



## HYGIENIAOSAAMISTESTI / MALLISARJA I

Huomioitavaa: vain yksi vastausrasti / väittämä. Vastausaika on 45 minuuttia. Testitilaisuudesta saa poistua aikaisintaan 20 minuutin kuluttua testin aloittamisesta. Testin läpäisee 34/40 pisteellä. Vääristä vastauksista ei menetä pisteitä. Vastamiseen käytetään kuulakärkikynää tai vastaavaa välinettä, jolla voidaan varmistaa testitulosten pysyvyys ja arkistointikelpoisuus.

### TÄYTÄ ALLA OLEVAT TIEDOT SELKEÄSTI TEKSTATEN TAI TIKKUKIRJAIMIN, KIITOS.

Vastaajan nimi	Syntymäaika/pp.kk.vvvv	Ammatti
Osaamistestaaajan nimi	Osaamistestaaajan tunnus	Testin pvm

### VASTAA ALLA OLEVIIN VÄITTÄMIIN RASTITTAMALLA O/V –SARAKKEESEEN MIELESTÄSI OIKEA VAIHTOEHTO

Väittämä	OIKEIN	VÄÄRIN
1. Lämpötilassa +6 - +60 Celsius -astetta lisääntyy nopeasti suurin osa sekä hyötyettä haittamikrobeista. <b>Oikein.</b> Monien mikrobien optimaalinen lisääntymislämpötila on +6 - +60 Celsius –asteen välillä. Mikrobien lisääntyminen tehostuu, kun lämpötila on niille suotuisa.	X	
2. Ympäristössämme eläviä bakteereita ei voi nähdä paljain silmin. <b>Oikein.</b> Yksittäisiä bakteereja ei voi erottaa ilman mikroskooppia.	X	
3. Virukset voivat levitä elintarvikkeeseen käsien välityksellä. <b>Oikein.</b> Ruokamyrkyksiä aiheuttavia mikrobeja voi jäädä käsien iholle esimerkiksi WC -käynnin jälkeen, jos käsien pesu on huolimaton. Käsistä ruokamyrkytysmikrobit saattavat siirtyä pakkaamattomaan elintarvikkeeseen tai työskentelytiloihin.	X	
4. Pastörointi on eräs tapa tuhota haitallisia mikrobeja elintarvikkeista. <b>Oikein.</b> Pastörointi on lämpökäsittelymenetelmä, jolla tuhoetaan mikrobien kasvullisia muotoja, ja aiheutetaan vain vähäisiä vahinkoja tuotteen kemiallisissa ja organoleptisissä ominaisuuksissa. Maitoa pastöroidessa, sen lämpötilaa nostetaan esim. 72 asteeseen 15 sekunnin ajaksi. Pastörointi ei kuitenkaan tuhoa bakteriitiitä, eikä se näin ollen ole sama asia kuin sterilointi.	X	
5. Lihatuotteen pinnalle muodostuva lima on haitallisten mikrobien tuottamaa. <b>Oikein.</b> Eräät haitalliset mikrobit tuottavat limaa. Esimerkiksi makkaran pinnalle muodostuva lima on merkki elintarvikkeen pilaantumisesta. Limaa muodostavat mikrobit pääsevät lisääntymään elintarvikkeessa nopeasti esimerkiksi silloin, kun elintarviketta säilytetään tai pidetään tarjolla liian lämpimässä.	X	
6. Mikrobeja voi siirtyä lian ja pölyn mukana elintarvikkeisiin. <b>Oikein.</b> Ympäristön epäpuhtaudet, kuten lika ja pöly sisältävät mikrobeja. Jos likaa tai pölyä joutuu elintarvikkeisiin myös mikrobeja joutuu elintarvikkeisiin.	X	
7. Homeet voivat muodostaa elintarvikkeeseen vaarallisia myrkyjä. <b>Oikein.</b> Homeet voivat kasvaa elintarvikkeissa. Tietyt homeet muodostavat kasvaessaan homemyrkyjä, jotka ovat ihmisen terveydelle vaarallisia. Homemyrkyt eivät välttämättä tuhoudu elintarviketta kuumennettaessa, vaikka itse home tuhoutuisikin.	X	

8. Kypsytetty juusto on valmistettu hyötymikrobien avulla.  Oikein. Kypsytetyn juuston valmistuksessa käytetään hyödyksi tarkkaan tutkittuja ja valvottuja mikrobikantoja. Ne parantavat juuston säilyvyyttä sekä vaikuttavat sen rakenteeseen ja makuun.	X	
9. Huonosti pestyt kädet voivat levittää ruokamyrkytysmikrobeja työympäristöön ja elintarvikkeisiin.  Oikein. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavia mikrobeja voi jäädä käsien iholle esimerkiksi WC -käynnin jälkeen, jos käsien pesu on huolimaton. Käsistä ruokamyrkytysmikrobit saattavat siirtyä pakkaamattomaan elintarvikkeeseen tai työskentelytiloihin.	X	
10. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavat bakteerit lisääntyvät erityisen nopeasti huoneenlämmössä säilytettävissä biojäteastioissa.  Oikein. Bakteereilla on suotuisat kasvuolosuhteet huoneenlämmössä säilytettävissä biojäteastioissa. Sen lisäksi, että lämpötila on kasvulle suotuisa, myös ravintoa ja kosteutta on riittävästi. Happiolosuhteet vaihtelevat jätteen eri osissa, jolloin sekä hapellisissa että hapettomissa olosuhteissa viihtyvät bakteerit voivat lisääntyä biojäteastiassa.	X	
11. Useimmat ruokamyrkytyksiä aiheuttavat mikrobit tuhoutuvat ruoan lämpötilan noustessa yli + 75 Celsius -asteen.  Oikein. Useimmat ruokamyrkytyksiä aiheuttavat mikrobit eivät siedä yli 75 Celsius -asteen lämpötilaa. Bakteeri-itiöt sietävät huomattavasti korkeampia lämpötiloja.	X	
12. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavat bakteerit lisääntyvät nopeasti huoneenlämpöön jätetyssä ruoassa.  Oikein. Huoneenlämpöön jätetyn elintarvikkeen lämpötila muuttuu suotuisaksi bakteerien lisääntymiselle, jolloin bakteerien lisääntymisnopeus elintarvikkeessa kasvaa huomattavasti.	X	
13. Kalikiviruksiin kuuluva norovirus tuhoutuu yli + 90 Celsius -asteen lämpötilassa kahdessa minuutissa.  Oikein. Ruokamyrkytyksiä aiheuttava norovirus tuhoutuu lämpökäsittelyssä. Se sietää kuitenkin poikkeuksellisen korkeaa lämpötilaa. Kaksi minuuttia yli +90 Celsius -asteessa riittää tuhoamaan noroviruksen elintarvikkeesta.	X	
14. Pullistuneen säilyketölkkin sisältö voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen.  Oikein. Säilyketölkkin pullistuminen johtuu haitallisten mikrobien tuottamista kaasuisista ja on siis merkki säilyketölkkin sisällön pilaantumisesta. Pilaantunut säilyketölkkin sisältö voi sisältää ruokamyrkytysmikrobeja.	X	
15. Valmissalaatteja voi säilyttää huoneenlämpötilassa ilman ruokamyrkytysriskiä.  Väärin. Valmissalaatit ovat helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Esimerkiksi pilkotut tai raastetut kasvikset ja juurekset, liha, kala ja majoneesi ovat usein valmissalaattien valmistusaineita, jotka tulee säilyttää kylmässä.		X
16. Ruoan hidas jäähditys on merkittävimpiä ruokamyrkytysten syitä.  Oikein. Mitä hitaammin ruoan jäähditys alle + 6 Celsius -asteeseen tapahtuu, sitä kauemmin ruokamyrkytyksiä aiheuttavilla mikrobeilla on aikaa lisääntyä nopeasti optimaalisissa olosuhteissa. Ruoka tulee jäähdyttää alle +6 Celsius -asteiseksi neljässä tunnissa. Kun valmistetaan suuria määriä kerralla, ruoan jäähtyminen voi kestää liian kauan.	X	
17. Kylmäkalusteen täyttöraja ei tule koskaan ylittää, sillä elintarvikkeet eivät pysy silloin välttämättä riittävän kylminä.  Oikein. Täyttöraja on kylmäkalusteen valmistajan antama käyttöohje laitteen enimmäistäytölle. Täyttörajaa ei pidä ylittää, sillä täyttörajan ulkopuolelle jäävät elintarvikkeet eivät säily riittävän kylminä.	X	

18. Tarjolla olevien lämpimien ruokalajien lämpötilan on pysyttävä vähintään + 60 Celsius -asteessa koko tarjoilun ajan.  Oikein. Useimpien mikrobin lisääntyminen on hidasta yli + 60 Celsius –asteen lämpötilassa. Ruokaa ei tule pitää tarjolla kuumana kauempaa kuin enintään neljä tuntia	X	
19. Pakasteiden sulattaminen huoneenlämmössä lisää ruokamyrkytysriskiä.  Oikein. Kaikki mikrobit eivät tuhoudu pakastuksessa. Pakasteiden pintaosat sulavat nopeammin kuin sisäosat. Pintaosat lämpenevät huoneenlämmössä mikrobin kasvuksi, vaikka sisäosat olisivatkin vielä jäässä.	X	
20. Homejuustosta muihin juustoihin levinnyt home ei ole haitallista.  Väärin. Homeen leviäminen homejuustosta muihin juustoihin, joihin se ei kuulu, on haitallista ja voi aiheuttaa laadullisten haittojen lisäksi muiden juustojen pilaantumista. Homeen leviäminen muihin juustoihin ei ole kuitenkaan välttämättä terveydelle vaarallista.		X
21. Pakastaminen parantaa elintarvikkeiden laatua.  Väärin. Pakastaminen ei tuhoa kaikkia mikrobeja. Tavallisesti pakastaminen vain hidastaa elintarvikkeen pilaantumista pidentäen säilytysaikaa. Pakastaminen ei paranna laatua eikä estä kokonaan elintarvikkeiden pilaantumista.		X
22. Kerran kuumennettu ruoka on aina steriiliä.  Väärin. Ruoan kuumentaminen ei tee ruoasta steriiliä. Kuumentaminen ei välttämättä tuhoa bakteerien ja homeiden itiöitä. Mikrobikasvu voi käynnistyä uudelleen itiöistä otollisissa olosuhteissa, jolloin ruoka voi pilaantua. Valmis ruoka voi myös saastua esimerkiksi työntekijän käsien välityksellä kuumentamisen jälkeen.		X
23. Kypsät ja raat tuotteet tulisi aina käsitellä eri työskentelypinnoilla ja -välineillä.  Oikein. Kypsiin tuotteisiin leviää mikrobeja, jos niitä käsitellään samoilla välineillä tai samoilla työskentelypinnoilla kuin raakoja tuotteita.	X	
24. Saastumisella eli kontaminaatiolla tarkoitetaan muun muassa ei toivottujen mikrobin ja/tai kemiallisten aineiden joutumista tuotteeseen.  Oikein. Saastuminen eli kontaminaatio voi olla mikrobiologista, kemiallista tai fysikaalista. Se ei ole toivottavaa ja voi aiheuttaa elintarvikkeen pilaantumisen tai ruokamyrkytyksen.	X	
25. Päänahassa on runsaasti mikrobeja, joten suojapähkinä on välttämätön pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsiteltäessä.  Oikein. Päänahassa on paljon mikrobeja, jotka voivat elintarvikkeeseen joutuessaan aiheuttaa tuotteen pilaantumisen tai ruokamyrkytyksen. Suojapähkinä estää päänahan mikrobin ja hiusten joutumisen elintarvikkeeseen.	X	
26. Sormusten käyttö on sallittu käsiteltäessä pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.  Väärin. Sormusten ja muiden näkyvien korujen käyttö ei ole sallittua helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita käsiteltäessä, koska sormuksen alla on optimaaliset kasvuolosuhteet monille mikrobeille ja lisäksi korut voivat joutua vahingossa elintarvikkeeseen.		X
27. Jos kädet ovat puhtaat, voidaan sormin kokeilla ruoan lämpötilaa.  Väärin. Käsien mikrobiologista puhtautta ei paljaalla silmällä näe ja sormista voi levitä kypsään ruokaan mikrobeja. Lämpötilan mittaukseen käytetään mittaria, joka on helposti puhdistettavissa.		X
28. Vesihanoja ei tulisi koskettaa juuri pestyllä puhtailla käsillä, jotta kädet eivät likaantuisi uudestaan.  Oikein. Vesihanojen pinnalla on mikrobeja ympäristöstä, koska niitä kosketellaan liikkeillä käsillä. Hana tulisi sulkea esimerkiksi paperipyyhkeellä.	X	

29. Vanhat ja huonokuntoiset siivousvälineet voivat levittää haitallisia mikrobeja elintarvikehuoneistoon.  Oikein. Siivousvälineet kuluvat ja likaantuvat käytössä. Niihin jää mikrobeja säännöllisestä pesusta huolimatta. Siivousvälineet tulee uusia säännöllisesti.	X	
30. Työtiloissa olevat jäteastiat on puhdistettava säännöllisesti.  Oikein. Likaiset jäteastiat ovat otollinen kasvuympäristö mikrobeille. Työtiloissa likaiset jäteastiat muodostavat hygieenisen riskin, joten ne on puhdistettava säännöllisesti.	X	
31. Siivousvälineiden päivittäinen puhdistaminen ja kuivaaminen on tärkeää, sillä likaisten välineiden välityksellä mikrobit voivat levitä paikasta toiseen.  Oikein. Siivousvälineet likaantuvat käytössä ja likaiset siivousvälineet voivat levittää haitallisia mikrobeja elintarvikehuoneistoon. Tämän vuoksi siivousvälineet on puhdistettava ja kuivatettava huolellisesti päivittäin. Siivousvälineiden kuivaaminen käytön jälkeen estää mikrobien kasvua niissä.	X	
32. Omavalvontasuunnitelman laatimis- ja toteuttamisveloitteet koskevat kaikkia elintarvikkeita käsitteleviä yrityksiä.  Oikein. Omavalvontasuunnitelman laatiminen ja toteuttaminen on lakisääteinen velvoite, joka on koskenut elintarvikkeita käsitteleviä yrityksiä jo vuodesta 1995. Omavalvonnan toteutumisesta vastaavat osaltaan kaikki yrityksen työntekijät.	X	
33. Elintarvikkeiden säilytyslämpötilojen valvonta on osa omavalvontaa.  Oikein. Oikeat säilytyslämpötilat vaikuttavat elintarvikkeiden säilyvyyteen ja turvallisuuteen. Niiden seuraaminen lämpömittareilla on tärkeä osa omavalvontaa.	X	
34. Omavalvonnan avulla myös vähennetään epäkelpojen ja hävitettäväksi joutuvien elintarvikkeiden määrää.  Oikein. Lain mukaan elintarvikealan toimijan on tunnistettava ja luetteloitava elintarvikemääräysten kannalta kriittiset kohdat elintarvikkeen valmistuksessa ja käsittelyssä sekä ryhdyttävä toimenpiteisiin näiden kohtien säännölliseksi valvomiseksi. Kun mahdollisiin epäkohtiin puututaan ajoissa, epäkelpojen ja hävitettäväksi joutuvien elintarvikkeiden määrä vähenee.	X	
35. Siivousvälineille on oltava erillinen vesipisteellä ja ilmanvaihdolla varustettu säilytystila.  Oikein. Siivousvälineet tulee pestä ja kuivata päivittäin. Käsienpesuun tai elintarvikkeiden puhdistamiseen varatut vesipisteet eivät hygieenisistä syistä sovellu siivousvälineiden puhdistamiseen. Siivousvälineet tulee pestä, kuivata ja säilyttää niille varatussa erillisessä tilassa, jossa on hyvä ilmanvaihto.	X	
36. Omavalvontasuunnitelmaa tehtäessä on tärkeää löytää ne kohdat, joissa voidaan vaikuttaa elintarvikkeiden laatuun ja turvallisuuteen.  Oikein. Omavalvonnan tarkoitus on löytää toiminnan kriittiset kohdat ja varmistaa elintarvikkeiden oikea käsittely. Asiakkaalla on oikeus saada laadukkaita tuotteita, joita voi turvallisesti käyttää ja nauttia.	X	
37. Vastaanotettavien kuuma- tai kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilatarkastukset kuuluvat omavalvontaan.  Oikein. Vastaanotettavien kuuma- tai kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden säännölliset lämpötilatarkastukset ovat osa omavalvontaa. Tuotteet, jotka eivät täytä vaadittuja kriteereitä voidaan palauttaa tavarantoimittajalle.	X	
38. Tuoreen kalan ja mädin säilytyslämpötila on 0...+3 Celsius-astetta.  Oikein. Tuore kala ja mäti ovat erityisen helposti pilaantuvia elintarvikkeita, jotka tulee säilyttää lähellä sulavan jään lämpötilaa 0...+3 Celsius-astetta. Eräät ruokamyrkytysbakteerit, kuten <i>Listeria monocytogenes</i> ja <i>Clostridium botulinum</i> , joiden suhteen kalaa ja mätiä pidetään riskielintarvikkeina, pystyvät lisääntymään vielä niinkin alhaisissa lämpötiloissa kuin + 3 Celsius-astetta.	X	

<p>39. Elintarvikehuoneiston kaikissa kylmätiloissa tulee olla lämpötilamittari.</p> <p>Oikein. Lämpötilojen tarkkailu ja kirjaaminen ovat tärkeä osa omavalvontaa. Lämpömittari on tässä ehdoton ja pakollinen työväline.</p>	X	
<p>40. Epäiltäessä ruokamyrkytystä elintarvikealan toimijan on aina tehtävä ilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle.</p> <p>Oikein. Toimijan (=yrittäjän/yrityksen) on ilmoitettava ruokamyrkytysepäilystä kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle, jolla on velvollisuus selvittää alueellaan tapahtunut mahdollinen elintarvike- tai talousvesivälitteinen epidemia.</p>	X	