

Pitanja za usmeni i literatura za radnu poziciju br. 5 - pomoćni radnik u Odsjeku za pripremu i distribuciju hrane

1. Osobe koje imaju mučninu i vidljive ozljede na koži da li smiju ulaziti u prostorije za pripremu hrane?
2. Da li dobavljač hrane smije ulaziti u kuhinju?
3. U kuhinji svim radnicima kosa mora biti pokrivena kapom ili maramom?
4. Svi radnici kuhinje moraju imati pregled na kliconoštvo?
5. Kod ženskih osoba da li nokti smiju biti lakirani?
6. Osoblju u kuhinji je dozvoljeno nošenje sata na ruci radi vremenske orijentacije?
7. Nakon dodirivanja sirove hrane ruke je potrebno oprati?
8. Da li je pravilno ruke prvo dezinfikovati pa prati?
9. Higijensko održavanje posuđa uključuje postupak pred pranja, pranja, dezinfekcije i sušenja?
10. Crno suđe se pere odvojeno?
11. Upotrijebljeno suđe se treba oprati u što kraćem roku?
12. Posuđe se nakon pranja briše ručnicima i krpama?
13. Da li je potrebno da pomoćno osoblje vodi evidenciju pranja čišćenja i dezinfekcije?
14. Proces higijenskog održavanja se odvija uvijek od čistog, prema nečistom dijelu?
15. Da li subjekat koji posluje sa hranom mora imati plan higijenskog održavanja prostora, pribora i opreme?

Literatura:

Knezić K. et all..Vodič dobre higijenske prakse i primjene HACCP načela za institucionalne kuhinje. Zagreb, 2010. godine.