

Inledande av restaurangverksamhet - Repetitionsuppgifter, mer information

Personal

1. Villkendera 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.

2. 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.

3. 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.

4. Villkendera 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.