

Fleischer/in

Wie kann man Verletzungen beim Ausbeinen vorbeugen?



- Stechschutzhürze
- Gliederhandschuh
- Unterarmschutz



Fleischer/in

Welche Aufgabe hat ein Unterarmschutz?



Ein Unterarmschutz schützt den Bereich, der hinter dem Gliederhandschuh liegt. Ohne Unterarmschutz sind Stichverletzungen möglich.



Fleischer/in

An welcher Maschine passieren die meisten Unfälle?



An der Abschwartmaschine



Fleischer/in

Wie kann man Unfälle an der Entschwartungsmaschine vorbeugen?



- spezielle Entschwarterschutzhandschuhe tragen (keine Metallgeflechthandschuhe)
- Fußschalter bedienen, Einlaufschutz
- Bedienung unter 16 Jahren nicht erlaubt, über 16 Jahren nur mit Aufsicht



Fleischer/in

Wie kann man Unfälle an der Bandsäge vorbeugen?



- Andrücker muss benutzt werden
(bei Bandsägen mit Andrückvorrichtung)
- Schutzleiste auf Schneidguthöhe einstellen
(bei Bandsägen mit Schiebetisch)
- Metallgeflechthandschuhe, Schutzbrille und Gehörschutz tragen



Fleischer/in

Wie kann man Unfälle an der Spritze vorbeugen?



- Finger vom Zylinder fernhalten
- Beim Hochfahren des Kolbens vorsichtig sein
- Vorsicht am Positionierungsschieber



Fleischer/in

Du arbeitest am Wolf. Wie kannst du Verletzungen vermeiden?



- Einlaufschutz beachten, Stößel verwenden
- Erst nach Stillstand der Schnecke Material am Wolfausgang abstreifen



Fleischer/in

Du arbeitest am Kutter. Wie kannst du Verletzungen vermeiden?



- Nicht in die laufende Schüssel greifen
- Deckelsperre
- Vorsicht beim Reinigen und beim Messerwechsel



Fleischer/in

Du arbeitest mit dem Messer. Wie kannst du Verletzungen vermeiden?



- Gliederhandschuh und Stechschutzhürze tragen
- Messer nicht versteckt liegen lassen
(nicht unter das Fleisch legen!)
- Griff mit Nase verwenden
- Messer sollte fettfrei sein
- stets vom Körper weg arbeiten



Fleischer/in

Wofür ist die „Nase“ am Messer?



Die „Nase“ verhindert das Abrutschen der Hand an die Klinge.



Fleischer/in

Was sollte man beim Spülen von Messern beachten, um Unfälle zu vermeiden?



Messer sollte man beim Abwaschen möglichst am Griff und einzeln in der Hand halten.



Fleischer/in

Was versteht man unter Hygiene?



(Mikrobielle) Sauberkeit



Fleischer/in

Mikroorganismen: Wann vermehren sie sich besonders gut?



Mikroorganismen vermehren sich bei:

1. Zimmertemperatur
2. Hoher Luftfeuchtigkeit



Fleischer/in

In welche drei Gruppen gliedert man die Mikroorganismen?



1. Bakterien
2. Hefen
3. Schimmelpilze



Fleischer/in

Nenne Keime, die in einem Lebensmittelbetrieb nützlich sind.



Edelschimmel, Mikrokokken, Laktobazillen, Hefen

