

# ÉLELMISZERHIGIÉNIAI ALKALMASSÁGI TESZT

## 2008.

1. *Hogyan kell beszerezni a hűtést igénylő élelmiszereket, ha a patak vizében tudjuk azokat átmenetileg hűteni?*

- Legfeljebb 24 órával korábban.
- Közvetlenül a felhasználást megelőzően.
- Legfeljebb 48 órával korábban.

2. *Mit kell tenni a megmaradt ételekkel?*

- Elföldeléssel azonnal megsemmisíteni.
- 16 órán belül egy következő étkezéshez ismételtén felszolgálható forralás után.
- Nem dobjuk ki, hátha valamire jó lesz még.

3. *Ki nem vehet részt az ételkészítésben?*

- Aki hányt, vagy hasmenése volt.
- Aki lázas, vagy torokgyulladásra van.
- Akinél az előbbi tünetek valamelyike jelentkezik, és a velük egy sátorban lakó személyek.

4. *Melyik hely nem alkalmas konyha céljára?*

- Konyhasátor.
- Földre terített viaszosvászon.
- Ponyvával fedett sörasztal.

5. *Mikor és mivel kell az ételkészítésben részt vevőknek kezet mosniuk?*

- Az ételkészítés kezdetén szappannal.
- Az ételkészítés végén szappannal.
- Az ételkészítés kezdetén, valamint WC-használat, orrfújás után fertőtlenítő hatású kézmosószerrel.

6. *Szabad-e gyűrűt viselni az ételkészítésben részt vevőknek?*

- Nem, mert a gyűrű mögötti kézfelületek nehezen fertőtleníthetők.
- Igen, szabad.
- Nem, mert az anyaga beleoldódik az ételbe.

7. *Lehet-e ételkészítéshez, mosogatáshoz nem ivóvíz minőségű vizet használni?*

- Csak mosogatáshoz.
- Mosogatáshoz és ételkészítéshez forralás után.
- Egyikhez sem lehet.

8. Mi a legfontosabb teendő abban az esetben, ha 3 gyereknél egyszerre jelentkezik hányás, hasmenés?

- Kezelni kell őket az elsősegélynyújtó felszerelésben megtalálható gyógyszerekkel.
- Mivel az eset felveti az élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúját, ezért az ellátó orvost azonnal értesíteni kell.
- Külön latrinát készítünk számukra.

9. Mire használható a klórmész?

- Mosogatásnál és kézmosásnál fertőtlenítésre.
- Latrina, emésztőgödör fertőtlenítésére.
- Az előbbi kettőre.

10. Engedélyezett-e a kétfázisú mosogatás?

- Igen, ha speciális kombinált zsíroldó-fertőtlenítőszer van az első fázisban.
- Nem, kizárólag klórmésszel szabad fertőtleníteni.
- Nem csak a háromfázisú mosogatást engedi az ÁNTSZ: áztatás, öblítés, törölgetés.

11. Milyen okok jelenthetnek közegészségügyi veszélyt egy nomád tábor konyháján?

- Baktériumok (pl. Salmonella), toxinok (pl. gyilkos galóca toxinja), vírusok.
- E-számok (pl. guargumi), vagy ha az étel szétfő.
- Valamennyi az előbb felsoroltak közül.

12. Mikor szabad a konyhai edényeket közvetlenül a földre helyezni?

- Sohasem.
- Ételosztás alatt.
- Mosogatás után a konyhasátorban.

A tábor parancsnoka: .....

A tábor konyhafőnökének neve: .....

- anyja neve: .....

- születési helye, ideje: ....., \_\_\_\_ . év ..... hó \_\_ . nap

Kelt: ....., 2008. év ..... hó \_\_ . nap

.....  
konyhafőnök

Megjegyzés:

- Az adott kérdésre adott helyes választ, a megfelelő válaszlehetőség melletti -ben történő két egymást metsző vonallal lehet megtenni.
- Téves válasz megjelölés esetén, a javított választ jól láthatóan kell megjelölni.
- Legalább 80%-ban helyesen kitöltött, dátummal, aláírással ellátott tesztre adható alkalmassági igazolás.
- A kitöltött tesztet a táborozási engedély kéréssel együtt kell szolgálati úton elküldeni az országos táborozási vezetőknek.
- A megfelelt tesztre történő igazolást, az országos táborozási vezető a táborozási engedéllyel együtt küldi a táborozási engedély kérelmben megadott címre.