

 1 Finde Sie alle Wörter, die etwas mit Unfallgefahren in der Küche zu tun haben können.

M Ö F E T T N Z V R U T S C H I G
 E V Y Ä V I O S O Z R R J E C W Ü
 S C H Ö X F Y P Q M E S S E R J Z
 E I R T B R D Ü G E J M B W X Y E
 R B W W Q I F H J S C B S S C F F
 G U I A B T K L L S O S T R O H M
 Y A Ü S S E S M J E W F T K D F Q
 Ö R A S O U F A P R X D O H E O Z
 H B N E W S Z S Ü B D H E O S K K
 U E A R Z E G C P L T Y C C Ä Ä A
 J I K K L F O H J O Q T O K Ü Z B
 S T R O M M U I Ü C F O Z E Ä P B
 U S F I A T G N Q K N P P R K Ä E
 L S C V N S N E H N N F G N O O L
 E C S K T C W O Y S Ä L P X M M Y
 R H Z A G H K B Ö Ä Z A W L Q D N
 E U Z P Z E O U L R C P F Ü R E E
 D H E U B R R Ö I O O P Y U U C M
 Y E F T H E S L E I T E R G Q K A
 R T P T Ä W P N Ö Q Ü N N L Z E Q
 G U M R G K A B E L Z I O Q U L B

① Messer sollten auf jeden Fall

/ 3

- scharf sein
- in der Besteckschublade bei den Messern aufbewahrt werden
- nach dem Benutzen in der Spüle eingeweicht werden
- passend zum Schnittgut sein
- nach dem Benutzen möglichst schnell abgespült werden

② Der richtige Arbeitsschuh ..

/ 2

- muss offen sein, damit man keinen Fußpilz bekommt
- muss bequem sitzen, damit es nicht einengt
- muss ausreichend fest am Fuß sitzen, damit er nicht runterrutscht
- braucht eine rutschhemmende Sohle

③ Um Stürze zu vermeiden

/ 2

- sollte man auslaufende Flüssigkeiten und Öle sofort wegwischen
- muss man immer ein „Vorsicht rutschig“ Schild aufstellen, wenn man was verschüttet
- geeignete Trittmöbel (Leiter, Schemel) nutzen
- darf man nur untere Schranktüren auflassen, weil man die besser sieht
- sollte man um Hilfe bitten z.B. Rüberleiter, um an hohe Schränke zu kommen

④ Strom..

/ 2

- Elektrogeräte gut feucht abwischen (Hygiene), der Netzstecker muss nicht gezogen werden, da das Gerät geerdet ist.
- vor dem Benutzen elektrischer Geräte muss man eine Sichtprüfung machen, ob alles OK ist.
- einfache Mängel darf man selber reparieren, das ist günstiger
- Eine Elektrofachkraft hinzuziehen um kaputte Geräte zu reparieren.

⑤ Umgang mit hohen Temperaturen ...

/ 2

- Stiele und Griffe von Pfannen etc. müssen nach vorne zeigen, damit man gut rankommt.
- Falls es zu einem Fettbrand kommt, möglichst schnell mit Wasser löschen und die Küchenleitung informieren.
- Ein Spritzgitter schützt vor heißem Wasser.
- Topfdeckel von heißen Töpfen immer von sich weg öffnen, damit der Wasserdampf nach hinten entweicht.
- Zum Schutz vor heißen Gegenständen Topflappen oder ähnliches benutzen.

Punkte:

/ 11

