

ÉLELMISZERHIGIÉNIAI ALKALMASSÁGI TESZT

2017.

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

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

2. 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.

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

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

4. Élővíztől és a sátraktól legalább mekkora távolságra kell elhelyezni a latrinát, a szikkasztó- és a szennyvízgödöröt?

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

5. Kinek kell egészségügyi nyilatkozattal rendelkeznie, hogy a táborozásra alkalmas?

- Csak a várandós nőknek.
- Csak a 18 évesnél fiatalabbaknak.
- A tábor minden résztvevőjének.

6. Mikor kell lemosni a konyhai feldolgozó felületeket (asztal, polc, stb.)?

- Legalább a táborbontás során.
- Legalább a mosogatásnál.
- Legalább naponta egyszer.

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

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

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

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

9. Mire használható a klórmész?

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

10. Lehet-e ételkészítéshez, mosogatóshoz nem ivóvíz minőségű vizet használni?

- Csak mosogatóshoz.
- Mosogatóshoz és ételkészítéshez forralás után.
- Egyikhez sem lehet.

11. Melyik hely nem alkalmas konyha céljára?

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

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

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

13. Mit kell tenni a megmaradt ételekkel?

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

A tábor parancsnoka:

A tábor konyhafőnökének neve:

- anyja neve:

- születési helye, ideje:, ____ . év hó __ . nap

Kelt:, 2017. év hó __ . nap

.....
konyhafőnök

Megjegyzés:

- Az adott kérdésre 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 kéréssel 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.