektrogerät?

Kabel ausziehen, Gerät nicht mehr benutzen, kennzeichnen und reparieren.

7. Wie lassen sich Stürze in der Küche verhindern?

Nasse Fussböden kennzeichnen und rasch reinigen; Verkehrswege in der Küche und auf Treppen nicht mit Schachteln oder anderem Material überstellen; richtige Schuhe mit rutschfesten Sohlen tragen; nicht rennen; keine Kabel quer durch die Küche verlegen oder spannen.

8. Weshalb sollte das Torchon immer trocken bleiben?

Wenn man mit einem nassen Torchon etwas Heisses anfasst, dann verdampft das Wasser im Tuch und man kann sich verbrennen.

9. Weshalb sollten Köche geschlossene Schuhe, lange Hosen und eine Kochbluse tragen?

So vermindert sich die Gefahr, sich mit Spritzern von heissem Wasser oder Öl zu verbrennen.

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

Richtiges Handhaben von Messern, Maschinen und Geräten; Messer

immer scharf halten; Messerschublade ordentlich aufräumen; nicht

in laufende Maschinen fassen.

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

Konzentriert arbeiten, Schutzvorrichtungen benutzen, Schutzvor-

richtungen regelmässig vom Fachmann auf ihre Funktionstüchtigkeit

überprüfen lassen, Feuerlöscher und Feuerlöschdecken in Reichweite

montieren, spezielle Instruktion neuer Mitarbeiter im Betrieb, regel-

mässige Schulung aller Mitarbeiter.