

Übungsblätter zur Hygieneschulung

1. Verbinden Sie die Bilder mit den Überschriften.

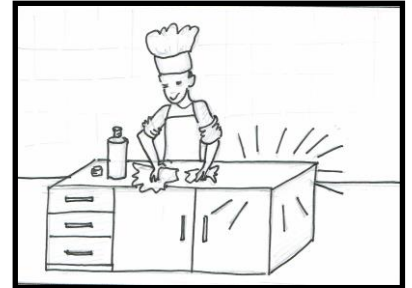


1 Persönliche Hygiene

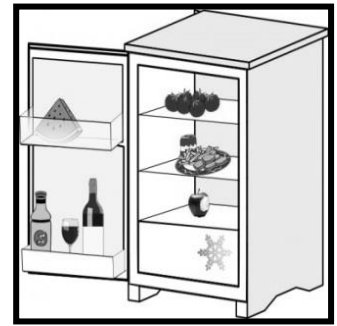
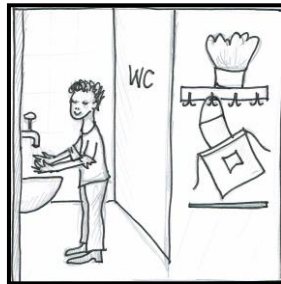
2 Küchenhygiene

3 Arbeitshygiene

4 Lagerung



5 Weitere Verhaltensregeln



2. Welches Adjektiv passt überall?

Persönliche Hygiene - achten Sie auf:

- ⇒n Körper
- ⇒ Haare
- ⇒ Fingernägel
- ⇒ Kleider
- ⇒ Schuhe



3. Nennen Sie fünf Dinge mit Artikel, die Ihnen im Badezimmer beim „Sauberhalten“ helfen können!

.....

4. Wie halten Sie Ihre Zähne gesund? Kreuzen Sie Richtiges an!

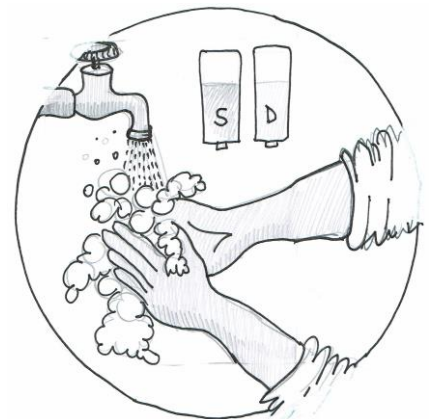
- Ich gehe zweimal im Jahr zum Zahnarzt.
- Den Mund spüle ich nach dem Essen mit Limonade aus.
- Süßes sollte ich nicht so oft essen, denn es schadet den Zähnen.
- Wenn ich gesundes Obst gegessen habe, brauche ich die Zähne nicht zu putzen.
- Die Zähne putzt man am besten vor dem Frühstück.

5. *ein oder kein?* Ergänzen Sie den Satz.

Ich darf Armschmuck und Fingerringe beim Kochen von Lebensmitteln tragen.

6. Wann müssen Sie Hände waschen? Vor oder nach?

- ⇒ Arbeitsbeginn
- ⇒ Pausen
- ⇒ Verarbeitung von Rohmaterialien
- ⇒ Kontakt von Schmutz und Abfall
- ⇒ Handkontakt mit Geld
- ⇒ Toilettenbesuch



7. Ergänzen Sie die Wörter.

- ⇒ Die G_rde_ob_n muss man immer sauber halten. Schmutzige W_sch_ gehört nicht in die Garderobe.
- ⇒ Die A_bei_sklei_er muss man immer au_er halten und regelmäßig wech_el_.
- ⇒ Wunden sch_tze_, Gu_misch_tz, andsch_he tragen.



8. Finden Sie das Gegenteil.

sichtbar ↔

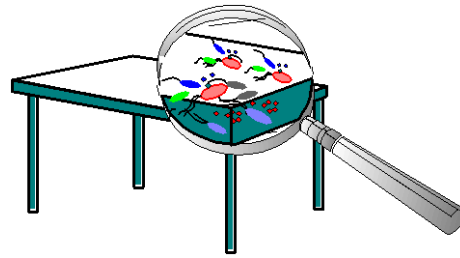
schmutzig ↔

Infektion ↔

vor ↔

krank ↔

oben ↔



hinten ↔

tief ↔

gar ↔

9. Was ist richtig, was ist falsch? Kreuzen Sie es an.

- | | richtig | falsch |
|--|--------------------------|--------------------------|
| a. Ein sauberer Arbeitsplatz macht Spaß und bringt Sicherheit. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| b. Beim Händewaschen braucht man keine Seife. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| c. Die Arbeitskleidung trägt man auch zu Hause. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| d. Bei Krankheit, besonders Fieber und Durchfall gehe ich sofort zum Arzt. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| e. Rohmaterialien muss man vor der Verarbeitung nochmals kontrollieren. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

10. Wählen Sie die richtige Antwort aus.

Wie muss die Temperatur im Kühlschrank sein?

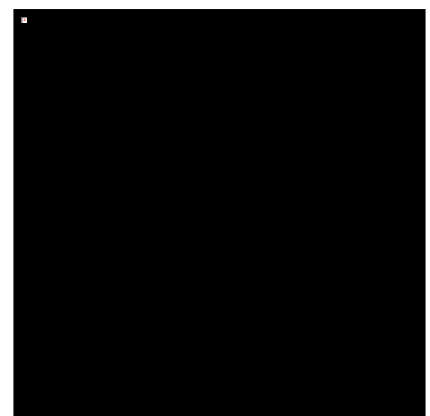
- a. 10° C oder weniger
- b. 5° C oder weniger
- c. 0° C oder weniger

Wie muss die Temperatur im Tiefkühlschrank sein?

- a. + 18° C oder tiefer
- b. 0° C oder tiefer
- c. - 18° C oder tiefer

Wo muss man die Fertigprodukte lagern?

- a. nie direkt neben Rohstoffen, Teigen oder Hefe
- b. neben Rohstoffen, Teigen oder Hefe
- c. immer unten im Kühlschrank



11. Was meinen Sie? Beantworten Sie die Fragen in vollständigen Sätzen.

Darf man in der Küche rauchen?



.....

Muss man zum Probieren immer sauberen Löffel verwenden?

.....

Darf man auf Lebensmittel niesen oder husten?

.....

12.* Sie sind in der Küche und kochen. Skizzieren Sie eine Arbeitsphase.