

Observera: bara ett svarskräxs / 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 kulspepspenna (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	Födelsedatuma/dd.mm.åååå	Yrke
Elli Esimerkki		
Kompetenstestarens namn	Kompetenstestarens beteckning	Testdatum
Tero Testaaaja	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
<p>1. Ett vakuumförpackat livsmedel kan innehålla skadliga mikrober som orsakar matförgiftningar.</p> <p>Rätt. Luften har pumpats ur vakuumförpackningar. En del skadliga mikrober kan föröka sig utan syre från luften. Exempelvis bakterien <i>Listeria monocytogenes</i> trivs också i syrefria förhållanden och därför speciellt i vakuumförpackade livsmedel. Vissa skadliga mikrober som <i>Clostridium botulinum</i>, som utsöndrar ett farligt gift, kräver uttryckligen syrefria förhållanden. Ett livsmedel kan också ha förorenats innan det förpackats i vakuum. Mikroberna dör inte nödvändigtvis genast när syret minskas. Om den ursprungliga föroreningen är tillräcklig för att orsaka matförgiftningar behöver mikroberna inte ens föröka sig i ett vakuumförpackat livsmedel. Det räcker med att de hålls vid liv tills livsmedlet används. När man använder vakuumförpackningar bör man komma ihåg att vakuumering inte är en egentlig process som dödar mikrober. Med vakuumering strävar man i synnerhet efter att dämpa förökningen av mikrober som trivs syresatta förhållanden.</p>	X	
<p>2. Temperaturen påverkar inte förökningen av mikrober.</p> <p>Fel. Temperaturen är en av faktorerna som påverkar förökningen av mikrober. Förökningen av mikroberna blir effektivare när temperaturen är gynnsam för dem.</p>		X
<p>3. Kokt ris av rumstemperatur är ett bra tillväxtunderlag för mikrober.</p> <p>Rätt. Fuktighet är en faktor som påverkar tillväxten av mikrober. Ju fuktigare det är, desto bättre förökar sig mikroberna. Vattenaktiviteten, dvs. mängden fritt vatten som är tillgängligt för mikroberna, är hög i kokt ris. Därför är ris ett bra tillväxtunderlag för mikrober om riset inte förvaras tillräckligt hett eller kallt.</p>	X	
<p>4. Det kan hamna virus i bär vars bevattningsvatten är kontaminerat med till exempel avföring.</p> <p>Rätt. En orsak till att bär förorenas är att man använder viruskontaminerat vatten som bevattningsvatten. Orsaken till att vattnet förorenats är oftast kontaminering med avföring. Förorenat vatten kan också hamna på bären när man till exempel använder bekämpningsmedel. Även bärplockaren själv kan vara källan till att bären förorenas, om bärplockaren har bristfällig handhygien. Norovirus och hepatit A-virus är de viktigaste virusen som infekterar genom förmedling av livsmedel och vatten.</p>	X	

<p>5. Även kortvarig uppvärmning av mat i en mikrovågsugn dödar alla mikrober i maten.</p> <p>Fel. Vid uppvärmning i mikrovågsugn upphettas maten ojämnt såvida den inte flera gånger rörs om under uppvärmningen. Mikrovågorna upphettar endast maten och de har inte någon annan effekt än upphettningseffekten som dödar mikrober. Om man vill döda mikrober i maten med en mikrovågsugn ska maten helt igenom och tillräckligt länge uppvärmas i mikrovågsugnen till tillräckligt het temperatur. Om temperaturen i något parti av maten förblir låg och upphettningen inte pågår tillräckligt länge kan skadliga mikrober i partiet förbli vid liv.</p>		X
<p>6. Konserveringsmedel dödar alla mikrober i livsmedel.</p> <p>Fel. Konserveringsmedel försvagar mikrobernas tillväxtpotentialer men dödar dem inte. Konserveringsmedel är t.ex. natriumnitrit och ämnen som sänker pH-värdet, exempelvis citronsyra. Till exempel socker och salt förbättrar hållbarheten och de har också en effekt som förhindrar mikrobernas tillväxt. Socker och salt kan påverka livsmedlets vattenaktivitet, dvs. mängden fritt vatten som är tillgängligt för mikroberna. Socker och salt i livsmedlet binder vattenmolekyler. Mikrobernas tillväxtpotentialer försämras när vattenaktiviteten minskar.</p>		X
<p>7. Endast en stor mängd skadliga bakterier kan orsaka matförgiftning.</p> <p>Fel. Vissa matförgiftningar kan orsakas av mycket små bakteriemängder i livsmedel.</p>		X
<p>8. Det kan finnas matförgiftningsmikrober i djupfrysade bär.</p> <p>Rätt. Djupfrysning dödar bara en liten del av mikroberna i livsmedel. Djupfrysning håller virus vid liv och med förmåga att infektera. Om bär används som de är efter upptining eller efter lindrig uppvärmning, dödas inte virusen. Till exempel norovirus och hepatit A-virus har konstaterats orsaka matförgiftningar i Finland via sådana utländska frysade bär som inte har upphettats före användningen. Konsumenterna rekommenderas att frysa bär av utländskt ursprung helt igenom upphettas under minst 5 minuter i +90 celsiusgrader eller att bären kokas i 2 minuter så att man kan säkerställa att norovirus och hepatit A-virus dödas. Inom industrin där processerna är standardiserade och i allmänhet under noggrannare kontroll räcker det med 2 minuter upphettning helt igenom i +90 celsiusgrader. I Finland använder man normalt rent vatten till bevattning och i annan växtproduktion och detta minskar matförgiftningsrisken.</p>	X	
<p>9. Matförgiftningar som orsakas av bakterien <i>Bacillus cereus</i> är ofta en följd av alltför långsam nedkyllning av kokt mat.</p> <p>Rätt. <i>B. cereus</i>-bakterierna förökar sig i såväl syresatta som syrefria förhållanden och producerar bakteriesporer. I sin sporform tål de hög temperatur, torka och näringsbrist. Sporer som hamnat i livsmedel tål upphettning och kan föröka sig i maten när den svalnar. Matförgiftningsepidemier är oftast förknippade med situationer där maten tillreds på förhand, oftast föregående dag, och kylningen har skett för långsamt. Efter tillredningen måste maten kylas inom fyra timmar till +6 celsiusgrader eller lägre.</p>	X	
<p>10. Av en tartarbiff, dvs. en biff av rått kött, kan man få matförgiftning som orsakas av bakterien EHEC (enterohemorragisk <i>E. coli</i>).</p> <p>Rätt. En människa kan få infektion av EHEC -bakterie genom att äta mat som tillretts av kontaminerade råvaror, till exempel kött, som rå eller otillräckligt upphettad. De flesta mikrober i kött finns på ytan av köttbitar som till exempel stekar. Malning blandar mikroberna i köttet. Mikrober förökar sig mycket snabbt i malet kött, som är ett fördelaktigt tillväxtunderlag. Till en tartarbiff lönar det sig att mala råvaran av inre delar av helt kött strax innan biffen serveras och äts.</p>	X	

<p>11. Salmonella kan spridas till andra livsmedel via arbetsytor på vilka man har hanterat rått kött av fjäderfä.</p> <p>Rätt. Rått eller dåligt kokat kött av fjäderfä är en av de vanligaste spridarna av salmonella. Sådan kontaminering, där mikroberna genom direkt beröring eller via arbetsredskap eller -ytor eller på grund av dålig handhygien överförs från ett livsmedel till ett annat, kallas korskontaminering. En allmän orsak till matförgiftningar är korskontaminering i kök. För att undvika korskontaminering ska särskilt livsmedel av animaliskt ursprung (rått kött, rått kött av fjäderfä, rå fisk m.m.) hållas åtskilda från livsmedel som är avsedda att ätas som de är utan upphettning eller andra behandlingar som dödar mikrober (sallader, uppskärningar, rökt fisk osv.). Man ska också fästa uppmärksamhet vid att råa livsmedel och sådana som äts som de är inte hanteras med samma arbetsredskap och att man ser till handhygien väl.</p>	X	
<p>12. Norovirus dödas när maten uppvärms till +60 celsiusgrader.</p> <p>Fel. Uppvärmning till +60 celsiusgrader dödar inte närmelsevis alla mikrober. Norovirus, som medför matförgiftningar, dödas vid värmebehandling men tål exceptionellt hög temperatur. Två minuter i över +90 celsiusgrader räcker för att döda norovirus i livsmedel. Förvaring efter ordentlig upphettning av mat i minst +60 celsiusgrader under serveringen förhindrar förökningen av mikrober.</p>		X
<p>13. Långsam uppvärmning av livsmedel från +6 till +60 celsiusgrader ökar risken för matförgiftning.</p> <p>Rätt. Temperaturintervallet +6 – +60 celsiusgrader är en farozon där många mikrober trivs och förökar sig snabbt. En risk vid livsmedelstillverkning är otillräcklig värmebehandling, dvs. kombination av temperatur och tid. Det finns inga bestämmelser föreskrivna i lagstiftningen beträffande upphettningstemperaturer för livsmedel. För livsmedel som innehåller kött, i synnerhet kött av fjäderfä, anses en rimligen trygg gräns vara att livsmedlet helt igenom upphettas till minst +75 celsiusgrader i samband med tillverkningen. Till exempel bakterien <i>Yersinia enterocolitica</i> sprids via otillräckligt upphettat eller rått svinkött och salmonella via dåligt upphettat eller rått kött av fjäderfä. Tillräcklig upphettning dödar båda bakterierna. Det har föreskrivits att temperaturen för transport, förvaring och försäljning eller servering av livsmedel som säljs eller serveras heta ska vara minst +60 celsiusgrader, som inte dödar mikrober men förhindrar deras förökning.</p>	X	
<p>14. Det kan hamna skadliga mikrober från den smutsiga glasskopian i lösviktglassen.</p> <p>Rätt. Vid dosering av glass i lösvikt ska man se till att glasskopian inte är smutsig. Mikroberna förökar sig i en smutsig glasskopa och kontaminerar glassen i lösvikt via skopian. Glassens temperatur dödar inte mikroberna som hamnat i glassen.</p>	X	
<p>15. Rätt användning av handskar för engångsbruk minskar risken för matförgiftning när man hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel.</p> <p>Rätt. Handskar för engångsbruk används för att skydda oförpackade livsmedel mot mikrober som eventuellt ännu finns på händerna fastän de har tvättats. Det finns av naturen och från kontaminering synnerligen mycket mikrober på huden och i synnerhet på händerna. Mikroberna trivs särskilt väl i sår och hudutslag. Utöver att omsorgsfullt tvätta händerna borde man även alltid använda skyddshandskar om huden på händerna är sårig. Om man använder handskar ska man använda dem hygieniskt och byta ut dem tillräckligt ofta och åtminstone alltid om de har kommit i kontakt med smutsiga ytor, arbetsredskap, pengar eller andra eventuella kontaminationskällor. På så sätt undviker man korskontaminering till livsmedel genom förmedling av handskarna. Fastän man använder handskar ska man ändå tvätta händerna regelbundet, till exempel därför att det ofta är varmt och fuktigt inne i handskarna, vilka ökar förökningen av mikrober på händerna.</p>	X	

<p>16. Man kan äta sylt som är en aning möjlig på ytan, om man skalar bort det möjliga ytskiktet.</p> <p>Fel. Mögel växer bra också i sura livsmedel, till exempel i frukt- och bärsaft samt sylter, emedan möglets gynnsammaste pH-värde för tillväxt ligger i intervallet 3 till 5. Även om synligt mögel finns bara på ytan av sylt, kan en del av mögelfloran, eller mögelgifter dvs. mögeltoxiner, ha spridit sig också annanstans i sylten, vilket inte nödvändigtvis syns med blotta ögat.</p>		X
<p>17. Livsmedel kan kontamineras till följd av nysning eller hostning.</p> <p>Rätt. Fastän det inte nödvändigtvis syns med blotta ögat sprids det mycket små droppar i den omgivande luften när man hostar och nyser. Dropparna innehåller alltid mikrober. Dropparna kan kontaminera förutom livsmedel även apparater, arbetsredskap och andra arbetstagare, som kan sprida skadliga mikrober vidare till livsmedel.</p>	X	
<p>18. Varulasten med mjölk-, kött, eller fiskprodukter kan tryggt i två till tre timmar i rumstemperatur vänta på förflyttning till kyla.</p> <p>Fel. Kylkedjan för lättfördärliga livsmedel får inte brista i något skede. Livsmedlen ska så fort som möjligt föras till förvaring i sådana temperaturer som respektive livsmedel kräver. Säkerheten och hållbarheten av livsmedel säkerställs med att temperaturintervallet +6 – +60 celsiusgrader för farozonen undviks i alla skeden. När kylkedjan brister fördärvar detta produktens hållbarhetstid eller åtminstone avsevärt förkortar den.</p>		X
<p>19. Ultrapastörisering (UHT) och pastörisering av mjölk är samma sak.</p> <p>Fel. Pastörisering innebär att livsmedlet upphettas under 15 sekunder till +72 celsiusgrader inre temperatur och kyls omedelbart. Det flesta mikrober dödas vid pastörisering, men till exempel eventuella sporer förblir vid liv. Ultrapastörisering (UHT) är en kraftigare värmebehandling där livsmedel upphettas till minst +135 celsiusgrader inre temperatur under några sekunder. Behandlingen dödar alla mikroorganismer.</p>		X
<p>20. Råvarorna till pizzorna kan förvaras i rumstemperatur, eftersom pizzan steks i het ugn.</p> <p>Fel. De flesta råvaror som används i pizzor är oförpackade lättfördärliga livsmedel. Till exempel styckade grönsaker, strimlad skinka, räkor, stekt malet kött och tonfisk är pizzarávaror som ska förvaras kallt. Man får inte använda fördärvade råvaror vid tillredning av pizza. Om råvarorna förvaras i rumstemperatur kan mikroberna föröka sig eller utsöndra gifter i råämnena innan pizzan bakas. Alla mikrober eller eventuella gifter som mikrober utsöndrar förstörs inte när pizzan steks.</p>		X
<p>21. Det att man skivar, styckar och malar råvarorna och livsmedlen gör att de förskäms lättare.</p> <p>Rätt. Råvaror och livsmedel fördärvas snabbare om man skivar, malar eller styckar dem, till exempel skivar korv, malar kött eller styckar grönsaker. Livsmedlets behandlingsyta ökar, vilket förbättrar mikrobernas förökningsmöjligheter. Mikroberna finns ofta i de ytliga partierna av ett livsmedel. Styckning och malning för dem till de inre delarna av livsmedlet där de har ny näring och plats att föröka sig. Sannolikheten för mikrobkontamination och mikrobernas totala mängd minskas med att man hanterar livsmedlen med rena händer, använder rena kärl och behandlingsredskap, undviker att vidröra livsmedel onödigt, samt att arbetsmiljön är städad och att livsmedlen förvaras skyddade i rätt temperatur.</p>	X	

<p>22. Cateringservicen kan använda maten, som varit framställd på buffébordet, som råvarorna till kvällsmål.</p> <p>Fel. Mat som oförpackade lättfördärliga livsmedel, som en gång varit framsatta på ett stående bord får bara en gång sättas fram för servering. Maten börjar fördärvas genast efter tillredningen. Man kan fördröja kontamineringen genom att följa föreskrivna serveringstemperaturer och serveringstider, hygieniska arbetssätt samt använda rena serveringsredskap, -linjer och -bestick. För mikrobernas förökning är förhållanden medan maten är framsatt för servering oftast fördelaktigare än förvaringsförhållandena. Förutsättningar för att mat kontamineras är gynnsammast särskilt på stående bord som besöks av många personer. Hygienen kring matens hantering är då besvärligare att kontrollera.</p>		X
<p>23. Oförpackad rökt fisk och färsk fisk får inte vara i beröring med varandra på en försäljningsdisk.</p> <p>Rätt. Oförpackade tillredda fiskprodukter som rökt fisk och oförpackade otillredda fiskprodukter som färskt fisk ska hållas åtskilda från varandra för att förhindra korskontaminering. Rökt fisk äts oftast som den är. Eventuella mikrober i fisken eller som kommit till den via korskontaminering dödas då inte längre, eftersom det före användningen inte längre finns processer (t.ex. upphettning) som dödar mikrober.</p>	X	
<p>24. Obehandlad mjölk som har förvarats tillräckligt kallt kan inte innehålla sjukdomsalstrande bakterier.</p> <p>Fel. Vid till exempel mjölkning kan det till följd av kontamination komma mikrober som orsakar matförgiftning i mjölken och som inte dödas eller kan tom. föröka sig under kylförvaring. Man säkerställer mjölkens säkerhet genom upphettning, t.ex. pastörisering eller ultrapastörisering (UHT).</p>		X
<p>25. Man får hämta keldjur till restaurangens kundlokaler eller terrass om företagaren har gett sitt tillstånd.</p> <p>Rätt. Man får ta in keldjur som t.ex. hundar i kundlokaler som bl.a. restaurang, kafé och pub om livsmedelsföretagaren gett sitt samtycke för det. Kunderna ska informeras om ett sådant samtycke vid ingången till serveringslokalen. Man får dock inte låta djur komma in i lokaler för behandling av livsmedel. Man får inte heller ta in djur i livsmedelsbutiker, men synskadades ledarhundar, rörelsehindrades assistenthundar och hörselskadades hörselhundar är tillåtna.</p>	X	
<p>26. Personen som hanterar de oförpackade lättfördärliga livsmedlen ska bära tillräcklig skyddsklädsel som endast används i en livsmedelslokal.</p> <p>Rätt. De livsmedelshygieniska riskerna är större när man hanterar oförpackade, lättfördärliga livsmedel. Syftet med skyddsdräkterna är att förebygga att oförpackade, lättfördärliga livsmedel kontamineras. Rekommenderad skyddsdräkt innehåller vanligtvis arbetskläder, huvudbonader och skor.</p>	X	

<p>27. En person ska inte hantera oförpackade livsmedel som serveras utan uppvärmning i en livsmedelslokal om han eller hon har en salmonellainfektion.</p> <p>Rätt. Salmonella-bärande personen kan förorena maten med salmonellabakterier vid hantering av mat. I smittskyddslagen (1227/2016) 56 § föreskrivs att arbetsgivaren ska kräva tillförlitlig förklaring av sina anställda som visar att personen inte lider av salmonellos, om denne utför sådana uppgifter i vilka risken för att salmonellasmittan sprids är större än normalt. Hälsoundersökningen i början av ett anställningsförhållande hänvisar till en intervju av en läkare eller sjuksköterska till en arbetshälsovård eller hälsovård. Under intervjun understryks arbetstagaren av livsmedelsindustrins goda hygienpraxis (om det finns symptom kan man inte arbeta, arbetsgivaren är informerad om en eventuell sjukdom som kan överföras via mat och betong och utmärker vikten av god handhygien). Vid behov utförs en laboratorieundersökning. Innan en anställd har presenterat en rapport om salmonella skall han/hon inte agera i arbetsuppgifter som avses, där han/hon behandlar oförpackade livsmedel som serveras utan uppvärmning. Arbetsgivaren ska kräva att arbetstagaren lämnar den utredning innan anställningsförhållanden börjar eller under arbetet om det finns grundad anledning att misstänka att personen är bärare av salmonellabakterier. Om en person som utför det ovan nämnda riskarbetet av diagnostiserats med salmonella kommer han eller hon att arresteras för arbete. Prioritet ges till andra uppgifter där infektionsrisken undviks. Hälsovårdsinstitutet (THL) (21/2017) ger mer detaljerad anvisningar om denna fråga.</p>	X	
<p>28. Det är likgiltigt huruvida man efter att ha tvättat händerna stänger vattenkranen barhänt eller med en handduk för engångsbruk.</p> <p>Fel. Det finns mikrober på ytan av vattenkranar, eftersom kranarna berörs med smutsiga händer. Rena händer blir genast smutsiga om de efter tvättningen berör vattenkranen. Kranen borde stängas med till exempel en pappershandduk, såvida det inte används automatiska eller liknande kranar som inte behöver beröras med handen.</p>		X
<p>29. Utöver den regelbundna städningen enligt städplanen ska renheten i livsmedelslokalen oavbrutet uppföljas.</p> <p>Rätt. Kontroll av livsmedelslokalens renhet och uppföljning av detta hör till den dagliga verksamheten. Renhållningen ska utöver städplanen även utföras i all verksamhet som sker i livsmedelslokalen, om det finns behov för renhållningen, så att livsmedelns säkerhet inte försämras eller äventyras.</p>	X	
<p>30. Slitspår, springor och sprickor i arbetsytor och skärbräden samlar smuts och gör det möjligt för mikrober att föröka sig.</p> <p>Rätt. I slitspår, springor och sprickor samlas det lätt smuts som är besvärlig att tvätta bort och också mikrober förökar sig lätt i dem. I en livsmedelslokal ska alla utrymmen, apparater, arbetsredskap och ytor som är i kontakt med livsmedel vara hela och hållas i skick så att det är möjligt att hålla dem rena. På så sätt kan man förebygga att livsmedlen kontamineras via dem.</p>	X	
<p>31. Skadedjur bekämpas bl.a. med att hålla livsmedelslokalens lastnings- och lagerområden städade.</p> <p>Rätt. Livsmedelslokaler ska ha ett program för bekämpning av skadedjur som ingår i planen för egenkontroll. I bekämpningen av skadedjur ingår att livsmedelslokalens lastnings- och lagerområden hålls städade så att skadedjur inte erbjuds mat och skyddsplatser. En välskött avfallshantering är också en viktig del av skadedjursbekämpningen.</p>	X	
<p>32. Förpackningspåskrifterna ska motsvara sammansättningen av råvaror i livsmedlet.</p> <p>Rätt. Ett livsmedels ingrediensförteckning är en obligatorisk förpackningspåskrift liksom även vid behov mängden av vissa ingredienser. Påskrifterna ska ge konsumenten tillräcklig information om produkterna så att denne kan göra medvetna val i en köpsituation och välja produkter som är lämpliga för denne.</p>	X	
<p>33. Det kan inte finnas listeriabakterier i kallrökt eller gravsaltad fisk, eftersom saltet i den förhindrar förökningen av bakterien.</p> <p>Fel. Listeria är en allmän miljöbakterie som förekommer i jord, vatten, växter, foder samt människors och djurs tarmsystem. Listeria kan föröka sig i salthalter på upp</p>		X

<p>till 20 %. Salthalterna i livsmedel som äts som de är förhindrar inte i allmänhet mikroberna från att föröka sig. Tillräcklig upphettning dödar listeria, men i tillredningsprocessen för kallrökt eller gravsaltad fisk ingår inte sådana metoder som skulle döda listeria. Listeria förökar sig i såväl syresatta som syrefria förhållanden och vid normala kylskåpstemperaturer. Källan till infektion av listeriabakterier, dvs. listerios, har ofta varit vakuumpförpackad kallrökt eller gravsaltad fisk. Risken för listerios ökar om dessa riskprodukter inte hela tiden förvaras tillräckligt kallt i hela produktions- och försäljningskedjan. Särskilt riskgrupper som äldre, personer med nedsatt motståndskraft (t.ex. transplantationspatienter, diabetiker, patienter med cortisonmedicinering, cancer, AIDS, lever- eller njursjukdom) samt gravida kvinnor bör helst undvika produkter med listeriarisk, eller annars före användningen omsorgsfullt upphetta dem så att de blir tillräckligt heta helt igenom (över +72 celsiusgrader).</p>		
<p>34. Det är inte obligatoriskt att upprätta en egenkontrollplan för en livsmedelslokal, men det rekommenderas.</p> <p>Fel. Det är en lagstadgad förpliktelse för varje godkänd och anmäld livsmedelslokal att göra upp en plan för egenkontroll. Förenklat avses med egenkontrollplan en beskrivning av verksamheten, verksamhetens eventuella riskpunkter och hur de kontrolleras samt av korrigerande åtgärder om någon sak brister. Egenkontrollplanens omfattning och noggrannhet är beroende av verksamhet art och omfattning.</p>		X
<p>35. Hälsoinspektören utför egenkontroll i livsmedelsföretag.</p> <p>Fel. Livsmedelsföretagarna ska genomföra och upprätthålla egenkontroll i sina företag. Hälsoinspektörerna övervakar att livsmedelsföretagarna följer lagstiftningen om sin verksamhet. Ingående i detta utvärderar hälsoinspektörerna egenkontrollens tillräcklighet visavi verksamheten så att det finns relevanta och tillräckliga metoder för kontrollen av riskerna. Hälsoinspektörerna varken utarbetar eller rättar egenkontrollplaner och ansvarar inte heller för säkerheten kring verksamheten i livsmedelslokaler. En livsmedelsföretagare ansvarar själv för att livsmedlen som denne hanterar är trygga för konsumenterna.</p>		X
<p>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.</p> <p>Rätt. Verksamhet i livsmedelsbranschen kräver ingen viss utbildning eller examen. Man har förstås redan i grundläggningsskedet nytta av utbildning i branschen. Det att verksamheten i livsmedelsbranschen inte kräver utbildning i branschen betyder inte att aktören inte skulle vara ansvarig för säkerheten av livsmedlen som denne producerar. Enligt livsmedelslagstiftningen ansvarar livsmedelsföretagaren alltid för lagenlighet av sin verksamhet och för att livsmedlen är trygga. Om man vill grunda en livsmedelslokal måste man ta reda på vilka bestämmelser gäller för verksamheten. Trygg verksamhet kräver av aktören mycket kompetens och kunskap om livsmedelssäkerheten. I grundläggningsskedet lönar det sig att vara i kontakt med livsmedelstillsynsmyndigheten i den egna kommunen. Denne ger råd och anvisningar om verksamhetens förutsättningar.</p>	X	

<p>37. Ibruktagningen av en livsmedelslokal anmäls till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten när verksamheten har kommit väl igång.</p> <p>Fel. Om det är fråga om en godkänd livsmedelslokal, dvs. anläggning (som en anläggning som tillverkar kött- eller fiskprodukter, ett mejeri), ska man ansöka om ett skriftligt godkännande av livsmedelstillsynsmyndigheten innan verksamheten inleds. Aktören för livsmedelslokalen (till exempel kafé, restaurang, livsmedelsbutik) som ska anmälas ska anmäla verksamheten till livsmedelstillsynsmyndigheten minst 4 veckor innan verksamheten börjar. Livsmedelstillsynsmyndigheten ger aktören ett intyg över handläggningen av anmälan. Vissa verksamheter som är förenade med låg risk och egentligen inte är förknippade med näringsutövande kräver inte nödvändigtvis ens en anmälan. Det är säkrast att vara i kontakt med livsmedelstillsynsmyndigheten i den egna kommunen. Denne ger råd och anvisningar om verksamhetens förutsättningar.</p>		X
<p>38. Livsmedelslagstiftningen kräver att personen som söker arbete i livsmedelsbranschen ska ha ett hygienkompetensintyg, dvs. ett s.k. hygienpass.</p> <p>Fel. Enligt livsmedelslagen ska en person som arbetar i en livsmedelslokal och i arbetet hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel ha ett hygienpass. Livsmedelsföretagaren är skyldig att vägleda och säkerställa att varje person som arbetar i livsmedelslokalen kan arbeta hygieniskt kring sina egna arbetsuppgifter. Företagaren/arbetsgivaren ska på egen bekostnad säkerställa att varje person som hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel har ett hygienpass. Det krävs således inte i lagstiftningen att alla arbetstagare i livsmedelsbranschen har ett hygienpass. Enligt lagstiftningen behöver det inte finnas förrän tre månader efter att arbetet börjat. Lagstiftningen ställer dock inga krav på hurdana krav arbetsgivaren ska ställa på arbetssökande. En del arbetsgivare kan således kräva att arbetssökande har ett hygienpass redan klart fastän lagstiftningen inte kräver detta.</p>		X
<p>39. Man får inte sälja ett livsmedel efter den sista användningsdagen.</p> <p>Rätt. "Sista användningsdag" avser dagen före vilken tillverkaren har avsett att produkten senast ska användas och till vilken den är trygg att användas. "Sista användningsdag" ska märkas på de lättfördärliga produkter som redan efter kort förvaring kan medföra hälsorisker. Livsmedel som har passerat "sista användningsdagen" får inte säljas och borde inte heller användas i privata hushåll. Påskriften "bäst före" är mer förknippad med livsmedlets kvalitet än med säkerheten och många produkter med "bäst före" kan säljas och användas också efter att dagen har passerat.</p>	X	
<p>40. Man kan inte få matförgiftning av iskuber.</p> <p>Fel. Djupfrysning eller frysning dödar inte på nära nejder alla skadliga mikrober i livsmedel eller vatten även om en liten del av mikroberna kan dö. Om det finns skadliga mikrober i en ismaskin eller i vatten som använts i iskuber kan de också finnas i iskuberna och detta kan ge upphov till matförgiftning.</p>		X