



**IND-EXPO CERTIFICATION LIMITED
MANAGEMENT SYSTEMS CERTIFICATION SCHEME
NON-CONFORMITY REPORT**

Name of Organization: The Surf

NC No. : 02 of 04

Section : Management

Team Leader : Mr. S L Ginige

Relevant Standard : ISO 22000

Auditor : Ms. F Weerawardena

Relevant Clause : 6.2.2

Date of audit : 2014-01-31

Relevant company document : Training evaluation

Non-conformity detected

Category : Major/Minor

HACCP training conducted on 2013-10-07 & 2014-01-08 have not been evaluated.

FRS Weerawardena
Auditor

.....
Team Leader :

Correction:

HACCP training conducted will be evaluated

Munesh
Auditee

26-01-2014
Date

Root cause for Non-conformity

unawareness

Munesh
Auditee

30-01-2014
Date

Proposed corrective action

Proposed date of completion:

HACCP training conducted on the said dates have been evaluated. The responsible person was advised to evaluate all training conducted

Munesh
Auditee

26-02-2014
Date

Verification of corrective action

NC Closed/Open

The corrective action taken is verified on the evidence provided

S. L. Ginige
Auditor

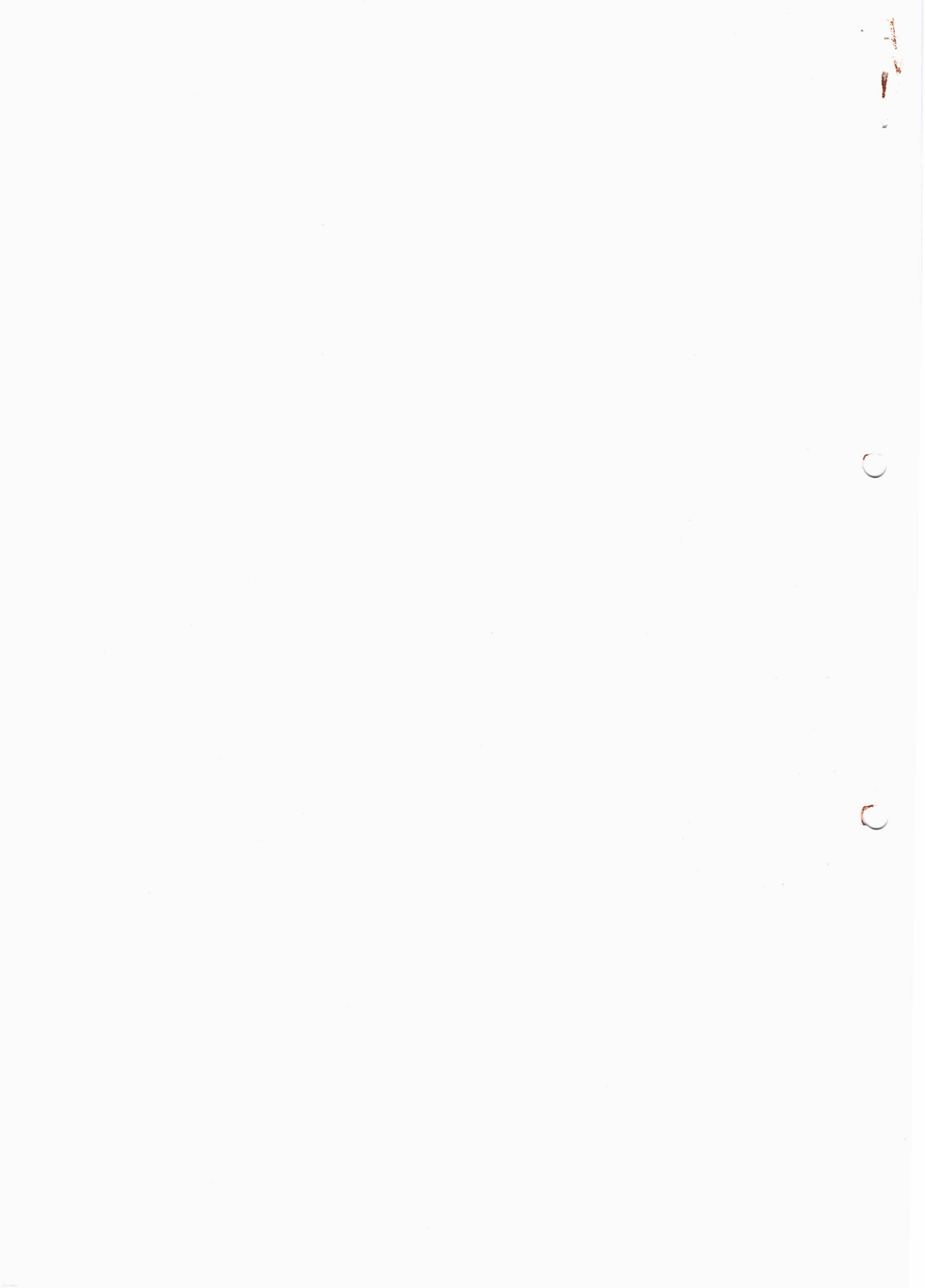
2014-03-21
Date

Effectiveness of corrective action

The corrective action taken is verified as effective.

S. L. Ginige
Auditor

2015/05/30
Date





The Surf
Bentota Sri Lanka

THE SURF HOTEL
TRAINING EVALUATION

ISO 22000:2005 - මූලික හඳුන්වාදීම

09
/ 10

නම: W.P.R.R.S.P.R.A

තනතුර: IT.ලේකර

දිනය: 2013.12.07

1. ISO 22000 අදාළ වන්නේ?

- 1. හෝටල ක්ෂේත්‍රයට පමණ
- 2. ආහාර නිෂ්පාදන ක්ෂේත්‍රයට පමණ
- 3. ඕනෑම කර්මාන්තයකට යොදා ගත හැකිය
- 4. ඕනෑම කර්මාන්තයක ප්‍රමිතිය රැක ගැනීමට යොදා ගත හැකිය

2. HACCP යන?

- 1. අභ්‍යවකාශ තර්ණයේදී රොකට් නිෂ්පාදනයට යොදා ගන්නා ක්‍රමවේදයක
- 2. ප්‍රමිතියෙන් තොර ආහාර විකුණා ගැනීමට යොදා ගන්නා ක්‍රමවේදයක
- 3. අන්තර් ජාතික ප්‍රමිත ආයතනය (ISO) මගින් හඳුන්වා දෙන ලද්දක
- 4. ආහාර සෞඛ්‍යාරක්ෂණව නිෂ්පාදනය කරන ක්‍රමවේදයක

3. ආහාර වලට එකතු වන උපද්‍රව (Hazard) ආකාරයක නොවන්නේ?

- 1. භෞතික
- 2. රසායනික
- 3. උද්භිද
- 4. ජීව විද්‍යාත්මක

4. සෘජු ජීවීන්ගේ වර්ධනයට වඩාත් හිතකර වන උෂ්ණත්ව පරාසය (Temperature Danger Zone) වන්නේ?

- 1. 5 oC හි 65 oC ත අතර
- 2. 0 oC හි 65 oC ත අතර
- 3. 0 oC හි 100 oC ත අතර
- 4. -18 oC හි 5 oC හි අතර

5. එක්තරා ආපන ශාලාවකින් මිලදා ගත් බත පාර්සලයක තිබී රන මුදුවක හම විය මෙය අයත වන උපද්‍රව (Hazard) කාණ්ඩය වන්නේ?

- 1. භෞතික උපද්‍රව
- 2. රන උපද්‍රව
- 3. ආතරණ උපද්‍රව
- 4. ජීව විද්‍යාත්මක උපද්‍රව

6. ඊ කෝලයි (E. Coli) යන ආහාර වල හම විය හැක සෘජු ජීවීන් කාණ්ඩයක මෙය අයත වන උපද්‍රව (Hazard) කාණ්ඩය වන්නේ?

| | |
|--------------------------------------|---|
| Prepared By: Food Safety Team Leader | Reviewed & approved by: General Manager |
|--------------------------------------|---|



THE SURF HOTEL
TRAINING EVALUATION

1. භෞතික උපද්‍රව
2. ඝනුද උපද්‍රව
3. රසායනික උපද්‍රව
- ✓ 4. ජීව විද්‍යාත්මක උපද්‍රව

7. HACCP මඟින් අදහස වන්නේ?

1. Hazard Analysis Cleaning Control Point
2. Hazard Analytical Cleaning Control Point
- ✓ 3. Hazard Analysis Critical Control Point
4. Hazard Analysis Cleaning Control Point

8. හොඳ නිෂ්පාදන පුරුදු සම්බන්ධව වැරදි පිළිතුර තෝරන්න

1. දිනපතා ස්නානය හොඳ නිෂ්පාදන පුරුද්දකි
2. ආහාර නිෂ්පාදනයේදී නිල ඇඳුම් ඇඳීම හොඳ නිෂ්පාදන පුරුද්දකි
- ✓ 3. දහදිය දමන අවස්ථා වලද නිල ඇඳුම් ගලවා ආහාර සැකසීම තහනම් නැත
4. ආහරණ පැළඳීම ආහාර සැකසීමේදී අනුමත නොකෙරේ

9. අධිශීතකරණ උෂ්ණත්ව අගය (Frozen Temperature) වන්නේ?

1. 5 °C
2. 0 °C
- ✓ 3. -18 °C
4. -1 °C

10. HACCP ක්‍රමවේදය ස්ථාපනය කිරීමේදී

1. කළමනාකාරිත්වයේ වගකීම් සලකා නොබැලූ
2. HACCP කණ්ඩායම අනිවාර්ය නොවේ
- ✓ 3. HACCP ක්‍රමවේදයට අදාළ වන පූර්ව ක්‍රියාමාර්ග (PRPs) අනිවාර්යයෙන් ස්ථාපනය කළ යුතුය
4. හෝටලයක නම් වන කාමර සංඛ්‍යාව 50 ට වැඩි විය යුතුය



The Surf
Bentota Sri Lanka

THE SURF HOTEL
TRAINING EVALUATION

ISO 22000:2005 - මූලික හඳුන්වාදීම

07/10

නම: Haneshika

තනතුර: P. Cook

දිනය: 2013-04-07

1. ISO 22000 අදාළ වන්නේ?

- 1. හෝටල ක්ෂේත්‍රයට පමණ
- 2. ආහාර නිෂ්පාදන ක්ෂේත්‍රයට පමණ
- 3. ඕනෑම කර්මාන්තයකට යොදා ගත හැකිය
- 4. ඕනෑම කර්මාන්තයක ප්‍රමිතිය රැක ගැනීමට යොදා ගත හැකිය

2. HACCP යන?

- 1. අභ්‍යවකාශ තරණයේදී රොකට් නිෂ්පාදනයට යොදා ගන්නා ක්‍රමවේදයක
- 2. ප්‍රමිතියෙන් තොර ආහාර විකුණා ගැනීමට යොදා ගන්නා ක්‍රමවේදයක
- 3. අන්තර් ජාතික ප්‍රමිත ආයතනය (ISO) මගින් හඳුන්වා දෙන ලද්දක
- 4. ආහාර සෞඛ්‍යාරක්ෂිතව නිෂ්පාදනය කරන ක්‍රමවේදයක

3. ආහාර වලට එකතු වන උපද්‍රව (Hazard) ආකාරයක නොවන්නේ?

- 1. භෞතික
- 2. රසායනික
- 3. උද්භිද
- 4. ජීව විද්‍යාත්මක

4. ක්ෂුද්‍ර ජීවීන්ගේ වර්ධනයට වඩාත් හිතකර වන උෂ්ණත්ව පරාසය (Temperature Danger Zone) වන්නේ?

- 1. 5 oC හි 65 oC ත අතර
- 2. 0 oC හි 65 oC ත අතර
- 3. 0 oC හි 100 oC ත අතර
- 4. -18 oC හි 5 oC හි අතර

5. එක්තරා ආපන ශාලාවකින් මිලදා ගත් බන පාර්සලයක තිබී රන මුදුවක හම විය මෙය අයත වන උපද්‍රව (Hazard) කාණ්ඩය වන්නේ?

- 1. භෞතික උපද්‍රව
- 2. රන උපද්‍රව
- 3. ආහරණ උපද්‍රව
- 4. ජීව විද්‍යාත්මක උපද්‍රව

6. ඊ කෝලයි (E. Coli) යන ආහාර වල හම විය හැක ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් කාණ්ඩයක මෙය අයත වන උපද්‍රව (Hazard) කාණ්ඩය වන්නේ?

| | |
|--------------------------------------|---|
| Prepared By: Food Safety Team Leader | Reviewed & approved by: General Manager |
|--------------------------------------|---|



**THE SURF HOTEL
TRAINING EVALUATION**

1. භෞතික උපද්‍රව
 2. ඝනුද උපද්‍රව
 3. රසායනික උපද්‍රව
 - ✓ 4. පීඩ විද්‍යාත්මක උපද්‍රව
7. HACCP මඟින් අදහස වන්නේ?
1. Hazard Analysis Cleaning Control Point
 2. Hazard Analytical Cleaning Control Point
 - ✓ 3. Hazard Analysis Critical Control Point
 4. Hazard Analysis Cleaning Control Point
8. හොඳ නිෂ්පාදන පුරුදු සම්බන්ධව වැරදි පිළිතුර තෝරන්න
1. දිනපතා ස්නානය හොඳ නිෂ්පාදන පුරුද්දකි
 2. ආහාර නිෂ්පාදනයේදී නිල ඇඳුම් ඇඳීම හොඳ නිෂ්පාදන පුරුද්දක
 - ✓ 3. දැනදිය දමන අවස්ථා වලද නිල ඇඳුම් ගලවා ආහාර සැකසීම තහනම් නැත
 4. ආහරණ පැළඳීම ආහාර සැකසීමේදී අනුමත නොකෙරේ
9. අධිශීතකරණ උෂ්ණත්ව අගය (Frozen Temperature) වන්නේ?
1. 5 °C
 2. 0 °C
 - ✓ 3. -18 °C
 4. -1 °C
10. HACCP ක්‍රමවේදය ස්ථාපනය කිරීමේදී
1. කළමනාකාරිත්වයේ වගකීම් සලකා නොබැලූ
 - ✓ 2. HACCP කණ්ඩායම අනිවාර්ය නොවේ
 3. HACCP ක්‍රමවේදයට අදාළ වන පූර්ව ක්‍රියාමාර්ග (PRPs) අනිවාර්යයෙන් ස්ථාපනය කළ යුතුය
 4. හෝටලයක නම් එහි කාමර සංඛ්‍යාව 50 ට වැඩි විය යුතුය

Prepared By: Food Safety Team Leader

Reviewed & approved by: General Manager



The Surf
Bentota Sri Lanka

07
/ 10

THE SURF HOTEL

TRAINING EVALUATION

ISO 22000:2005 - මූලික හඳුන්වාදීම

නම: RASMAN

තනතුර: I.C 0012

දිනය: 2013/10/07

1. ISO 22000 අදාළ වන්නේ?

- 1. තෝටල ක්ෂේත්‍රයට පමණ
- ✓ 2. ආහාර නිෂ්පාදන ක්ෂේත්‍රයට පමණ
- 3. ඕනෑම කර්මාන්තයකට යොදා ගත හැකිය
- 4. ඕනෑම කර්මාන්තයක ප්‍රමිතිය රැක ගැනීමට යොදා ගත හැකිය

2. HACCP යන?

- 1. අනන්‍යතාවය තරණයේදී රොකට් නිෂ්පාදනයට යොදා ගන්නා ක්‍රමවේදයක
- 2. ප්‍රමිතියෙන් තොර ආහාර විකුණා ගැනීමට යොදා ගන්නා ක්‍රමවේදයක
- ✓ 3. අන්තර් ජාතික ප්‍රමිත ආයතනය (ISO) මගින් හඳුන්වා දෙන ලද්දක
- 4. ආහාර සෞඛ්‍යාරක්ෂණව නිෂ්පාදනය කරන ක්‍රමවේදයක

3. ආහාර වලට එකතු වන උපද්‍රව (Hazard) ආකාරයක නොවන්නේ?

- 1. භෞතික
- 2. රසායනික
- ✓ 3. උද්භිද
- 4. ජීව විද්‍යාත්මක

4. ඝනුදු පීටින්ගේ වර්ධනයට වඩාත් හිතකර වන උෂ්ණත්ව පරාසය (Temperature Danger Zone) වන්නේ?

- 1. 5 oC ත් 65 oC ත අතර
- ✓ 2. 0 oC ත් 65 oC ත අතර
- 3. 0 oC ත් 100 oC ත අතර
- 4. -18 oC ත් 5 oC ත් අතර

5. එක්තරා ආපන ගාලාවකින් මිලදු ගත් බත් පාර්සලයක තිබී රන මුදුවක හම විය මෙය අයත් වන උපද්‍රව (Hazard) කාණ්ඩය වන්නේ?

- ✓ 1. භෞතික උපද්‍රව
- 2. රන උපද්‍රව
- 3. ආහරණ උපද්‍රව
- 4. ජීව විද්‍යාත්මක උපද්‍රව

6. ඊ කෝලයි (E. Coli) යන ආහාර වල හම විය හැක ඝනුදු පීටින් කාණ්ඩයක මෙය අයත් වන උපද්‍රව (Hazard) කාණ්ඩය වන්නේ?

| | |
|--------------------------------------|---|
| Prepared By: Food Safety Team Leader | Reviewed & approved by: General Manager |
|--------------------------------------|---|



THE SURF HOTEL
TRAINING EVALUATION

- 1. භෞතික උපද්‍රව
- 2. ඝනුද උපද්‍රව
- 3. රසායනික උපද්‍රව
- ✓ 4. ජීව විද්‍යාත්මක උපද්‍රව

7. HACCP මඟින් අදහස වන්නේ?

- 1. Hazard Analysis Cleaning Control Point
- 2. Hazard Analytical Cleaning Control Point
- ✓ 3. Hazard Analysis Critical Control Point
- 4. Hazard Analysis Cleaning Control Point

8. හොඳ නිෂ්පාදන පුරුදු සම්බන්ධව වැරදි පිළිතුර තෝරන්න

- 1. දිනපතා ස්නානය හොඳ නිෂ්පාදන පුරුද්දකි
- 2. ආහාර නිෂ්පාදනයේදී නිල ඇඳුම් ඇඳීම හොඳ නිෂ්පාදන පුරුද්දකි
- 3. දහදිය දමන අවස්ථා වලද නිල ඇඳුම් ගලවා ආහාර සැකසීම තහනම් නැත
- ✓ 4. ආහරණ පැළඳීම ආහාර සැකසීමේදී අනුමත නොකෙරේ

9. අධිශීතකරණ උෂ්ණත්ව අගය (Frozen Temperature) වන්නේ?

- ✓ 1. 5 °C
- 2. 0 °C
- 3. -18 °C
- 4. -1 °C

10. HACCP ක්‍රමවේදය ස්ථාපනය කිරීමේදී

- 1. කළමනාකාරිත්වයේ වගකීම් සලකා නොබැලේ
- 2. HACCP කණ්ඩායම අනිවාර්ය නොවේ
- ✓ 3. HACCP ක්‍රමවේදයට අදාළ වන පූර්ව ක්‍රියාමාර්ග (PRPs) අනිවාර්යයෙන් ස්ථාපනය කළ යුතුය
- 4. හෝටලයක නම් එහි කාමර සංඛ්‍යාව 50 ට වැඩි විය යුතුය



06
10

THE SURF HOTEL
TRAINING EVALUATION
ISO 22000:2005 - මූලික හඳුන්වාදීම

නම: Suresh

තනතුර:

දිනය: 2014-01-08

1. ISO 22000 අදාළ වන්නේ?
 1. නෝටල ක්ෂේත්‍රයට පමණ
 2. ආහාර නිෂ්පාදන ක්ෂේත්‍රයට පමණ
 3. ඕනෑම කර්මාන්තයකට යොදා ගත හැකිය
 4. ඕනෑම කර්මාන්තයක ප්‍රමිතිය රැක ගැනීමට යොදා ගත හැකිය

2. HACCP යන?
 1. අනන්‍යතාවය තරණයේදී රෝකට නිෂ්පාදනයට යොදා ගන්නා ක්‍රමවේදයක
 2. ප්‍රමිතියෙන් තොර ආහාර විකුණා ගැනීමට යොදා ගන්නා ක්‍රමවේදයක
 3. අන්තර් ජාතික ප්‍රමිත ආයතනය (ISO) මගින් හඳුන්වා දෙන ලද්දක
 4. ආහාර සෞඛ්‍යාරක්ෂිතව නිෂ්පාදනය කරන ක්‍රමවේදයක

3. ආහාර වලට එකතු වන උපද්‍රව (Hazard) ආකාරයක නොවන්නේ?
 1. භෞතික
 2. රසායනික
 3. උද්භිද
 4. ජීව විද්‍යාත්මක

4. ඝනුළු ජීවීන්ගේ වර්ධනයට වඩාත් හිතකර වන උෂ්ණත්ව පරාසය (Temperature Danger Zone) වන්නේ?
 1. 5 oC ත් 65 oC ත අතර
 2. 0 oC ත් 65 oC ත අතර
 3. 0 oC ත් 100 oC ත අතර
 4. -18 oC ත් 5 oC ත් අතර

5. එක්තරා ආපන ශාලාවකින් මිලදා ගත් බත පාර්සලයක තිබී රන මුදුවක හම විය මෙය අයත් වන උපද්‍රව (Hazard) කාණ්ඩය වන්නේ?
 1. භෞතික උපද්‍රව
 2. රන උපද්‍රව
 3. ආහරණ උපද්‍රව
 4. ජීව විද්‍යාත්මක උපද්‍රව

6. ඊ කෝලයි (E. Coli) යන ආහාර වල හම විය හැක ඝනුළු ජීවීන් කාණ්ඩයක මෙය අයත් වන උපද්‍රව (Hazard) කාණ්ඩය වන්නේ?

| | |
|--------------------------------------|---|
| Prepared By: Food Safety Team Leader | Reviewed & approved by: General Manager |
|--------------------------------------|---|



THE SURF HOTEL
TRAINING EVALUATION

1. භෞතික උපද්‍රව
 - ~~2. කුණු උපද්‍රව~~
 3. රසායනික උපද්‍රව
 4. ජීව විද්‍යාත්මක උපද්‍රව
7. HACCP මඟින් අදහස වන්නේ?
1. Hazard Analysis Cleaning Control Point
 2. Hazard Analytical Cleaning Control Point
 - ~~3. Hazard Analysis Critical Control Point~~
 4. Hazard Analysis Cleaning Control Point
8. හොඳ නිෂ්පාදන පුරුදු සම්බන්ධව වැරදි පිළිතුර තෝරන්න
- ~~1. දිනපතා ස්නානය හොඳ නිෂ්පාදන පුරුද්දකි~~
 2. ආහාර නිෂ්පාදනයේදී නිල ඇඳුම් ඇඳීම හොඳ නිෂ්පාදන පුරුද්දක
 3. දහදිය දමන අවස්ථා වලදී නිල ඇඳුම් ගලවා ආහාර සැකසීම තහනම් නැත
 4. ආහරණ පැළඳීම ආහාර සැකසීමේදී අනුමත නොකෙරේ
9. අධිශීතකරණ උෂ්ණත්ව අගය (Frozen Temperature) වන්නේ?
- ~~1. 5 °C~~
 2. 0 °C
 3. -18 °C
 4. -1 °C
10. HACCP ක්‍රමවේදය ස්ථාපනය කිරීමේදී
1. කළමනාකාරිත්වයේ වගකීම් සලකා නොබැලූ
 2. HACCP කණ්ඩායම අනිවාර්ය නොවේ
 - ~~3. HACCP ක්‍රමවේදයට අදාළ වන පූර්ව ක්‍රියාමාර්ග (PRPs) අනිවාර්යයෙන් ස්ථාපනය කළ යුතුය~~
 4. හෝටලයක නම් එහි කාමර සංඛ්‍යාව 50 ට වැඩි විය යුතුය



THE SURF HOTEL
TRAINING EVALUATION

ISO 22000:2005 - මූලික හඳුන්වාදීම

09/10

නම: M. D. Silva

තනතුර: chef de partie

දිනය: 2014-01-08

1. ISO 22000 අදාළ වන්නේ?

- 1. නෝටල ක්ෂේත්‍රයට පමණ
- 2. ආහාර නිෂ්පාදන ක්ෂේත්‍රයට පමණ
- 3. ඕනෑම කර්මාන්තයකට යොදා ගත හැකිය
- 4. ඕනෑම කර්මාන්තයක ප්‍රමිතිය රැක ගැනීමට යොදා ගත හැකිය

2. HACCP යන?

- 1. අත්‍යවශ්‍ය තරණයේද රොකට් නිෂ්පාදනයට යොදා ගන්නා ක්‍රමවේදයක
- 2. ප්‍රමිතියෙන් තොර ආහාර විකුණා ගැනීමට යොදා ගන්නා ක්‍රමවේදයක
- 3. අන්තර් ජාතික ප්‍රමිත ආයතනය (ISO) මඟින් හඳුන්වා දෙන ලද්දක
- 4. ආහාර සෞඛ්‍යාරක්ෂිතව නිෂ්පාදනය කරන ක්‍රමවේදයක

3. ආහාර වලට එකතු වන උපද්‍රව (Hazard) ආකාරයක නොවන්නේ?

- 1. භෞතික
- 2. රසායනික
- 3. උද්භිද
- 4. ජීව විද්‍යාත්මක

4. ඝනුළු ජීවින්ගේ වර්ධනයට වඩාත් හිතකර වන උෂ්ණත්ව පරාසය (Temperature Danger Zone) වන්නේ?

- 1. 5 oC ත් 65 oC ත අතර
- 2. 0 oC ත් 65 oC ත අතර
- 3. 0 oC ත් 100 oC ත අතර
- 4. -18 oC ත් 5 oC ත් අතර

5. එක්තරා ආපන ගැලවකින් මීලද ගත් බත පාර්සලයක තිබී රන මුදුවක හම විය මෙය අයත වන උපද්‍රව (Hazard) කාණ්ඩය වන්නේ?

- 1. භෞතික උපද්‍රව
- 2. රන උපද්‍රව
- 3. ආහරණ උපද්‍රව
- 4. ජීව විද්‍යාත්මක උපද්‍රව

6. ඊ කෝලයි (E. Coli) යන ආහාර වල හම විය හැක ඝනුළු ජීවින් කාණ්ඩයක මෙය අයත වන උපද්‍රව (Hazard) කාණ්ඩය වන්නේ?

| | |
|--------------------------------------|---|
| Prepared By: Food Safety Team Leader | Reviewed & approved by: General Manager |
|--------------------------------------|---|



THE SURF HOTEL
TRAINING EVALUATION

1. භෞතික උපද්‍රව
 2. ඝනීභූත උපද්‍රව
 3. රසායනික උපද්‍රව
 4. ජීව විද්‍යාත්මක උපද්‍රව
7. HACCP මඟින් අදහස වන්නේ?
1. Hazard Analysis Cleaning Control Point
 2. Hazard Analytical Cleaning Control Point
 3. Hazard Analysis Critical Control Point
 4. Hazard Analysis Cleaning Control Point
8. හොඳ නිෂ්පාදන පුරුදු සම්බන්ධව වැරදි පිළිතුර තෝරන්න
1. දිනපතා ස්නානය හොඳ නිෂ්පාදන පුරුද්දකි
 2. ආහාර නිෂ්පාදනයේදී නිල ඇඳුම් ඇඳීම හොඳ නිෂ්පාදන පුරුද්දක
 3. දැනදිය දමන අවස්ථා වලද නිල ඇඳුම් ගලවා ආහාර සැකසීම තහනම් නැත
 4. ආහරණ පැළඳීම ආහාර සැකසීමේදී අනුමත නොකෙරේ
9. අධිශීතකරණ උෂ්ණත්ව අගය (Frozen Temperature) වන්නේ?
1. 5 °C
 2. 0 °C
 3. -18 °C
 4. -1 °C
10. HACCP ක්‍රමවේදය ස්ථාපනය කිරීමේදී
1. කළමනාකාරිත්වයේ වගකීම් සලකා නොබැලූ
 2. HACCP කණ්ඩායම අනිවාර්ය නොවේ
 3. HACCP ක්‍රමවේදයට අදාළ වන පූර්ව ක්‍රියාමාර්ග (PRPs) අනිවාර්යයෙන් ස්ථාපනය කළ යුතුය
 4. තෝටලයක හම් වන කාමර සංඛ්‍යාව 50 ට වැඩි විය යුතුය



The Surf
Sri Lanka

THE SURF HOTEL

TRAINING EVALUATION

ISO 22000:2005 - මූලික හඳුන්වාදීම

10
10

නම: S. SATHI

තනතුර: C. D. Rm

දිනය: 2014.01.08

1. ISO 22000 අදාළ වන්නේ?

- 1. හෝටල ක්ෂේත්‍රයට පමණ
- ✓ 2. ආහාර නිෂ්පාදන ක්ෂේත්‍රයට පමණ
- 3. ඕනෑම කර්මාන්තයකට යොදා ගත හැකිය
- 4. ඕනෑම කර්මාන්තයක ප්‍රමිතිය රැක ගැනීමට යොදා ගත හැකිය

2. HACCP යන?

- 1. අභ්‍යවකාශ තර්ජනයේදී රොකට් නිෂ්පාදනයට යොදා ගන්නා ක්‍රමවේදයක
- 2. ප්‍රමිතියෙන් තොර ආහාර විකුණා ගැනීමට යොදා ගන්නා ක්‍රමවේදයක
- ✓ 3. අන්තර් ජාතික ප්‍රමිත ආයතනය (ISO) මගින් හඳුන්වා දෙන ලද්දක
- 4. ආහාර සෞඛ්‍යාරක්ෂිතව නිෂ්පාදනය කරන ක්‍රමවේදයක

3. ආහාර වලට එකතු වන උපද්‍රව (Hazard) ආකාරයක නොවන්නේ?

- 1. භෞතික
- ✓ 2. රසායනික
- 3. උද්භිද
- 4. ජීව විද්‍යාත්මක

4. ක්ෂුද්‍ර ජීවීන්ගේ වර්ධනයට වඩාත් හිතකර වන උෂ්ණත්ව පරාසය (Temperature Danger Zone) වන්නේ?

- ✓ 1. 5 oC න් 65 oC ත අතර
- 2. 0 oC න් 65 oC ත අතර
- 3. 0 oC න් 100 oC ත අතර
- 4. -18 oC න් 5 oC න් අතර

5. එක්තරා ආපන ගාලාවකින් මිලදා ගත් බත් පාර්සලයක තිබී රන මුද්‍රාවක හම විය මෙය අයත් වන උපද්‍රව (Hazard) කාණ්ඩය වන්නේ?

- ✓ 1. භෞතික උපද්‍රව
- 2. රන උපද්‍රව
- 3. ආහරණ උපද්‍රව
- 4. ජීව විද්‍යාත්මක උපද්‍රව

6. ඊ කෝලයි (E. Coli) යන ආහාර වල හම විය හැක ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් කාණ්ඩයක මෙය අයත් වන උපද්‍රව (Hazard) කාණ්ඩය වන්නේ?



THE SURF HOTEL
TRAINING EVALUATION

1. භෞතික උපද්‍රව
 - ✓ 2. ක්ෂුද්‍ර උපද්‍රව
 3. රසායනික උපද්‍රව
 4. ජීව විද්‍යාත්මක උපද්‍රව
7. HACCP මඟින් අදහස වන්නේ?
1. Hazard Analysis Cleaning Control Point
 2. Hazard Analytical Cleaning Control Point
 - ✓ 3. Hazard Analysis Critical Control Point
 4. Hazard Analysis Cleaning Control Point
8. හොඳ නිෂ්පාදන පුරුදු සම්බන්ධව වැරදි පිළිතුර තෝරන්න
1. දිනපතා ස්නානය හොඳ නිෂ්පාදන පුරුද්දකි
 2. ආහාර නිෂ්පාදනයේදී නිල ඇඳුම් ඇඳීම හොඳ නිෂ්පාදන පුරුද්දක
 - ✓ 3. දහදිය දමන අවස්ථා වලදී නිල ඇඳුම් ගලවා ආහාර සැකසීම තහනම් නැත
 4. ආහාරණ පැළඳීම ආහාර සැකසීමේදී අනුමත නොකෙරේ
9. අධිශීතකරණ උෂ්ණත්ව අගය (Frozen Temperature) වන්නේ?
1. 5 °C
 - ✓ 2. 0 °C
 3. -18 °C
 4. -1 °C
10. HACCP ක්‍රමවේදය ස්ථාපනය කිරීමේදී
1. කළමනාකාරිත්වයේ වගකීම් සලකා නොබැලූ
 2. HACCP කණ්ඩායම අනිවාර්ය නොවේ
 - ✓ 3. HACCP ක්‍රමවේදයට අදාළ වන පූර්ව ක්‍රියාමාර්ග (PRPs) අනිවාර්යයෙන් ස්ථාපනය කළ යුතුය
 4. හෝටලයක නම් එහි කාමර සංඛ්‍යාව 50 ට වැඩි විය යුතුය