

Pitanja za usmeni dio ispita za poziciju – Pomoćni radnik u Odsjeku za pripremu i distribuciju hrane

1. OSOBE KOJE IMAJU MUČNINU I VIDLJIVE OZLJEDE NA KOŽI DA LI SMIJU ULAZITI U PROSTORIJE ZA PRIPREMU HRANE?
2. DA LI DOBAVLJAČ HRANE SMIJE ULAZITI U KUHINJU?
3. U KUHINJI SVIM RADNICIMA KOSA MORA BITI POKRIVENA KAPOL ILI MARAMOM?!
4. SVI RADNICI KUHINJE MORAJU IMATI PREGLED NA KLICONOŠTVO?!
5. KOD ŽENSKIH OSOBA, DA LI NOKTI SMIJU BITI LAKIRANI?
6. OSOBLJU U KUHINJI JE DOZVOLJENO NOŠENJE SATA NA RUCI RADI VREMENSKE ORJENTACIJE
7. NAKON DODIRIVANJA SIROVE HRANE RUKE JE POTREBNO OPRATI
8. DA LI JE POTREBNO PRATI RUKE PRIJE OBLAČENJA RADNE UNIFORME?
9. HIGIJENSKO ODRŽAVANJE POSUĐA UKLJUČUJE POSTUPAK PRED PRANJA, PRANJA, DEZINFEKCIJE I SUŠENJA
10. CRNO SUĐE SE PERE ODVOJENO
11. UPOTREBLJIVO SUĐE SE TREBA OPRATI U ŠTO KRAČEN VREMENSKOM PERIODU
12. POSUĐE SE NAKON PRANJA BRIŠE RUČNICIMA I KRPAMA
13. DA LI JE POTREBNO DA POMOĆNO OSOBLJE VODI EVIDENCIJU PRANJA ČIŠĆENJA I DEZINFEKCIJE?
14. PROCES HIGIJENSKOG ODRŽAVANJA SE 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.**