

ATSAKYMAI Į SAVARANKIŠKUS ŽINIŲ VERTINIMO KLAUSIMUS

S.E.K. 1

a. Atsižvelgiant į bakterijų kiekį žmonės yra labai nešvarūs, nes juos dengia bakterijos, ypač aplink nosį, burną, genitalijas ir išangę.

Įprastai kvėpuojant aplinkui skleidžiami mikrobai, o kosint ir čiaudint jie skleidžiami sparčiau. Kai kūnas liečiamas ar kasomas, mikrobai patenka ant rankų, o nuo jų pernešami kitur.

b. Nes esame per silpni! Procesai, kurie galėtų sunaikinti bakterijas, gali pažeisti ir mus. Turime susitvarkyti, kad sumažintume jų skaičių, o likusių bakterijų atsikratyti dėvint švarius drabužius.

S.E.K. 2

a. Bakterijos dauginasi ir reprodukuoja pasidalindamos į dvi naujas bakterijas, kol pasiekia tam tikrą skaičių.

b. 500 000 000 – teisingai, 500 mln. bakterijų ant 1 segtuko galvutės.

c. 4 000 000 000. Jeigu pasidomėtume jų skaičiumi po 8 valandų, tai jau būtų 8 400 000 000 000 000. Šių bakterijų bendras tūris būtų apie 18 litrų (apie 4 galonų) – mūsų smeigtuko galvutė taptų dviem pilnais kibirais!

S.E.K. 3

a. Svarbu žinoti skirtumą tarp šių dezinfekavimo priemonių grupių. Likutinės dezinfekavimo priemonės ilgai laikosi – jos prikimba prie paviršiaus ir palieka žymes.

Nelikutinės dezinfekavimo priemonės ilgai nesilaiko, kadangi jos išgaruoja ir nepalieka žymių ant paviršiaus.

b. i. Paprastai likutinių dezinfekavimo priemonių pagrindas yra **fenoliai**.

ii. Nelikutinių dezinfekavimo priemonių pagrindas dažnai yra **chloras ir jodas**.

c. Pagal panaudojimą

i. Likutinės šias priemones naudojate tualetuose, vamzdžių viduje, šiukšlių dėžėms, kiemuose ir apskritai, **patalpose, kuriose nelaikomas maistas.**

ii. Nelikutinės šiomis priemonėmis naudojamosi patalpose, kuriose laikomas maistas, drėkinimo ir valymo įrangai, žuvies dėžėms ir kt.

S.E.K. 4

Jūsų atsakyme turėjo būti šie punktai:

- a. laikykite jas toliau nuo maistui tinkamų produktų; laikykite tinkamus maisto produktus žemoje temperatūroje; dažnai valydami stenkitės sumažinti jų kiekį; nesinaudokite nešvariais paviršiais ir įranga, kad jų nepatektų nuo vieno maisto produktų ant kitų. **Laikykite šaltai ir švariai.**

S.E.K. 5

Apskritai:

- Atsakomybė tenka vietinės valdžios institucijai, kuri bus paskyrusi visu etatu dirbančius pareigūnus, prižiūrinčius, kaip įgyvendinamas įstatymas.

S.E.K. 6

Šis klausimas labai sunkus, nes tikrasis atsakymas yra „nežinau“, bet manome, kad reikia bent pabandyti:

- Du kartus laive;
- Tris kartus pardavimo metu;
- Tris kartus apdorojant;
- Tris ar keturis kartus po to.

Taigi galima spėti, kad apytikriai būtų mažiausiai dešimt kartų, o gal net iki penkiolikos.

S.E.K. 7

- a. Plytelės geriau, nes jos neporingos, todėl lengvai valomos, ir lengvai neskykla, jeigu teisingai suklotos. Betonai poringi ir skylantys. Plyteles nesunku pakeisti, tačiau jas gali tekti keisti dažniau nei taisyti betoną.

- b. Problemos su plytelėmis. Jos gali būti slidžios ir ypatingą dėmesį reikia skirti tarpams.

S.E.K. 8

Vizualiai švaru reiškia, kad atrodo švaru. Kai kurios bakterijos bus pašalintos, tačiau nemažai išliks.

Bakteriškai švarus reiškia, kad beveik visos bakterijos buvo sunaikintos.

S.E.K. 9

- a. Turi būti pašalinta iš kambario, kuriame tvarkomas maistas, į atliekų konteinerius, beveik tuo pat metu, kai tik susidaro tam tikras kiekis. Atliekų konteineriai turi būti tuštinami ir valomi mažiausiai kartą per dvi dienas.
- b. Konteinerių dangčiai turi būti sandarūs. Konteineriai niekada neperpildomi. Jie turi stovėti mažiausiai 60 cm virš grindų, kad būtų galima išvalyti po jais esančią vietą.

S.E.K. 10

Asmeninė higiena – tai vienintelė sritis, kurioje jūs esate vienintelis atsakingas asmuo. Tik jūs galite užtikrinti, kad jūsų higienos standartai būtų aukščiausios klasės.

S.E.K. 11

Labai sunku valyti po daiktais, kurie yra žemiau kaip 25 cm nuo paviršiaus. Šiomis sąlygomis nesudėtinga palikti atliekas po mechanizmu ir sudaryti idealias sąlygas kenkėjams. Įranga turi būti arba su plovimo mechanizmu, pritvirtinta prie grindų, pakelta 25 cm arba lengvai perstatoma valymo metu.

S.E.K. 12

Skalavimas šaltu vandeniu niekada nekenkia, ir šaltas vanduo yra pigesnis. Jis labai gerai tinka kraujui, gleivėms ir bet kokiai daug proteinų turinčiai medžiagai nuplauti.

S.E.K. 13

- a. Apdenkite švariu, ryškiaspalviu neperšlampamu audiniu ir pasitarkite su darbdaviu dėl virimo.

- b. Visiškai rimtai sakome, kad **privalote apie tai pranešti darbdaviui**. Turite jam ar jai pranešti net ir tuo atveju, jei nedirbate, kad jis ar ji galėtų imtis tam tikrų valymo procedūrų, jei reikia. Jums bus pasakyta, kada galite grįžti į darbą.

S.E.K. 14

Žmonės, neapsirengę darbui su maistu tinkamais rūbais ir nenusiplovę rankų yra tokie pat pavojingi žmogaus sveikatai, kaip bet kurie kenkėjai.

S.E.K. 15

Štai keli mūsų pasiūlymai. Tikimės, kad ir jūsų panašūs.

- i. Laikykite juos nuošalyje – skirtingiems kenkėjams taikomos skirtingos priemonės.
- ii. Nepritraukite jų – vadinasi, turi būti švaru ir viduje, ir išorėje.
- iii. Nemaitinkite jų - sąmoningai (kačių, šunų, paukščių) ar atsitiktinai neuždengdami maisto ir konteinerių dangčiais.
- iv. Pašalinkite juos, kai tik aptikote – jei būtina, iškvieskite specialią tarnybą.

S.E.K. 16

Galima buvo atsakyti:

- i. Toksinai nuodija daug greičiau.
- ii. Paprastai virimas ar pašildymas toksinų nesunaikina. Išimtis - botulizmo toksinai, kurie nesunkiai sunaikinami kaitinant.

S.E.K. 17

Tikėtina, kad galima aptikti skylės maišuose, o kartais ir graužimo žymes ant konteinerių.

Spintelėse ar už įrangos, paieškojus su žibintu, galima aptikti išmatų.

S.E.K. 18

Tai šiek tiek apgaulingas klausimas!

Atsakymas yra TAIP, bet tarp nuotekų vamzdžio ir kanalizacijos turi būti

gaudyklė (trapas). Tualetuose jos yra, tai svarbiausias dalykas.

S.E.K. 19

Maistą nuodijančios bakterijos prastai dauginasi žemesnėje nei 5°C arba aukštesnėje nei 63°C temperatūroje, tačiau dauguma bakterijų puikiai veisiasi nurodytų temperatūrų intervale. Žuvį geriausia laikyti žemesnėje nei 5°C temperatūroje.

Atminkite, kad tai pagal įstatymus leidžiamos didžiausios ir mažiausios ribos.

S.E.K. 20

Šis klausimas gali pasirodyti sudėtingas, nes terminą „apsauginiai drabužiai“ naudojame dviem būdais:

- Jus apsaugantys drabužiai = AAP;
 - Drabužiai, kurie nuo jūsų apsaugo maistą = higienos drabužiai.
- a. Vadovaujantis taisyklėmis sprendžiami maisto apsaugos klausimai ir reikalaujama, kad visos kūno dalys, galinčios prisiliesti prie maisto, turi būti uždengtos švariais drabužiais, išskyrus rankas, kurios turi būti reguliariai plaunamos, t.y. reikia dėvėti specialiuosius drabužius, neperšlampamą prijuostę, aulinius guminius batus, kepurę ir kt.
- b. Reguliariai plaukite arba net kasdien kartą per dvi dienas ir dėvėkite tinkamą galvos apdangalą, kai dirbate su maistu.

S.E.K. 21

Chloravimas. Pridėjus chloro į vandenį, šis tampa švelnia dezinfekuojančia priemone. Reguliarus chloruoto vandens naudojimas mažina bakterijų skaičių ir palengvina įprastinį valymą.

S.E.K. 22

Tikimės, kad šis klausimas privertė gerai pagalvoti!

Kai plaunate paviršių, nuo jo pašalinate daug bakterijų, kai kurias bakterijas galbūt net nuplaunate, kai naudojate dezinfekavimo priemones, tačiau nemažai jų dar lieka.

Ar būtina, ar nebūtina sterilizuoti paviršių, priklauso nuo to, kokių

higienos standartų tam tikru atveju reikia laikytis.

S.E.K. 23

- a. Higiena Čia galėtumėte daug pasakyti, tačiau galėtume apibendrinti kaip „a“ lygio švarą, kuri neleidžia maisto sukelti ligai plisti.
- b. Švara Turėjote paminėti, kad egzistuoja du lygiai. Vizualiai švaru ir švaru, atsižvelgiant į bakterijų kiekį. Jums reikia, kad daiktai būtų vizualiai švarūs, nes tai sudaro jūsų klientams gerą įspūdį, o pradžioje tai svarbu. Visiškai palaikant higieną paviršiai ir įranga taip pat turi būti švarūs atsižvelgiant į bakterijas.
- c. Bakterijos Šia tema parašyta daug knygų, tačiau mes jums palikome tik kelias eilutes. Tiesiog norėjome, kad užrašytumėte, jog tai maži organizmai kartais vadinami mikrobais. Jų visur pilna. Jos gali greitai daugintis. Nors dauguma bakterijų yra nekenksmingos, jos gali sukelti tokias problemas: sugedusi žuvis ir apsinuodijimas maistu.
- d. Nešvara Švarai priešingas reiškinys. Pagrindinis dalykas tas, kad esant bakterijoms daiktas gali atrodyti švarus, nors toks ir nėra. Blizgantis peilis arba darbo paviršius yra nešvarus, jeigu ant jų yra bakterijų. Neseniai nuplautos rankos yra nešvarios, jeigu ant jų pateko bakterijų nuo durų rankenos. Šiuo požiūriu viskas nešvaru, jeigu nesiėmėte priemonių atsikratyti bakterijų.
- e. Kenksmingumas Turėjote pagalvoti apie bakterijų kenksmingą poveikį. Visos bakterijos tampa kenksmingos žuviai, kai tik ji pagaunama. Jos sukelia gedimą ir gali sukelti apsinuodijimą maistu. Rezultatas gali būti prastos kokybės žuvis, kuri gali būti kenksminga:
 - Žuvies pramonei apkritai;
 - Jums ir jūsų įmonei, jei pagal įstatymą būsite patraukti baudžiamojon atsakomybėn;
 - Žmonėms, kurie gali apsinuodyti maistu.

S.E.K. 24

Jie visi platina ligas ir maistą nuodijančias bakterijas. Galėtumėte pasakyti, kad jie visi nešvarūs.

S.E.K. 25

Turėjote prisiminti, kad:

Valymo priemonė – tai medžiaga, kuri sumažina paviršiaus įtempimą ir padeda vandeniui sudrėkinti daiktus.

Ji taip pat padeda ištirpinti nešvarumus vandenyje ir sulaiko juos putose, neleisdama jiems nusėsti. Plovikliai patys nesunaikina bakterijų.

S.E.K. 26

Apie 5 °C ir daugiau ir tai gana vėsu.

Panaši temperatūra palaikoma daugelyje buitinių šaldytuvų.

S.E.K. 27

Valomosios medžiagos turi būti laikomos kitose patalpose, toliau nuo patalpų, kuriose tvarkomas maistas.

S.E.K. 28

- a. Jūsų požiūriu svarbiausias dalykas yra tas, kad dezinfekuojančios priemonės žudo bakterijas.
- b. Galėjote pateikti bet kurį iš šių trijų.
 - Chloro pagrindu;
 - Fenolio pagrindu;
 - Jodo pagrindu.

S.E.K. 29

Tai susiję su bet kuriuo maistu, kuris pateikiamas į rinką žmonėms.

S.E.K. 30

Jūsų atsakymas turėtų būti maždaug toks:

- i. dėl jų sumažėja kokybė ir vertė;
- ii. jie gali apnuodyti žmones.

S.E.K. 31

Tikimės, kad įtraukėte šiuos ir galbūt papildomus savo punktus.

- a. **Patalpos ir įranga** turi turėti kuo mažiau vietų, kur laikomos maisto atliekos ir gali būti bakterijų. Taršos galimybės labai menkos, o užteršus, turi būti lengva tai pašalinti.
- b. **Medžiagos** turi būti neporingos ir atsparios dažnam valymui, nepažeidžiamos valymo priemonių ir nesugeriančios jų kvapo.
- c. **Išdėstymas – patalpos** ir įranga turi būti išdėstyti taip, kad juos būtų lengva valyti ir kad neužimtų per daug darbo vietos.

S.E.K. 32

a. Rankų plovimas:

- Kadangi būtent rankomis liečiamas maistas – štai kodėl kalbama apie rankų darbą!
- Be to, rankos liečia daugybę įvairių daiktų, kurie galėtų apnuodyti maistą, jeigu jų reguliariai neplautume.

b. Tvarka turėtų būti tokia, kad rankos plaunamos mažiausiai kiekvieną kartą įėjus į kambarį, kuriame dirbama su maistu, be to:

- kiekvieną kartą, kai baigiate dirbti su vienokiu maistu ir pereinate prie kitokio;
- kiekvieną kartą, kai paliečiate užterštą paviršių (įskaitant save);
- pasinaudojus tualetu ir prieš išeinant iš prausyklos;
- parūkius, sukosėjus, sučiaudėjus ar pasinaudojus nosine.
- po pertraukos, pvz., pavalgius ar atsigėrus valgykloje;
- bet kada, kai manote, kad tai yra reikalinga.

S.E.K. 33

Ar prisimenate tris schemas tekste, rodančias, kad reikia:

- i. jas **numarinti badu**, atimant jų maistą.
- ii. **izoliuoti**, nepadedant joms persikelti iš vienos vietos į kitą.
- iii. **nužudyti** jas dezinfekuojančiomis ir sanuojančiomis priemonėmis.

S.E.K. 34

Jeigu pasakėte, kad sanavimas reiškia visų bakterijų sunaikinimą, supainiojote su sterilizavimu.

Sanavimas reiškia bakterijų skaičiaus sumažinimą iki saugaus lygio. Dar kartą pažiūrėkite apibrėžimus tekste.

S.E.K. 35

Jūsų sąrašė turi būti mažiausiai šie dalykai:

- prieš pradėdant darbą;
- pasinaudojus tualetu;
- išėjus dėl kokios nors priežasties ir vėl sugrįžtant į patalpą, kurioje dirbama su maistu;
- palietus bet ką, kas gali būti užteršta;
- pereinant nuo vieno maisto produkto prie kito.
- visada, kai manote, kad to reikia.

S.E.K. 36

Trumpo atsakymo nepakanka! Klientai tikisi, kad visi, ruošiantys maistą, laikosi higienos, todėl nenuvilkite jų, nes tarp jų galime būti ir mes.

S.E.K. 37

Jie nusiųs mėginį į maisto laboratoriją, kur jis bus ištirtas.

S.E.K. 38

- | | |
|-------------------|--|
| a. Prieštaravimas | Šis klausimas galėjo pasirodyti sunkus, nes mes jau daug pasakėme apie didelį jų dauginimosi greitį idealiomis sąlygomis, tačiau jos, aišku, dauginasi ir toliau, kol sąlygos tam pasidaro nepakenčiamos. |
| b. Prieštaravimas | Dar vienas suktas klausimas – kai kurios bakterijos gali daugintis ant neįprastų maisto produktų ir ekstremaliomis sąlygomis, tačiau jos dažniausiai visgi ir toliau labai gerai dauginsis ant įprastų produktų ir įprastomis sąlygomis. |
| c. Prieštaravimas | faktiškai vandenyje jos išgyvena geriau negu ant paviršių, ir joms daugintis reikalingas vanduo. |
| d. Prieštaravimas | nuodingos bakterijos savaime ant maisto |

neatsiranda, jos ten turi kažkaip patekti.

e. Prieštaravimas maisto apnuodijimą sukelia **prastas vadovavimas**. Sėkmė su tuo nesusijusi.

S.E.K. 39

Galėjote prisiminti ir kai kuriuos kitus punktus, tačiau šie keturi yra, ko gero, svarbiausi.

- i. Naudoti rekomenduojamu stiprumu.
- ii. Nemaišyti su kitomis valymo priemonėmis.
- iii. Laikyti ant valomo paviršiaus kuo ilgiau.
- iv. Saugoti odą ir akis nuo purslų.

S.E.K. 40

Visi atsakymai klaidingi, tačiau **piretrumas** yra gana saugus, jeigu juo atsargiai naudojama. Kitais geriausiai naudotis ekspertams.

S.E.K. 41

Čia tikriausiai tikėjotės kažko sudėtingo, tačiau, kai naudojate ploviklius, laikykitės instrukcijos ant pakuotės. Valiklių yra labai įvairių, todėl elkitės taip, kaip sako gamintojas.

S.E.K. 42

Taip, kad būtų geras nutekėjimas, kai dažnai plaunama. Nuolydis turi būti į nutekėjimo vamzdžio pusę.

S.E.K. 43

Pakeiskite juos švariais apsauginiais drabužiais ir laikykite juos ne tose patalpose, kuriose dirbama su maistu.

S.E.K. 44

Laikykite savo gaminį (**pagamintą produktą**) toli nuo žaliavų, kuriomis naudojate (neapdirbtų produktų). Nesinaudokite jais vienu po kito, jeigu nenusiplovėte rankų ir nepasikeitėte drabužių. Gera mintis būtų turėti skirtingų spalvų specialiuosius drabužius neparuoštam ir pagamintam maistui. Be to, turėtų būti naudojama skirtingais šaldytuvo stalčiais, konteneriais, įrankiais ir darbiniais paviršiais.

S.E.K. 45

Šis klausimas galėjo pasirodyti sunkus, net iš tiesų yra visiškai paprastas:

Kai naudojate valymo įrangą, ji gali išsitepti, todėl ją pačią reikia nuvalyti prieš kitą naudojimą.

S.E.K. 46

Tai daug sudėtingiau nei pats klausimas ir galimi atsakymų variantai. Atitinkamas teisės aktas yra 1992 m. Darbo vietos (sveikatos, saugos ir gerovės) taisyklės. 20 taisyklėje apibrėžiami sanitariniai patogumai. Šį teisės aktą galite rasti internete.

Tai gali būti nuo 4 mišrių arba tik moterims skirtų tualetų iki 3 tualetų ir 2 pisuarų, skirtų tik vyrams. Jei tai 50:50, tada turėtų būti 5 tualetai, 2 pisuarai ir keletas praustuvių.

S.E.K. 47

Kai garai kaupiasi ant dažyto blizgaus paviršiaus, dažai po tam tikro laiko nusilupa ir lieka sunkiai valomas poringas paviršius. Maistui naudojimo paviršiaus apdaila yra geriausia apdaila.

S.E.K. 48

Rankų plovimas.

- Jam būtinos tam tikros sąlygos ir įspėjamieji užrašai;
- Iš jūsų reikalaujama dažnai plauti rankas.

S.E.K. 49

Nesirūpinkite dėl tikslaus pasakymo, tačiau turėjote užrašyti kažką panašaus:

- a. Paukščiai Didžiausia problema – paukščių išmatos, ne todėl, kad jos kristų tiesiai ant maisto, bet todėl, kad jos yra ligos židinyš, pritraukiantis vabzdžius.
- b. Šunys Ekskretai, į kurių liekanas gali įlipti šunys arba žmonės, išnešiojantys juos ant batų. Tik pagalvokite, kaip jūs nusiaunate batus!

- c. Vabzdžiai ligos, kurias jie išnešioja ant savo kojų ir kūnų.

S.E.K. 50

Paprašėme jūsų tai atlikti šiuo būdu, nes neretai lengviau prisiminti kelis pagrindinius žodžius. Mūsų atsakymas:

- pašalinkite **atliekas**, kai tik jos susidaro;
- nuskalaukite šaltu vandeniu;
- nušveiskite su karštu švariu vandeniu;
- panaudokite **dezinfekuojančią priemonę** ir palikite, kad išdžiūtų.

S.E.K. 51

Tai svarbus punktas.

Kiekvienai darbo vietai turi būti taikomos savos **valymo normos** ir **gerai nusistovėjusi tvarka**.

Kiekvienam darbuotojui turėtų būti suteiktos **aiškios instrukcijos** kaip turi būti atliekamas tinkamas valymas. Šios instrukcijos turi būti aiškiai matomos darbo vietoje.

S.E.K. 52

Visada kreipkitės į vietinį aplinkos sveikatos pareigūną.

S.E.K. 53

Nusistovėjusi tvarka.

- Kai tam tikri dalykai tampa nusistovėjusia tvarka, daug lengviau juos įgyvendinti.
- Kadangi vykdomi organizuotai, lengviau įvykdyti.

S.E.K. 54

1. Galėjote pasirinkti du iš šio sąrašo: aliejaus atliekos, metalų, radioaktyvios atliekos ir kitos cheminės atliekos.
2. Sunku tiksliai nusakyti – iš esmės susiliečia su kažkuo, kas turi stiprų kvapą ir skonį, vėliau tampančiu nuolatiniu žuvies kvapu. Žuvis nebekvepia taip, kaip turėtų.
3. Bakterinis, cheminis ir fizinis.
Bakterinis – paprastai tvarkant žuvį nešvariomis sąlygomis.

Cheminis – prastai prižiūrima įranga, prasti valymo įpročiai.
Fizinis - dėl neatsargaus svetimkūnių naudojimo.