



Name:

Klasse:

Datum:

Hygiene in der Nahrungszubereitung

In Ihrer Berufsbildenden Schule wird jedes Jahr im November ein Tag der offenen Tür durchgeführt. In Ihrer Ausbildungsgruppe der Schule wollen Sie die Gäste mit einem frischen Salat begeistern.

Aufgabe 1: Zu Beginn Ihrer Ausbildung sind Sie über die Anforderungen der Lebensmittelhygiene geschult worden. Nennen Sie vier Maßnahmen der Betriebshygiene und der persönlichen Hygiene, die Sie bei der Zubereitung des Salats beachten müssen.

Betriebshygiene	Persönliche Hygiene

Aufgabe 2: Die angelieferten Lebensmittel, Obst und Gemüse müssen bei der Warenannahme kontrolliert werden. Nennen Sie fünf Kriterien, die Sie immer prüfen müssen.

Aufgabe 3: Zu Ihrem Salat soll es noch Geflügelstreifen dazu geben. Welche besonderen Regeln müssen Sie bei der Verarbeitung von Geflügel beachten? Nennen Sie die Regeln und erläutern Sie Ihre Aussage.

Regeln zur Verarbeitung von Geflügel	Erläuterung

Aufgabe 4: Welches Gesetz regelt das so genannte „Tätigkeitsverbot“ im Lebensmittelbereich und gilt auch für Sie?
