

Achtung, feucht und aggressiv!

Bei bestimmten Tätigkeiten im Lebensmittelverkauf muss das Verkaufspersonal Schutzhandschuhe tragen, um die Haut vor Kontakt mit gefährdenden Stoffen (Reinigungsmittel, aggressive Lebensmittelinhaltsstoffe, Allergene) zu schützen. Wissen Sie, bei welchen Tätigkeiten Handschuhe getragen werden müssen und bei welchen es unnötig ist?

Umranden Sie alle hier aufgeführten Tätigkeiten, bei denen Schutzhandschuhe getragen werden müssen, mit einem farbigen Textmarker. Sie können diese Aufgabe auch digital bearbeiten. Link zum Onlinetool: <https://learningapps.org/watch?v=pb699c9fk20>

**Zitrone
schneiden**

**Rote Bete
schneiden**

**Hände
desinfizieren**

**Fleisch
marinieren**

**Wurst
verkaufen**

**Schneidebrett
desinfizieren**

**Boden
reinigen**

**Brot
verkaufen**

**Essen
ausgeben**

**Hackfleisch
zubereiten**

**Salat
waschen**

**Salat und Obst
aufbereiten**

**Pflanzen
verkaufen**

**Fisch
panieren**

**Brot
schneiden**

**Bargeld
kassieren**