

SVEIKATOS MOKYMO IR LIGŲ PREVENCIJOS CENTRAS

**SVEIKATOS MOKYMAS.
MOKYMO METODŲ PRAKTINIS PANAUDOJIMAS
MOKANT HIGIENOS ĮGŪDŽIŲ (2)**

METODINIS LEIDINYS



Vilnius

2013

Sveikatos mokymas: mokymo metodų praktinis panaudojimas mokant higienos įgūdžių (2)

Metodinis elektroninis leidinys

Parengė:

Zenonas Javtokas, Rūta Babravičienė

Leidinyje skirtas asmenų ir visuomenės sveikatos priežiūros specialistams, sveikatos edukologams, sveikatos mokymo organizatoriams, užsiimantiems gyventojų higienos įgūdžių mokymu.

Leidinyje pateikiami sveikatos mokymo formų ir metodų, pritaikytų praktiniam higienos įgūdžių mokymui, pavyzdžiai.

Sveikatos mokymo ir ligų prevencijos centro
Sveikatos mokykla, 2013

TURINYS

ĮVADAS	3
INTERAKTYVI PASKAITA	4
Įvadinis klausimas	
1 pavyzdys. Įvadiniai klausimai	4
Atsarginis klausimas	
2 pavyzdys. Atsarginiai klausimai	5
Momentinis rašinys	
3 pavyzdys. Momentinio rašinio temos	6
PRATYBOS (PRAKTINIAI UŽSIĖMIMAI)	6
Demonstravimas	
4 pavyzdys. Nuotrauka skaidrėje apie paukštienos laikymo sąlygas	6
5 pavyzdys. Plakatas „Saugokimės trichineliozės“	7
6 pavyzdys. Plakatas „Narkotikų žala organizmui“	8
7 pavyzdys. Indų plovimo rankomis instrukcija	9
8 pavyzdys. Kiaušinių paruošimo maisto gamybai taisyklės	10
Atvejo analizė	
9 pavyzdys. Apsinuodijimas maistu viešbučio restorane	10
10 pavyzdys. Sustabdyta maisto prekių parduotuvės veikla	12
Devyniabriauis deimantas	
11 pavyzdys. Kas yra svarbiausia plaunant ir dezinfekuojant rankas?	13
Sumaišytas eiliškumas	
12 pavyzdys. Maisto pasirinkimo piramidė	15
Praleistų žodžių įrašymas	
13 pavyzdys. Tekstas su praleistais žodžiais „Pagrindiniai gripo simptomai“	17
14 pavyzdys. Tekstas su praleistais žodžiais „Salmoneliozės plitimo būdai“	17
Teksto žymėjimas (teksto skaitymas ir analizė)	
15 pavyzdys. Tekstas žymėjimui „Maisto prekybos įmonė“	19
16 pavyzdys. Tekstas žymėjimui „Viešojo maitinimo įmonė“	20
17 pavyzdys. Tekstas žymėjimui „Turgavietė“	21
Vaidmenų atlikimas	
18 pavyzdys. Paslaugos teikėjo ir kontrolės skyriaus darbuotojo pokalbio imitacija	22
Dokumentų (žurnalų, pažymų, pažymėjimų) pildymas	
19 pavyzdys. Maisto žaliavų ir produktų laikymo temperatūros režimų registravimo žurnalo pildymas	25
LITERATŪRA	27

ĮVADAS

Šiuo leidiniu Sveikatos mokymo ir ligų prevencijos centro Sveikatos mokykla tęsia publikacijų apie mokymo formas ir metodus, jų panaudojimą praktinėje sveikatos mokymo veikloje seriją. Pirmajame leidinyje supažindinome su mokymo metodų klasifikacija, pateikėme dažniausiai naudojamų mokymo metodų aprašymus.

Šiame leidinyje pateikiami sveikatos mokymo formų ir metodų, taikomų mokant higienos įgūdžių, pavyzdžiai.

Leidinyje skirtas asmens ir visuomenės sveikatos priežiūros specialistams, sveikatos edukologams, sveikatos mokymo organizatoriams, užsiimantiems privalomuoju ar savanoriškuoju higienos įgūdžių mokymu.

Šio leidinio tikslas – padėti pasirinkti ir taikyti sveikatos mokymo metodus praktinėje higienos įgūdžių mokymo veikloje.

Rengiant leidinį, be nurodytų literatūros šaltinių, buvo remtasi edukologijos kursų metu įgytomis žiniomis, Sveikatos mokymo ir ligų prevencijos centro Sveikatos mokyklos, Vilniaus visuomenės sveikatos centro, savivaldybių visuomenės sveikatos biurų, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir kitų įstaigų bei organizacijų darbuotojų praktinio darbo šioje srityje patirtimi.

INTERAKTYVI PASKAITA

Metodas aprašytas Sveikatos mokymo ir ligų prevencijos centro informaciniame metodiniame leidinyje „Sveikatos mokymas. Mokymo formos ir metodai (1)“ (2012 m.). Šį leidinį galima rasti tinklalapyje: www.smlpc.lt – žiūrėti „Metodinė medžiaga“ → „Sveikatos mokymas“.

Paskaita gali būti aktyvinama klausimų (įvadinio klausimo diskusijos, atsarginio klausimo, klausimų-atsakymų), momentinio rašinio (*greituko*), vienos minutės refleksijos, demonstravimo, minčių lietaus, grupės diskusijos ir kitais minėtame leidinyje aprašytais aktyvaus mokymo metodais.

Įvadinis klausimas

Paskaita ar atskira jos tema gali būti pradedama įvadiniu klausimu, kuris atveria kelią naujos medžiagos išdėstymui.

1 pavyzdys. Įvadiniai klausimai

Mokymo tema	Įvadinio klausimo pavyzdys
Areštinių ir laisvės atėmimo vietų vėdinimo, apšvietimo, vandentiekio ir kanalizacijos, valymo ir dezinfekcijos higienos reikalavimai	<i>Kokius žinote vėdinimo (apšvietimo, vandentiekio ir kanalizacijos, valymo ir dezinfekcijos) higienos reikalavimus areštinėms (laisvės atėmimo vietoms)?</i>
Lytiškai plintančių ligų, ŽIV/AIDS, hepatito B ir hepatito C profilaktika	<i>Kodėl areštinių (laisvės atėmimo vietų) darbuotojams reikia išmanyti lytiškai plintančių ligų, ŽIV/AIDS, hepatito B ir hepatito C ligų profilaktikos priemones?</i>
Geriamojo vandens kokybės reikalavimai, sanitarinis vandens tiekimo šaltinių saugumas ir sanitarinės apsaugos zonos	<i>Kokius žinote geriamojo vandens kokybės reikalavimus?</i>
Maisto įmonės rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistemos diegimas	<i>Kodėl, Jūsų nuomone, darbuotojams, kurių veikla susijusi su maisto produktų apdorojimu, išdavimu ir maitinimu reikia išmanyti apie maisto įmonės rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistemą?</i>

Atsarginis klausimas

Paskaitos pabaigoje, jeigu auditorija neturi klausimų, ją galima suaktyvinti iš anksto sugalvotu ar „pasiskolintu“ iš ankstesnių mokymų atsarginiu klausimu.

2 pavyzdys. Atsarginiai klausimai

Mokymo tema	Atsarginio klausimo pavyzdys
Rūkymo, alkoholio ir narkotikų žala žmogaus sveikatai, priklausomybių profilaktikos priemonės	<i>Kodėl viešbučio registratorei reikia mokytis apie rūkymo ir alkoholio vartojimo žalą sveikatai bei priklausomybių profilaktiką, jeigu ji klientams paskaitų neskaito?</i>
Higienos reikalavimų laikymosi, profilaktinių sveikatos patikrinimų ir skiepų svarba, asmens higienos įgūdžių formavimas	<i>Ar darbdavys privalo apmokėti darbuotojų skiepus?</i>

Momentinis rašinys (*greitukas, vienos minutės refleksija*)

Momentinis rašinys (*greitukas*) gali būti panaudotas paskaitos pradžioje arba pabaigoje. Paskaitos pradžioje klausytojų prašoma parašyti ką jie žino dėstoma tema, o paskaitos pabaigoje – ką sužinojo naujo. Rašiniui skiriama 1 minutė. Galima klausimą užduoti ir, pagalvojus 1 minutę, atsakyti žodžiu (*vienos minutės refleksija*).

3 pavyzdys. Momentinio rašinio temos

Mokymo tema	Momentinio rašinio temų pavyzdžiai
Areštinių ir laisvės atėmimo vietų vėdinimo, apšvietimo, vandentiekio ir kanalizacijos, valymo ir dezinfekcijos higienos reikalavimai	Paskaitos pradžioje: <i>Kokia temperatūra šiltuoju ir šaltuoju metų laikotarpiu turi būti policijos areštinių kamerosose pagal higienos normos HN 37:2009 reikalavimus (Žin., 2009, Nr. 120-5168)?</i>
	Paskaitos pabaigoje: <i>Parašykite, kokie reikalavimai areštinių dušinėms yra nustatyti higienos normoje HN 37:2009 (Žin., 2009, Nr. 120-5168).</i>

PRATYBOS (PRAKTINIAI UŽSIĖMIMAI)

Tai, kaip ir interaktyvi paskaita, yra pagrindinis higienos įgūdžių mokymo metodas, kurio metu mokymo dalyviai mokomi konkrečių jų darbui reikalingų higienos įgūdžių, nagrinėjami teorinių žinių pritaikymo praktikoje pavyzdžiai.

Pratybų metu gali būti taikomas demonstravimo, atvejo analizės, vaidmenų atlikimo, interviu, devyniabriaunio deimanto, *venno* diagramos, sumaišyto eiliškumo ir kiti mokymo metodai, aprašyti Sveikatos mokymo ir ligų prevencijos centro informaciniame metodiniame leidinyje „Sveikatos mokymas. Mokymo formos ir metodai (1)“ (2012 m.).

Demonstravimas

Gali būti demonstruojama įvairi vaizdinė medžiaga (skaidrės, plakatai, nuotraukos, paveikslai), kurią besimokantieji analizuoja (apibendrina, formuluoja išvadas), ar dėstytojo veiksmai, kuriuos besimokantieji atkartoja (pvz., imituoja rankų plovimą, žymėjimą ir kt.).

4 pavyzdys. Nuotrauka skaidrėje apie paukštienos laikymo sąlygas (šaltinis <http://www.vmvt.lt>)

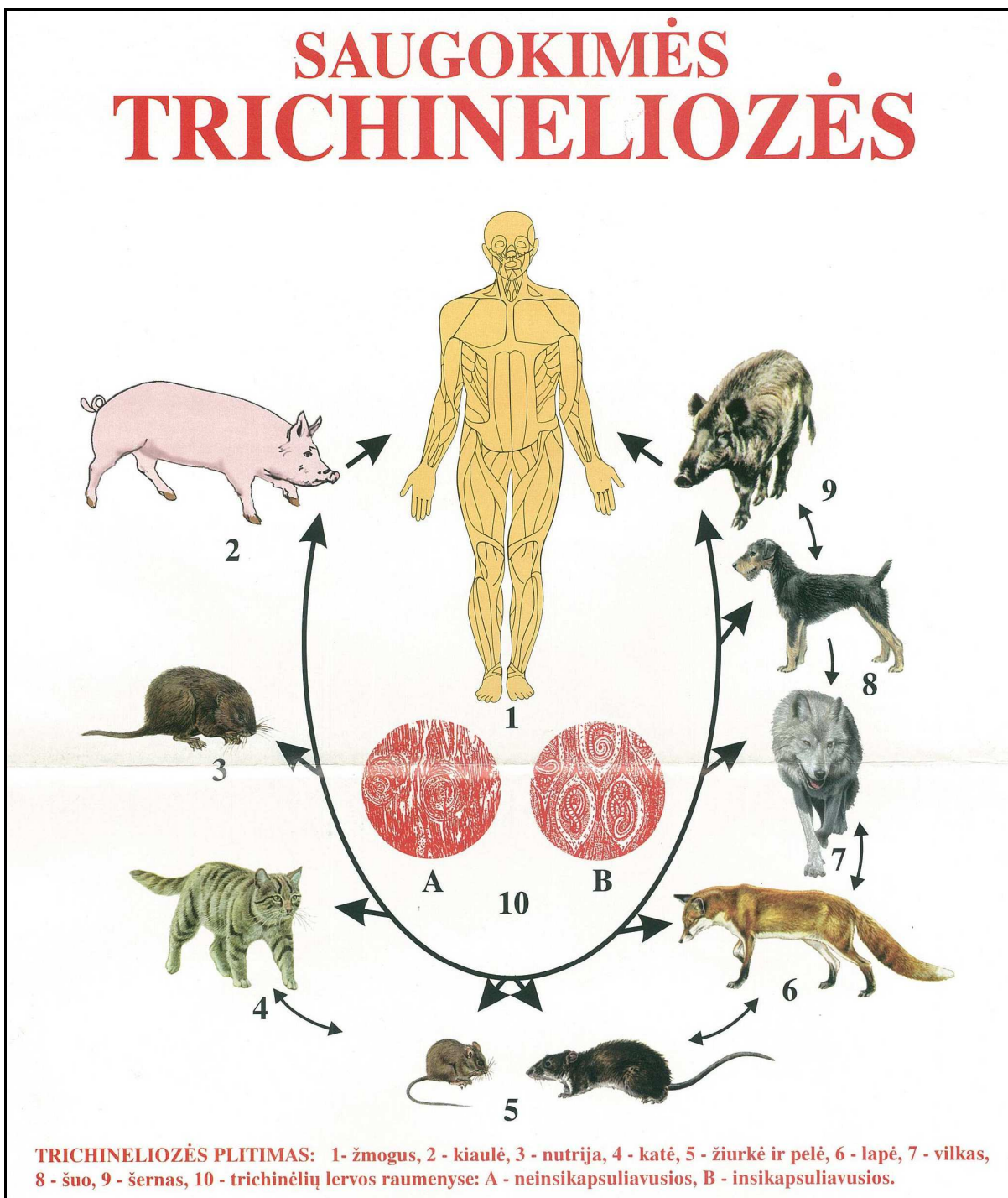
Mokymo temos: maisto, žaliavų, produktų pašalinimas iš rinkos, maisto gamybos ir maitinimo patalpų higiena; maisto gamybos įmonės technologijų higiena.

**Šviežia paukštiena turi būti laikoma
ne aukštesnėje kaip +4 ° C temperatūroje.
Termometras rodo +15,4 ° C**



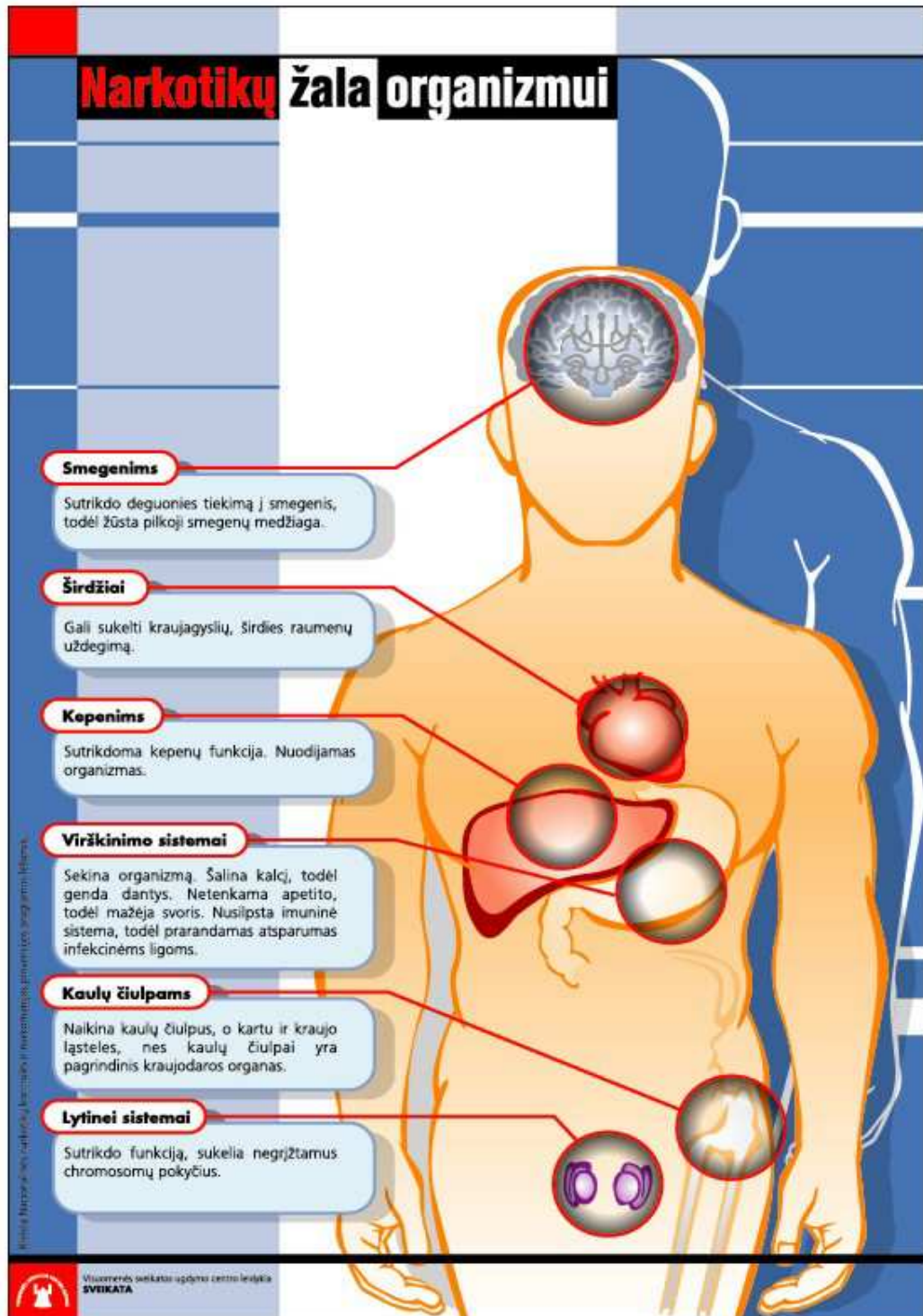
5 pavyzdys. Plakatas „Saugokimės trichineliozės“ (parengė V. Šarkūnas ir V. Štuikys)

Mokymo temos: higienos reikalavimų laikymosi, profilaktinių sveikatos patikrinimų ir skiepų svarba, asmens higienos įgūdžių formavimas; ūmių užkrečiamųjų žarnyno ligų, apsinuodijimų maistu, pūlingų odos ligų ir kvėpavimo sistemos ligų profilaktika.



6 pavyzdys. Plakatas „Narkotikų žala organizmui“

Mokymo tema: rūkymo, alkoholio ir narkotikų žala žmogaus sveikatai, priklausomybių profilaktikos priemonės.



7 pavyzdys. Indų plovimo rankomis instrukcija

Mokymo tema: higienos reikalavimų laikymosi, profilaktinių sveikatos patikrinimų ir skiepų svarba, asmens higienos įgūdžių formavimas.

Indų plovimo rankomis instrukcija

1. Prieš plaudami indus, pašalinkite nuo jų didesnius maisto likučius į tam skirtą tarą.
2. Įpilkite į vieną plautuvės skyrių šilto (30–50 °C) vandens ir indų plovimo skysčio koncentrato arba dezinfekuojančio indų plovimo skysčio.
3. Plaukite indus kriauklėje kempine arba šepėčiu.
4. Jeigu naudojamas nedezinfekuojantis indų plovimo skystis, dezinfekuokite indus 2-ame plautuvės skyriuje.
5. Skalaukite indus tekančiu karštu (apie 60 °C) vandeniu kitame plautuvės skyriuje.
6. Sudėkite indus ant džiovinimo grotelių ir palikite džiūti arba nusausinkite popieriniu rankšluosčiu. Nedėkite indų vienas ant kito, kol visiškai neišdžiūvo.

PASTABOS:

- Keiskite vandenį plautuvėse išplovę ne daugiau kaip 40 lėkščių. Švarius ir nešvarius indus laikykite atskirai. Nenaudokite įskilusių ar stipriai subraižytų indų.
- Po darbo išplaukite kempines ir šepėčius karštame vandenyje indų plovimo skysčiu ir dezinfekuokite.
- Rekomenduojama naudoti apsaugines pirštines.
- Indų plovimui ir dezinfekavimui naudokite tik autorizuotus ir registruotus pagal SAM nustatytą tvarką biocidus.

8 pavyzdys. Kiaušinių paruošimo maisto gamybai taisyklės

Mokymo tema: ūmių užkrečiamųjų žarnyno ligų, apsinuodijimų maistu, pūlingų odos ligų ir kvėpavimo sistemos ligų profilaktika.

Kiaušinių paruošimo maisto gamybai taisyklės

1. Kiaušiniai, naudojami maisto gamybai, turi būti švarūs ir nepažeistu lukštu.
2. Prieš naudodami pamirkykite kiaušinius šiltame vandenyje 5–10 minučių.
3. Prieš naudodami pamirkykite kiaušinius 5–10 minučių 0,5 proc. kalcinuotos sodos arba 2 proc. geriamosios sodos šiltame (10–45 °C) tirpale.
4. Prieš naudodami pamirkykite kiaušinius 10 minučių šiltame dezinfekcinio skysčio tirpale.

PASTABOS:

- jeigu kiaušinių paruošimui nėra atskirų plautuvių, turi būti atskiri žymėti indai;
- keiskite tirpalus ne rečiau kaip 2 kartus per pamainą;
- paruoštus kiaušinius sumuškite ir sudėkite į indus ne daugiau kaip po 5 vienetus, patikrinę kvapą ir išorinį vaizdą, perpilkite į bendrą indą;
- kiaušinių masę kremo gamybai laikykite ne aukštesnėje kaip +4 °C temperatūroje ne ilgiau kaip 8 val.; kepamiems gaminiams – ne ilgiau kaip 24 val.

Atvejo analizė**9 pavyzdys.** Apsinuodijimas maistu viešbučio restorane

Mokymo tema: ūmių užkrečiamųjų žarnyno ligų, apsinuodijimų maistu, pūlingų odos ligų ir kvėpavimo sistemos ligų profilaktika.

Mokymo dalyviams pateikiama Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos tinklalapyje 2012 m. spalio 2 d. paskelbta informacija apie apsinuodijimą maistu viešbučio „Europa Royale Druskininkai“ restorane.

APSINUODIJIMAS MAISTU VIEŠBUČIO „EUROPA ROYALE DRUSKININKAI“ RESTORANE

Po savaitgalį viešbučio „Europa Royale Druskininkai“ restorane vykusio vestuvių pokylio dalis žmonių susirgo. Visi nukentėję asmenys skundėsi panašiais į apsinuodijimą maistu sveikatos sutrikimais: viduriavimu, pykinimu, vėmimu, bendru silpnumu, keletas susirgusių asmenų kreipėsi į medikus.

Druskininkų valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos inspektoriai nedelsdami patikrino viešbučio „Europa Royale Druskininkai“ restorano (Vilniaus al. 7, Druskininkai) maisto ruošimo patalpas. Patikrinimo metu nustatyta, kad restorane neužtikrinamas maisto produktų atsekamumas – tikrinimo metu rasta daugiau kaip 26 kg įvairių nesuženkintų pusgaminių, o be šios informacijos nėra galimybių nustatyti, kada pusgaminiai pagaminti, koks jų tinkamumo vartoti terminas. Be to, rasta beveik 9 kg įvairių maisto produktų su pasibaigusiu tinkamumo vartoti terminu. Restorano darbuotojai nesilaikė ir maisto produktų laikymo taisyklių – žalios mėsos šaldytuve buvo laikomi pagaminti patiekalai, žalių daržovių pirminio paruošimo patalpoje – iškeptas apkepas, taip sudarant galimybes kryžminei taršai. Patikrinimo metu paaiškėjo, kad dalis restorano darbuotojų dirbo laiku nepasitikrinę sveikatos, neišklausę higienos žinių kurso. Be to, naudojamas ne visiškai paženklintas maisto gaminimo ir patalpų valymo inventorių, dalis inventoriaus maistui gaminti nepakankamai išplautas, netinkamai tvarkomos maisto atliekos, netiksliai parengti patiekalų technologiniai aprašymai.

Tikrinimo metu atrinkti ir į Nacionalinį maisto ir veterinarijos rizikos vertinimo institutą tyrimui išsiųsti geriamojo vandens, žaliavų, patiekalų mėginiai, ploviniai nuo gamybinių paviršių. Teigiama, kad vestuvių dalyviai vaišinosi pačių atsineštu tortu, o tiriant apsinuodijimo maistu atvejus tai taip pat laikoma rizikos faktoriumi.

Dėl nustatytų pažeidimų įmonės atsakingam asmeniui taikyta piniginė nuobauda ir nurodyta sunaikinti per 35 kg nesuženkintų pusgaminių ir maisto produktų su pasibaigusiu tinkamumo vartoti terminu. Įmonei nurodyta atlikti generalinį visų patalpų ir įrangos valymą bei dezinfekciją.

Visuomenės sveikatos centro duomenimis, oficialiai patvirtinta informacija apie 3 susirgusius asmenis, tačiau bendras susirgusiųjų skaičius ir apsinuodijimą sukėlusio mikroorganizmo tipas kol kas tikslinami. Atvejo tyrimas tęsiamas, o Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba prašo pobūvio dalyvių, jaučiančių į apsinuodijimą maistu panašius sveikatos sutrikimus, nedelsiant kreiptis į šeimos gydytoją.

Išanalizavus pateiktą situacijos aprašymą prašoma atsakyti į klausimus:

- Kodėl dalis vestuvių pokylio dalyvių susirgo?
- Kokie higienos reikalavimai buvo pažeisti restorane?
- Kokia restorano darbuotojų kaltė, kad įvyko apsinuodijimas maistu?
- Ką reikia daryti, kad taip neatsitiktų ateityje?

10 pavyzdys. Sustabdyta maisto prekių parduotuvės veikla

Mokymo tema: maisto, žaliavų, produktų pašalinimas iš rinkos, patalpų, susijusių su maisto išdavimu, higiena.

Mokymo dalyviams pateikiama Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos tinklalapyje 2012 m. lapkričio 23 d. paskelbta informacija apie laikinai sustabdytą maisto prekių parduotuvės Vilniuje veiklą.

SUSTABDYTA MAISTO PREKIŲ PARDUOTUVĖS VEIKLA

Parduotuvėje patikrinimas atliktas tiriant iš vartotojo gautą informaciją, kad čia prekiaujama netinkamais maisto produktais. Patikrinimą atlikę Vilniaus valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos inspektoriai įsitikino, kad vartotojo skundas pagrįstas.

Patikrinimo metu parduotuvėje buvo prekiaujama įvairiais maisto produktais (pieno ir mėsos gaminiiais, sausainiais, saldainiais ir kt.), nealkoholiniais ir alkoholiniais gėrimais su pasibaigusiais tinkamumo vartoti terminais. Iš viso surinkta per 460 kg įvairių, 200 skirtingų pavadinimų netinkamų vartoti maisto prekių. Nustatyta, kad parduotuvės darbuotojai ne tik prekiaavo maisto produktais su pasibaigusiais tinkamumo vartoti terminais, bet ir klastojo šiuos terminus, savavališkai juos pratęsdami.

Parduotuvėje nustatyta ir nemažai bendrų higienos pažeidimų – pagalbinės patalpos buvo užkrautos nenaudojamais daiktais, todėl netinkamai valomos ir dezinfekuojamos, maisto produktai sandėliuojami netinkamomis sąlygomis. Prekybos salei ir kitoms patalpoms reikalingas remontas, o darbuotojos dirbo nepasitikrinę sveikatos ir neišklausę privalomųjų higienos įgūdžių mokymų.

Atsižvelgdama į nustatytų pažeidimų mastą ir galimą pavojų vartotojų sveikatai, Vilniaus valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba nurodė nedelsiant sunaikinti maisto produktus su pasibaigusiais tinkamumo vartoti terminais ir laikinai sustabdė šios parduotuvės veiklą, kol bus pašalinti visi nustatyti trūkumai. Parduotuvės savininkei skirta pinigine bausme.

Nagrinėjant šį atvejį prašoma atsakyti į klausimus:

- Kokie higienos reikalavimai buvo pažeidinėjami parduotuvėje?
- Kokie galimi vartotojų sveikatos sutrikimai, jeigu bus nepašalinti higienos pažeidimai?

Devyniabriaunis deimantas

11 pavyzdys. Kas yra svarbiausia plaunant ir dezinfekuojant rankas?

Mokymo tema: higienos reikalavimų laikymosi, profilaktinių sveikatos patikrinimų ir skiepijimo svarba, asmens higienos įgūdžių formavimas.

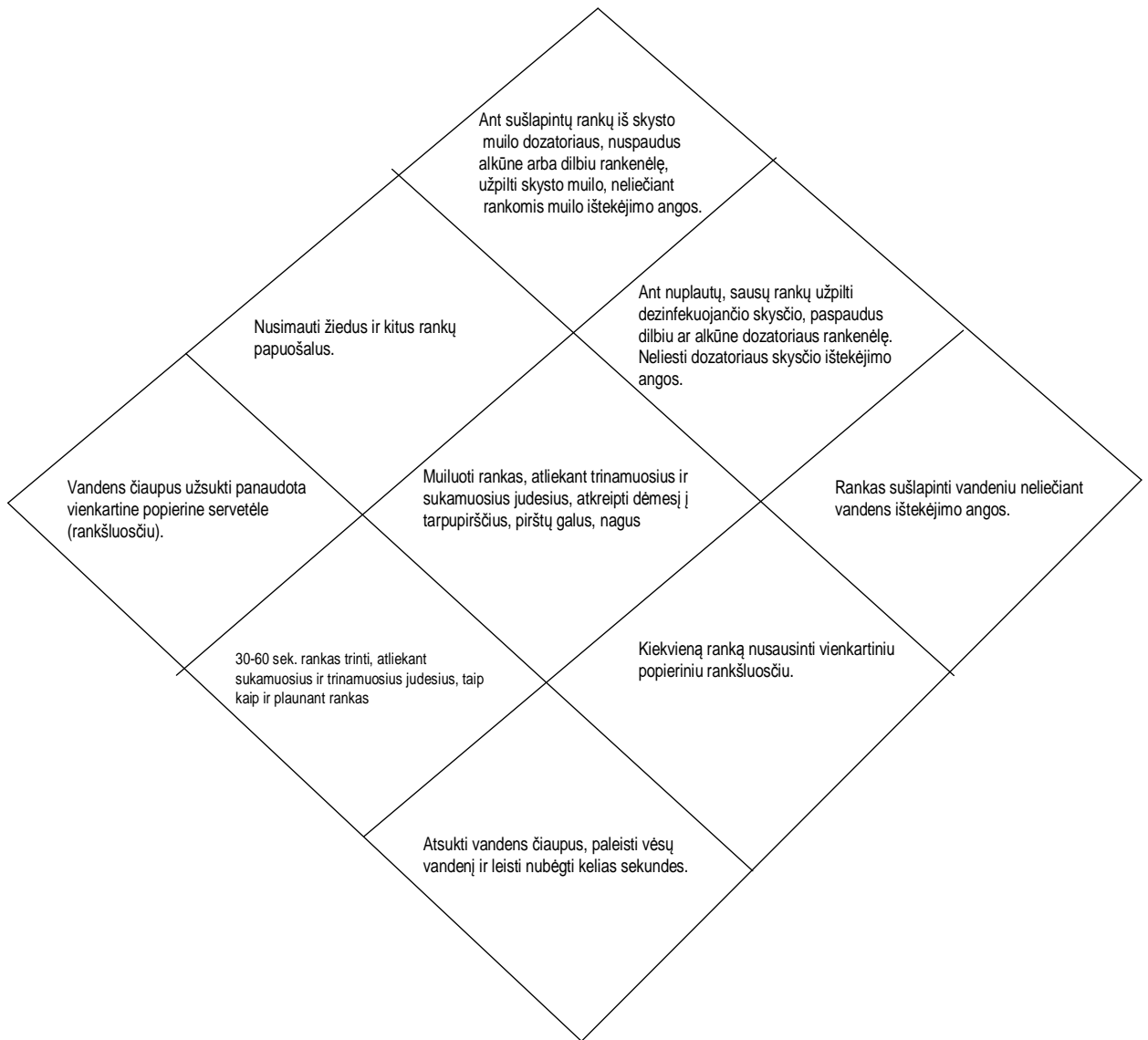
Dalyviai suskirstomi į grupes. Jiems išdalijami lapai su „Deimantu“ bei Rankų plovimo ir dezinfekavimo taisyklėmis ir prašoma, kad surašytų į „Deimantą“, jų manymu, svarbiausius ir mažiau svarbius taisyklių punktus, kurių reikia laikytis siekiant taisyklingai ir švariai nusiplauti rankas. Tam skiriamos 5 min. Po to kiekviena grupelė pristato savo pasiūlymus, diskutuojama, priimama galutinė išvada auditorijoje.

RANKŲ PLOVIMO IR DEZINFEKAVIMO TAISYKLĖS

1. Nusimauti žiedus ir kitus rankų papuošalus.
2. Atsukti vandens čiaupus, paleisti vėsų vandenį ir leisti nubėgti kelias sekundes.
3. Rankas sušlapinti vandeniu neliečiant čiaupo.
4. Ant sušlapintų rankų iš skysto muilo dozatoriaus, nuspaudus alkūne arba dilbiu rankenėlę, užpilti skysto muilo, neliečiant rankomis muilo ištekėjimo angos.
5. Muiluoti rankas, atliekant trinamuosius ir sukamuosius judesius, atkreipti dėmesį į tarpupirščius, pirštų galus, nagus.
6. Nuskalauti tekančiu vandeniu.
7. Kiekvieną ranką nusausti vienkartinio popieriniu rankšluosčiu.
8. Vandens čiaupus užsukti panaudota vienkartinė popierinė servetėlė (rankšluosčiu).

9. Panaudotą popierinę servetėlę išmesti į šiukšlių dėžę.
10. Ant nuplautų, sausų rankų užpilti dezinfekuojamojo skysčio, paspaudus dilbiu ar alkūne dozatoriaus rankenėlę. Neliesti dozatoriaus skysčio ištekėjimo angos.
11. 30–60 sek. rankas trinti, atliekant sukamuosius ir trinamuosius judesius, taip kaip ir plaunant rankas.

Užpildyto devyniabriaunio deimanto pavyzdys:



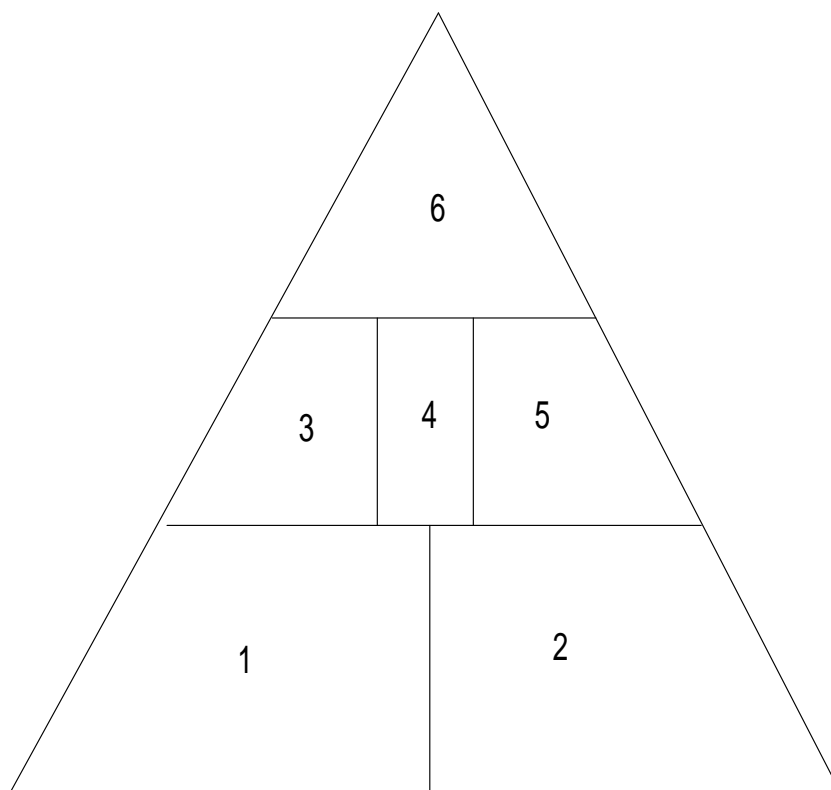
Sumaišytas eiliškumas**12 pavyzdys.** Maisto pasirinkimo piramidė

Mokymo tema: sveikos mitybos rekomendacijos.

Priemonės: piramidės šablonas, maisto produktų paveikslėliai.

Mokymo dalyviai suskirstomi į grupes. Jiems išdalijami lapai su piramidės šablonais ir maisto produktų paveikslėliai. Prašoma, kad sudėliotų maisto produktus atitinkamuose piramidės aukštuose.

Maisto pasirinkimo piramidės šablonas:



Maisto produktų paveikslėliai:



Praleistų žodžių įrašymas

Tai *Sakinių užbaigimo metodo* variantas.

13 pavyzdys. Tekstas su praleistais žodžiais „Pagrindiniai gripo simptomai“

Mokymo tema: ūmių užkrečiamųjų žarnyno ligų, apsinuodijimų maistu, pūlingų odos ligų ir kvėpavimo sistemos ligų profilaktika.

Išdalijamas tekstas apie pagrindinius gripo simptomus, prašoma, kad įrašytų praleistus žodžius. Užduoties atlikimui skiriama 5 min. Atlikus užduotį rezultatai aptariami grupėse.

Tekstas „Pagrindiniai gripo simptomai“ su praleistais žodžiais:

Pagrindiniai gripo simptomai

Susirgimas prasideda, dažnai pirmasis požymis yra drebulys arba nedidelis Kūno temperatūra ima kilti staiga ir jau pirmą parą karščiavimas pasiekia laipsnių. Būdingas skausmas. Taip pat pasireiškia intoksikacijos požymiai: silpnumas, judesių sutrikimas, prakaitavimas, raumenų, nugaros ir galūnių skausmas, akių perštėjimas. Šalia visų nemalonių pojūčių dažnai pasireiškia kvėpavimo takų pažeidimai:, gerklės perštėjimas. Liga gali praeiti ir be kai kurių simptomų.

Tekstas „Pagrindiniai gripo simptomai“ su įrašytais reikalingais žodžiais (paryškinti):

Pagrindiniai gripo simptomai

Susirgimas prasideda *ūmiai*, dažnai pirmasis požymis yra drebulys arba nedidelis *karščiavimas*. Kūno temperatūra ima kilti staiga ir jau pirmą parą karščiavimas pasiekia *38–40* laipsnių. Būdingas *galvos* skausmas. Taip pat pasireiškia intoksikacijos požymiai: silpnumas, judesių sutrikimas, prakaitavimas, raumenų, nugaros ir galūnių skausmas, akių perštėjimas. Šalia visų nemalonių pojūčių dažnai pasireiškia kvėpavimo takų pažeidimai: *sloga, sausas kosulys*, gerklės perštėjimas. Liga gali praeiti ir be kai kurių simptomų.

14 pavyzdys. Tekstas su praleistais žodžiais „Salmoneliozės plitimo būdai“

Mokymo temos: maisto gamybos įmonės technologijų higiena; paviršių, su kuriais liečiasi maistas, priežiūra, pakavimo priemonės ir medžiagos; ūmių užkrečiamųjų žarnyno ligų, apsinuodijimų maistu, pūlingų odos ligų ir kvėpavimo sistemos ligų profilaktika.

Mokymo dalyviams išdalijamas tekstas apie salmoneliozės plitimo būdus, prašoma, kad įrašytų praleistus žodžius. Užduoties atlikimui skiriama 5 min. Atlikus užduotį rezultatai aptariami grupėse.

Tekstas „Salmoneliozės plitimo būdai“ su praleistais žodžiais:

Salmoneliozės plitimo būdai

Dažniausiai salmonelioze užsikrečiama per gyvūninį maistą:
 Tačiau salmonelioze užsikrėsti galima ir per įvairias gyvūnų fekalijomis užterštas daržoves. Salmonelių gali būti žalioje mėsoje, paukštienoje, žaliuose kiaušiniuose, nepasterizuotame, nevirintame piene. Termiškai apdorojus šį maistą, jos žūsta. Pastaraisiais metais Lietuvoje, kaip ir kitose Europos, pasaulio šalyse, salmoneliozė dažniausiai plinta per.....
 Maistą gali užkrėsti jį tvarkantys asmenys, nenusiplovę pasinaudoję tualetu. Į maistą salmonelės gali patekti nuo virtuvės įrankių ar aplinkos paviršių, ant kurių prieš tai buvo dorota, taip pat nuo salmonelėmis užterštų rankų.
 Gatavas vartojimui paruoštas maistas gali būti užterštas, kai jis kurį laiką buvo laikomas šaldytuve, kur lietėsi su žaliu maistu.
 Kadangi salmonelių gali būti namų augintinių (kačių, šunų, reptilijų), ypač viduriuojančių, išmatose, todėl užsikrėsti galima nenusiplovus po sąlyčio su jų išmatomis. Taip pat galima užsikrėsti ir nuo kitų naminių gyvūnų.

Tekstas „Salmoneliozės plitimo būdai“ su įrašytais reikalingais žodžiais (paryškinti):

Salmoneliozės plitimo būdai

Dažniausiai salmonelioze užsikrečiama per gyvūninį maistą: **paukštieną, pieną, kiaušinius, jautieną, kiaulieną**. Tačiau salmonelioze užsikrėsti galima ir per įvairias gyvūnų fekalijomis užterštas daržoves. Salmonelių gali būti žalioje mėsoje, paukštienoje, žaliuose kiaušiniuose, nepasterizuotame, nevirintame piene. Tačiau termiškai apdorojus šį maistą jos žūsta. Pastaraisiais metais Lietuvoje, kaip ir kitose Europos, pasaulio šalyse, salmoneliozė dažniausiai plinta **per kiaušinius, vištieną ir jų produktus**.
 Maistą gali užkrėsti jį tvarkantys asmenys, nenusiplovę **rankų** pasinaudoję tualetu. Į maistą salmonelės gali patekti nuo virtuvės įrankių ar aplinkos paviršių, ant kurių prieš tai buvo dorota **žalia mėsa bei vištiena**, taip pat nuo salmonelėmis užterštų rankų.
 Gatavas vartojimui paruoštas maistas gali būti užterštas, kai jis kurį laiką buvo laikomas šaldytuve, kur lietėsi su žaliu maistu. Kadangi salmonelių gali būti namų augintinių (kačių, šunų, reptilijų), ypač viduriuojančių, išmatose, todėl užsikrėsti galima nenusiplovus **rankų** po sąlyčio su jų išmatomis. Taip pat galima užsikrėsti ir nuo kitų naminių gyvūnų.

Teksto žymėjimas (teksto skaitymas ir analizė)

15 pavyzdys. Tekstas žymėjimui „Maisto prekybos įmonė“

Mokymo temos: maisto, žaliavų, produktų pašalinimas iš rinkos, maisto gamybos ir maitinimo patalpų higiena; maisto gamybos įmonės technologijų higiena; paviršių su kuriais liečiasi maistas priežiūra, pakavimo priemonės ir medžiagos.

Mokymo dalyviams išdalijamas tekstas „Maisto prekybos įmonė“ ir prašoma pabraukti vietas, kur, jų manymu, nurodyti higienos reikalavimų pažeidimai.

Nepažymėtas tekstas „Maisto prekybos įmonė“:

MAISTO PREKYBOS ĮMONĖ

Prekyba fasuotomis maisto prekėmis organizuojama savitarnos principu. Nefasuotą maistą sveria pardavėja. Už prekes atsiskaitoma kasose išeinant iš prekybos salės. Įmonė prekiauja ir ne maisto prekėmis bei gyvūnų šėrimui skirtomis prekėmis. Ne maisto prekės išdėstomos ant joms skirtų lentynų, kur maisto prekės nededamos. Ant tos pačios lentynos, šalia skalbimo muilo, išdėstytos šunų ir kačių šėrimo prekės.

Už 2 m. nuo skalbimo miltelių lentynos įrengtos lentynos, ant kurių išdėstyti distiliuoto vandens buteliai, sulčių pakeliai, kompotai stiklainiuose. Už 1,5 m. įrengtos lentynos, ant kurių išdėstytos fasuotos maisto prekės. Vienoje lentynoje išdėstyta kava, arbatžolės fasuotuose pakeliuose.

Kitoje lentynoje į atskiras plastikines dėžutes sudėti prieskoniai, sufasuoti specialiuose maišeliuose. Prieskoniai skleidžia specifinį prieskonių kvapą. Už 2 m. pastatytas atviras šaldymo įrenginys, kuriame sudėta viskas kartu: ir vakuuminėje pakuotėje esanti žalia kiauliena, ir žalia jautiena, ir fasuotas fermentinis sūris.

Greta šio šaldymo įrenginio stovi prekių vežimėlis, kuriame pridėta puskojinių, pardavinėjamų su nuolaida. Sveriamų prekių skyriuje vienoje šaldymo vitrinoje ant atskirų padėklų, sudėtos rūkytos vištos šlaunelės, virtos vištienos vyniotinis, pieniškos vištienos dešrelės. Šių prekių kainos užrašytos ant tam skirtų kartoninių kortelių, kurios pritvirtintos prie smeigtukų, kurie įsmeigti į maisto prekes. Atskiroje šaldymo vitrinoje sudėta žalia nefasuota kiauliena ir jautiena viename padėkle. Kainos įsmeigtos smeigtukais į mėsą. Toje pačioje šaldymo vitrinoje ant atskiro padėklo sudėti žemaičių blynų pusfabrikačiai su jautienos ir kiaulienos įdaru. Taip pat dirba viena pardavėja.

Žuvies skyriuje taip pat pardavinėjamos sveriamos maisto prekės, stovi vienos svarstyklės. Skyriuje karpiai laikomi specialiuose akvariumuose.

Paryškintos teksto „Maisto prekybos įmonė“ vietos, kur minimi higienos reikalavimų pažeidimai:

MAISTO PREKYBOS ĮMONĖ

Prekyba fasuotomis maisto prekėmis organizuojama savitarnos principu. Nefasuotą maistą sveria pardavėja. Už prekes atsiskaitoma kasose išeinant iš prekybos salės. Įmonė prekiauja ir ne maisto prekėmis bei gyvūnų šėrimui skirtomis prekėmis. Ne maisto prekės išdėstomos ant joms skirtų lentynų,

kur maisto prekės nededamos. Ant tos pačios lentynos, šalia skalbimo muilo, išdėstytos šunų ir kačių šėrimo prekės.

Už 2 m. nuo skalbimo miltelių lentynos įrengtos lentynos, ant kurių išdėstyti distiliuoto vandens buteliai, sulčių pakeliai, kompotai stiklainiuose. Už 1,5 m. įrengtos lentynos, ant kurių išdėstytos fasuotos maisto prekės. Vienoje lentynoje išdėstyta kava, arbatžolės fasuotuose pakeliuose.

Kitoje lentynoje į atskiras plastikines dėžutes sudėti prieskoniai, sufasuoti specialiuose maišeliuose. Prieskoniai skleidžia specifinį prieskonių kvapą. Už 2 m. pastatytas atviras šaldymo įrenginys, kuriame sudėta viskas kartu: ir vakuuminėje pakuotėje esanti žalia kiauliena, ir žalia jautiena, ir fasuotas fermentinis sūris.

Greta šio šaldymo įrenginio stovi prekių vežimėlis, kuriame pridėta puskojinių, pardavinėjamų su nuolaida. Sveriamų prekių skyriuje vienoje šaldymo vitrinoje ant atskirų padėklų, sudėtos rūkytos vištos šlaunelės, virtos vištienos vyniotinis, pieniškos vištienos dešrelės. Šių prekių kainos užrašytos ant tam skirtų kartoninių kortelių, kurios pritvirtintos prie smeigtukų, kurie įsmeigti į maisto prekes. Atskiroje šaldymo vitrinoje sudėta žalia nefasuota kiauliena ir jautiena viename padėkle. Kainos įsmeigtos smeigtukais į mėsa. Toje pačioje šaldymo vitrinoje ant atskiro padėklo sudėti žemaičių blynų pusfabrikačiai su jautienos ir kiaulienos įdaru. Taip pat dirba viena pardavėja.

Žuvies skyriuje taip pat pardavinėjamos sveriamos maisto prekės, stovi vienos svarstyklės.

Skyriuje karpiai laikomi specialiuose akvariumuose.

16 pavyzdys. Tekstas žymėjimui „Viešojo maitinimo įmonė“

Mokymo temos: maisto gamybos įmonės technologijų higiena, paviršių, su kuriais liečiasi maistas, priežiūra, pakavimo priemonės ir medžiagos.

Mokymosi dalyviams išdalijamas tekstas „Viešojo maitinimo įmonė“ ir prašoma pabraukti vietas, kur, jų manymu, nurodyti reikalavimų pažeidimai.

Nepažymėtas tekstas „Viešojo maitinimo įmonė“:

Viešojo maitinimo įmonė

Viešojo maitinimo įmonėje prekiaujama jautienos sultiniais, karštomis bandelėmis su mėsos, rūkytų lašinukų, grybų, ryžių įdaru. Lankytojų salėje ant stalų stovi specialūs dubenėliai: viename – druska, kitame – malti pipirai. Sultiniai pilami į plačius neaukštus pusės litro puodelius su rankenėle. Bandelės dedamos į lėkštes su žnyplėmis. Dar viena lėkštelė duodama pasidėti po sultinio puodeliu. Sultinio temperatūra 80–85 °C. Stalo įrankių lankytojams neduodama, jiems pasiūloma vienkartinė servetėlė. Lankytojai pinigų moka kasoje. Salėje stalėliai valomi kas valandą. Gaminant bandeles, mėsa, rūkyti lašiniai ir grybai smulkinami tuo pačiu peiliu ant tos pačios lentelės. Tešla kočiojama ant kitos lentos. Peilis paženklintas žodžiu „įdarui“. Atskiroje maisto gamybos patalpos dalyje, atskiroje pertvara, mėsa nuimama nuo kaulų. Kaulai naudojami sultiniui virti. Kaulai dedami į puodą, paženklintą žodžiu „sultinys“. Mėsa dedama į puodą, paženklintą žodžiu „mėsa“. Peilis, kuriuo nuimama mėsa nuo kaulų, paženklintas žodžiu „mėsa“.

Paryškintos teksto „ Viešojo maitinimo įmonė“ vietos, kur minimi higienos reikalavimų pažeidimai:

Viešojo maitinimo įmonė

Viešojo maitinimo įmonėje prekiaujama jautienos sultiniais, karštomis bandelėmis su mėsos, rūkytų lašinukų, grybų, ryžių įdaru. Lankytojų salėje ant stalų stovi specialūs dubenėliai: viename – druska, kitame – malti pipirai. Sultiniai pilami į plačius neaukštus pusės litro puodelius su rankenėle. Bandelės dedamos į lėkštes su žnyplėmis. Dar viena lėkštelė duodama pasidėti po sultinio puodeliu. Sultinio temperatūra 80–85 °C. Stalo įrankių lankytojams neduodama, jiems pasiūloma vienkartinė servetėlė. Lankytojai pinigus moka kasoje. Salėje staleliai valomi kas valandą. **Gaminant bandeles, mėsa, rūkyti lašiniai ir grybai smulkinami tuo pačiu peiliu ant tos pačios lentelės.** Tešla kočiojama ant kitos lentos. Peilis paženklintas žodžiu „įdarui“. Atskiroje maisto gamybos patalpos dalyje, atskirtoje pertvara, mėsa nuimama nuo kaulų. Kaulai naudojami sultiniui virti. Kaulai dedami į puodą, paženklintą žodžiu „sultinys“. Mėsa dedama į puodą, paženklintą žodžiu „mėsa“. **Peilis, kuriuo nuimama mėsa nuo kaulų, paženklintas žodžiu „mėsa“.**

17 pavyzdys. Tekstas žymėjimui „Turgavietė“

Mokymo temos: teritorijos, transporto, sandėlių apšvietimo, vėdinimo, vandens, nutekamųjų vandenų, tualetų, buities patalpų higiena; atliekų ir techninių medžiagų laikymas, valymo higiena (plovimas, dezinfekcija, graužikų ir vabzdžių naikinimas).

Mokymo dalyviams išdalijamas tekstas „Turgavietė“ ir prašoma pabraukti vietas, kur nurodyti higienos reikalavimų pažeidimai.

Nepažymėtas tekstas „Turgavietė“:

TURGAVIETĖ

Turgavietės teritorijos plotas – apie 350 m². Teritorija aptverta mūrinių plytų tvora. Teritorija turi du įėjimus: pirkėjams įeiti ir autotransportui įvažiuoti.

Teritorijos centre esančio pastato, pirmame aukšte įrengta maisto prekių parduotuvė bei valgykla, o antrame aukšte – baldų salonas. Turgavietės teritorija suskirstyta į zonas. Zonos paženklintos užrašais: maisto prekių prekybos zona, ne maisto prekių, prekybos gyvuliais ir paukščiais zona, prekybos iš autotransporto zona, transporto stovėjimo zona. Turgavietė miesto pakraštyje. Už jos prasideda pievos. Šiukšlių konteineriai bei mėšlo kaupimo aikštelė įrengta pievoje šalia turgavietės teritorijos, už tvoros, prie autotransporto įvažiavimo vartų. Pro šiuos vartus į turgavietę įvedami gyvuliai. Turgavietėje įrengtas centrinis vandentiekis. Vandens atliekos pilamos į tam iškastą duobę už turgavietės tvoros ar į šiukšlių konteinerius. Vienas šiukšlių konteineris pastatytas už 40 m. nuo maisto prekių prekybos vietų. Lauko tualetai įrengti

prie valgyklos pastato, teritorijos centre. Valomi ir dezinfekuojami darbo dienos pabaigoje. Teritorija valoma pirmadieniais, kai nedirba turgavietė. Teritorijoje įrengti 4 vandens čiaupai prie tualetų, centre. Vandens nutekėjimui iš turgavietės į pievą įrengtas trapas. Šalia vandens čiaupų yra prekystalis, kur prekiaujama skintomis gėlėmis ir kiaušiniais.

Pažymėtos teksto „Turgavietė“ vietos, kur minimi higienos reikalavimų pažeidimai:

TURGAVIETĖ

Turgavietės teritorijos plotas – apie 350 m². Teritorija aptverta mūrinių plytų tvora. Teritorija turi du įėjimus: pirkėjams įeiti ir autotransportui įvažiuoti.

Teritorijos centre esančio pastato, pirmame aukšte įrengta maisto prekių parduotuvė bei valgykla, o antrame aukšte – baldų salonas. Turgavietės teritorija suskirstyta į zonas. Zonos paženklintos užrašais: maisto prekių prekybos zona, ne maisto prekių, prekybos gyvuliais ir paukščiais zona, prekybos iš autotransporto zona, transporto stovėjimo zona. Turgavietė miesto pakraštyje. Už jos prasideda pievos. **Šiukšlių konteineriai bei mėšlo kaupimo aikštelė įrengta pievoje šalia turgavietės teritorijos, už tvoros, prie autotransporto įvažiavimo vartų. Pro šiuos vartus į turgavietę įvedami gyvuliai.** Turgavietėje įrengtas centrinis vandentiekis. **Vandens atliekos pilamos į tam iškastą duobę už turgavietės tvoros ar į šiukšlių konteinerius.** Vienas šiukšlių konteineris pastatytas už 40 m. nuo maisto prekių prekybos vietų. **Lauko tualetai įrengti prie valgyklos pastato, teritorijos centre. Valomi ir dezinfekuojami darbo dienos pabaigoje.** Teritorija valoma pirmadieniais, kai nedirba turgavietė. **Teritorijoje įrengti 4 vandens čiaupai prie tualetų, centre. Vandens nutekėjimui iš turgavietės į pievą įrengtas trapas. Šalia vandens čiaupų yra prekystalis, kur prekiaujama skintomis gėlėmis ir kiaušiniais.**

Vaidmenų atlikimas

18 pavyzdys. Paslaugos teikėjo ir kontrolės skyriaus darbuotojo pokalbio imitacija

Mokymo temos: vandens, skalbinių ir darbo įrankių dezinfekcijos įgūdžių formavimas; asmeninės higienos įgūdžių formavimas.

Pratybų metu paprašoma vieną iš besimokančiųjų suvaidinti visuomenės sveikatos centro kontrolės skyriaus specialistą („kontrolierių“), kuris atėjęs į grožio paslaugas teikiančią įstaigą tikrina, kaip laikomasi higienos normos reikalavimų. Kitas mokymo dalyvis prašomas atlikti plaukų priežiūros paslaugas teikiančio asmens („kirpėjo“) vaidmenį.

„Kontrolieriui“ įteikiami klausimai, kuriuos jis užduoda „kirpėjui“. Dėstytojas (arba jo paskirtas kitas mokymo dalyvis) kontroliuoja atsakymų teisingumą. „Kirpėjui“ neatsakius (neteisingai atsakius) į klausimą, gali būti keičiamas „kirpėjo“ vaidmens atlikėjas arba už jį atsako kitas besimokantysis. Jeigu niekas iš mokymo dalyvių nežino teisingo atsakymo, teisingą atsakymą pasako dėstytojas. Baigus „patikrinimą“ jo rezultatai aptariami su visais mokymo dalyviais.

Visuomenės sveikatos centro kontrolės skyriaus specialisto („kontrolieriaus“) klausimų pavyzdžiai:

„Kontrolieriaus“ klausimai

1. Kada ir kiek kartų per darbo dieną kirpėjas privalo plauti rankas?
2. Kokie būtini įrengimai ir priemonės turi būti grožio paslaugų teikimo patalpoje higienai palaikyti?
3. Kur ir kaip turi būti laikomi paslaugų teikimui paruošti instrumentai?
4. Kada galima pakartotinai naudoti vienkartinius ir daugkartinius instrumentus?
5. Kaip turi būti dezinfekuojami instrumentai?
6. Kur turi būti laikomi švarūs ir panaudoti skalbiniai?
7. Kaip turi būti valomi ir dezinfekuojami instrumentai, elektriniai prietaisai, kurių negalima mirkyti dezinfekcijos priemonėse?
8. Kas turi būti užrašyta ant instrumentų dezinfekcijai skirto indo su paruoštu dezinfekcijos tirpalu?

Plaukų priežiūros paslaugas teikiančio asmens („kirpėjo“) teisingi atsakymai į visuomenės sveikatos centro kontrolės skyriaus specialisto („kontrolieriaus“) klausimus, parengti vadovaujantis sveikatos apsaugos ministro 2007 m. rugpjūčio 1 d. įsakymu Nr. V-633 patvirtinta higienos norma HN 117:2007: „Grožio paslaugų sveikatos saugos reikalavimai“ (Žin., 2007, Nr. 88-3494; 2010, Nr. 47-2264; 2011, Nr. 61-2924):

„Kirpėjo“ teisingi atsakymai

1. Asmenys, teikiantys grožio paslaugas, privalo plauti rankas prieš pradėdami ir baigę teikti grožio paslaugą, prieš užsimaudami ir nusimovę pirštines. Rankos turi būti plaunamos skystu muilu, nuplaunamos tekančiu vandeniu ir nusausinamos vienkartinium rankšluosčiu arba rankų džiovintuvu (HN 117:2007, 61 punktas).
2. Grožio paslaugų teikimo patalpoje (-ose) turi būti praustuvė, rankų higienos priemonės (skystas muilas, rankų dezinfekcijos priemonė), muilo ir dezinfekcijos priemonių dozatoriai, vienkartiniai rankšluosčiai, atliekų surinkimo talpykla (HN 117:2007, 19 punktas).
3. Paruošti naudoti instrumentai turi būti laikomi švarioje, dezinfekuotoje, uždengtoje talpykloje (HN 117:2007, 32 punktas)
4. Draudžiama pakartotinai naudoti vienkartinius instrumentus, nedezinfekuotus B kategorijos paslaugoms teikti naudotus daugkartinius instrumentus ir nesterilius A kategorijos paslaugoms teikti naudotus daugkartinius instrumentus (HN 117:2007, 15 punktas). B kategorijos paslaugoms teikti turi būti naudojami vienkartiniai arba tinkamai išvalyti ir dezinfekuoti daugkartiniai instrumentai (HN 117:2007, 31 punkto 1 priedo 10 punktas). Jei pasirenkamas mirkymo būdas, išvalyti instrumentai merkami į sandariai uždengiamą indą su dezinfekcijos tirpalu. Lankstiniai instrumentai turi būti išardomi, išskleidžiami. Ant instrumentų dezinfekcijai skirto indo su paruoštu dezinfekcijos tirpalu turi būti užrašytas tirpalo pavadinimas, koncentracija, pagaminimo data. Dezinfekcijos priemonės turi veikti bakterijas, virusus, tuberkuliozės bakterijas, grybelius (HN 117:2007, 31 punkto 1 priedo 11.2.2 punktas).
5. Instrumentai mirkomi dezinfekcijos priemonės gamintojo nurodytą laiką. Instrumentai inde turi būti visiškai apsemti dezinfekcijos tirpalu (HN 117:2007, 31 punkto 1 priedo 11.2.3 punktas).
6. Švarūs skalbiniai laikomi jiems skirtose švariose uždarose spintose arba talpyklose (HN 117:2007, 37 punktas). Panaudoti skalbiniai surenkami į nešvariems skalbiniams skirtą talpyklą (HN 117:2007, 38 punktas).
7. Instrumentai, kurių negalima mirkyti, pvz., plaukų džiovintuvai, elektriniai prietaisai arba kiti stambūs daiktai, valomi šluostant vienkartinę popierinę servetėlę, sudrėkinta instrumentų valiklio tirpalu (HN 117:2007, 31 punkto 1 priedo 13 punktas).
8. Ant instrumentų dezinfekcijai skirto indo su paruoštu dezinfekcijos tirpalu turi būti užrašytas tirpalo pavadinimas, koncentracija, pagaminimo data (HN 117:2007, 31 punkto 1 priedo 11.2.2 punktas).

Dokumentų (žurnalų, pažymų, pažymėjimų) pildymas

19 pavyzdys. Maisto žaliavų ir produktų laikymo temperatūros režimų registravimo žurnalo pildymas

Mokymo temos: maisto žaliavų, produktų pašalinimas iš rinkos, maisto gamybos ir maitinimo patalpų (grindų, sienų, lubų, langų, durų, laiptų paviršiaus) higiena; maisto įmonės rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistemos diegimas.

Mokymo dalyviams išdalinami lapeliai su šaldymo įrenginių kontrolinių termometrų rodmenimis ir Maisto žaliavų ir produktų laikymo temperatūros režimų registravimo žurnalo lapai. Vadovaujantis Higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“, Greitai užšaldytų maisto produktų techniniu reglamentu (Žin., 2000, Nr. 12-309) bei Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms (2004) reikia užpildyti pateiktus žurnalo lapus, paaiškinti, kodėl, atsižvelgiant į šaldymo įrenginių kontrolinių termometrų rodmenis, žurnale buvo įrašyti koregavimo veiksmai.

Šaldymo įrenginių kontrolinių termometrų rodmenys:

Viešojo maitinimo įmonės „X“ šaldymo įrenginių rodmenys

2012-02-21 8.00 šaldymo įrenginyje Nr. 1 užfiksuota +2 °C temperatūra
 2012-02-21 8.30 šaldymo įrenginyje Nr. 2 užfiksuota -18 °C temperatūra
 2012-02-21 9.00 šaldymo įrenginyje Nr. 3 užfiksuota +6 °C temperatūra
 2012-02-21 9.30 šaldymo įrenginyje Nr. 3 užfiksuota +4 °C temperatūra
 2012-02-22 8.00 šaldymo įrenginyje Nr. 1 užfiksuota +4 °C temperatūra
 2012-02-22 8.30 šaldymo įrenginyje Nr. 2 užfiksuota -15 °C temperatūra
 2012-02-22 9.00 šaldymo įrenginys Nr. 3 nedirbo (atliekamas valymas)

*Pastaba: šaldymo įrenginiuose Nr. 1 ir Nr. 3 laikomas atvėsintas karštas maistas, šaldymo įrenginyje Nr. 2 laikomi užšaldyti produktai (šaldiklis)

Teisingai pagal pateiktus šaldymo įrenginių kontrolinių termometrų rodmenis užpildyto Maisto žaliavų ir produktų laikymo temperatūros režimų registravimo žurnalo lapo pavyzdys:

Data	Laikas	Šaldymo įrenginio Nr.	Termometro rodmenys t °C	Koregavimo veiksmai	Už laikymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Parašas
2012-02-21	8.00	1	+2	-	Vardė Pavardaitė	
2012-02-21	8.30	2	-18	-	Vardė Pavardaitė	
2012-02-21	9.00	3	+6	padidintas šaldymo režimas	Vardė Pavardaitė	
2012-02-21	9.30	3	+4	-	Vardė Pavardaitė	
2012-02-22	8.00	1	+4	-	Vardė Pavardaitė	
2012-02-22	8.30	2	-15	-	Vardė Pavardaitė	
2012-02-21	9.00	3	-	Šaldytuvo valymas	Vardė Pavardaitė	

LITERATŪRA

Javtokas Z. *Sveikatos mokymas: mokymo formos ir metodai (1)*. Informacinis metodinis elektroninis leidinys skirtas sveikatos priežiūros specialistams, užsiimantiems suaugusiųjų sveikatos ugdymo ir mokymo veikla. 2012. Prieiga per internetą: <http://www.smlpc.lt>.

Šveikauskas V. *Sveikatos edukologija*. Universiteto vadovėlis. Kauno medicinos universiteto leidykla, 2008.

Stukas R. Šurkienė G. Dobrovolskij V. *Gyvensena ir visuomenės sveikata*. Mokomoji knyga. Vilniaus universiteto leidykla, 2012.

Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. sausio 28 d. įsakymas Nr. V-69 „Dėl Privalomojo pirmosios pagalbos mokymo programos, Privalomojo higienos įgūdžių mokymo programos ir Privalomojo mokymo apie alkoholio ir narkotikų žalą žmogaus sveikatai mokymo programos patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. 14-490, 2009, Nr. 87-3718, Nr. 151-6799)

Higienos norma HN 117:2007 „Grožio paslaugų sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2007 m. rugpjūčio 1 d. įsakymu Nr. V-633 (Žin., 2007, Nr. 88-3494; 2010, Nr. 47-2264; 2011, Nr. 61-2924).

Higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 (Žin., 2005, Nr. 110-4023; 2010, Nr. 142-7310).

Greitai Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonėms, patvirtintos Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 3 d. įsakymu Nr. 33 (Žin., 2000, Nr. 12-309).

Greitai užšaldytų maisto produktų techninis reglamentas, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 3 d. įsakymu Nr. 33 (Žin., 2000, Nr. 12-309).

Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonėms. Ad Infinitum, 2004.

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos interneto svetainė. Prieiga per internetą: <http://www.vmvt.lt>.