

**Materiały pomocnicze dla kandydatów na kursach higieny żywności
prowadzonych przez Seafish**

**Royal Environmental Health Institute of Scotland
(Królewski Instytut Higieny Środowiskowej w Szkocji)**

Podstawowe zagadnienia dotyczące higieny żywności

Cztery najważniejsze kwestie dotyczące higieny żywności to:
zanieczyszczenie, temperatura, kontrola towaru i higiena osobista.

1. ŹRÓDŁA ZANIECZYSZCZENIA ŻYWNOCI

Ludzie

Ludzie mający kontakt z żywnością są istotnym źródłem zanieczyszczeń.

Ludzie często dotykają dłońmi zanieczyszczonych powierzchni np. części ciała, surowych ryb, zanieczyszczonych powierzchni roboczych, narzędzi i pieniędzy.

Należy zawsze myć ręce przed dotykaniem różnych rodzajów żywności, po skorzystaniu z toalety, po powrocie do pomieszczenia z żywnością, po wycieraniu nosa, po dotykaniu zabrudzonych lub zanieczyszczonych przedmiotów.

Surowe warzywa

W niemytych warzywach oraz w glebie znajduje się wiele bakterii. Dokładne mycie obniża zazwyczaj ilość bakterii do bezpiecznego poziomu, jednak istnieje nadal niewielkie ryzyko zanieczyszczenia.

W miarę możliwości nie należy dopuszczać do kontaktu surowych warzyw z innymi rodzajami żywności. W przemyśle rybnym przykładami surowych warzyw są ziemniaki używane przy smażeniu ryb oraz jarzyny do przybierania wystaw w sklepach rybnych.

Surowe mięso

Kurczaki hodowane na fermach i ich przetworzone mięso są zakażone bakteriami Salmonelli i stanowią groźne źródło zakażenia. Wszystkie surowe produkty mięsne mogą być zakażone.

Surowe mięso i warzywa są potencjalnym źródłem zakażenia bakteriami *Clostridium perfringens*, które może prowadzić do śmierci.

Surowe owoce morza

Żywe małże i inne owoce morza mogą stanowić źródło zakażeń bakteriami i wirusami. Martwe owoce morza są wyjątkowo niebezpieczne i powinny być zawsze wyrzucane. Nie wolno ich poddawać obróbce cieplnej ani spożywać.

Otoczenie

Kurz, rdza z niewłaściwie konserwowanych maszyn oraz wszelkie niehigieniczne powierzchnie robocze (np. łatwo nasiąkające drewniane deski do krojenia) stanowią źródła zanieczyszczenia.

Żywność powinna być przykrywana zawsze, gdy to możliwe. Wszystkie powierzchnie mające kontakt z żywnością powinny być utrzymywane w czystości. Powierzchnie mające kontakt z żywnością powinny być wykonane z niewsiąkliwych materiałów.

Szkodniki żywności

Szkodniki takie jak muchy, gryzonie, ptaki i owady oraz zwierzęta domowe są poważnym źródłem zakażeń bakteryjnych oraz zanieczyszczeń fizycznych. Należy chronić przed nimi pomieszczenia z żywnością.

2. ZAPOBIEGANIE ZANIECZYSZCZENIOM KRZYŻOWYM (WTÓRNYM)

Sprzątanie

Wszystkie sprzęty i powierzchnie robocze powinny być często czyszczone. Należy je zawsze czyścić przy zmianie przeznaczenia do innego typu żywności. Należy w miarę potrzeb stosować odpowiednie środki dezynfekcyjne lub odkażające **przeznaczone specjalnie do żywności**.

Sztućce, noże i tym podobne przedmioty można dezynfekować przy pomocy odpowiednich środków chemicznych lub przez zanurzenie w gorącej wodzie o temperaturze przekraczającej **82°C**, a następnie suszyć na powietrzu.

Woda o temperaturze przekraczającej 82°C zabija bakterie po 2 minutach.

Zmywarki do naczyń mają zazwyczaj cykl zmywania na gorąco, który zapewnia dezynfekcję tego typu.

Niektóre środki myjące zawierają mieszankę detergentu, środków odkażających lub dezynfekcyjnych, lecz **same detergenty nie zabijają bakterii**.

Ścierki do zmywania mogą być źródłem zakażenia bakteriami, jeżeli nie są często zmieniane lub dezynfekowane po każdym użyciu. Najlepsze są ścierki jednorazowe. Skutecznym sposobem zabijania bakterii na ścierkach jest pozostawienie ich we wrzątku do momentu ostygnięcia wody.

Przetwarzanie żywności

Należy stosować oddzielne deski do krojenia, noże oraz inne sprzęty przeznaczone do surowej żywności i oddzielne do gotowanej żywności. Dobrym sposobem oddzielenia sprzętów przeznaczonych do surowej i gotowanej żywności jest znakowanie ich różnymi kolorami.

Jeżeli konieczne jest używanie tych samych sprzętów do żywności surowej i gotowanej, należy je dokładnie wyczyścić, zdezynfekować i wypłukać przed użyciem do innego typu żywności.

Zalecane jest przetwarzanie lub dotykanie **najpierw** gotowanej a potem surowej żywności. Należy pamiętać o myciu rąk pomiędzy dotykaniem surowej i gotowanej żywności.

Przechowywanie

Gotowaną i surową żywność należy zawsze przechowywać oddzielnie. Jeżeli dwa typy żywności przechowywane są w tej samej lodówce, należy umieszczać gotowaną żywność na górze, a surową poniżej.

Surowe warzywa należy umieszczać na dole lodówki, a żywność łatwo ulegającą zakażeniu na górze. Najlepszym rozwiązaniem jest stosowanie oddzielnych lodówek.

Żywność łatwo ulegająca zakażeniu (tzw. żywność wysokiego ryzyka) to produkty, na których bakterie się szybko rozwijają i które nie będą poddawane dokładnej obróbce cieplnej przed spożyciem. Przykładem zakażenia w lodówce może być krew ściekająca z surowego mięsa na gotowanego kurczaka.

Żywność powinna być zawsze przykryta w odpowiednich pojemnikach z pokrywkami lub owinięta folią do żywności.

Żywność na witrynie

Poszczególne rodzaje żywności nie powinny mieć ze sobą kontaktu w witrynie chłodniczej. Żywność gotowana powinna być oddzielona od żywności surowej. Jest to szczególnie ważne w sklepach rybnych.

Po dotykaniu surowej żywności należy natychmiast umyć ręce przed dotykaniem gotowanej żywności. Jeżeli do przybrania witryny używa się jarzyn, należy je przed użyciem umyć i zdezynfekować.

Stosowanie plastikowych dekoracji jest bardziej higieniczne, ponieważ można je codziennie myć i dezynfekować.

Chłodnicze lamy wystawowe i lodówki powinny umożliwiać przechowywanie żywności w odpowiedniej temperaturze, także latem.

Najlepszym sposobem chłodzenia surowych ryb jest dokładne obłożenie lodem. Produkty wędzone mogą być również przechowywane w lodzie, jeżeli są odpowiednio opakowane w celu ochrony przed kontaktem filetów lub całych ryb z topniejącą wodą.

Na ogół witryny chłodnicze nie powinny być narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani intensywne oświetlenie. Mogą one powodować ogrzewanie produktów i wymagać dłuższej pracy sprzętu chłodzącego niż to konieczne.

Dotykanie żywności

W celu uniknięcia zanieczyszczenia należy używać czystych szczypiec, arkuszy papieru lub rękawic. Do żywności surowej i gotowanej należy używać osobnych przyborów. Jeżeli nie da się uniknąć dotykania żywności rękami, należy pamiętać o dokładnym umyciu rąk przed przystąpieniem do pracy.

Pomiędzy dotknięciem surowej żywności, np. drobiu, ryb lub warzyw a żywności gotowanej należy umyć ręce, przybory i powierzchnie robocze.

Aby zapobiec zanieczyszczeniom krzyżowym sprzęty przeznaczone do różnych typów żywności są często znakowane są różnymi kolorami.

Wszelkie odpady, ścinki i podroby należy przechowywać oddzielnie od produktów żywnościowych.

3. SKUTKI ZANIECZYSZCZENIA

Zatrucie pokarmowe

Żywność może być zakażona bakteriami powodującymi zatrucie pokarmowe. Jeżeli bakterie będą miały możliwość rozmnożenia się przed gotowaniem, mogą wytworzyć toksynę powodującą zatrucie pokarmowe. Niektóre toksyny nie ulegają zniszczeniu podczas obróbki cieplnej i mogą spowodować zatrucie pokarmowe nawet po odpowiednio długim gotowaniu.

- Obróbka cieplna może być niewystarczająco długa lub temperatura może być niewystarczająco wysoka do zniszczenia toksyn wyprodukowanych przez bakterie takie jak *Staphylococcus aureus*, tak więc higiena jest podstawowym i jedynym skutecznym środkiem ochronnym.

Psucie się żywności

Zwiększony poziom zakażenia bakteriami powoduje również szybsze tempo psucia się żywności i w następstwie tego spadek jakości produktów.

Ryby o nieodpowiedniej jakości powinny być wycofane ze sprzedaży. Jeżeli nie zjadłbyś tego sam – nie podawaj tego klientom!

Żywność łatwo ulegająca zakażeniu

Wszelka żywność może ulec zakażeniu i może stanowić źródło zatrucia bakteryjnego, jednak niektóre rodzaje żywności stanowią wyjątkowe zagrożenie.

Na ogół do tej grupy zalicza się produkty o dużej zawartości białka, które nie są poddawane obróbce cieplnej po sprzedaży. Przykładami takich produktów są wędzona makrela, gotowane owoce morza, śmietana, świeży majonez i jarzyny na surówki i sałatki.

Aby chronić te produkty należy:

- unikać zanieczyszczenia;
 - przykrywać je;
 - przenosić przy użyciu czystych przyborów;
 - przechowywać oddzielnie od surowej żywności;
- przechowywać w lodówce w niskiej temperaturze – poniżej 5°C;
- przechowywać w wysokiej temperaturze – powyżej 63°C;
- nie dawać bakteriom czasu na rozmnożenie się.

4. KONTROLA TEMPERATURY

Żywność mrożona

Żywność mrożona, np. ryby, drób i gotowe dania zapiekane w cieście należy przechowywać w temperaturze -18°C lub poniżej.

Niektóre produkty przeznaczone są do sprzedaży w stanie zamrożonym lub mogą być poddawane obróbce cieplnej ze stanu zamrożonego, dlatego należy zawsze stosować się do zaleceń producenta.

Jeżeli żywność musi zostać rozmrożona, należy zwracać szczególną uwagę na czas i temperaturę odmrażania.

Duże ryby i drób rozmrażają się bardzo długo np. odpowiednie odmrożenie kurczaka ważącego 1,1 kg może trwać aż 70 godzin w lodówce w temperaturze 1°C, a odmrożenie dorsza o grubości ok. 10 cm może trwać ponad 50 godzin w tej samej lodówce.

Jeżeli konieczne jest częste odmrażanie dużych ilości żywności, przydatne są specjalne szafy do odmrażania. W lodówkach można odmrażać małe porcje, np. filety rybne, przy czym pojedyncze filety rybne można zazwyczaj rozmrażać dość szybko i łatwo w temperaturze pokojowej.

Małe porcje, np. kawałki kraba można rozmrażać przez noc w chłodni. Duże ilości ryb zamrożonych w całości można odmrozić w kilka godzin w natlenionej wodzie o temperaturze 10°C.

Można je również odmrażać w temperaturze pokojowej (ale nie wyższej niż 15°C), przy czym muszą one być przykryte i oddzielone od innych rodzajów żywności.

Opakowania filetów w kawałkach powinny zostać najpierw połamane na kawałki, aby przyspieszyć rozmrażanie.

Po rozmrożeniu żywność powinna zostać jak najszybciej poddana obróbce cieplnej lub przechowywana przez krótki czas w lodówce do momentu użycia.

Chłodzenie żywności

Jednym z problemów związanych z przetwarzaniem niektórych produktów rybnych jest konieczność chłodzenia żywności po poddaniu ich obróbce cieplnej lub przed włożeniem do lodówki lub zamrożeniem.

Gorąca żywność np. gotowany czy pieczony kurczak, częściowo usmażone ryby w cieście oraz owoce morza po obróbce cieplnej nie powinny być wkładane do lodówek **do przechowywania**, chłodni i zamrażarek bez uprzedniego schłodzenia. Włożenie gorącej żywności do lodówki powoduje podwyższenie temperatury zawartości lodówki na dłuższy czas.

Większość zamrażarek, chłodni i lodówek przeznaczona jest wyłącznie do utrzymywania niskiej temperatury schłodzonej żywności. Gorąca żywność powinna być schłodzona do temperatury pokojowej przed włożeniem do lodówki.

Schładzanie nie powinno trwać dłużej niż 1,5 godziny, aby nie dopuścić do rozmnożenia się bakterii.

Zakłady przetwarzające owoce morza korzystają z dużych zamrażarek spiralnych lub tunelowych do szybkiego schładzania lub zamrażania produktów (w ciągu ok. 30 minut) przed umieszczeniem ich w pomieszczeniach o kontrolowanej temperaturze.

Przepisy prawa stanowią, że:

- Żywność łatwo ulegająca zakażeniu powinna być przechowywana w temperaturze poniżej 8°C, ale zalecana jest temperatura poniżej 5°C. Żywność umieszczona na witrynie nie powinna być przechowywana w temperaturze powyżej 8°C przez ponad 4 godz. Po tym czasie powinna zostać wyrzucona. Przykładem są gotowe dania zapiekane w cieście.
- Świeży i rozmrożony drób powinien być również przechowywany w temperaturze od 1°C do 4°C.
- Surowe owoce morza powinny być przechowywane w temperaturze „topnienia lodu” tzn. 0°C.

Prawo obowiązujące w Szkocji stanowi, że schłodzona żywność powinna być zazwyczaj przechowywana w lodówce lub w chłodnym miejscu z dobrą wentylacją.

Gorąca żywność po obróbce cieplnej

Żywność po obróbce cieplnej, np. ryby, frytki, porcje kurczaka, dania w cieście, sosy i zielony groszek powinny być przechowywane w wysokiej temperaturze do momentu sprzedaży.

Minimalna temperatura przechowywania produktów tego typu nie powinna spadać poniżej 63°C od momentu ugotowania do sprzedaży, chyba że zostaną sprzedane w ciągu 2 godzin od momentu ugotowania.

Mało wydajne urządzenia grzewcze mogą powodować problemy.

Bemar (duże naczynia używane w sklepach rybnych do gotowania i przechowywania gorących dań, np. groszku zielonego, sosu z pieczeni i sosu curry) lub szafki wystawowe powinny utrzymywać groszek i smażone ryby w temperaturze 63°C lub wyższej.

Mało wydajne urządzenia grzewcze mogą ogrzewać dolną część produktu, ale temperatura górnej części może być zbyt niska. Przy kontrolowaniu temperatury należy sprawdzać górną i dolną część produktu.

Należy zawsze zamykać pokrywy i przesuwane drzwi oraz utrzymywać wysoką temperaturę żywności. Jeżeli żywność wysycha w tej temperaturze, należy jednorazowo poddawać obróbce cieplnej mniejsze partie.

Przechowywanie gotowych dań zapiekanych w cieście w temperaturze pokojowej do momentu sprzedaży, po czym szybkie podgrzewanie ich w kuchence mikrofalowej może powodować zagrożenie, jeżeli kuchenka mikrofalowa jest używana w nieodpowiedni sposób. Właściwe ogrzewanie w kuchence mikrofalowej powinno doprowadzić do uzyskania tej samej wysokiej temperatury (powyżej 82°C) w całym produkcie.

Po odpowiednio długim czasie wysoka temperatura zniszczy wszystkie bakterie znajdujące się w daniu. Jednak część toksyn wytworzonych przez bakterie i większość przetrwalników bakterii może przetrwać proces obróbki cieplnej.

Należy używać kuchenek mikrofalowych odpowiedniego typu. Modele stosowane w gospodarstwach domowych mogą się nie nadawać do tego celu.

Ponieważ dania tego typu szybko się psują w temperaturze od 8°C do 63°C, a także ze względu na znaczne potencjalne zagrożenie zdrowia, dania w cieście powinny być zamrożone lub przechowywane w lodówce do momentu gotowania lub odgrzewania.

Pomiar temperatury

W celu sprawdzenia właściwego działania wyposażenia, należy regularnie dokonywać pomiaru temperatury. Najlepszym sposobem pomiaru temperatury zamrażarek, lodówek, bemara i witryn grzewczych jest mały termometr cyfrowy. Można go również używać do sprawdzania temperatury ryb w lodzie oraz dostaw produktów mrożonych i chłodzonych.

Należy stosować termometr z nierdzewnym czujnikiem oraz uważać, aby nie przenosić zanieczyszczeń. Czujnik należy myć i dezynfekować przed i po każdym użyciu.

Pomiarów należy dokonywać cyklicznie przez określony czas. Podczas pomiaru temperatury urządzeń należy zapisać wyniki do wglądu w przyszłości. Wszystkie lodówki powinny mieć zamontowane termometry lub paski do pomiaru temperatury, aby można było łatwo stwierdzić, czy urządzenie działa właściwie.

Dodatkowe porady dotyczące kontroli i pomiaru temperatury można uzyskać od lokalnego inspektora sanitarnego (**E.H.O.**) lub w urzędzie Seafish.

5. KONTROLA TOWARU

Właściwa rotacja towaru jest podstawowym sposobem utrzymania jakości produktów. Przepisy dotyczące żywności stanowią o stosowaniu etykiet podających terminy **przydatności do spożycia**. Po upływie tej daty żywności nie wolno spożywać .

Większość problemów związanych z potencjalnym zatruciem pokarmowym można rozwiązać przez zapobieganie zakażeniu żywności bakteriami oraz utrzymywanie żywności w temperaturze, w której bakterie nie mogą się rozwijać.

Informacje na temat kontroli towaru dotyczą zasadniczo tego, jak postępować, aby nie dać bakteriom czasu na rozwój i rozmnażanie się. Odpowiednia kontrola towarów rozpoczyna się od sprawdzenia, czy surowce są odpowiedniej jakości i kończy się na dopilnowaniu, aby produkty nie były zbyt długo przechowywane przed sprzedażą i spożyciem.

Poniższe zasady dyktuje zdrowy rozsądek:

- **Przed** przyjęciem dostawy należy sprawdzić **datę przydatności do spożycia**, temperaturę oraz stan opakowań. Partię towaru należy odrzucić, jeżeli temperatura jest nieodpowiednia (np. mrożone ryby w temperaturze powyżej -12°C) lub jeżeli towar jest przeterminowany. W większości zakładów pracuje osoba specjalnie wyznaczona do kontroli dostaw.
- Nie należy kupować zbyt dużych partii towaru na raz.
- **Najpierw należy zużywać towar najstarszy.** Odpowiednia rotacja towaru polega na unikaniu zużywania nowszego towaru, podczas gdy stary zalega w magazynie.

Nie wolno używać produktów przeterminowanych.

- Nie wolno używać dań odgrzewanych np. sosów lub dań w cieście. Jest to najczęstsza przyczyna zatrucia bakteriami *Clostridium perfringens* i *Staphylococcus aureus*.
- Produkty, które mogą być zanieczyszczone, a także stare lub uszkodzone produkty należy wyrzucić.

- Przy wkładaniu do lodówki żywności gotowanej i surowej, należy zawsze umieszczać gotowaną żywność powyżej surowej, a surowe warzywa umieszczać na samym dole. Zapobiega to przenoszeniu bakterii z zakażonej surowej żywności na żywność, która ma być spożywana bez dalszej obróbki cieplnej.
- Wszelkie odpady powinny być jak najszybciej umieszczane w pojemnikach na śmieci. Pojemniki powinny być wykonane z metalu lub z odpornego tworzywa sztucznego oraz powinny mieć dopasowane pokrywy, które należy zamykać, aby zapobiec przedostawaniu się much i innych szkodników.

Ze względu na zagrożenie pożarowe, smażalnie ryb powinny używać metalowych pojemników na odpady ze smażenia i powinny się one znajdować na zewnątrz budynku.

Oprócz zamykania pokryw, pojemniki na odpady powinny być czyszczone po opróżnieniu.

W poszczególnych częściach omówiliśmy najważniejsze kwestie dotyczące higienicznych warunków pracy.

Wszyscy pracownicy są odpowiedzialni za dopilnowanie odpowiedniej temperatury, zapobieganie zanieczyszczeniom oraz umożliwienie szybkiego przejścia produktów rybnych od przetwórcy do konsumenta.

6. HIGIENA OSOBISTA

Najważniejsze kwestie dotyczące higieny osobistej:

- Należy myć ręce po skorzystaniu z toalety.
- Należy myć ręce przed wejściem do pomieszczeń produkcyjnych.
- Należy myć ręce po wycieraniu nosa lub dotknięciu twarzy.
- Należy myć ręce po dotknięciu brudnych lub zanieczyszczonych przedmiotów.
- Należy myć ręce po wyrzucaniu odpadów.
- Należy myć ręce po dotykaniu surowej żywności np. świeżych ryb oraz przed dotknięciem gotowanej żywności lub innych produktów łatwo ulegających zakażeniu, np. wędzony łosoś.

- Po umyciu rąk należy je osuszyć w sposób higieniczny przy użyciu suszarki, jednorazowych ręczników papierowych lub ręcznika w rolce.
- Należy zakładać siatkę na włosy oraz stosować odpowiednie nakrycie głowy. Osoby z brodą powinny nosić siatkę przykrywającą brodę. Jeden włos lub płatek łupieżu może przenieść setki bakterii, jeżeli dostanie się do żywności.
- Zabrudzone ubranie ochronne należy natychmiast zmieniać.

Noszenie niehigienicznego kombinezonu może być niezgodne z prawem.

- W pomieszczeniach, w których przygotowywana jest żywność nie wolno jeść, pić ani żuć gumy; dozwolone jest to wyłącznie w pomieszczeniach socjalnych i innych wyznaczonych pomieszczeniach.
- Nie wolno palić tytoniu w żadnych pomieszczeniach, w których przygotowuje się żywność – jest to nielegalne. Palić wolno jedynie w pomieszczeniu socjalnym i innych wyznaczonych pomieszczeniach.
- Nie wolno używać perfum, lakieru do paznokci, biżuterii, zegarków, sztucznych paznokci podczas dotykania żywności, ponieważ mogą one spowodować zakażenie produktów. Paznokcie powinny być krótko obcięte i czyste.
- Przy przenoszeniu żywności należy unikać dotykania i używać szczypiec, rękawic lub innych metod nie wymagających dotykania. Jeżeli konieczne jest dotykanie dłońmi, należy umyć ręce dokładnie i w higieniczny sposób.
- Normalne ubrania wierzchnie należy przechowywać poza pomieszczeniami, w których znajduje się żywność. Odzieży ochronnej nie wolno nosić na zewnątrz.
- Należy się często kąpać i codziennie zakładać czystą odzież.
- Osoby odwiedzające pomieszczenia z żywnością muszą się stosować do wszystkich zasad obowiązujących pracowników.

Przypomnienie najważniejszych zasad:

- Strefa temperatury niebezpiecznej, której należy unikać, to **od 5°C do 63°C**.
- Bakterie powodujące zatrucie pokarmowe nie mogą się rozwijać w temperaturze **od 63 °C do 82 °C**
- Bakterie giną w temperaturze powyżej **82 °C**.
- Pracownik powinien zawiadomić swego zwierzchnika lub kierownika, jeżeli jest chory, cierpi na zmiany skórne lub dolegliwości jelitowe. Niezawiadomienie o tym pracodawcy może stanowić naruszenie prawa.

Pracodawcę należy zawiadomić przed rozpoczęciem pracy.

- Wszelkie skaleczenia należy opatrywać wodoodpornym, kolorowym opatrunkiem.
- Należy na bieżąco sprzątać.
- Odpady żywności należy umieszczać w odpowiednich pojemnikach. Pojemniki powinny mieć pokrywy zabezpieczające odpady przed szkodnikami.
- Pomieszczenia z żywnością należy chronić przed szkodnikami i zwierzętami domowymi.
- Należy unikać dotykania żywności dłońmi. Jeżeli jest to konieczne, należy wcześniej dokładnie umyć ręce.
- W pracy należy nosić odpowiednią, czystą odzież.
- Odzież ochronna ma chronić żywność.

WIĘCEJ INFORMACJI I CO NALEŻY ZROBIĆ W DALSZEJ KOLEJNOŚCI

Aby uzyskać więcej informacji na temat higieny żywności i dowiedzieć się, co należy zrobić w dalszej kolejności, skontaktuj się z osobą, która udostępniła Ci ten moduł do samodzielnej nauki, lub wyślij wiadomość e-mail na adres:

onshore@seafish.co.uk.

Po zakończeniu nauki w ramach tego modułu można podejść do testu wielokrotnego wyboru, aby uzyskać kwalifikacje w dziedzinie Podstawowych zasad higieny żywności (Elementary Food Hygiene) przyznawane przez REHIS.

Więcej informacji można też znaleźć na stronie internetowej akademii szkoleniowej Seafood Training Academy. Znajduje się tam również test internetowy, do którego można podejść w ramach sprawdzenia swojego przygotowania do egzaminu.

www.seafoodacademy.org – materiały szkoleniowe on-line

Proszę wypełnić formularz oceny na końcu tego modułu i przesłać go pocztą do Seafish (darmowa wysyłka) lub oddać w momencie przystąpienia do egzaminu. Można też zeskanować poniższy kod QR, by wypełnić ocenę on-line.

