

# 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