



HYGIENIAOSAAMISTESTI / MALLISARJA I

Huomioitavaa: vain yksi vastausrasti / väittämä. Vastausaika on 45 minuuttia. Testitilaisuudesta saa poistua aikaisintaan 20 minuutin kuluttua testin aloittamisesta. Testin läpäisee 34/40 pisteellä. Vääristä vastauksista ei menetä pisteitä. Vastaukseen käytetään kuulakärkikynää tai vastaavaa välinettä, jolla voidaan varmistaa testitulosten pysyvyys ja arkistointikelpoisuus.

TÄYTÄ ALLA OLEVAT TIEDOT SELKEÄSTI TEKSTATEN TAI TIKKUKIRJAIMIN, KIITOS.

Vastaajan nimi	Syntymäaika/pp.kk.vvv v	Ammatti
Osaamistestaaajan nimi	Osaamistestaaajan tunnus	Testin pvm

VASTAA ALLA OLEVIIN VÄITTÄMIIN RASTITTAMALLA O/V –SARAKKEESEEN MIELESTÄSI OIKEA VAIHTOEHTO

Väittämä	OIKEIN	VÄÄRIN
1. Lämpötilassa +6 - +60 Celsius -astetta lisääntyy nopeasti suurin osa sekä hyöty- että haittamikrobeista.		
2. Ympäristössämme eläviä bakteereita ei voi nähdä paljain silmin.		
3. Virukset voivat levitä elintarvikkeeseen käsien välityksellä.		
4. Pastörointi on eräs tapa tuhota haitallisia mikrobeja elintarvikkeista.		
5. Elintarvikkeen pinnalle muodostuva lima on haitallisten mikrobien tuottamaa.		
6. Mikrobeja voi siirtyä lian ja pölyn mukana elintarvikkeisiin.		
7. Homeet voivat muodostaa elintarvikkeeseen vaarallisia myrkyjä.		
8. Kypsytetty juusto on valmistettu hyötymikrobien avulla.		
9. Huonosti pestyt kädet voivat levittää ruokamyrkytysmikrobeja työympäristöön ja elintarvikkeisiin.		
10. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavat bakteerit lisääntyvät erityisen nopeasti huoneenlämmössä säilytettävissä biojäteastioissa.		
11. Useimmat ruokamyrkytyksiä aiheuttavat mikrobit tuhoutuvat ruoan lämpötilan noustessa yli + 75 Celsius -asteen.		
12. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavat bakteerit lisääntyvät nopeasti huoneenlämpöön jätetyssä ruoassa.		
13. Kalikiviruksiin kuuluva norovirus tuhoutuu yli +90 Celsius -asteen lämpötilassa kahdessa minuutissa.		
14. Pullistuneen säilyketölkkin sisältö voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen.		
15. Valmissalaatteja voi säilyttää huoneenlämpötilassa ilman ruokamyrkytysriskiä.		
16. Ruoan hidas jäähtytys on merkittävimpiä ruokamyrkytysten syitä.		
17. Kylmäkalusteen täyttöraja ei tule koskaan ylittää, sillä elintarvikkeet eivät pysy silloin välttämättä riittävän kylminä.		

Väittämä	OIKEIN	VÄÄRIN
18. Tarjolla olevien lämpimien ruokalajien lämpötilan on pysyttävä vähintään +60 Celsius -asteessa koko tarjoilun ajan.		
19. Pakasteiden sulattaminen huoneenlämmössä lisää ruokamyrkytysriskiä.		
20. Homejuustosta muihin juustoihin levinnyt home ei ole haitallista.		
21. Pakastaminen parantaa elintarvikkeiden laatua.		
22. Kerran kuumennettu ruoka on aina steriiliä.		
23. Kypsät ja raa'at tuotteet tulisi aina käsitellä eri työskentelypinnoilla ja -välineillä.		
24. Saastumisella eli kontaminaatiolla tarkoitetaan ei toivottujen mikrobien ja/tai kemiallisten aineiden joutumista tuotteeseen.		
25. Päänahassa on runsaasti mikrobeja, joten suojapäähine on välttämätön pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsiteltäessä.		
26. Sormusten käyttö on sallittu käsiteltäessä pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.		
27. Jos kädet ovat puhtaat, voidaan sormin kokeilla ruoan lämpötilaa.		
28. Vesihanoja ei tulisi koskettaa juuri pestyillä puhtailla käsillä, jotta kädet eivät likaantuisi uudestaan.		
29. Vanhat ja huonokuntoiset siivousvälineet voivat levittää haitallisia mikrobeja elintarvikehuoneistoon.		
30. Työtiloissa olevat jäteastiat on puhdistettava säännöllisesti.		
31. Siivousvälineiden päivittäinen puhdistaminen ja kuivaaminen on tärkeää, sillä likaisten välineiden välityksellä mikrobit voivat levitä paikasta toiseen.		
32. Omavalvontasuunnitelman laatimis- ja toteuttamisveloitteet koskevat kaikkia elintarvikkeita käsitteleviä yrityksiä.		
33. Elintarvikkeiden säilytyslämpötilojen valvonta on osa omavalvontaa.		
34. Omavalvonnan avulla myös vähennetään epäkelpojen ja hävitettäväksi joutuvien elintarvikkeiden määrää.		
35. Siivousvälineille on oltava erillinen vesipisteellä ja ilmanvaihdolla varustettu säilytystila.		
36. Omavalvontasuunnitelmaa tehtäessä on tärkeää löytää ne kohdat, joissa voidaan vaikuttaa elintarvikkeiden laatuun ja turvallisuuteen.		
37. Vastaanotettavien kuuma- tai kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilatarkastukset kuuluvat omavalvontaan.		
38. Tuoreen kalan ja mädin säilytyslämpötila on 0...+3 Celsius-astetta.		
39. Elintarvikehuoneiston kaikissa kylmätiloissa tulee olla lämpötilamittari.		
40. Epäiltäessä ruokamyrkytystä elintarvikealan toimijan on aina tehtävä ilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle.		