

Na osnovu Odluke Vijeća Medicinskog fakulteta o formiranju Komisije za doktorske studije, broj: 392/7 od 21.02.2019. godine a u skladu sa tačkom 3.5 Vodiča za doktorske studije UCG-Centar za doktorske studije, nakon razmatranja ispunjavanja uslova za prijavu teme doktorske disertacije i poštujući princip kopetentnosti, Komisija za doktorske studije dostavlja Vijeću Medicinskog fakulteta

INICIJALNI PRIJEDLOG
sastava Komisije za ocjenu prijave doktorske disertacije

1. Kandidat: **dr med Maja Milanović**

2. Tema istraživanja: **«Procjena znanja, stavova i praksi zaposlenih koji rukuju sa hranom u predškolskim ustanovama u Podgorici – epidemiološki rizik i uticaj na zdravlje djece»**

3. Komisija za ocjenu prijave doktorske disertacije:

- **Prof. dr Dragan Laušević**, redovni profesor Medicinskog fakulteta Univerziteta Crne Gore - predsjednik
- **Prof. dr Boban Mugoša**, redovni profesor Medicinskog fakulteta Univerziteta Crne Gore (mentor)
- **Prof. dr Vineta Vuksanović**, redovna profesorica Medicinskog fakulteta Univerziteta Crne Gore, član

MEDICINSKI FAKULTET
Komisija za doktorske studije

Prof. dr Filip Vukmirović



PRIJAVA TEME DOKTORSKE DISERTACIJE

OPŠTI PODACI O DOKTORANDU	
Titula, ime i prezime	dr Maja Milanović, spec. epidemiologije
Fakultet	Medicinski fakultet Podgorica
Studijski program	Doktorski studijski program - Medicina
Broj indeksa	10/13
Ime i prezime roditelja	Drago Milanović
Datum i mjesto rođenja	14.03.1978. Podgorica
Adresa prebivališta	ul. Vijenci Danila Kiša br.5
Telefon	067 629 533
E-mail	maja.milanovic@ijzcg.me
BIOGRAFIJA I BIBLIOGRAFIJA	
Obrazovanje	-Specijalizaciju iz oblasti epidemiologije započela u oktobru 2006. godine na Medicinskom fakultetu u Beogradu; u oktobru 2011. godine sa odličnim uspjehom položila specijalistički ispit i stekla zvanje ljekara specijaliste epidemiologije. -Postdiplomske doktorske studije na Medicinskom fakultetu Univerziteta Crne Gore u Podgorici započela u oktobru 2013. godine i položila sve predviđene ispite na prvoj godini sa prosječnom ocjenom 10. -Školske 1996/97. godine započela studije medicine na Medicinskom fakultetu Univerziteta u Novom Sadu. Na istom fakultetu diplomirala u decembru 2004. godine sa prosječnom ocjenom 8. -Srednju medicinsku školu smjer pedijatrijska sestra i osnovnu školu završila u Podgorici sa odličnim uspjehom. (nivo obrazovanja, naziv obrazovne institucije, datum završetka obrazovnog nivoa, srednja ocjena)
Radno iskustvo	- Od oktobra 2022.god. raspoređena na radno mjesto Načelnik Odjeljenja za epidemiologiju zaraznih bolesti u Centru za kontrolu i prevenciju zaraznih bolesti u IJZCG. - Od oktobra 2021.god. raspoređena na radno mjesto Pomoćnik direktora za javno-zdravstvena i medicinska pitanja u Institutu za javno zdravlje Crne Gore (IJZCG). - Od oktobra 2006. god. Stalno zaposlena u Centru za kontrolu i prevenciju bolesti Instituta za javno zdravlje u Podgorici; trenutno na mjestu Načelnik Odjeljenja za epidemiologiju zaraznih bolesti. -Od januara 2006. god. Do oktobra 2006. god. Zaposlena u Službi za hitnu medicinsku pomoć Doma zdravlja u Podgorici. - Od januara 2005. god. Do januara 2006. god. Na obaveznom jednogodišnjem pripravničkom stažu u Domu zdravlja Podgorica i KCCG. (Podatke hronološki unositi od novijih datuma ka starijim)

Limitirani su podaci o nivou znanja, stavovima i praksi higijene i bezbjednosti rukovanja hranom onih koji direktno ili indirektno dolaza u kontakt sa njom u predškolskim ustanovama na teritoriji Crne Gore.

Pregled istraživanja

(do 7000 karaktera)

Za bezbjednu hranu odgovorna je svaka osoba uključena u proces pripreme hrane i rukovanje sa njom (Liyana at al. 2018). Važnost znanja, stavova i praksi o higijeni rukovanja i bezbjednosti hrane među onima koji rukuju sa hranom procijenjena je u prethodno sprovedenim studijama širom svijeta (Hamzah at al. 2022, Vitoria at al. 2021, Al-Shatari at al. 2021, Abdelhakeem at al. 2021, Hamed at al. 2020, Seabela at al. 2020, Aung at al. 2019, Ncube at al. 2019, Liyana at al. 2018, Putri at al. 2018, Illes at al. 2018, Reynolds at al. 2017, Toth at al. 2014, Cunha at al. 2014, Sharif at al. 2013). Ovo uključuje različite tipove objekata u kojima se poslužuje hrana: predškolske ustanove, škole, dnevni centri, bolnice, starčki domovi, restorani, kiosci brze hrane kao i različite tipove centralizovanih i decentralizovanih kuhinja. Pravilno kuvanje i obrada hrane mogu smanjiti rizik od bolesti koje se prenose hranom (Choi at al. 2022, Al-Shatari at al. 2021, Liyana at al. 2018). Svakog dana milioni djece širom svijeta konzumiraju hranu pripremljenu i serviranu tokom boravka u predškolskim ustanovama (Reynolds at al. 2017). Hrana može da bude kontaminirana u svim fazama proizvodnje, prerade, distribucije, pripreme i uslužavanja od strane onih koji rukuju se hranom na neodgovarajući način (Hamzah at al. 2022). Ne bezbjedna hrana predstavlja globalnu prijetnju za javno zdravlje, posebno vulnerabilnih grupa novorođenčadi i male djece, trudnica, starijih osoba i imunokompromitovanih pojedinaca (Walsh i Leva, 2018). Savremeni uslovi života, intenzivan način rada, urbanizacija, klimatske promjene, promjene navika u ishrani, udaljavanje od tradicionalnih obrazaca, doveli su da naglog rasta broja objekata u kojima se priprema i iz njih distribuira hrana ka krajnjem potrošaču, pa su tako ovi objekti postali važan segment koji ima ogromni uticaj na javno zdravlje (Chekol at al. 2019, Toth at al. 2014). Ruke zaposlenih u kuhinji mogu biti vektori u širenju bolesti koje se prenose hranom zbog loše lične higijene osoblja ili unakrsne kontaminacije (Jevšnik at al. 2018, Akabanda at al. 2017).

Podaci pokazuju da su bolesti koje se prenose hranom rasprostranjene širom svijeta, međutim zbog ograničenja u sistemu nadzora samo mali procenat od stvarnog broja se prijavljuje (WHO, 2021, Abdelhakeem at al. 2021). Prema podacima Svetska Zdravstvena Organizacija (SZO) oko 600 miliona ljudi oboli, 420.000 umre na godišnjem nivou nakon konzumiranja kontaminirane hrane. Od ukupnog broja umrlih 125.000 su djeca mlađa od 5. g. (WHO, 2015). Svake godine od posljedica dijarealne bolesti umre oko 2,2 miliona ljudi, uglavnom djece mlađe od 5 godina (Ncube at al. 2019). Studije su otkrile patogene mikroorganizme na rukama onih koji rukuju sa hranom, pa su stoga ovi radnici izvor bolesti koje se prenose hranom (Seabela at al. 2020). Djeci koja borave u predškolskim ustanovama najmanje se posluži jedan obrok i užina dnevno, a uglavnom su to dva obroka i dvije užine (Choi at al. 2022, Reynolds at al. 2017).

Djeca koja su upisana u predškolske ustanove uzrasta od 0 do 5 imaju 3,5 puta, a djeca od 3 do 5 godina 2 puta veće šanse da steknu infekciju koja se prenosi hranom u odnosu na onu koja boreve kući (Al-Shatari at al. 2021.). Više od 50%, po nekim studijama do 70% registrovanih slučajeva trovanja hranom pripisuje se neodgovarajućim procedurama rukovanja hranom (Abdelhakeem at al. 2021.).

Oni koji rukuju sa hranom moraju biti adekvatno obučeni u skladu sa zakonskom regulativom, EU 852/2004 (Smigić at al. 2016). Obuka oblikuje stavove zaposlenih i podstiče pravilno ponašanje (Aung at al. 2019).

Neophodno je poznavanje nivoa obrazovanja onih koji rukuju sa hranom prilikom planiranja strategije obuke (Vitoria at al. 2021). Rukovaoci hranom mogu da budu asimptomatski nosioci (kliconoše) patogena koji se prenose hranom: *Campylobacter jejuni*, *Hepatitis A*, *Staphylococcus*

Cilj i hipoteze

(do 700 karaktera)

Osnovni ciljevi istraživanja su:

- Da se procijeni nivo znanja i stavova svih koji dolaze u kontakt sa hranom (direktan i indirektan kontakt tj. rade u kuhinji ili van-kuhinje) u vaspitno-obrazovnim predškolskim ustanovama
- Da se identifikuje rizično ponašanje zaposlenih pri procesu rada, koje doprinosi pojavi bolesti.
- Da se sagledaju i procijene potrebe za edukacijom zaposlenih, da bi se spriječile bolesti izazvane hranom.

Podaci će pomoći da se identifikuju nedostaci, izradi program edukacije i obuke i započne sa implementacijom istog na lokalnom i nacionalnom nivou.

Hipoteza a1: Osobe koje rukuju sa hranom nemaju zadovoljavajući nivo znanja u predškolskim ustanovama, u Podgorici.

Hipoteza a2: Ne postoji zadovoljavajuća povezanost između znanja i stavova onih koji rukuju sa hranom u predškolskim ustanovama, u Podgorici.

Hipoteza a3: Sociodemografske varijable su povezane sa znanjem, stavovima i praksom osoba koje rukuju sa hranom u predškolskim ustanovama, u Podgorici.

Materijali, metode i plan istraživanja

(do 7000 karaktera)

Tip studije je biheviorna studija presijeka. U planiranju uzorka obuhvaćene su javne predškolske ustanove (JPU): "Ljubica Popović" i "Đina Vrbica" i licencirane privatne predškolske ustanove (PPU) u glavnom gradu Crne Gore (CG), Podgorica.

U Crnoj Gori, od ukupnog broja djece uzrasta od 0 do 5.g., 50 % pohađa predškolske ustanove. Od ukupno upisane djece u predškolske ustanove u CG, 40% ih je upisano u javne, a 58% u privatne PU u Podgorici. Broj djece koja borave u predškolskim ustanovama u posljednje tri decenije ima tendenciju rasta. Broj djece upisane u PU na teritoriji CG u 2021/2022. je za 7,9 % veći u odnosu na prethodnu godinu.

Prema raspoloživim podacima u Podgorici od ukupnog broja djece uzrasta od 0 do 5 godina, 70% pohađa predškolske ustanove. Na osnovu analize prikupljenih podataka o broju predškolskih ustanova, vaspitnih jedinica i grupa, broja djece po opštinama, prosječnog broja djece po vaspitnoj jedinici i grupi po opštinama, upisane djece u školskoj 2021/2022 i strukture zaposlenih u predškolskim ustanovama na teritoriji CG koji su obrađeni od nadležnog tijela za statističke podatke „Monstata“ uzorak uključen u istraživanje u Podgorici reprezentativan je na nivou CG.

Ciljna populacija su svi zaposleni koji dolaze u direktan ili indirektan kontakt sa hranom, u kuhinji i van-kuhinje, i to: glavni kuvari, pomoćni radnici u kuhinji, lica za transport, serviranje, održavanje higijene, hranjenje (medicinske sestre i vaspitačice). Medicinske sestre i vaspitačice nadgledaju i utiču na formiranje pravilnih navika djece u ishrani te je njihov lični stav prema hrani neosporno važan pri radu sa djecom. Na teritoriji glavnog grada postoji ukupno 19 predškolskih ustanova, i to: dvije javne (29 vaspitnih jedinica) i 17 privatnih. JPU "Ljubica Popović" ima 9 vaspitnih jedinica i JPU "Đina Vrbica" ima 20 vaspitnih jedinica.

Vaspitne jedinice u sastavu JPU "Ljubica Popović" kojih ima 9 su: "Lane", "Zvezdice", "Bajka", "Palčica", "Ljubica Popović", "Suncokrili", "Osmjeh", "Sunce" i "Pčelica". Dok su u sastavu JPU "Đina Vrbica" sledeće: "Zvezdani vrt", "Zvončić", "Bubamara", "Bubamara 2", "Leptir", "Dječija radost", "Poletarac", "Jelena Četković", "Jelena Četković 2", "Đina Vrbica", "Suncokret", "Mali princ", "Mogli", "Stara Varoš", "Dragan Radulović", "Ljubović", "Dinoša", "Bioče" i "Vrela Ribnička".

direktno i onima koji indirektno dolaze u kontakt sa hranom.

- Dio B (22 pitanja) koji je namijenjen samo onima koji rade u kuhinji i imaju direktan kontakt sa hranom; Dio B podijeljen je na četiri kategorije pitanja: lična higijena, vrijeme i kontrola temperature, unakrsna kontaminacija i higijena opreme. Za sva pitanja u ovom dijelu upitnika postoji mogućnost izbora tri odgovora „da“, „ne“ i „ne znam“ kako bi se minimizirao odabir tačnog odgovora slučajno.

3. Dio vezan za stavove po pitanju lične higijene i bezbjednog rukovanja hranom (12 pitanja); Svako pitanje u ovom odeljku daje mogućnost izbora jednog od četiri ponuđena odgovora „uopšte se ne slažem“, „ne slažem se“, „slažem se“ i u potpunosti se slažem“.

4. Dio vezan za praksu/ponašanje ljudi koji rukuju sa hranom, samo prijavljeno „self reported“ (20 pitanja); Svako pitanje u ovom dijelu upitnika daje mogućnost izbora jednog od pet ponuđenih odgovora „nekad“, „rijetko“, „ponekad“, „često“ i „uvijek“.

Kontrolna lista je set pitanja koju popunjava istraživač nakon observacije rada onih koji rukuju sa hranom, sastavljena je od istog seta pitanja (20) kao i 4. dio upitnika. Posmatranjem procesa rada i čekiranjem aktivnosti na licu mjesta dobiće se pregled sledivosti procedura dobre higijenske prakse.

Pilot testiranje upitnika i kontrolne liste biće sprovedeno metodom slučajnog izbora, u nekoj od PU van Podgorice. To će pomoći da se odredi prosječno vrijeme potrebno za popunjavanje upitnika i kontrolne liste. Pilot testiranje upitnika/kontrolne liste radiće se da bi se prije početka istraživanja utvrdilo sledeće:

- 1) Da li se razumiju pitanja?
- 2) Da li su pitanja prihvatljiva?
- 3) Da li postoji potreba za promjenom nekih izraza u pitanjima?
- 4) Da li ispitanici misle da neka pitanja nedostaju?
- 5) Koliko vremena im je potrebno za popunjavanje upitnika/kontrolne liste?

Istraživanje će se realizovati čim se ispune svi neophodni uslovi za realizaciju istog uz prisustvo i nadzor kako koordinatora, tako i saradnika tokom procesa popunjavanja.

Prije uključivanja ispitanika u istraživanje menadžment predškolskih ustanova biće do detalja upoznat o istraživanju. U dogovoru sa direktorima predškolskih ustanova kako javnih tako i privatnih u Podgorici uvažavajući njihove prioritetne obaveze planiraćemo vremenski period i satnicu za popunjavanje upitnika i kontrolne liste. Najidealnije bi bilo da do 1 jula 2023. svi upitnici budu popunjeni iz razloga dostupnosti ispitanika (ljetno/godišnji odmor/rade samo dežurni vrtići).

U upitniku se navodi datum popunjavanja upitnika i čekira se polje da li je ispitanik zaposlen u javnoj ili privatnoj PU. Upitnik je anoniman, od ispitanika se neće tražiti ime i prezime, ni drugi podaci kojima bi bila moguća njihova identifikacija. Ispitanici će samostalno popunjavati upitnik, uz mogućnost traženja pojašnjenja ukoliko im bude neophodno, biće im sugerisano da budu što precizniji u odgovorima jer podaci dobijeni iz studije biće korišćeni za unapređenje programa obuke, procedura dobre higijenske prakse i bezbjednog rukovanja hranom, kao i za naučne svrhe.

Podaci iz istraživanja koristiće se isključivo u agregiranom obliku te se neće moći povezati sa pojedincem, niti se na bilo koji način iskoristiti protiv njega. Na osnovu procijenjenog trebaju da se preduzmu intervencije koje će rezultirati povećanjem nivoa znanja, pozitivnih stavova i praksi i naglasiti važnost i ulogu onih koji rukuju hranom za očuvanje zdravlja.

Ulaganjem u znanje koje će rezultirati pozitivnim stavovima i praksom, smanjićemo incidenciju bolesti koje se prenose hranom, smanjićemo mogućnost obolijevanja, epidemije u dječijim kolektivima, troškove liječenja.

Anliza podataka: biće sprovedena u statističkom programu SPSS, verzija 26

Popis literature

(do 30 referenci)

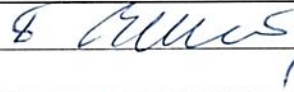
Popis o literature:

1. Choi, J.-S.; Ju, S.-Y. A Study of Food Safety Knowledge for Sustainable Foodservice Management of Childcare Centers in South Korea Using Importance-Performance Analysis. *Int. J. Environ. Res. Public Health* **2022** <https://doi.org/10.3390/ijerph19159668>
2. Hamzah, N. A., Hadi, N. H., Abdul Samad, N. I., Anua, S. M., & Abdul Rahman, H. Knowledge, Attitude, and Practice on Food Poisoning among Pre-School Food Handlers in Kelantan, Malaysia. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences* **2022**, 12(7), 1855 – 1869. <http://dx.doi.org/10.6007/IJARBS/v12-i7/14422>
3. Li Y., Fan X., Yu G., Wei P., Wang Y., Guo H. An acute gastroenteritis outbreak associated with breakfast contaminated with norovirus by asymptomatic food handler at a kindergarten in Shenzhen, BMC Infectious Diseases **2021**. In-Text Citation:(Li et all.,2021.) <https://doi.org/10.1186/s12879-021-05762-z>
4. Vitória A.D., Souza Couto Oliveira J., Almeida Pereira L., Faria C., São José J. Food safety knowledge, attitudes and practices of food handlers: A cross-sectional study in school kitchens in Espírito Santo, Brazil. *BMC Public Health* **2021**, 21:349. <https://doi.org/10.1186/s12889-10282-1>
5. Al-Shatari S, Ghafouri T. Knowledge, Attitude, and Practice of Nurseries' Workers toward Infection Prevention among the Children. *Al-Kindy College Medical Journal* **2021**,17(3):168-174.
6. Abu Arrah Abdelhakeem, Bhatti Feyza, Al-Akash Hekmat , " Food Safety Knowledge among Food Handlers in Hospitals of Jordan," *Food Science and Technology*, **2021**,Vol. 9, No. 2, pp. 17 - 30, DOI: 10.13189/fst.2021.090201.
- 7.Osaili TM, Al-Nabulsi AA, Taybeh AO. Food Safety Knowledge, Attitudes, and Practices Among Jordan Universities Students During the COVID-19 Pandemic. *Front. Public Health*, **2021**, 9:729816. doi:10.3389/fpubh.2021.729816
8. Al Kaabi, M. M., Effectiveness of Food safety training on Knowledge, Attitude, and Practices (KAP) of Homebased Food Business (HFB) In Al Ain, UAE. **2021**. (Doctoral dissertation).
9. Mohamed, N. A., Mohd Razi, N. A., Faroque, H., Che Amir Farid, A. A.-R., Mohd Rani, M. D., & Isahak, I. Hand Hygiene Awareness Among Childcare Providers. *Asian Journal of Medicine and Biomedicine*, **2020**, 4(2), 17-21. <https://doi.org/10.37231/ajmb.2020.4.2.357>
10. Hamed A; Mohammed N. Food safety knowledge, attitude and self-reported practices among food handlers in Sohag Governorate, Egypt. *East Mediterr Health J.* **2020**, 26(4):374–381. <https://doi.org/10.26719/emhj.19.047>
11. Kwol, V S, et al. Another look into the Knowledge Attitude Practice (KAP) model for food control: An investigation of the mediating role of food handlers" attitudes. *Food Control*, **2020**, 110: 107025. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.107025>

23. Teffo, L. A., Food safety knowledge and attitudes of food handlers in hospitals in the Capricorn District Municipality in Limpopo Province, South Africa, **2017** (Doctoral dissertation).
24. Smigic N., Đekic I., Martins M., Rocha A. Sidiropoulou N., Kalogianni E. The level of food safety knowledge in food establishments in three European countries. Food Control, **2016**, 63, 187-194. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.11.017>
25. Martins R, Ferreira D, Moreira L, Hogg , Gestal J. Knowledge on food hygiene of food service staff working in nursing homes and kindergartens in Porto region – Portugal. Food Control, **2014**, 42 54-62. Available on: www.elsevier.com/locate/foodcont
26. Sharif L, Obaidat M, Al-Dalalah M. Food Hygiene Knowledge, Attitudes and Practices of the Food Handlers in the Military Hospitals. Food and Nutrition Sciences, **2013**, 4, 245-251. Available on: <http://dx.doi.org/10.4236/fns.2013.43033> ; <http://www.scirp.org/journal/fns>.
27. Cunha D., Stedefeldt E., Rosso V. The role of theoretical food safety training on Brazilian food handlers' knowledge, attitude and practice. Food control, **2014**, 43, 167-174. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.03.012>
28. Marzano, Maria Ada; Balzaretto, Claudia Maria. Protecting child health by preventing school-related foodborne illnesses: Microbiological risk assessment of hygiene practices, drinking water and ready-to-eat foods in Italian kindergartens and schools. Food Control, **2014**, 34(2), 560–567. doi:10.1016/j.foodcont.2013.05.031
29. EC, 2004. Regulation No 852/2004 of the European Parliament and of the Council on the Hygiene of Foodstuffs (1), OJL **139**, 30.4.2004, p.1. Corrected by OJ L **226**, 25.6.2004, p.3.
30. Codex Alimentarius Commission, 2003. Recommended international code of practice - General principles of food hygiene, CAC/RCP 1-1969, rev. 4-2003.

SAGLASNOST PREDLOŽENOG/IH MENTORA I DOKTORANDA SA PRIJAVOM

Odgovorno potvrđujem da sam saglasan sa temom koja se prijavljuje.

Prvi mentor	(Prof. dr Boban Mugoša)	(Potpis) 
Drugi mentor	(Ime i prezime)	(Potpis)
Doktorand	(dr Maja Milanović)	(Potpis) 

IZJAVA

Odgovorno izjavljujem da doktorsku disertaciju sa istom temom nisam prijavio/la ni na jednom drugom fakultetu.

U (Podgorica),
28.02.2023.


Ime i prezime doktoranda
Maja Milanović

UPITNIK ZA ISPITIVANJE ZNANJA, STAVOVA I PONAŠANJA O HIGIJENI ISHRANE, ONIH KOJI RUKUJU HRANOM U VASPITNO-OBRAZOVNIM PREDŠKOLSKIM USTANOVAMA (PU)

Poštovana/-i,

Molimo Vas da nam pomognete u sprovođenju ovog važnog istraživanja i odgovorite na pitanja iz upitnika (samostalno ili uz pomoć anketara ako vam je potrebna).

Pokušajte da budete što precizniji u odgovorima jer podaci dobijeni iz studije biće od koristi za sagledavanje nedostataka, podizanje stepena svijesti o važnosti bezbjednosti hrane i eventualnim korekcijama u procesu rada s hranom na osnovu zaključaka sprovedene studije. Podaci dobijeni na osnovu ovog upitnika će se koristiti i u naučne svrhe i to na zbirnom nivou za statističke analize, i neće se analizirati na nivou pojedinca. Svi učesnici u studiji ostaće anonimni, identifikovan će biti samo opis posla, godine života, nivo edukacije i godine radnog iskustva na osnovu prikupljenih podataka.

Unaprijed Vam zahvaljujemo na izdvojenom vremenu i saradnji.

DATUM POPUNJAVANJA UPITNIKA: _____

Ustanova: ☐ javna PU ☐ privatna PU

I DEMOGRAFSKI PODACI (sa X označite ☐ i dopunite praznu liniju)

1. Pol: ☐ muški ☐ ženski

2. Dobne grupe, godine:

☐ <25, ☐ 25-34, ☐ 35-44, ☐ 45 -55; ☐ > 55;

3. Nivo obrazovanja:

☐ Osnovna škola, ☐ Srednja škola, ☐ Visoka škola; ☐ Fakultet; ☐ Drugo _____;

4. Profesionalna kategorija:

☐ Kuvar, ☐ Pomoćni radnik u kuhinji, ☐ Vaspitač, ☐ Vozač,

☐ Medicinska sestra, ☐ Radnik na održavanju higijene u kuhinji;

☐ Radnik na održavanju higijene površina koje dolaze u kontakt sa hranom;

☐ Drugo _____;

5. Radni staž izražen u godinama:

☐ ≤1; ☐ >1-5; ☐ 5-10; ☐ 5-15; ☐ 15-20; ☐ >20;

6. Učešće na obukama za bezbijedno rukovanje hranom/bezbijednost hrane:

☐ jednom, ☐ više puta/koliko ____, ☐ nikada;

7. Da li je u vašoj ustanovi implementiran HACCP sistem (Hazard Analysis Critical Control Point- Analiza opasnosti i kritične kontrolne tačke):

☐ Da; ☐ Ne; ☐ Ne znam;

8. Da li ste nekad pohađali i položili kurs iz „higijenskog minimuma“, dobili sertifikat .

☐ Da /kada _____; ☐ Ne;

18. Da li nosite radnu odjeću ili uniformu kada dodirujete i distribuirate neupakovane prehrambene proizvode?			
---	--	--	--

Ukoliko ne radite u kuhinji preskočite pitanja u nastavku Dio B i pređite na III Stavovi

Dio B – odnosi se na one koji rade u pripremi hrane u kuhinji (odgovorite sa da, ne ili ne znam)	DA	NE	NE ZNAM
Lična Higijena - Da li treba da perete ruke prije upotrebe rukavica? - Da li iste rukavice koje se koriste prilikom rukovanja voćem mogu da se koriste i za rukovanje mesom? - Da li kosa sadrži različite vrste bakterija i može li biti izvor zagađenja hrane? Vrijeme i Kontrola Temperature - Proces zamrzavanja namirnica ne ubija bakterije, nego usporava njihov rast? - Ispravan metod za odmrzavanje smrznutog mesa je vodom iz bojlera ili na sobnoj temperature preko noći? - Hrana se može čuvati na sobnoj temperature 2h nakon kuvanja prije nego je odložite u frižider? - Pravilna temperatura frižidera je od 1 do 4°C, a zamrzivača ispod -18°C? - Optimalna temperature za rast bakterija je između 5°C -61°C (Opasna zona)? Unakrsna Kontaminacija - Povrće prvo treba isjeckati pa onda oprati? - Da li koristite isti nož za rezanje sirovog mesa i sjeckanje povrća? - Bakterije ne mogu ući u smrskanu konzerviranu hranu? - Osoblje ne može da jede i pije u prostoru za pripremu hrane? - Da li koristite istu dasku za rezanje sirovog mesa i sjeckanje povrća? - Sirovu hranu treba držati na nižim policama u frižideru? - Priprema hrane unaprijed će vjerovatno doprinijeti trovanju hranom? - Uzorci hrane uzimaju se od svakog obroka i čuvaju 48h nakon pripreme? - Zamrznuta hrana se ne može ponovo zamrzavati nakon odmrzavanja? Higijena Opreme - Bakterije mogu rasti na slomljenom i napuklom suđu? - Isprano posuđe i opremu treba obrisati krpom za suđe? - Detrdent je dovoljan da obezbijedi efikasnost opreme za čišćenje? - Hladnjače treba često otvarati i provjetravati? - Sudoperi koji se koriste za pranje sirovina mogu se koristiti za pranje ruku?			

6. Da li idete na posao kada imate tečne stolice?
7. Da li idete na posao kada ste prehladeni?
8. Da li idete na posao kada imate posjekotine i rane na rukama?
9. Da li dok radite zapalite cigaretu?
10. Da li dok radite dodirujete rukama nos ili kijate u ruke?
11. Da li čistite površine koje dolaze u kontakt sa hranom prije i nakon upotrebe?
12. Da li sušite ruke nakon što ih operete na pravilan način (npr. ubrusom za jednokratnu upotrebu, aparatom za sušenje ruku)?
13. Da li upotrebljavate hranu sa isteklim rokom?
14. Da li imate validno ovjerenu sanitarnu knjižicu ?
15. Da li jedete/pijete u prostoru za pripremu hrane?
16. Da li ostavite kuvanu hranu na sobnoj temperaturi duže od 4h?
17. Da li oblačite čistu uniform prije početka rada?
18. Da li odvajate sirovu/svežu hranu od gotove hrane za jelo?
19. Da li uklonite sav nakit (narukvice, prstenje, sat i sl.) prije nego započnete aktivnosti rukovanja hranom?
20. Da li je dok radite Vaša kosa potpuno pokupljena ili pokrivena odgovarajućom zaštitnom kapom?

--	--	--	--	--	--

**OBSERVACIJA PRAKSE TOKOM PROCESA RADA, RUKOVANJA SA HRANOM
U PREDŠKOLSKIM USTANOVAMA**

PONAŠANJE /KONTROLNA LISTA	NIKAD	RIJETKO	PONEKAD	ČESTO	UVIJEK
1. Da li nosite rukavice kada rukujete sa hranom spremnom za jelo ili pripremate sendviče? 2. Da li operete ruke vodom i sapunom prije pripreme ili rukovanja sa hranom? 3. Da li operete ruke vodom i sapunom prije jela? 4. Da li operete ruke vodom i sapunom nakon upotrebe toaleta? 5. Da li imate kratke, uredne nokte, bez laka za nokte? 6. Da li idete na posao kada imate tečne stolice? 7. Da li idete na posao kada ste prehladeni? 8. Da li idete na posao kada imate posjekotine i rane na rukama? 9. Da li dok radite zapalite cigaretu? 10. Da li dok radite dodirujete rukama nos ili kijate u ruke? 11. Da li čistite površine koje dolaze u kontakt sa hranom prije i nakon upotrebe? 12. Da li sušite ruke nakon što ih operete na pravilan način (npr. ubrusom za jednokratnu upotrebu, aparatom za sušenje ruku)? 13. Da li upotrebljavate hranu sa isteklim rokom? 14. Da li imate validno ovjerenu sanitarnu knjižicu ? 15. Da li jedete/pijete u prostoru za pripremu hrane? 16. Da li ostavite kuvanu hranu na sobnoj temperaturi duže od 4h? 17. Da li oblačite čistu uniform prije početka rada? 18. Da li odvajate sirovu/svežu hranu od gotove hrane za jelo? 19. Da li uklonite sav nakit (narukvice, prstenje, sat i sl.) prije nego započnete aktivnosti rukovanja hranom? 20. Da li je dok radite Vaša kosa potpuno pokupljena ili pokrivena odgovarajućom zaštitnom kapom?					