

Pitanja za radno mjesto: **Pomoćnik radnik u Odsjeku za pripremu i distribuciju hrane**

1. Da li osobe koje imaju mučnine i vidljive ozljede na koži mogu ulaziti u prostorije za pripremu hrane ?
2. Da li dobavljač hrane smije ulaziti u kuhinju?
3. Da li svim radnicima u kuhinji kosa mora biti pokrivena kapom ili maramom ?
4. Da li svi radnici u kuhinji moraju imati pregled na kliconoštvo ?
5. Da li kod ženskih osoba koje rade u kuhinji nokti smiju biti nalakirani ?
6. Da li je osobama koje rade u kuhinji dozvoljeno nošenje sata na ruci radi vremenske orijentacije ?
7. Da li je nakon dodirivanja sirove hrane potrebno oprati ruke ?
8. Da li je pravilno ruke prvo dezinfikovati pa prati ?
9. Koji postupak uključuje higijensko održavanje posuđa ?
10. Da li se crno suđe pere odvojeno ?
11. Da li se upotrebljivo suđe treba oprati u što kraćem roku ?
12. Da li se suđe nakon pranja briše ručnicima i krpama ?
13. Da li je potrebno da pomoćno osoblje vodi evidencije pranja, čišćenja i dezinfekcije ?
14. Da li se postupak higijenskog održavanja 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

VODIČ DOBRE HIGIJENSKE PRAKSE

I PRIMJENE HACCP NAČELA ZA INSTITUCIONALNE KUHINJE

ZAGREB OŽULJAK 2010, GODINE

VIŠE AUTORA.