

ÉLELMISZERHIGIÉNIAI ALKALMASSÁGI TESZT 2019.

1. Meddig fogyasztható el a meleg étel az elkészítése (sütés, főzés) után?

- 12 órán belül felszolgálható melegítés/forralás után.
- 6 órán belül.
- 3 órán belül.

2. Mi a teendőnk az összegyűjtött műanyag hulladékkal?

- A latrina gödrében tesszük.
- A környéken levő megfelelő begyűjtő, lerakó helyre visszük.
- A konyhai tűzrakóhelyen elégetjük.

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

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

4. Miben tároljuk a mosogatószeret?

- Csak az erre kialakított flakonban az elsősegélynyújtó felszereléssel együtt egy ládában vagy dobozban.
- A mosogató mellett kis tálkában, hogy könnyebb legyen a mosogató szivacsot belemártani.
- Eredeti csomagolásban, vagy felirattal ellátott zárható flakonban.

5. Mikor és mivel kell az ételkészítésben résztvevőknek kezet mosniuk?

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

6. A táborbontáskor legalább mekkora földréteggel kell fedni a latrinát, a szikkasztó- és a szennyvízgödöröt?

- Legalább 50cm.
- Legalább 30cm.
- Legalább 20cm.

7. Ha a keletkező ételmaradékot (moslékot) naponta nem tudom elszállítani, akkor miben kell gyűjteni, vagy tárolni?

- A mosogatás 0. fázisánál használt lavórban.
- Egy arra alkalmas lábosban.
- Szikkasztó-, vagy szennyvízgödörben.

8. Szabad-e gyűrűt viselni az ételkészítésben résztvevőknek?

- Igen, de csak a jegyesek, és a házasok.
 Igen, szabad.
 Nem, mert a gyűrű mögötti kézfelületek nehezen fertőtleníthetők.

9. Mire használható a klórmész?

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

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

- Baktériumok (pl.: Salmonella), toxinok (pl.: gyilkos galóca toxinja), vírusok.
 E-számok (pl.: E412 guarumi), vagy ha az étel szétfő.
 Valamennyi az előbb felsoroltak közül.

11. Melyik hely nem alkalmas konyha céljára?

- Ponyvával fedett sörasztal.
 Földre terített viaszosvászon.
 Konyhasátor.

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

- Ételosztás alatt.
 Mosogatás után a konyhasátorban.
 Sohasem.

13. Élővíztől és a sátraktól legalább mekkora távolságra kell elhelyezni a latrinát, a szikkasztó- és a szennyvízgödört?

- Legalább 50méterre.
 Legalább 30méterre.
 Legalább 20méterre.

A tábor parancsnoka:

A tábor konyhafőnökének neve:

- anyja neve:

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

Kelt:, 2019. év hó _ _ . nap

.....
konyhafőnök

Megjegyzés:

- Az adott kérdésre az adott helyes választ, a megfelelő válaszlehetőség melletti -ben történő két egymást metsző egyenes vonallal lehet megtenni. Például „X”, vagy „+” jelöléssel.
- 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 kérésével együtt kell szolgálati úton elküldeni az országos táborozási vezetőnek.
- A megfelelt tesztre történő igazolást, az országos táborozási vezető a táborozási engedéllyel együtt küldi a táborozási engedély kérésben megadott címre.