

ODPOWIEDZI NA PYTANIA DO SAMOOCENY

SAQ 1

- a. Ludzie są brudni w sensie bakteriologicznym, ponieważ ich ciała pokrywają bakterie, szczególnie w okolicy nosa, ust, genitaliów i odbytu.

Normalne oddychanie rozprzestrzenia zarazki, a kaszel i kichanie rozprzestrzeniają je szybciej. Dotykanie ciała i drapanie się przenosi zarazki na dłonie, po czym mogą one zostać przeniesione w inne miejsca.

- b. Ponieważ jesteśmy zbyt delikatni! Wszelkie procesy, które całkowicie zabijają bakterie są szkodliwe również dla ludzi. Musimy starać się zmniejszyć liczbę bakterii, a następnie ograniczyć możliwość roznoszenia pozostałych bakterii nosząc czystą odzież.

SAQ 2

- a. Bakterie rozmnażają się przez podział na dwie nowe bakterie, po osiągnięciu określonego rozmiaru.
- b. 500 000 000 - zgadza się, 500 milionów bakterii na jednej główce od szpilki.
- c. 4 000 000 000. Gdybyśmy zapytali o ilość po 8 godzinach, wynik wynosiłby około 8 400 000 000 000 000. Taka ilość bakterii miałaby objętość około 18 litrów (4 galony). Z jednej główki od szpilki powstałaby ilość zajmująca dwa wiadra!

SAQ 3

- a. Powinieneś wiedzieć, jaka jest różnica pomiędzy tymi typami środków dezynfekcyjnych. Środki dezynfekcyjne o działaniu długotrwałym pozostają długo na powierzchni i pozostawiają ślad.

Środki dezynfekcyjne o działaniu krótkotrwałym nie działają zbyt długo. Wyparowują i nie pozostawiają śladów na powierzchniach.

- b. i. Środki dezynfekcyjne o działaniu długotrwałym są najczęściej na bazie **fenolu**.
- ii. Środki dezynfekcyjne o działaniu krótkotrwałym są często na bazie **chloru lub jodu**.

c. Miejsca stosowania

- i. Środki o działaniu długotrwałym Stosuje się je w toaletach, wlewa się do kanałów ściekowych, stosuje się w kubłach na śmieci, na placach i wszędzie **poza pomieszczeniami obróbki żywności.**
- ii. Środki o działaniu krótkotrwałym Najlepiej stosować je w pomieszczeniach obróbki żywności, do moczenia i czyszczenia sprzętu, pojemników na ryby itp.

SAQ 4

Prawidłowa odpowiedź powinna zawierać następujące kwestie:

- nie dopuścić do ich kontaktu z żywnością;
- przechowywać żywność w niskiej temperaturze;
- ograniczać stale ilość bakterii poprzez częste
- nie ułatwiać im przenoszenia się z jednego typu na drugi używając brudnych powierzchni i sprzętu.

Utrzymywać niską temperaturę i utrzymywać czystość.

SAQ 5

Zasadniczo:

- Odpowiedzialne są władze lokalne, które wyznaczają urzędników pracujących na pełnym etacie, których zadaniem jest nadzorowanie wdrażania przepisów Ustawy.

SAQ 6

To trudne pytanie, ponieważ właściwa odpowiedź brzmi „nie wiem”. Przepuszczamy jednak, że może to nastąpić w następujących sytuacjach:

- dwa razy na statku;
- trzy razy na targu;
- trzy razy w trakcie obróbki;
- trzy lub cztery razy później.

Można więc przypuścić, że może to nastąpić przynajmniej dziesięć razy, a może nawet do piętnastu razy.

SAQ 7

- a. Płytki ceramiczne są lepsze, ponieważ nie są porowate, dzięki czemu można je łatwo czyścić oraz nie pękają, jeżeli są właściwie położone. Beton jest porowaty i pęka. Płytki łatwiej wymienić, ale wymiana płytek może być konieczna częściej niż naprawa betonu.
- b. Problem z płytkami ceramicznymi polega na tym, że mogą być śliskie oraz należy zwracać szczególną uwagę na czyszczenie spoin.

SAQ 8

Czystość wizualna oznacza, że przedmiot wygląda czysto. Niektóre bakterie zostaną usunięte, ale wiele pozostanie.

Czystość bakteriologiczna oznacza, że prawie wszystkie bakterie zostały zniszczone.

SAQ 9

- a. Należy je usuwać z pomieszczenia obróbki żywności do kubłów na podroby jak najszybciej po ich powstaniu. Kubły na podroby należy opróżniać i czyścić przynajmniej co drugi dzień.
- b. Kubły powinny mieć szczelne pokrywy. Nie należy ich przepelniać. Powinny się znajdować przynajmniej 60 cm nad ziemią, by można było wyczyścić je od spodu i powierzchnię pod nimi.

SAQ 10

Higiena osobista jest jedyną dziedziną, w której pracownik posiada całkowitą kontrolę. Jesteś jedyną osobą, która może dopilnować, aby Twoja higiena osobista była na najwyższym poziomie.

SAQ 11

Jeżeli urządzenia znajdują się mniej niż 25 cm nad podłogą, bardzo trudno pod nimi sprzątać. Odpadki mogą łatwo dostać się pod urządzenia i mogą zapewnić idealne warunki do rozwoju szkodników. Urządzenia powinny być ustawione bezpośrednio i szczelnie na podłodze lub powinny być ustawione wyżej, przynajmniej 25 cm nad podłogą lub powinny być łatwe do przesunięcia w celu sprzątnięcia.

SAQ 12

Zimna woda do płukania nie wyrządza żadnych szkód i jest tańsza od gorącej wody. Jest ona szczególnie przydatna do usuwania krwi, śluzu i innych substancji białkowych.

SAQ 13

- a. Opatrzeć czystym, kolorowym, wodoodpornym plastrem. O czyraku należy zawiadomić pracodawcę.
- b. **Musisz zawiadomić pracodawcę**, nawet jeżeli będzie to krępujące. Należy zawiadomić pracodawcę, nawet gdy pracownik nie chodzi do pracy. Umożliwi to pracodawcy przeprowadzenie specjalnych procedur czyszczenia w razie konieczności. Pracodawca poinformuje pracownika, kiedy będzie mógł wrócić do pracy.

SAQ 14

Ludzie nie ubrani odpowiednio do pomieszczeń obróbki żywności i z nieumytymi rękami stanowią takie samo zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, jak inne szkodniki.

SAQ 15

Oto kilka naszych propozycji. Podane przez Ciebie odpowiedzi powinny być podobne.

- i. Nie pozwalaj im przedostać się do pomieszczeń. Różne szkodniki wymagają różnych metod zapobiegawczych.
- ii. Nie zachęcaj ich – oznacza to zachowanie czystości wewnątrz i na zewnątrz zakładu.
- iii. Nie karm ich – celowo (np. kotów, psów, ptaków) lub nieumyślnie pozostawiając odkrytą żywność i niedomknięte pojemniki.
- iv. Usuń je natychmiast po wykryciu. Jeżeli to konieczne, zawiadom inspektora sanitarnego.

SAQ 16

Odpowiedź mogłaby brzmieć następująco:

- i. Toksyny powodują zatrucie znacznie szybciej.
- ii. Toksyny zazwyczaj nie ulegają zniszczeniu pod wpływem gotowania lub odgrzewania. Wyjątkiem jest jad kiełbasiany, który łatwo ulega zniszczeniu pod wpływem wysokiej temperatury.

SAQ 17

Najprawdopodobniej zauważysz dziury w workach lub torbach, a czasami ślady zębów na innych pojemnikach. Odchody można znaleźć szukając ich z latarką za szafkami lub za urządzeniami.

SAQ 18

To podchwytliwe pytanie!

Prawidłowa odpowiedź brzmi TAK, ale rury kanalizacyjne powinny prowadzić do syfonu przed wejściem do ścieku. Toalety mają zawsze zainstalowane syfony. Jest konieczne.

SAQ 19

Ponieważ bakterie chorobotwórcze nie mnożą się szybko w temperaturze poniżej 5°C lub powyżej 63°C, natomiast pomiędzy tymi temperaturami większość bakterii rozmnaża się dosyć szybko. Ryby najlepiej przechowywać w temperaturze poniżej 5°C.

Pamiętaj, że to temperatura maksymalna i minimalna określona w przepisach prawnych.

SAQ 20

To pytanie może być nieco mylące, ponieważ użyliśmy określenia „odzież ochronna” w dwóch znaczeniach:

- odzież ochronna = środki ochrony indywidualnej (*Personal Protective Equipment, PPE*);
- odzież, która chroni żywność przed kontaktem z człowiekiem = odzież zapewniająca higienę.
 - a. Przepisy dotyczą ochrony żywności i zgodnie z nimi wszelkie części ciała mogące wejść w kontakt z żywnością powinny być zakryte przez czystą odzież, oprócz dłoni, które należy często myć, tzn. należy nosić kombinezon, wodoodporne fartuchy, kalosze, nakrycie głowy itp.
 - b. Należy je regularnie myć, co drugi dzień lub nawet codziennie, i nakładać na nie odpowiednie nakrycie głowy przy pracy z żywnością.

SAQ 21

Chlorowanie. Chlorowanie powoduje, że woda ma łagodne działanie dezynfekcyjne. Regularne stosowanie chlorowanej wody zmniejsza ilość bakterii i ułatwia regularne czyszczenie.

SAQ 22

Mamy nadzieję, że nad tym pytaniem musiałeś się dobrze zastanowić!

Mycie powierzchni usuwa wiele bakterii, prawdopodobnie nawet powoduje zmycie niektórych z nich, jeżeli używa się detergentu. Wiele bakterii jednak pozostaje.

Wiele zależy od tego, jaki poziom higieny jest konieczny oraz czy po myciu konieczna jest sterylizacja powierzchni.

SAQ 23

- a. Higieniczny Można na ten temat powiedzieć wiele – jednak ogólnie oznacza to „poziom czystości zapobiegający rozwojowi chorób przenoszonych przez żywność”.
- b. Czysty W odpowiedzi należy wspomnieć o dwóch poziomach czystości – czystości wizualnej i czystości bakteriologicznej. Przede wszystkim należy uzyskać czystość wizualną, ponieważ robi to dobre wrażenie na konsumentach i jest krokiem we właściwym kierunku. Pełna higiena wymaga doprowadzenia powierzchni i sprzętów do czystości bakteriologicznej.
- c. Bakterie Na ten temat napisano wiele książek, a Ty musiałeś odpowiedzieć w kilku liniijkach. Odpowiedź powinna zawierać stwierdzenie, że są to niewielkie organizmy zwane również zarazkami. Znajdują się wszędzie. Mogą się szybko rozmnażać. Mimo tego, że wiele rodzajów bakterii jest nieszkodliwych, mogą one powodować problemy takie jak psucie się żywności oraz zatrucia pokarmowe.
- d. Brudny To przeciwieństwo czystego. Najważniejsze jest to, że jeżeli na przedmiocie znajdują się bakterie, jest on brudny, nawet gdy tego nie widać. Błyszczący nóż i powierzchnia robocza są brudne, gdy znajdują się na nich bakterie. Jeżeli po umyciu rąk zanieczyściłeś je ponownie bakteriami z klamki u drzwi – ręce są brudne. W tym sensie wszystko jest brudne, chyba że zrobiono coś, aby usunąć bakterie.
- e. Szkodliwy Chodzi tu o szkodliwe skutki działania bakterii. Wszystkie bakterie są szkodliwe dla ryb po złowieniu. Mogą one powodować zepsucie ryb i zatrucia pokarmowe. Prowadzi to do obniżenia jakości ryb, co z kolei jest szkodliwe dla:

przemysłu rybnego ogółem;
Ciebie i Twojej firmy, jeżeli zostaniesz pociągnięty do odpowiedzialności prawnej;
konsumentów, którzy mogą ulec zatruciu pokarmowemu.

SAQ 24

Wszystkie szkodniki przenoszą choroby i bakterie wywołujące zatrucia pokarmowe. Można powiedzieć, że wszystkie są brudne.

SAQ 25

Powinieneś pamiętać, że:

Detergenty to substancje ułatwiające zmycie przedmiotów wodą dzięki obniżeniu napięcia powierzchniowego.

Ułatwiają również rozpuszczanie brudu w wodzie i trzymują go w pianie, co zapobiega jego osadzaniu się. Same detergenty nie zabijają bakterii.

SAQ 26

Okolo 5°C i powyżej – czyli w stosunkowo niskiej temperaturze.

Domowe lodówki mają na ogół taką temperaturę.

SAQ 27

Środki czystości powinny być przechowywane w pomieszczeniu na zewnątrz, z dala od pomieszczeń, w których znajduje się żywność.

SAQ 28

- a. Z Twojego punktu widzenia najważniejsze jest to, że środki dezynfekcyjne zabijają bakterie.
- b. Mogłeś podać dowolne dwa z następujących trzech przykładów:
 - na bazie chloru
 - na bazie fenolu
 - na bazie jodu

SAQ 29

Ustawa dotyczy wszelkiej żywności sprzedawanej jako nadająca się do spożycia przez ludzi.

SAQ 30

Twoja odpowiedź powinna brzmieć następująco: i.

powodują obniżenie jakości i wartości ryb; ii.

mogą wywoływać zatrucie pokarmowe **SAQ 31**

Powinieneś wymienić następujące kwestie i ewentualnie dodać coś od siebie.

- a. **Pomieszczenia i sprzęt** powinny mieć jak najmniej miejsc, w których mogłyby się gromadzić odpadki żywności i bakterie. Zanieczyszczenia nie powinny móc się łatwo do tych miejsc dostawać, a ich usunięcie nie powinno sprawiać trudności.
- b. **Materiały** nie mogą być porowate i muszą się nadawać do częstego czyszczenia bez uszkodzeń i nie powinny wchłaniać zapachu środków czystościowych.
- c. **Rozkład – pomieszczenia** i wyposażenie powinny być ustawione w taki sposób, aby można je było łatwo czyścić i aby było odpowiednio dużo miejsca do pracy.

SAQ 32

a. Mycie rąk:

- ponieważ właśnie dłońmi najczęściej dotykamy żywności (z tego powodu po angielsku dotykanie dłońmi nazywa się „*handling*”):

- również z tego powodu, że rękami dotykamy różnych przedmiotów, które mogłyby spowodować zanieczyszczenie żywności, gdyby ręce nie były często myte.
- b. Ręce należy myć przynajmniej za każdym razem, gdy pracownik wchodzi do pomieszczenia z żywnością (powinno to być nawykiem) oraz
- za każdym razem, gdy pracownik przechodzi od pracy nad jednym rodzajem żywności do drugiego;
 - za każdym razem po dotknięciu zanieczyszczonej powierzchni (w tym własnego ciała);
 - po skorzystaniu z toalety i przed wyjściem z umywalni;
 - po paleniu tytoniu, kaśłaniu, kichaniu lub używaniu chusteczki do nosa;
 - po przerwie np. po posiłku w stołówce;
 - za każdym razem, gdy uważasz, że to konieczne.

SAQ 33

Czy pamiętasz trzy ilustracje w tekście przedstawiające:

- niszczenie ich głodem** przez usuwanie pożywienia;
- izolowanie** ich, przez uniemożliwienie im przenoszenia się z miejsca na miejsce;
- zabijanie** ich, przez stosowanie środków dezynfekcyjnych i odkażających.

SAQ 34

Jeżeli odpowiedziałeś, że odkażanie oznacza zabijanie wszystkich bakterii, to znaczy, że pomyliłeś odkażanie ze sterylizacją.

Odkażanie jest zmniejszaniem ilości bakterii do bezpiecznego poziomu. Ponownie przejrzyj tekst i znajdź odpowiednie definicje.

SAQ 35

Lista powinna obejmować przynajmniej następujące sytuacje:

- przed rozpoczęciem pracy;
- po skorzystaniu z toalety;
- po wyjściu z pomieszczenia i przed powrotem do pracy przy żywności;
- po dotykaniu czegokolwiek, co mogło być zanieczyszczone;
- przy przejściu od pracy przy jednym produkcie do drugiego;
- za każdym razem, gdy uważasz, że jest to konieczne.

SAQ 36

Krótko mówiąc – żadnej! Klienci polegają na higienicznej pracy wszystkich osób zatrudnionych przy obróbce żywności. Nie zawieź ich zaufania. Ty też możesz być klientem.

SAQ 37

Wysłała próbkę do badań w laboratorium badań żywności.

SAQ 38

- a. Nie zgadzam się To mogło być trudne pytanie, ponieważ wiele mówiliśmy o tym, jak szybko bakterie rozmnażają się w idealnych warunkach, ale bakterie rozmnażają się nadal do momentu, gdy warunki im to całkowicie uniemożliwią.
- b. Nie zgadzam się Kolejne podchwytliwe pytanie – niektóre bakterie mogą się rozmnażać na nietypowym pożywieniu i w ekstremalnych warunkach, ale zazwyczaj mnożą się szybko na zwykłej żywności w przeciętnych warunkach.
- c. Nie zgadzam się Bakterie wolą przebywać w wodzie niż na powierzchni i woda jest im konieczna do rozmnażania się.
- d. Nie zgadzam się Bakterie powodujące zatrucia pokarmowe nie znajdują się na żywności w sposób naturalny. Muszą tam zostać przeniesione.
- e. Nie zgadzam się Zatrucie pokarmowe jest wynikiem **niewłaściwego postępowania**. Pech nie ma z tym nic wspólnego.

SAQ 39

Być może zapamiętałeś inne kwestie, ale oto cztery najważniejsze:

- i. stosować w zalecanym stężeniu;
- ii. nie mieszać z innymi środkami czystości;
- iii. pozostawić w kontakcie z powierzchnią jak najdłużej jest to możliwe;
- iv. chronić skórę i oczy przed kontaktem z tymi środkami.

SAQ 40

Prawidłowa odpowiedź brzmi „żadne”. **Pyretrum** jest stosunkowo bezpieczne, jeżeli stosuje się je ostrożnie. Wszystkie inne środki powinny być stosowane przez wykwalifikowane osoby.

SAQ41

Tu z pewnością spodziewałeś się czegoś bardzo skomplikowanego, ale przy stosowaniu detergentów należy stosować instrukcję podaną na opakowaniu. Istnieje wiele różnych typów detergentów, więc należy postępować zgodnie z instrukcją producenta.

SAQ 42

Po to, aby woda po częstym myciu łatwo z nich ściekała. Podłogi powinny mieć spadek w kierunku otworów ściekowych.

SAQ 43

Należy je zdjąć i przebrać się w czystą odzież ochronną. Zwykłe ubranie należy przechowywać poza pomieszczeniami do obróbki żywności.

SAQ 44

Produkty końcowe (**gotowane**, czyli poddane obróbce cieplnej) należy chronić przed kontaktem z produktami wstępnymi (czyli z żywnością **surową**). Nie wolno dotykać jednego typu żywności po drugim bez mycia rąk i zmiany kombinezonu. Dobrym sposobem odróżnienia są kombinezony w różnych kolorach przeznaczone do żywności surowej i gotowanej. Ponadto, należy stosować osobne chłodnie, pojemniki, przybory i powierzchnie robocze.

SAQ 45

To pytanie może wyglądać na trudne, ale odpowiedź jest bardzo prosta: W

czasie używania przyborów do czyszczenia stają się one brudne, tak więc przed ponownym użyciem należy je oczyścić.

SAQ 46

Odpowiedź jest bardziej skomplikowana, niż sugeruje pytanie i możliwe opcje. Określa to art. 20 ustawy o bezpieczeństwie, higienie, zdrowiu i zapleczu socjalnym w miejscu pracy z 1992 r., który dotyczy sanitariatów. Jego treść można znaleźć w Internecie.

Wymagana ilość toalet zależy od ilości pracowników. Mogą to być na przykład 4 toalety w wypadku łazienki damsko-męskiej lub przeznaczonej tylko dla kobiet lub 3 toalety i 2 pisuary w wypadku personelu składającego się tylko z mężczyzn. Dla personelu liczącego 50 kobiet i 50 mężczyzn byłoby to 5 toalet, 2 pisuary i kilka umywalek.

SAQ 47

Para skrapla się na farbie emaliowanej, powodując odpadanie farby i tworząc porowatą powierzchnię, którą trudno czyścić. Najlepszym pokryciem ścian jest tworzywo dopuszczone do kontaktu z żywnością.

SAQ 48

Mycie rąk.

- Wymaga to odpowiednich urządzeń sanitarnych i umieszczenia ostrzeżeń w widocznych miejscach.
- Pracownicy muszą często myć ręce.

SAQ 49

Dokładne sformułowania nie są istotne, ale odpowiedź powinna być podobna do wzoru:

- a. Ptaki Najpoważniejszym problemem są odchody – nie tylko dlatego, że dostają się bezpośrednio do żywności, ale mogą również stanowić źródło zakażeń roznoszonych przez owady.
- b. Psy Odchody – ślady odchodów mogą zostać wniesione przez psy lub na butach przez ludzi. Zastanów się, w jaki sposób wkładasz i zdejmujesz buty!
- c. Owady Choroby przenoszone na nogach i ciałach owadów.

SAQ 50

Poprosiliśmy o napisanie tego w ten sposób, ponieważ często łatwiej jest zapamiętać kilka najważniejszych słów. Prawidłowa odpowiedź może brzmieć następująco:

- usuwać **odpady** po ich powstaniu;
- spłukać zimną wodą;
- wyszorować na gorąco czystą wodą;
- zastosować środek **dezynfekcyjny** i pozostawić do wyschnięcia.

SAQ 51

To jest ważna sprawa.

Wszystkie miejsca pracy powinny posiadać **kodeks sprzątnia** oraz **ustalony plan**.

Wszyscy pracownicy powinni otrzymać **zrozumiałe instrukcje** dotyczące właściwego sposobu sprzątnia. Instrukcje te powinny być umieszczone w widocznych miejscach.

SAQ 52

Należy się skontaktować z lokalnym inspektorem sanitarnym EHO.

SAQ 53

Nawyk.

- Gdy czynność stanie się nawykiem, łatwiej ją wykonywać.
- Przyzwyczajasz się i staje się to łatwiejsze.

SAQ 54

1. Powinieneś wybrać dwa z wymienionych przykładów: odpady ropy naftowej, metale, odpady radioaktywne lub inne odpady chemiczne.
2. Trudno dokładnie powiedzieć – zasadniczo polega to na tym, że ryby wchodzi w kontakt z substancją o silnym smaku lub zapachu, który przechodzi trwale na ryby. Ryby mają nietypowy zapach.
3. Bakterie, środki chemiczne i zanieczyszczenia fizyczne .
Bakteryjne – często spowodowane przez niehigieniczną obróbkę ryb.
Chemiczne – niewłaściwie utrzymany sprzęt, nieodpowiednie czyszczenie.
Fizyczne – przez nieostrożność i wprowadzenie ciał obcych.