

Bendrovės „Seafish“ maisto higienos kursų užrašai

Karališkasis Škotijos aplinkos apsaugos ir sveikatos institutas

Pagrindiniai maisto higienos aspektai

Ketrios maisto higienos sritys: **užteršimas, temperatūra, atsargų tvarkymas ir asmeninė higiena.**

1. UŽTERŠIMO ŠALTINIAI

Žmonės

Jūs, kaip asmuo, dirbantis su maistu, galite būti vienas pagrindinių užteršimo šaltinių.

Rankomis dažnai liečiate užterštus paviršius, pavyzdžiui, kitas kūno dalis, jūros maisto produktų žaliavą, užterštus darbo paviršius, įrankius ir pinigus.

Visada nusiplaukite rankas: prieš pradėdami dirbti su kito tipo maistu, po tualetu, grįždami į maisto ruošimo patalpą, išsišnypštę nosį ir palietę purviną ar užsiteršusį daiktą.

Neapdorotos daržovės

Neplautose daržovėse ir dirvožemyje dažnai būna bakterijų. Dažniausiai pakanka daržoves gerai nuplauti, kad iki saugios ribos sumažėtų bakterijų kiekis, tačiau užteršimo pavojus lieka.

Pasirūpinkite, kad neapdorotos daržovės neturėtų kontakto su kitais maisto produktais, jei tai apskritai įmanoma. Žuvies pramonėje naudojamų daržovių pavyzdys yra bulvės – jas naudoja žuvies kepėjai, žuvų prekiautojai jomis puošia vitrinas. Žuvų pardavėjas

Neapdorota mėsa

Dauguma inkubatoriuose užaugintų ir apdorotų vištų užsikrėtusios salmonelės bakterija – tokios vištos yra vienas pagrindinių užterštumo šaltinių. Užteršta gali būti visokių pavidalų neapdorota mėsa.

Neapdorota mėsa ir daržovės – tai du potencialūs užteršimo *Clostridium perfringens* bakterijomis šaltiniai; nuo tokio užteršimo kartais mirštama.

Neapdoroti moliuskai

Dvigeldžiai ir kitokie moliuskai gali būti ir bakterijų, ir virusinio užteršimo šaltiniu. Ypač kenksmingi negyvi moliuskai – juos visada reikia išmesti, jų negalima virti ar valgyti.

Aplinka

Užteršimo šaltiniai: dulkės, prastai prižiūrimų mechanizmų rūdys ir įvairiausios paskirties nehygieniški darbiniai paviršiai (pvz., absorbavimu pasižyminčios medinės pjaustymo lentos).

Jei tik įmanoma, maisto produktus uždenkite. Pasirūpinkite, kad visi su maistu turintys kontaktą paviršiai būtų švarūs. Su maistu turintys kontaktą paviršiai turi būti pagaminti iš medžiagų, nepasižyminčių absorbavimu.

Maisto parazitai

Pagrindinis bakterijų ir fizinio užteršimo šaltinis: musės, graužikai ir vabzdžiai bei naminiai gyvūnai. Pasirūpinkite, kad jie negalėtų patekti į zonas, kur laikomas maistas.

2. KAIP IŠVENGTI UŽTERŠIMO PERDAVIMO

Valymas

Dažnai valykite visus įrengimus ir darbinius paviršius. Jei baigiate dirbti su vieno tipo maisto produktais ir rengiatės dirbti su kito tipo, visada nuvalykite darbinį paviršių. Prireikus naudokite dezinfekavimo priemonę, skirtą naudoti maisto gamyboje.

Stalo įrankius, peilius ir kitus panašius daiktus galima dezinfekuoti naudojant tinkamus chemikalus arba juos panardinant į aukštesnės negu **82 °C** temperatūros vandenį ir vėliau išdžiovinant.

Vandenyje, kurio temperatūra aukštesnė negu **82 °C**, po 2 minučių poveikio bakterijos žūsta.

Indaplovėse paprastai būna karštojo skalavimo ciklas, kurio metu vyksta dezinfekcija.

Nors kai kuriuose valomuosiuose chemikaluose yra naudojama valomoji priemonė kartu su dezinfekavimo priemone, **pačios valomosios priemonės bakterijų nežudo.**

Bakterijų šaltinis yra **valomieji skudurai** (jei jie reguliariai nekeičiami arba nedezinfekuojami kaskart juos panaudojus). Geriausiai juos išmesti. Veiksmingas bakterijų naikinimo būdas: valomuosius skudurus palikite verdančiame vandenyje, kol vanduo atvės.

Apdorojimas

Virtam ir nevirtam maistui apdoroti naudokite skirtingas lentas, peilius ir kitas priemones. Pravartu įrengimus pažymėti spalviniais kodais, kad galėtumėte atskirti virtą ir neapdorotą maistą.

Jei tas pačias priemones reikia naudoti dirbant su abiejų rūšių maistu, prieš pradėdami apdoroti kitos rūšies maistą tokias priemones gerai nuvalykite, po to dezinfekuokite ir praplaukite.

Patariama pradžioje apdoroti arba tvarkyti virtus maisto produktus, o **vėliau** – nevirtus maisto produktus. Nepamirškite tarp šių dviejų skirtingų darbų nusiplauti rankas.

Sandėliavimas

Virtus ir neapdorotus maisto produktus visada sandėliuokite atskirai. Jei abiejų rūšių maistas laikomas viename šaldytuve, virtus maisto produktus dėkite viršuje, o neapdorotus – apačioje.

Žalias daržoves laikykite šaldytuvo apačioje, o didelį pavojų keliančius maisto produktus – viršuje. Tačiau būtų idealu naudoti skirtingus šaldytuvus.

Didelį pavojų keliantys maisto produktai yra tokie, kuriuose gerai dauginasi bakterijos ir kuris nėra gerai išverdamas prieš jį vartojant. Įsivaizduokite, kad jūsų šaldytuve ant virtos vištos nuo mėsos laša kraujas!

Jei tik įmanoma, maistą visada laikykite uždengtą – naudokite indus su dangčiais arba maistinės paskirties vyniojamąją plėvelę, pavyzdžiui, įvynioklį.

Vitrinos

Pasirūpinkite, kad vitrinoje esantys skirtingų rūšių maisto produktai nesiliestų. Labai svarbu, kad virti ir neapdoroti maisto produktai būtų gerai atskirti. Tai ypatingai svarbu žuvų pardavėjams.

Jei tvarkėte neapdorotus maisto produktus, nusiplaukite rankas ir tik tada lieskite virtus maisto produktus. Jei vitrinos papuošimui naudojate daržoves, jas prieš naudojimą būtina nuplauti ir dezinfekuoti.

Apsvarstykite galimybę naudoti dirbtinius plastikinius papuošimus – jie labiau higieniški, nes juos galima plauti ir dezinfekuoti kasdien.

Šaldomosios vitrinos-spintos turi pasižymėti savybe, leidžiančia palaikyti maisto produktams tinkančią saugojimo temperatūrą net ir vasaros metu.

Šviežią žuvį geriausiai užšaldyti. Užšaldyti galima net ir rūkytus gaminius; svarbu, kad jie būtų tinkamai suvynioti ir taip filė arba sveika žuvis būtų apsaugota nuo vandens, atsiradusio tirpstant ledui.

Galioja bendra taisyklė – šaldomosios vitrinos-spintos turi būti apsaugotos nuo tiesioginių saulės spindulių ir intensyvių parduotuvės apšvietimo lempų. Šviesa gali sušildyti produktus ir dėl to šaldymo įrengimai turės veikti ilgiau negu būtina.

Tvarkymas

Naudokite švarias žnyples, popieriaus lakštus arba pirštines, kad išvengtumėte užteršimo. Kiekvieną virtą produktą ir nevirtus produktus tvarkykite naudodami skirtingus įrankius. Jei vadovautis taisykle „nieko neliesi“ neįmanoma, maisto produktus tvarkykite švariomis rankomis.

Baigę tvarkyti neapdorotus maisto produktus, pavyzdžiui, paukštieną, žuvį arba daržoves ir virtus maisto produktus, gerai nusiplaukite rankas, nuplaukite įrankius ir darbinius paviršius.

Užteršimo perdavimo pavojui sumažinti dažnai kiekvienam maisto produktui naudojami spalviniais kodais pažymėti įrengimai.

Visas atliekas, atmatas, nuopjovas laikykite atskirai nuo kitų maisto produktų.

3. UŽTERŠIMO POVEIKIS

Maisto užnuodijimas

Maisto produktus gali užteršti maistą užnuodijančios bakterijos. Jei bakterijoms leidžiama daugintis prieš verdant maistą, jos gali išskirti toksinų, kurie maistą užnuodys. Kai kurie toksinai virimo metu nesunyksta – net tinkamai išvirtus maistą, jis gali būti užnuodytas.

- Maistas gali būti verdamas nepakankami ilgai arba pernelyg žemoje temperatūroje, kad bakterijų, pavyzdžiui, *Staphylococcus aureus*, išskirti toksinai sunyktų, todėl higiena – tai svarbiausia ir vienintelė veiksminga apsisaugojimo priemonė.

Gedimas

Dėl didelio užterštumo bakterijomis maistas greičiau genda ir prastėja jo kokybė.

Negalima prekiauti žuvimi, kuri nepasižymi aukšta kokybe. Galiausiai, jei jūs tokios nevalgytumėte, kodėl galėtumėte tikėtis, kad ją valgys klientai?

Didelio pavojingumo maisto produktai

Užteršti gali būti visi maisto produktai, juos gali užnuodyti bakterijos, tačiau kai kurių rūšių maistas pasižymi dideliu užterštumo pavojingumu.

Daugiausiai šią maisto produktų kategoriją sudaro turtingas baltymais maistas, kurio nereikia virti jį nusipirkus. Pavyzdžiai: karšto rūkymo skumbrė, virti moliuskai, grietinė, tikras majonezas ir salotinės daržovės.

Ko imtis, kad šie maisto produktai būtų saugūs

- Saugokite, kad neužsiterštų;
 - Laikykite uždengtus;
 - Juos imkite naudodamiesi švariais rakandais;
 - Produktus laikykite atokiai nuo neapdorotų produktų.
- Laikykite šaldytuve (žemesnėje negu 5 °C temp.)
- Laikykite karštai (didesnėje negu 63 °C temp.)
- Nesuteikite bakterijoms laiko daugintis

4. TEMPERATŪROS KONTROLĖ

Šaldytas maistas

Šaldyti maisto produktai – žuvis, paukštiena ir pyragai – turi būti laikomi -18 °C arba žemesnėje temperatūroje.

Kai kurie produktai bus parduodami šaldyti arba gali būti verdami šaldyti, todėl vykdykite gamintojo instrukcijas.

Jei maisto produktus reikia atšildyti, ypatingą dėmesį reikia atkreipti į atšildymo trukmę ir temperatūrą.

Didelės žuvies ir paukštienos atšildymas gali trukti labai ilgai, jei atšildoma šaldytuve – 1,1 kg vištienos šaldytuve, kuriame yra 1 °C, atšildymas truks 70 valandų, o apytikriai 10 cm storio menkės atšildymas tokioje pačioje temperatūroje truks virš 50 valandų.

Jeif reguliariai reikia atšildyti didelius kiekius produktų, pravers konkrečiai atšildymui skirtos spintos. Šaldytuvuose reikia atšildyti mažus produktus, pavyzdžiui, žuvies filė, nors atskiras žuvies filė produktas paprastai be jokių problemų greičiau atšyla kambario temperatūroje.

Mažus produktus, pavyzdžiui, krabų gabalėlius, galima atšildyti juos per naktį palikus šaldymo kameroje. Didelį kiekį šaldytos sveikos žuvies galima atšildyti kelioms valandoms ją panardinus į dujų prisotintą 10 °C temperatūros vandenį.

Kitas būdas: šį produktą galima atšildyti kambario temperatūroje (tačiau ne aukštesnėje negu 15 °C), jį reikia laikyti uždengtą ir atskirtą nuo kitų maisto produktų.

Sudaužomas filė pakuotes pirmiausiai reikia sudaužyti, kad atšildymas vyktų greičiau.

Atšildytą maisto produktą reikia nedelsiant virti arba trumpam įdėti į šaldytuvą, kol jo prireiks.

Maisto produktų aušinimas

Kai kuriose žuvies pramonės srityse, pavyzdžiui, antriniame apdorojime, kyla viena problema – kaip aušinti maisto produktus juos išvirus ir prieš dedant juos į šaldytuvą arba užšaldant.

Karštų maisto produktų, pavyzdžiui, virtų viščiukų, iš anksto išvirtos žuvies tešloje ir virtų moliuskų negalima dėti į **saugojimo** šaldytuvus, šaldymo sandėlius arba šaldiklius produktų neataušinus. Į šaldytuvą įdėjus karštus produktus, nuo jų ilgam laikui sušils kiti šaldytuve esantys produktai.

Dauguma šaldiklių, šaldymo sandėlių ir šaldytuvų pritaikyti šaltai saugoti šaltus produktus. Karštus produktus pirmiausiai reikia ataušinti kambario temperatūroje ir tik tada dėti į šaldytuvą.

Aušinimo procesas neturi trukti ilgiau negu 1½ valandos, kad bakterijos neturėtų laiko daugintis.

Jūros maisto produktų apdorojimo bendrovės naudoja didelius spiralinius ir tunelinius šaldiklius sparčiam (iki 30 minučių trunkančiam) produktų šaldymui arba užšaldymui, prieš juos dedant į valdomos temperatūros saugyklas.

Pagal įstatymą kai kuriems maisto produktams taikomos specialios nuostatos:

- Didelio pavojingumo maisto produktai turi būti saugomi žemesnėje negu 8 °C temperatūroje, nors dar geriau – žemesnėje negu 5 °C. Vitrinose tokie produktai gali būti saugomi aukštesnėje negu 8 °C temperatūroje, tačiau ne ilgiau negu 4 val. Praėjus šiam laikui juos reikia išmesti. Tokių produktų pavyzdys – kepti pyragai.
- Šviežią ir atšildytą paukštieną taip pat reikia saugoti 1 °C – 4° C temperatūroje.
- Neapdorotus jūros maisto produktus reikia saugoti „ledo tirpimo temperatūroje“, t. y. 0 °C.

Pagal Škotijoje galiojančią įstatymą užšaldytus maisto produktus dažniausiai galima laikyti šaldytuve arba vėdinamoje vėsioje vietoje.

Karšti virti maisto produktai

Maisto produktai – žuvis, traškučiai, vištienos dalys, pyragai, garnyrai, žirniai, riebus padažas – išverdami ir saugomi aukštoje temperatūroje tol, kol parduodami.

Minimali tokių produktų saugojimo temperatūra nuo virimo iki pardavimo momento neturi nukristi žemiau negu 63 °C, nebent jie bus parduoti per 2 valandas nuo virimo laiko.

Problemų gali sukelti **neefektyvūs šildytuvai**.

Puoduose, kurie skirti virti garuose (dideli prikaistuvai, kuriuos naudoja žuvis kepėjai patiekalams – žirniams, garnyrams ir kario padažui – virti ir juos išlaikyti karšus) arba vitrinų spintelėse žirniai arba kepta žuvis turi būti laikoma 63 °C arba aukštesnėje temperatūroje.

Neefektyvūs šildytuvai gali šildyti produkto apačią, tačiau negali pakankamai šildyti produkto viršaus. Tikrindami temperatūrą patikrinkite ir viršuje, ir apačioje.

Dangčius laikykite uždėtus, slankiojančias dureles uždarytas, o maisto produktus – karštus! Jei esant tokiai temperatūrai maisto produktai išdžiūsta, vienu metu virkite mažesnę kiekį.

Tokia praktika, kai iš anksto iškepti pyragai laikomi kambario temperatūroje, kol ateina laikas juos parduoti, ir tada jie greitai pašildomi mikrobangų krosnelėje, gali sukelti problemų, jei mikrobangų krosnelė bus neteisingai naudojama. Tinkamai kaitinant mikrobangų krosnelėje visame virtame produkte temperatūra bus vienodai aukšta (virš 82 °C).

Jei kaitinama pakankamai ilgai, tokioje temperatūroje žūsta visos pyragą užteršusios bakterijos. Tačiau kai kurie bakterijų toksinai ir daugelis bakterijų sporų virimo proceso metu išlieka.

Naudokite specialaus modelio mikrobangų krosnelę. Buitinės mikrobangų krosnelės šiam darbui gali netikti.

Pyragai, saugomi 8 °C – 63 °C temperatūroje, greitai užsiteršia, todėl, kadangi potencialus pavojus sveikatai yra didelis, geriausiai pyragus laikyti sušaldytus arba šaldytuve tol, kol juos reikės kepti arba pašildyti.

Temperatūros matavimas

Būtina reguliariai matuoti temperatūrą – tik tada būsite tikri, kad jūsų įrengimai gerai veikia. Šaldikliuose, šaldytuvuose, puoduose, skirtuose virti garuose, ir karšto laikymo spintose esančią temperatūrą geriausiai tikrinti naudojant mažą skaitmeninį termometrą. Jį galima naudoti lede užšaldytos žuvies, atgabentų užšaldytų ir sušaldytų produktų temperatūrai patikrinti.

Išsirinkite tokį termometrą, kurio zondas apsaugotas nuo korozijos, ir pasirinkite, kad naudodami termometrą išvengtumėte užteršimo perdavimo. Prieš naudodami zondą ir panaudoję jį nuplaukite ir dezinfekuokite.

Periodiškai reikia atlikti tam tikrus veiksmus. Matuodami įrenginių temperatūrą užrašykite rezultatus, kad juos žinotumėte ateityje. Šaldytuvuose turi būti įmontuoti termometrai arba temperatūros juostelės, kad galėtumėte matyti, ar šaldytuvai gerai veikia.

Dėl išsamesnės informacijos apie temperatūros kontrolę ir matavimą kreipkitės į aplinkos apsaugos ir sveikatos pareigūną (**E.H.O.**) arba bendrovę „Seafish“.

5. ATSARGŲ KONTROLĖ

Norint užtikrinti produktų kokybę, turi būti tinkama atsargų rotacija. Tam tikros maisto produktų įstatymų dalys nurodo maisto produktus žymėti „**suvartoti iki datos**“ etiketėmis. Jei etiketėje „suvartoti iki datos“ nurodyta data jau praeityje, tokio maisto produkto valgyti negalima.

Jei maisto produktus apsaugosime nuo užteršimo ir jį laikysime tokioje temperatūroje, kurioje negalės daugintis bakterijos, mes išspręsimė daugelį problemų, kylančių dėl maisto užnuodijimo.

Skyriaus apie atsargų kontrolę esmė – nesuteikti bakterijoms laiko augti ir daugintis. Tinkama atsargų kontrolė prasideda rūpinantis, kad neapdorotos medžiagos būtų reikiamo standarto; atsargų kontrolės paskutinis veiksmas – stebėti, kad produktas nebūtų pernelyg ilgai laikomas prieš jį parduodant ir vartojant.

Savaime suprantamos taisyklės, tačiau vertos pakartoti:

- **Prieš** priimant prekes būtina patikrinti „**suvartoti iki datos**“ datą, temperatūrą ir pakuotės būklę. Jei prekių temperatūra neteisinga, pavyzdžiui, šaldytos žuvies temperatūra didesnė negu $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ arba nurodyta praėjusi „suvartoti iki datos“ data, tokių prekių būtina atsisakyti. Daugelyje bendrovių dirba konkretus asmuo, atsakingas už pristatytų prekių patikrą.

- Vienu kartu nepirkite pernelyg daug atsargų.
- **Pirmi gauti – pirmi panaudoti.** Tinkama atsargų rotacija užtikrina, kad senesnės atsargos nebus paliekamos sandėlyje, kai tuo tarpu naudojamos naujesnės atsargos.

Nenaudokite atsargų, kurių galiojimo laikas pasibaigęs.

- Negalima pakartotinai naudoti pakartotinai pašildyto virto / kepto maisto, pavyzdžiui, riebių padažų, garnyrų arba pyragų. Tai yra viena labiausiai paplitusių užnuodijimo *Clostridium perfringens* ir *Staphylococcus aureus* bakterijomis priežasčių.
- Jei produktas įtartinas, pasenęs arba kaip nors pažeistas – jį išmeskite.
- Jei šaldytuve laikote ir virtus, ir neapdorotus maisto produktus, virtus produktus visada dėkite virš neapdorotų produktų, o neapdorotas daržoves laikykite apačioje. Tada bakterijos iš užterštų neapdorotų produktų negalės nukristi ant produktų, kurie skirti valgyti jų daugiau neapdorojant.
- Visas atliekas kuo skubiau reikia sudėti į atliekų dėžes. Tinkamos naudoti atliekų dėžės gaminamos iš metalo arba susidėvėjimui atsparaus plastiko, jos turi gerai priglundančius dangčius, apsaugančius nuo musių ir kitų parazitų.

Tam, kad nekiltų gaisro pavojus, žuvies kepėjams rekomenduojama naudoti metalines atliekų dėžes tešlos gabaliukams išmesti; dėžes reikia laikyti lauke.

Dėžės ne tik turi turėti dangčius – taip pat svarbu jas išplauti vos tik dėžes ištuštinus.

Visi priede pateikti skyriai vienodai svarbūs higieniškomis darbo sąlygoms užtikrinti.

Visi galime pasirūpinti, kad temperatūra būtų tinkama, kad būtų išvengta užteršimo ir kad žuvis iš apdorotojo sklandžiai ir greitai pasiektų vartotoją.

6. ASMENINĖ HIGIENA

Kelios svarbios asmeninės higienos taisyklės, kurias reikia atminti:

- Plaukite rankas pasinaudoję tualetu.
- Plaukite rankas prieš įeidami į maisto gamybos zoną.
- Plaukite rankas išsišnypštę nosį arba palietę savo veidą.
- Plaukite rankas palietę purviną ar užterštą daiktą.
- Plaukite rankas išmetę šiukšles.
- Plaukite rankas baigę dirbti su neapdorotais maisto produktais, pavyzdžiui, drėgna žuvimi, ir prieš liedsdami virtus arba kitus didelio pavojingumo produktus, pavyzdžiui, rūkytą lašišą.
- Nusiplovus rankas būtina jas higieniškai nusausinti naudojant oro pūstuvą, vienkartinius popierinius rankšluosčius arba rankšluostį ant velenėlio.
- Dėvėkite plaukų tinklelį, dengiantį visus plaukus, ir dėvėkite kepurę. Jei esate su barzda, dėvėkite barzdos tinklelį! Vienintelis plaukas arba pleiskana, įkritusi į maistą, jį gali užteršti šimtais bakterijų.
- Vos tik sutepę apsauginius drabužius, juos pakeiskite.

Dėvėdami nehigienišką apdarą galite pažeisti įstatymą.

- Niekur maisto ruošimo zonoje nevalgykite, negerkite, nekramtykite kramtosios gumos; tai galima daryti poilsio patalpoje arba kitose paskirtose vietose.
- Niekur maisto ruošimo zonoje negalima rūkyti – kitaip pažeisite įstatymą. Rūkykite tik poilsio patalpoje arba kitose paskirtose vietose.
- Dirbdami su maistu nesikvėpinkite, nenaudokite nagų lako, nedėvėkite papuošalų, laikrodžio, nenaudokite dirbtinių nagų – galite užteršti maistą. Nagai turi būti trumpi ir švarūs.
- Tvarkydami maistą naudokitės žnyplėmis, pirštinėmis arba kitomis nuo lietimapsaugojančiomis priemonėmis. Jei tenka dirbti rankomis, jas būtinai rūpestingai ir higieniškai nusiplaukite.
- Drabužius, su kuriais einate į lauką, draudžiama laikyti maisto ruošimo patalpose arba maisto tvarkymo zonose. Apsauginius darbo drabužius draudžiama dėvėti lauke!

- Dažnai maudykitės ir kasdien dėvėkite švarius drabužius.
- Asmenys, kurie lankosi maisto ruošimo patalpose, privalo vadovautis visomis taisyklėmis, galiojančiomis maisto ruošėjams.

Pabaigoje pateikiame kelias svarbiausių taisyklių atmintines.

- Pavoingos temperatūros diapazonas, kurio reikia vengti: **5 °C – 63 °C**.
- Maistą nuodijančios bakterijos nesiveisia temperatūroje: **63 °C – 82 °C**
- temperatūrai esant virš **82 °C** bakterijos žūsta.
- Jei sergate, turite odos infekciją arba vidurių sutrikimą, praneškite savo prižiūrėtojui arba viršininkui. Nepranešę apie tai darbdaviui galite pažeisti įstatymą.

Pranešti privalote prieš pradėdami dirbti.

- Įsijovimo žaizdas užklijuokite vandeniui atspariu spalvotu tvarsčiu.
- Dirbdami valykite darbo vietą.
- Tinkamai išmeskite maisto atliekas. Jas sudėkite į atliekų dėžes su dangčiais, kad prie atliekų negalėtų patekti parazitai.
- Pasirūpinkite, kad į maisto apdorojimo patalpas negalėtų patekti parazitai ir naminiai gyvūnai.
- Maisto produktų nelieskite plikomis rankomis, nebent to išvengti negalite; pasirūpinkite, kad rankos visada būtų švarios.
- Dėvėkite darbui tinkančius, švarius drabužius.
- Drabužiai apsaugo maistą nuo JŪSŪ

DAUGIAU INFORMACIJOS IR KĄ DARYTI TOLIAU

Norėdami gauti daugiau informacijos apie maisto higieną ir ką daryti toliau, kreipkitės į atviro mokymosi programos dėstytoją arba rašykite el. laišką:

onshore@seafish.co.uk

Užbaigę šią mokymo programą galite laikyti testą su pasirenkamais atsakymais, kad įgytumėte REHIS maisto higienos pagrindų kvalifikaciją. „Seafish“ pateikia daugiau informacijos apie „Seafood Training Academy“ tinklalapį, įskaitant bandomąjį testą internetu, kurio rezultatai parodys, ar esate pasiruošę egzaminui.

www.seafoodacademy.org – tai internetinė mokymosi medžiaga.

Užpildykite mokymo programos pabaigoje pateiktą atsiliepimų anketą ir atsiųskite ją „Seafish“ (nemokamu paštu) arba paduokite egzaminuotojui, kai atvyksite laikyti egzamino. Taip pat galite naudoti šį QR kodą ir anketą užpildyti internetu.



Dėkojame už atsiliepimus apie atviro mokymosi maisto higienos programą.

Apibraukite pasirinktus atsakymus ir anketą gražinkite „Seafish“ arba paduokite ją per egzaminą.

1. Kaip gerai ši atviro mokymosi programa padėjo jums išmokti apie maisto higieną?

Labai gerai : Gerai : Pakankamai : Blogai : Labai blogai

2. Kaip gerai ši atviro mokymosi programa padėjo jums pasiruošti egzaminui su pasirenkamais atsakymais?

Labai gerai : Gerai : Pakankamai : Blogai : Labai blogai : Nelaikiau egzamino

3. Ar turite kokių nors pasiūlymų dėl šios programos turinio patobulinimo?

Taip : Ne : Pateikite pastabas toliau

4. Ar buvo tokių programos dalių, kurios buvo neaiškiai ar prastai paaiškintos?

Ne : Taip

Prašome patobulinti _____

5. Kiek esate patenkintas (-a) egzamino stebėtojo arba mokymo programos teikėjo paslaugomis?

Labai patenkintas (-a) : Patenkintas (-a) : Nepatenkintas (-a) : Nelaikiau egzamino / nelankiau mokymo kursų

6. Kokios jūsų pareigos : _____

7. Kaip jūsų išmokti dalykai bus naudingi jums arba jūsų versle?

8. Turite daugiau pastabų arba klausimų? Jei jums reikalingas „Seafish“ atsakymas, nurodykite savo kontaktinius duomenis. Taip pat galite siųsti el. laišką adresu: onshore@seafish.co.uk

Jūsų pastabos:

BUSINESS REPLY
Licence Number
RRYJ-GEZR-LGZH



Hygiene Open Learning Evaluation Response
Onshore Training
Sea Fish Industry Authority
Humber Seafood Institute
Origin Way
Europarc
Grimsby
DN37 9TZ