

Inledande av restaurangverksamhet - Repetitionsuppgifter, mer information

Grundande

1. Vilket av följande påståenden stämmer?

- a) Du kan grunda en restaurang i vilken lokal som helst.
- b) Du kan grunda en restaurang i en lokal som kommunens byggnadstillsyn godkänt för restaurangbruk.**
- c) När lokalen någon gång har godkänts för användning för ett visst ändamål, kan man inte längre ändra på användningssyftet på något sätt.

Du kan grunda en restaurang i en lokal som kommunens byggnadstillsyn godkänt för restaurangbruk. Säkerställ dock att lokalen lämpar sig just för din verksamhetsidé.

Om du vill grunda en restaurang i någon annan lokal, exempelvis i en lokal som tidigare använts som butik, ska du ansöka om ändring av användningsändamålet samt bygglov för nödvändiga reparationsarbeten från kommunens byggnadstillsyn.

2. "Anmälan om livsmedelslokal", alltså anmälan om grundande av en restaurang görs till...

- a) lokalens disponent.
- b) kommunens livsmedelstillsyn.**
- c) kommunens byggnadstillsyn.

Gör en "anmälan om livsmedelslokal" till den kommunala livsmedelstillsynen. För detta ändamål finns ett separat formulär. Anmälan ska göras minst fyra veckor innan du öppnar restaurangen.

3. Kommunens livsmedelsinspektör gör det första kontrollbesöket, dvs. den inledande kontrollen...

- a) genom att besöka din restaurang.**
- b) per telefon.

Kommunens livsmedelsinspektör besöker din restaurang och gör samtidigt det första kontrollbesöket, dvs. den inledande kontrollen. I allmänhet avtalas besöket på förhand.

4. Vilket av följande påståenden stämmer?

- a) Planen för egenkontroll ska alltid utarbetas själv från början.
- b) Du kan själv göra upp planen för egenkontroll från början eller så kan du använda t.ex. MaRas (rese- och restaurangbranschens förbund) anvisning om god praxis som underlag.**
- c) Planen för egenkontroll köps alltid färdig från MaRa.

Du kan göra upp en plan för egenkontroll själv från början. Du kan även använda MaRas anvisningar för god praxis som underlag. Evira har gjort en bedömning av MaRas anvisningar.

Lokaler

5. Vilket av följande påståenden stämmer?

- a) **Det är viktigt att hålla färdigt tillredda och icke tillredda livsmedel isär från varandra.**
- b) Det finns inget behov av att hålla färdigt tillredda och icke tillredda livsmedel isär från varandra.

Matens tillredning dödar bakterier som orsakar matförgiftning. Därför ska lokalerna och verksamheten vara sådana att du kan hålla färdigt tillredda och icke tillredda livsmedel isär från varandra.

6. I vilka skeden är det viktigt att komma ihåg att hålla isär livsmedel och ingredienser som orsakar allergier och intoleranser?

- a) **I alla skeden.**
- b) Endast när du hanterar livsmedel.

Håll livsmedel och ingredienser som orsakar allergier och intoleranser hela tiden isär från varandra samt från livsmedel som de inte är avsedda för. Håll dem åtskilda direkt från att du skaffar livsmedel tills de lagras, hanteras och serveras.

7. När du bygger en ny lokal för hantering av livsmedel...

- a) **reservera skilda tvättställen för handtvätt, sköljning av livsmedel samt sköljning och tvätt av kärl.**
- b) det räcker att det finns ett tvättställe i lokalen.

I nybyggen utgår man ifrån att lokalen har tillräckligt med utrymme för tvättning både för handtvätt, sköljning av livsmedel och sköljning och tvätt av kärl.

8. De anställda kan förvara sina civila kläder...

- a) i garderoben i lokaler där livsmedel hanteras.
- b) på toaletten.
- c) **i ett separat omklädningsrum.**

De anställdas civila kläder ska förvaras i ett separat omklädningsrum.

9. Utgångspunkten är att i restaurangen...

- a) **ska det finnas separata toaletter för personalen och för kunder.**
- b) går det bra att ha gemensamma toaletter för personalen och för kunder.

Utgångspunkten är att det ska finnas separata toaletter för personalen och för kunder på restaurangen. Bakterier och virus som orsakar matförgiftningar sprids effektivt från en hand till en annan till exempel via toalettutrymmens dörrhandtag.

10. Dörren till personalens toalett...

- a) kan öppnas till lokaler där man hanterar livsmedel.
- b) **får inte öppnas direkt till lokaler där man hanterar livsmedel.**

Utgångspunkten är att dörren till personalens toalett inte får öppnas direkt till lokaler där man hanterar livsmedel.

11. Städredskapen för golvytor och rengörings-och desinfektionsmedel förvaras...

- a) på toaletten.
- b) i hörnet av hanteringslokalen för livsmedel.
- c) **åtskilda från lokaler där livsmedel hanteras och från toaletten.**

Städredskapen och rengörings-och desinfektionsmedlen ska förvaras hygieniskt. De får inte förvaras i en lokal där man hanterar livsmedel eller på toaletten.

12. Kunder...

- a) har fritt tillträde till lokaler där man hanterar livsmedel.
- b) har tillträde till lokaler där man hanterar livsmedel, om de är friska eller bra bekanta.
- c) **har som huvudregel inte tillträde till lokaler där man hanterar livsmedel.**

Kundernas och övriga obehöriga personers tillträde till lokaler där man hanterar livsmedel ska undvikas.

Verksamhet**13. Varför ska all material som kommer i kontakt med livsmedel vara avsedda för livsmedelsbruk?**

- a) För att materialet ska vara tillräckligt vackert för livsmedelsbruk.
- b) **För att man ska kunna säkerställa att det inte lösgörs skadliga ämnen från materialen till livsmedlen.**
- c) Av skattemässiga skäl.

Material och ytor som kommer i kontakt med livsmedel ska vara avsedda för livsmedelsbruk. På så sätt strävar man efter att garantera att det inte lösgörs skadliga ämnen från materialen till livsmedlen.

14. Hur vet du vilka material och redskap lämpar sig för ditt ändamål?

- a) **från glas-gaffel-symbolen**
- b) **från användningsbeteckningen (t.ex. grillpåse, marinadskål)**
- c) **från bipacksedeln på förpackningen (t.ex. lämplig för fett livsmedel)**
- d) **från partiaffärens anvisningar**
- e) **från tillverkarens bruksanvisningar**

Alla dessa hjälper dig att välja rätt material eller redskap för ditt ändamål. Glas-gaffel-symbolen anger allmän lämplighet för livsmedelsbruk. Användningsbeteckningar, bipacksedlar samt anvisningar från partiaffären och tillverkaren ger mera detaljerad information om användningsobjektet. De kan till exempel ange ifall materialet lämpar sig för hett och fett livsmedel.

15. Hanteringsytan för livsmedel, t.ex. arbetsbordet ska vanligen...

- a) **vara helt, slätt och hart**
- b) **vara vattenavstötande**
- c) **vara rent och lätt att hålla ren**
- d) **tåla tvätt med vatten och borste**

Hanteringsytan för livsmedel (t.ex. arbetsbordet) ska vara hel, slät och hård. Den ska vara ren och lätt att hålla ren. Den ska vanligen tåla tvätt med vatten och borste. Alla ytor, t. ex. hanteringsytor för torra livsmedel eller för bakning, behöver ändå inte vara vattenavstötande och tåla tvätt med vatten.

16. Vilket av följande påståenden stämmer?

- a) Man behöver inte tänka på kylkedjan om livsmedlen används samma dag.
- b) Utgångspunkten är att kylkedjan inte får avbrytas i något skede.**

Utgångspunkten är att kylkedjan inte får avbrytas i något skede under transport, mottagning eller lagring. Om kylkedjan avbryts, finns det risk för en ökning i bakterier som finns i livsmedlen. Detta kan leda till matförgiftning. Temperaturer ska även följas upp genom mätning.

17. Då spårbarhetsuppgifterna av livsmedel är i ordning kan man...

- a) förhindra alla matförgiftningar helt.
- b) effektivt plocka bort alla förorenade livsmedels- och produktpartier från marknaden.**

Då spårbarhetsuppgifterna för livsmedel är i ordning, kan man snabbt och effektivt plocka bort från marknaden t.ex. partier som misstänks förorsaka matförgiftning. Med spårbarhet avses förenklat att man vet varifrån och när råvaran kommit samt när och vart produkten har gått.

18. Vilken information om måltider ska du alltid underrätta kunden om?

- a) Livsmedlets namn**
- b) Ursprungsland
- c) Ingredienser och produkter som orsakar allergi och intolerans**

Livsmedlets namn ska alltid uppges.

Ursprungslandet behöver inte alltid uppges. Det bör uppges endast om dess utelämnande kan vilseleda kunden. Ursprungslandet för ingredienserna i en måltid behöver åtminstone inte tillsvidare uppges.

Ingredienser och produkter som orsakar allergi och intolerans bör alltid uppges. Du får mer information om dessa i förordningen om livsmedelsinformation.

Personal

19. Vilkendera är korrekt? Genom hygienpasset påvisar du att...

- a) du har den kompetens som behövs i hanteringen av lättfördärliga livsmedel.**
- b) du inte bär på salmonella eller andra smittosamma sjukdomar.

Hygienpasset är ett intyg över kompetens. Med hjälp av passet påvisar du att du kan hantera livsmedel hygieniskt. Du behöver hygienpasset när du hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel. Till exempel klyvning, kryddning och stekning utgör hantering av livsmedel.

20. En utredning över hälsotillståndet innebär att...

- a) dina kolesterolvärden mäts.
- b) man utreder att du inte har salmonellasmitta.**

Utredningen över hälsotillståndet görs i början av anställningsförhållandet. Detta innebär en utredning över att du är inte smittad av salmonella. Salmonella är en bakterie som orsakar matförgiftning. Den kan smitta från en människa till en annan till exempel via livsmedel eller vatten.

21. Evira rekommenderar att skyddskläderna för den som hanterar livsmedel består av...

- a) en ändamålsenlig arbetsdräkt.
- b) en ändamålsenlig arbetsdräkt, huvudbonad och skor.**
- c) huvudbonad och skor.

När du hanterar livsmedel ska du vara klädd i skyddskläder. Till exempel klyvning, kryddning och stekning utgör hantering av livsmedel. Enligt Eviras rekommendation ska du ha en ändamålsenlig arbetsdräkt, huvudbonad och skor.

22. Vilkendera av följande påståenden stämmer?

- a) Vid förebyggande av matförgiftningar är det väldigt viktigt att du tvättar händerna tillräckligt ofta när du hanterar livsmedel.**
- b) Handtvätt har ingen betydelse i förebyggandet av matförgiftningar.

Vid förebyggande av matförgiftningar är det väldigt viktigt att du tvättar händerna tillräckligt ofta när du hanterar livsmedel. Matförgiftning kan bero t.ex. på att bakterier och virus som orsakar matförgiftning sprids via händerna till maten.

Egenkontroll**23. Vet du när egenkontroll kan vara förknippad med specialkrav?**

- a) Ni har ekologiska produkter i ert sortiment.**
- b) Ni importerar till Finland animaliska livsmedel, t.ex. kött eller ost.**
- c) Om ni bedriver verksamhet i Lappland.

Om du har ekologiska produkter i ditt sortiment är egenkontrollen förknippad med specialkrav beträffande ekologisk produktion. Om du importerar animaliska livsmedel till Finland, t.ex. kött eller ost, är egenkontrollen förknippad med specialkrav. För egenkontrollen gäller samma krav överallt i Finland.

24. Varför upprättas en plan för egenkontroll?

- a) Endast eftersom lagen kräver det.
- b) Så att ni kan planera alla arbetsfaser med tanke på livsmedelssäkerheten.**
- c) Så att alla risker behandlas i planen och så att man kan förbereda sig för dem.**
- d) Så att ni kan planera hur ni korrigerar eventuella fel.**

Med hjälp av en plan för egenkontroll sköter du om livsmedelssäkerheten. I planen för egenkontroll går du igenom alla dina centrala arbetsfaser. Dessutom funderar du över riskerna och hur du förbereder dig för dem. I planen antecknas också hur du korrigerar eventuella fel.

25. Vilket av följande påståenden stämmer?

- a) Planen för egenkontroll görs upp av livsmedelsinspektören.
- b) Du gör själv upp planen för egenkontroll från början eller så kan du använda t.ex. MaRas (rese- och restaurangbranschens förbund) anvisning om god praxis som underlag.**

Du upprättar planen för egenkontroll själv. Det är din egen plan över hur du hanterar verksamhetsriskerna och hur du korrigerar eventuella fel. Du kan även använda anvisningarna för god praxis som utarbetats av MaRa eller livsmedelstillsynens mallar som underlag för planen för egenkontroll.