

Ενδεικτική απάντηση

α. Η καθαριότητα, όπως μπορεί να την παρατηρήσει ο πελάτης, δεν εξασφαλίζει ότι το φαγητό που προσφέρεται είναι ασφαλές. Η καθαριότητα δεν είναι αρκετή από μόνη της να ελέγξει όλες τις αιτίες των κινδύνων. Ειδικά για τα εστιατόρια, ο τρόπος παρασκευής των φαγητών ευθύνεται για ένα σημαντικό μέρος των προβλημάτων ασφάλειας. Η μόλυνση κατά την ετοιμασία των φαγητών μπορεί να γίνει από τους ανθρώπους που τα μαγειρεύουν ή τα σερβίρουν.

β. Ο έλεγχος του πληθυσμού των μυγών γίνεται με τα ακόλουθα μέτρα:

- ανακάλυψη και εξάλειψη των σημείων που ευνοούν την εγκατάσταση και τον πολλαπλασιασμό τους, π.χ. πάσης φύσης ακαθαρσίες,
- παρεμπόδιση της εισόδου τους στους χώρους επεξεργασίας των τροφίμων, π.χ. από παράθυρα, πόρτες,
- διακοπή του βιολογικού τους κύκλου με χημικά ή βιολογικά μέσα σε οποιοδήποτε στάδιό του.

Η καταπολέμησή των ποντικών γίνεται με:

- σωστή κατασκευή και συντήρηση του κτιρίου,
- τάξη και καθαριότητα σε όλους τους χώρους του εστιατορίου,
- στέρηση των μέσων διαβίωσής τους,
- εξολόθρευσή τους με παγίδες, δολώματα ή ποντικοφάρμακα.

(Αρκεί ένα από τα παραπάνω μέτρα για κάθε περίπτωση.)