



Name:

Klasse:

Datum:

Hygiene im Betrieb

Im Hauswirtschaftsbereich Ihrer Wohngruppe ist eine neue Mitarbeiterin eingestellt worden. Sie sollen die Kollegin über die Regelungen im Bereich Hygiene informieren.

Aufgabe 1: Erklären Sie der neuen Kollegin die verschiedenen Bereiche der Lebensmittelhygiene und geben Sie jeweils drei Beispiele.

Produkthygiene	
Betriebshygiene	
Personalhygiene	

Aufgabe 2: Die nachfolgenden Regeln der Lebensmittelhygiene sind besonders wichtig im Küchenbereich bei der Zubereitung der Speisen. Zählen Sie besonders wichtige Maßnahmen auf und begründen Sie diese.

Begründung:

Aufgabe 3: Die Kollegin soll für eine Gruppe von Kindern eine Aufschnitt-Platte richten. Einige der vorgeschneitten Brotscheiben weisen an einer eng umgrenzten Stelle Schimmel auf. Ihre Kollegin ist der Meinung, dass die befallenen Stellen abgeschnitten und das Brot verwendet werden kann. Nehmen Sie dazu Stellung.
