

Huomioitavaa: vain yksi vastausrasti / väittämä. Vastausaika on 45 minuuttia. Testitulaisuudesta saa poistua aikaisintaan 20 minuutin kuluttua testin aloittamisesta. Testin läpäisee vähintään 34/40 pisteellä. Vastaamiseen käytetään kuulakärkikynää (ei mustaa) 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
Elli Esimerkki		
Osaamistestaaajan nimi	Osaamistestaaajan tunnus	Testin pvm
Tero Testaaja	X 12345	

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

Väittämä	OIKEIN	VÄÄRIN
1. Tyhjiö- eli vakuumpakatussa elintarvikkeessa voi olla haitallisia ruokamyrkytyksiä aiheuttavia mikrobeja.		
2. Lämpötila ei vaikuta mikrobien lisääntymiseen.		
3. Keitetty huoneenlämpöinen riisi on mikrobeille hyvä kasvualusta.		
4. Marjoihin voi joutua viruksia, jos kasteluvesi on saastunut esimerkiksi ulosteella.		
5. Ruoan lyhytkin lämmittäminen mikroaaltouunissa tuhoaa kaikki mikrobit ruoassa.		
6. Säilöntäaine tuhoaa kaikki mikrobit elintarvikkeessa.		
7. Vain suuri määrä haitallisia bakteereita voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen.		
8. Pakastemarjoissa voi esiintyä ruokamyrkytysmikrobeja.		
9. <i>Bacillus cereus</i> -bakteerin aiheuttamat ruokamyrkytykset ovat usein seurausta kypsytetyn ruoan liian hitaasta jäädytyksestä.		
10. Tartar- eli raakalihapivistä voi saada EHEC (enterohemorraginen <i>E. coli</i>) - bakteerin aiheuttaman ruokamyrkytyksen.		
11. Salmonella voi levitä muihin elintarvikkeisiin sellaisten työskentelypintojen välityksellä, joilla on käsitelty raakaa siipikarjan lihaa.		
12. Norovirus tuhoutuu lämmitettäessä ruoka +60 celsiusasteeseen.		
13. Elintarvikkeiden hidas lämmittäminen +6:sta +60 celsiusasteeseen lisää ruokamyrkytysriskiä.		
14. Likaisesta jäätelökauhasta voi joutua haitallisia mikrobeja irtojäätelöön.		
15. Kertakäyttökäsineet oikein käytettyinä vähentävät ruokamyrkytysriskiä, kun käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.		
16. Pinnalta hieman homehtunutta hilloa voi syödä, kun kuorii homeisen pintakerroksen pois.		
17. Elintarvikkeet voivat saastua aivastamisen tai yskimisen seurauksena.		

Väittämä	OIKEIN	VÄÄRIN
18. Tavarakuorma, jossa on maito-, liha- tai kalatuotteita, voi turvallisesti odottaa kylmään siirtämistä kaksi kolme tuntia huoneenlämmössä.		
19. Maidon iskukuumennus (UHT) ja pastörointi ovat sama asia.		
20. Pizzojen raaka-aineet voi säilyttää huoneenlämmössä, koska pizza paistetaan kuumassa uunissa.		
21. Raaka-aineiden ja elintarvikkeiden siivutus, pilkkominen ja jauhminen tekevät niistä helpommin pilaantuvia.		
22. Pitopalvelu voi käyttää noutopöydässä tarjolla ollutta ruokaa ilta-palan raaka-aineena.		
23. Pakkaamattomat savukat ja tuoreet kalat eivät saa olla myyntikalusteessa toisiinsa kosketuksissa.		
24. Raakamaidossa, joka on säilytetty riittävän kylmässä, ei voi olla tautia aiheuttavia bakteereita.		
25. Ravintolan asiakastiloihin ja terassille saa tuoda lemmikkieläimiä, jos yrittäjä on antanut luvan.		
26. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä tulee olla ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävä riittävä suojavaatetus.		
27. Oireeton tarttuvaa tautia kantava työntekijä ei voi levittää elintarvikkeiden välityksellä tartuntaa eteenpäin.		
28. On samantekevää, suljetaanko vesihana käsienpesun jälkeen paljaalla kädellä vai kertakäyttöisellä käsipyyhkeellä.		
29. Säännöllisen siivoussuunnitelman mukaisen siivouksen lisäksi on elintarvikehuoneiston puhtautta seurattava jatkuvasti.		
30. Työtasojen ja leikkuulautojen kulumat, raot ja halkeamat keräävät likaa ja mahdollistavat mikrobien lisääntymisen.		
31. Haittaeläimiä torjutaan mm. pitämällä elintarvikehuoneiston lastaus- ja varastoalueet siisteinä.		
32. Pakkausmerkintöjen tulee vastata elintarvikkeen raaka-ainekoostumusta.		
33. Kylmäsavustetussa tai graavisuolatussa kalassa ei voi olla listeriabakteereja, koska niissä oleva suola estää bakteerin lisääntymisen.		
34. Omavalvontasuunnitelman tekeminen elintarvikehuoneistolle ei ole pakollista, mutta se on suositeltavaa.		
35. Terveystarkastaja suorittaa elintarvikealan yrityksissä omavalvontaa.		
36. Elintarvikehuoneiston, kuten kahvilan, ravintolan tai valmistuslaitoksen, voi perustaa kuka tahansa ilman elintarvikealan koulutusta, kuten esimerkiksi ilman ravintolakokin tutkintoa.		
37. Elintarvikehuoneiston käyttöönotosta ilmoitetaan kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle sitten, kun toiminta on lähtenyt hyvin käyntiin.		
38. Elintarvikelainsäädäntö edellyttää, että henkilöllä, joka hakee elintarvikealan työtä, on oltava hygieniaosaamistodistus eli nk. hygieniapassi.		
39. Elintarviketta ei saa myydä viimeisen käyttöpäivän jälkeen.		
40. Jääpaloista ei voi saada ruokamyrkytystä.		