



## HYGIENKOMPETENSTEST / MODELLSERIE

Observera: bara ett svars kryss / 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          |                               |           |
| Kompetenstestarens 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 vakuumpförpackat livsmedel kan innehålla skadliga mikrober som orsakar matförgiftningar.   |      |     |
| 2. Temperaturen påverkar inte förökningen av mikrober.  |      |     |
| 3. Kokt ris av rumstemperatur är ett bra tillväxtunderlag 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 <i>Bacillus cereus</i> 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 <i>E. coli</i> ). |      |     |
| 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 lättfördärliga livsmedel.      |      |     |
| 16. Man kan äta sylt som är en aning möjlig på ytan, om man skalar bort det möjliga ytskiktet.  |      |     |

| 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 pizzen 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. Obehandlad mjölk 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 lättfördärliga livsmedlen ska bära tillräcklig skyddsklädsel som endast används i en livsmedelslokal.   |      |     |
| 27. En person ska inte hantera oförpackade livsmedel som serveras utan uppvärmning i en livsmedelslokal om han eller hon har en salmonellainfektion.   |      |     |
| 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 bakterien.   |      |     |
| 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.   |      |     |