

1a Richtig die Hände waschen. Welcher Text passt zu welchem Bild? Ordnen Sie zu.

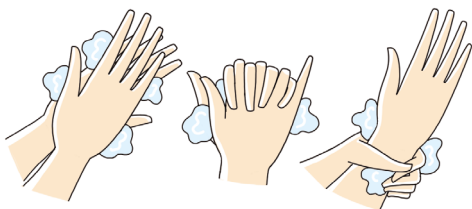
- den Wasserhahn mit dem Arm schließen • die Hände gut abspülen • die Hände gut abtrocknen •
~~die Hände nass machen~~ • Hände und Finger mindestens 10 Sek. reiben • Seife auf die Hände tun



1 die Hände nass machen



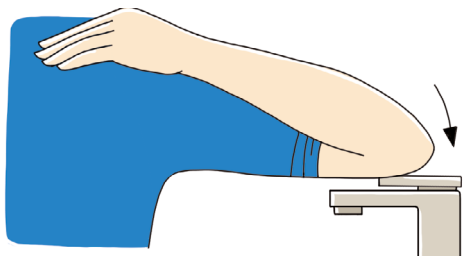
2 _____



3 _____



4 _____



5 _____



6 _____

1b Zu zweit: Fragen und antworten Sie. Tauschen Sie danach die Rollen.

Die Hände „richtig“
 waschen – wie geht
 das eigentlich?

Am besten machst du das
 so: Zuerst machst du die
 Hände nass. Dann ...

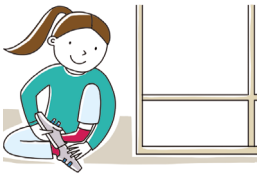
Alles klar. Danke!

Zuerst ...
 Außerdem ...
 Dann ...
 Anschließend ...
 Danach ...
 Zum Schluss ...

2 Zu zweit: Wählen Sie ein Berufsfeld. Erklären Sie die Hygieneinformationen.

Kita Spielparadies

Unsere Regeln für die Sauberkeit



die Schuhe ausziehen



die Schuhe ins Regal stellen



die Hausschuhe anziehen



vor dem Essen die Hände waschen



die Hände abtrocknen



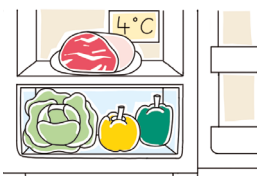
nach dem Essen die Zähne putzen

Also Kinder: Das sind unsere Regeln in der Kita.

Zuerst zieht ihr die Schuhe aus. Dann ...

Restaurant Zum alten Markt

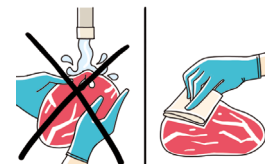
Fleisch sicher zubereiten



Fleisch kühl lagern (bei 4 Grad im Kühlschrank)!



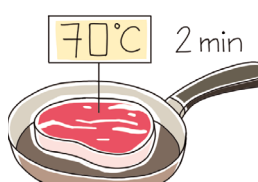
Fleisch immer mit Handschuhen anfassen!



Fleisch nicht abspülen, mit Papier trocknen!



Messer und Schneidebrett heiß abspülen!



Fleisch gut erhitzen (mindestens 70 Grad für 2 Minuten)!



Handschuhe wegwerfen, Hände gründlich waschen!

Willkommen in der Küche!

Das sind unsere Regeln, wenn wir Fleisch zubereiten:

Lagern Sie das Fleisch kühl (bei 4 Grad im Kühlschrank). Dann ...