

Test Arbeitssicherheit



Kreuzen Sie die richtigen Antworten erkennbar an. Mehrfachlösungen sind möglich

Müssen Betriebsanweisungen erstellt werden?

- a) Nicht nötig, die Mitarbeiter kennen auch so alle Gefahren
- b) Betriebsanweisungen sind Pflicht und liegen für alle MA geordnet im Büro
- c) Die Betriebsanweisungen müssen im Küchenbereich hängen (am besten am Gefahrenort)

Müssen Gefährdungsbeurteilungen erstellt werden?

- a) Das ist nicht unbedingt nötig, wir schulen regelmäßig alle Mitarbeiter
- b) Die Gefährdungsbeurteilung ist notwendig für u.a. für die Erstellung der Betriebsanweisungen
- c) Eine Gefährdungsbeurteilung muss man erst ab 10 MA erstellen

Woran erkennt man die neue Beschilderung nach der ASR 1.3?

- a) An der neuen Farbgestaltung der Notfallzeichen
- b) An z.B. den neu zugefügten Flammen an Brandschutzzeichen
- c) An z.B. den abgerundeten Gliedmaßen an den Piktogramm Figuren der Fluchtwegzeichen

Wie oft müssen ortsveränderbare elektrische Geräte geprüft und gesiegelt werden?

- a) Nach der Garantiezeit jedes Jahr durch eine Fachkraft
- b) Nach der Garantiezeit alle zwei Jahre durch eine Fachkraft
- c) Alle 6 (bei Auffälligkeiten) bis 12 (Normalfall) Monate durch eine Fachkraft

Wie müssen Fußbodenbeläge in Küchen beschaffen sein?

- a) Auf jeden Fall muss der Fußboden gefliest sein
- b) Die Fußböden müssen leicht zu reinigen und wasserundurchlässig sein
- c) Die Fußböden müssen trittsicher und rutschhemmend sein

Wie müssen Beleuchtungsanlagen in Produktionsräumen beschaffen sein?

- a) Die Produktionsräume dürfen nicht zu dunkel sein (min 200 Lux)
- b) Die Lampen benötigen einen Splitterschutz
- c) Kühlräume dürfen seit Neustem nur mit LEDs beleuchtet werden

Test Arbeitssicherheit



Kreuzen Sie die richtigen Antworten erkennbar an. Mehrfachlösungen sind möglich

Wird ein spezieller Fettbrandlöscher benötigt?

- a) Nur zwingend, wenn mit Fritteusen gearbeitet wird (ab 50 Ltr 3 Löscher oder Löschanlage)
- b) Ein Fettbrandlöscher ist immer sinnvoll, weil er auch für andere Brände eingesetzt werden kann
- c) Ein Fettbrandlöscher ist nicht notwendig, wenn eine Löschdecke vorhanden ist

Müssen Schutzbrillen in Küchen getragen werden?

- a) Das kann jeder MA selbst entscheiden. Im Notfall zahlt halt die Unfallkasse
- b) Die Unfallkasse wird einen Unfall prüfen und kann Zahlungen bei Nichtgebrauch verweigern
- c) Der Arbeitgeber muss die Schutzausrüstung stellen und den Gebrauch unterweisen

Wofür gibt es ein Verbandsbuch?

- a) Damit man erkennen kann wann der Verbandskasten aufgefüllt werden muss
- b) Damit evtl.. Spätfolgen bei Verletzungen besser nachvollzogen werden können
- c) Damit die Mitarbeiter lernen vorsichtiger und umsichtiger zu arbeiten

Dürfen Reinigungsmittel in Küchen gelagert werden

- a) Nur die, die man täglich braucht
- b) Nur in einem extra verschlossenem Schrank
- c) Nie, dafür muss ein extra Raum für eingerichtet werden

Muss ein Ersthelfer ausgebildet werden?

- a) Nicht unbedingt, wenn nur ein Arbeitnehmer anwesend ist (z.B. Imbisswagen)
- b) Ab 20 MA müssen 10% der anwesenden MA als Ersthelfer ausgebildet werden
- c) Ab 2-20 MA muss ein Ersthelfer vor Ort sein

Wie oft müssen MA zum Thema Brandschutz im Betrieb geschult werden?

- a) Vor dem ersten Arbeitstag, danach alle sechs Monate
- b) Vor dem ersten Arbeitstag, danach jährlich
- c) Alle 12 Monate

Test Arbeitssicherheit



Müssen Betriebsanweisungen erstellt werden?

- a) Nicht nötig, die Mitarbeiter kennen auch so alle Gefahren
- b) Betriebsanweisungen sind Pflicht und liegen für alle MA geordnet im Büro
- c) Die Betriebsanweisungen müssen im Küchenbereich hängen (am besten am Gefahrenort)

Müssen Gefährdungsbeurteilungen erstellt werden?

- a) Das ist nicht unbedingt nötig, wir schulen regelmäßig alle Mitarbeiter
- b) Die Gefährdungsbeurteilung ist notwendig für u.a. für die Erstellung der Betriebsanweisungen
- c) Eine Gefährdungsbeurteilung muss man erst ab 10 MA erstellen

Woran erkennt man die neue Beschilderung nach der ASR 1.3?

- a) An der neuen Farbgestaltung der Notfallzeichen
- b) An z.B. den neu zugefügten Flammen an Brandschutzzeichen
- c) An z.B. den abgerundeten Gliedmaßen an den Piktogramm Figuren der Fluchtwegzeichen

Wie oft müssen ortsveränderbare elektrische Geräte geprüft und gesiegt werden?

- a) Nach der Garantiezeit jedes Jahr durch eine Fachkraft
- b) Nach der Garantiezeit alle zwei Jahre durch eine Fachkraft
- c) Alle 6 (bei Auffälligkeiten) bis 12 (Normalfall) Monate durch eine Fachkraft

Wie müssen Fußbodenbeläge in Küchen beschaffen sein?

- a) Auf jeden Fall muss der Fußboden gefliest sein
- b) Die Fußböden müssen leicht zu reinigen und wasserundurchlässig sein
- c) Die Fußböden müssen trittsicher und rutschhemmend sein

Wie müssen Beleuchtungsanlagen in Produktionsräumen beschaffen sein?

- a) Die Produktionsräume dürfen nicht zu dunkel sein (min 200 Lux)
- b) Die Lampen benötigen einen Splitterschutz
- c) Kühlräume dürfen seit Neustem nur mit LEDs beleuchtet werden

Test Arbeitssicherheit



Wird ein spezieller Fettbrandlöscher benötigt?

- a) Nur zwingend, wenn mit Fritteusen gearbeitet wird (ab 50 Ltr 3 Löscher oder Löschanlage)
- b) Ein Fettbrandlöscher ist immer sinnvoll, weil er auch für andere Brände eingesetzt werden kann
- c) Ein Fettbrandlöscher ist nicht notwendig, wenn eine Löschdecke vorhanden ist

Müssen Schutzbrillen in Küchen getragen werden?

- a) Das kann jeder MA selbst entscheiden. Im Notfall zahlt halt die Unfallkasse
- b) Die Unfallkasse wird einen Unfall prüfen und kann Zahlungen bei Nichtgebrauch verweigern
- c) Der Arbeitgeber muss die Schutzausrüstung stellen und den Gebrauch unterweisen

Wofür gibt es ein Verbandsbuch?

- a) Damit man erkennen kann wann der Verbandskasten aufgefüllt werden muss
- b) Damit evtl. Spätfolgen bei Verletzungen besser nachvollzogen werden können
- c) Damit die Mitarbeiter lernen vorsichtiger und umsichtiger zu arbeiten

Dürfen Reinigungsmittel in Küchen gelagert werden

- a) Nur die, die man täglich braucht
- b) Nur in einem extra verschlossenem Schrank
- c) Nie, dafür muss ein extra Raum für eingerichtet werden

Muss ein Ersthelfer ausgebildet werden?

- a) Nicht , wenn nur ein Arbeitnehmer anwesend ist (z.B. Imbisswagen)
- b) Ab 20 MA müssen 10% der anwesenden MA als Ersthelfer ausgebildet werden
- c) Ab 2-20 MA muss ein Ersthelfer vor Ort sein

Wie oft müssen MA zum Thema Brandschutz im Betrieb geschult werden?

- a) Vor dem ersten Arbeitstag, danach alle sechs Monate
- b) Vor dem ersten Arbeitstag, danach jährlich
- c) Alle 12 Monate