HYGIENKOMPETENSTEST / MODELLSERIE

Observera: bara ett svarskryss / fråga. Svarstiden är 45 minuter. Man får avlägsna sig från testtillfället tidigast 20 minuter efter att testet började. Man godkänns för testet med minst 34/40 poäng. Man bör skriva svaren med kulspetspenna (inte svart) eller motsvarande skrivdon, som garanterar att testresultaten består och är dugliga för arkivering.

VÄNLIGEN FYLL I FÖLJANDE UPPGIFTER, TEXTA TYDLIGT ELLER ANVÄND VERSALER, TACK.

Svarare	Födelsedatum/dd.mm.åååå	Yrke
Elli Esimerkki		
Komepetenstestarens namn	**Kompetenstestarens beteckning**	**Testdatum**
Tero Testaaja	X 12345	

Svara på påståendena nedan genom att i RÄTT / FEL kolumnerna kryssa för (X) det alternativ som du anser att är riktigt.

Fråga	**RÄTT**	**FEL**
1. Ett vakuumförpackat livsmedel kan innehålla skadliga mikrober som orsakar matförgiftningar.		
2. Temperatur påverkar inte förökningen av mikrober.		
3. Kokt ris av rumstemperatur är ett bra tillväxtunder för mikrober.		
4. Det kan hamna virus i bär vars bevattningsvatten är kontaminerat med till exempel avföring.		
5. Även kortvarig uppvärmning av mat i en mikrovågsugn dödar alla mikrober i maten.		
6. Konserveringsmedel dödar alla mikrober i livsmedel.		
7. Endast en stor mängd skadliga bakterier kan orsaka matförgiftning.		
8. Det kan finnas matförgiftningsmikrober i djupfrysta bär.		
9. Matförgiftningar som orsakas av bakterien *Bacillus cereus* är ofta en följd av alltför långsam nedkylning av kokt mat.		
10. Av en tartarbiff, dvs. en biff av rått kött, kan man få matförgiftning som orsakas av bakterien EHEC (enterohemorragisk *E. coli*).		
11. Salmonella kan spridas till andra livsmedel via arbetsytor på vilka man har hanterat rått kött av fjäderfä.		
12. Norovirus dödas när maten uppvärms till +60 celsiusgrader.		
13. Långsam uppvärmning av livsmedel från +6 till +60 celsiusgrader ökar risken för matförgiftning.		
14. Det kan hamna skadliga mikrober från den smutsiga glasskopan i lösviktglassen.		
15. Rätt användning av handskar för engångsbruk minskar risken för matförgiftning när man hanterar oförpackade lättfördärvliga livsmedel.		
16. Man kan äta sylt som är en aning möglig på ytan, om man skalar bort det mögliga ytskiktet.		

© Evira Den här modellserien kan inte användas för att ordna kompetensteststillfälle.

Fråga	RÄTT	FEL
17. Livsmedel kan kontamineras till följd av nysning eller hostning.		
18. Varulasten med mjölk-, kött, eller fiskprodukter kan tryggt i två till tre timmar i rumstemperatur vänta på förflyttning till kyla.		
19. Ultrapastörisering (UHT) och pastörisering av mjölk är samma sak.		
20. Råvarorna till pizzorna kan förvaras i rumstemperatur, eftersom pizzan steks i het ugn.		
21. Det att man skivar, styckar och malar råvarorna och livsmedlen gör att de förskäms lättare.		
22. Cateringservicen kan använda maten, som varit framställd på buffébordet, som råvarorna till kvällsmål.		
23. Oförpackad rökt fisk och färsk fisk får inte vara i beröring med varandra på en försäljningsdisk.		
24. Råmjölk som har förvarats tillräckligt kallt kan inte innehålla sjukdomsalstrande bakterier.		
25. Man får hämta keldjur till restaurangens kundlokaler eller terrass om företagaren har gett sitt tillstånd.		
26. Personen som hanterar de oförpackade lättfördärvliga livsmedlen ska bära tillräcklig skyddsklädsel som endast används i en livsmedelslokal.		
27. Symptomfri personen som bär en infektionssjukdom kan inte sprida infektionen vidare via livsmedlen.		
28. Det är likgiltigt huruvida man efter att ha tvättat händerna stänger vattenkranen barhänt eller med en handduk för engångsbruk.		
29. Utöver den regelbundna städningen enligt städplanen ska renheten i livsmedelslokalen oavbrutet uppföljas.		
30. Slitspår, springor och sprickor i arbetsytor och skärbräden samlar smuts och gör det möjligt för mikrober att föröka sig.		
31. Skadedjur bekämpas bl.a. med att hålla livsmedelslokalens lastnings- och lagerområden städade.		
32. Förpackningspåskrifterna ska motsvara sammansättningen av råvaror i livsmedlet.		
33. Det kan inte finnas listeriabakterier i kallrökt eller gravsaltad fisk, eftersom saltet i den förhindrar förökningen av bakterie.		
34. Det är inte obligatoriskt att upprätta en egenkontrollplan för en livsmedelslokal, men det rekommenderas.		
35. Hälsoinspektören utför egenkontroll i livsmedelsföretag.		
36. En livsmedelslokal som ett kafé, en restaurang eller en tillverkningsanläggning kan grundas av vem som helst utan utbildning i livsmedelsbranschen, till exempel utan examen som restaurangkock.		
37. Ibruktagningen av en livsmedelslokal anmäls till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten när verksamheten har kommit väl igång.		
38. Livsmedelslagstiftningen kräver att personen som söker arbete i livsmedelsbranschen ska ha ett hygienkompetensintyg, dvs. ett s.k. hygienpass.		
39. Man får inte sälja ett livsmedel efter den sista användningsdagen.		
40. Man kan inte få matförgiftning av iskuber.		

© Evira Den här modellserien kan inte användas för att ordna kompetenstesttillfälle.