RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

HYGIENPASSTEST [MODELLSERIE]

Frågor

De gråa delarna: bara hygienpasstestaren uppfyller!

Hygienpasstestarens namn och beteckning	Hygienpass testdatum	Det slutgiltiga poängtalet
[Tero Testaaja X 12345]	[XX.XX.XXXX klo XX:XX]	/40
Hygienpasstestarens underskrift:		☐ Godkänt ☐ Underkänt, varför?
Då testblanketten mottogs kontrollerade hygienpasstestaren personens identitetmed hjälp av ett: ☐ identitetskort ☐ pass ☐ körkort ☐ annat, vilket:		

Observera: Ange ditt fullständiga namn och finsk personbeteckning. Om du inte har en finsk personbeteckning, vänligen ange ditt födelsedatum. Skriv bakgrunds- och svarsmarkeringarna med kulspetspenna (inte svart) eller motsvarande skrivdon, som garanterar att testresultaten består och är dugliga för arkivering. Det är förbjudet att använda blyertspenna. Man godkänns för testet med minst 34/40 poäng. Man får avlägsna sig från testtillfället tidigast 20 minuter efter att testet började. Om du stör testtillfället eller på annat sätt bryter mot ordningen under testtillfället, och inte slutar beteendet trots testarens uppmaning, eller gör dig skyldig till fusk eller försök till fusk kommer ditt testresultat inte att bedömas utan anses vara underkänt. Dina personuppgifter kommer att registreras i Livsmedelsverkets register över personer som deltagit i hygienpasstest. Vi behandlar dina personuppgifter i enlighet med dataskyddsmeddelandet (www.ruokavirasto.fi).
.

VÄNLIGEN FYLL I FÖLANJDE UPPGIFTER, TEXTA TYDLIGT ELLER ANVÄN STORA BOKSTÄVER, TACK.

Alla förnamn	Finsk personbeteckning eller födelsedatum, om det inte finns någon finsk personbeteckning
ELLI MARIA	
Fullständigt efternamn	
ESIMERKKI	110100-123A

Svara på påståendena nedan genom att välja antingen R = RÄTT eller F = FEL	R	F	Kont.
1. Vid tillverkningen av vissa mjölkprodukter används nyttiga mikrober. ***Rätt***. *Nyttiga mikrober används i produktionen av många livsmedel. Till exempel görs surmjölksprodukter, bröd och mögelost med hjälp av mjölksyrabakterier, jäst och mögel.*	X		
2. Risken för matförgiftning ökar om den anställde hanterar rått kött och grönsaker med samma redskap eller arbetsytor vid matlagning. ***Rätt.*** *Vid hantering av råvaror bör man uppmärksamma hygieniska arbetsmetoder. Vid styckning och annan förberedelse av råvaror bör man särskilt uppmärksamma renheten hos utrustning och redskap. Man bör undvika korskontaminering mellan råvaror och färdiga produkter. Olika råvaror, såsom rått kött, fisk, grönsaker och tillagade livsmedel, bör hanteras med olika redskap och skärbrädor för att undvika korskontaminering. Mellan hantering av olika råvaror bör man tvätta händerna, byta redskap och rengöra ytor noggrant. Onödig handkontakt med livsmedel bör undvikas. Lättfördärvliga råvaror bör hanteras i så svala utrymmen som möjligt.*	X		
3. I en kylanläggning anges fyllnadsgränsen. Fyllnadsgränsen har ingen betydelse för hur livsmedel står sig i kylmöbeln. ***Fel.*** *Att följa kylskåpets fyllnadsgräns är viktigt av flera skäl. Att överskrida fyllnadsgränsen kan leda till att livsmedel inte förvaras säkert, vilket ökar risken för matförgiftning. Om kylskåpet är för fullt kan luften inte cirkulera ordentligt i enheten, vilket kan leda till ojämna temperaturer i olika delar av kylskåpet. Detta kan orsaka att vissa livsmedel inte hålls tillräckligt kalla och kan fördärvas snabbare. Ett för fullt kylskåp förbrukar också mer energi för att upprätthålla rätt temperatur.*		X	
4. Varma matportioner får svalna till rumstemperatur under transporten. ***Fel***. *Det är viktigt att säkerställa att livsmedel transporteras vid de temperaturer som är föreskrivna för dem. Varma maträtter får inte svalna till rumstemperatur under transporten, eftersom detta kan öka risken för matförgiftning. Mat som ska serveras varm bör hålla minst +60 grader Celsius eller kylas ner till under +6 grader Celsius inom högst 4 timmar före transport. Temperaturer påverkar livsmedlens säkerhet och hållbarhet. Temperaturer kan kontrolleras både genom eget agerande och med hjälp av utrustning. God temperaturkontroll innebär alltid att man övervakar temperaturerna. Livsmedel som säljs eller serveras varma och som inte har kylts ner bör förvaras så att deras temperatur är minst +60 grader Celsius genomgående. En minnesregel är att den temperaturzon som är gynnsam för tillväxt av skadliga mikrober, det vill säga livsmedlets farozon, är +6 till +60 grader Celsius. Livsmedlens säkerhet och hållbarhet säkerställs genom att undvika detta temperaturområde i varje steg av livsmedelshanteringen. Livsmedelssäkerhet och hållbarhet säkerställs*		X	

MODELLSERIE

Svara på påståendena nedan genom att välja antingen R = RÄTT eller F = FEL	R	F	Kont.
genom att man undviker detta temperaturgap i varje steg av livsmedelsbearbetningen.			
5. Varm mat som är överdragen med plastfolie förvaras tryggt i rumstemperatur, eftersom folien skyddar maten mot mikroberna i miljön. ***Fel**. Varm mat håller sig inte vid rumstemperatur. Lättfördärvliga livsmedel som tillagats genom uppvärmning måste efter tillagningen förvaras antingen vid minst +60 celsiusgrader eller kylas ner till under +6 grader Celsius inom högst fyra timmar efter tillagningen. Plastfolie räcker inte för att skydda varm mat vid rumstemperatur. Även om plastfolie kan förhindra att vissa mikrober från omgivningen når maten, hindrar den inte bakterietillväxt som sker när maten kyls ned till rumstemperatur. Plastfolie kan också fördröja matens kylning. Kylningen går snabbare om portionen är liten och kylningen sker till exempel utan lock/plastfolie. För regelbunden kylning av livsmedel och förvaring av kylda livsmedel bör det finnas särskild utrustning och inredning avsedda för detta ändamål. Kylförvaringsutrustning är inte avsedd för kylning av livsmedel, eftersom deras kylkapacitet vanligtvis inte är tillräcklig för att uppnå den nödvändiga kylningshastigheten. Livsmedel måste kylas ner till sin förvaringstemperatur inom högst fyra timmar. I kylförvaringsutrustning är det möjligt att kyla ner endast små mängder livsmedel, förutsatt att utrustningens kapacitet är tillräcklig och att temperaturen på andra livsmedel som förvaras i utrustningen inte stiger. Kylningens effektivitet och temperaturen på de förvarade livsmedlen bör övervakas genom egenkontroll. Vid användning av plastfolie bör man också beakta att den är lämplig för det avsedda användningsområdet.*		X	
6. Under marknadsevenemang behöver man inte följa lagstiftningen beträffande försäljning och förvaring av livsmedel. ***Fel.** Alla aktörer inom livsmedelssektorn ska följa livsmedelslagstiftningen i sin verksamhet.*		X	
7. Tvättning och mekanisk rengöring av arbetsytor kan ersättas genom att använda endast desinfektionsmedel. ***Fel.** Tvätt och mekanisk rengöring av arbetsytor kan inte ersättas med enbart användning av ett desinfektionsmedel. Tvätt och mekanisk rengöring är viktiga steg eftersom de tar bort synlig smuts och organiskt material som kan skydda mikrober från desinfektionsmedlet. Avlägsnandet av synlig smuts är grunden för framgången med tvätt och desinfektion. Desinfektionsmedlet är endast effektivt på rena ytor, så tvätt och mekanisk rengöring är nödvändiga före desinfektion.*		X	
8. I livsmedelsförpackningen betyder Sista förbrukningsdag -märkningen betyder den dag efter vilken ett livsmedel ännu kan säljas, om det är av god kvalitet. ***Fel.** ”Sista förbrukningsdag” eller ”sista förbrukningstidpunkt" betyder den tid efter vilken livsmedlet inte längre får säljas eller användas. Märkningen används för mikrobiologiskt lättfördärvliga livsmedel som är benägna att utgöra en omedelbar fara för människors hälsa på kort tid. Dessa produkter inkluderar till exempel förpackad köttfärs eller färsk fisk.*		X	
9. Doseringen av tvättmedel påverkar väsentligt rengöringens slutresultat. ***Rätt**. Om rengöringsmedel används för lite, är rengöringseffekten inte tillräcklig och ytorna kan förbli smutsiga. Å andra sidan, om rengöringsmedel används för mycket, kan det lämna rester på ytorna, vilket inte är önskvärt. Rätt dosering säkerställer att rengöringsmedlet fungerar effektivt och att ytorna rengörs ordentligt utan överflödiga rester. Det är viktigt att följa tillverkarens doseringsanvisningar för rengöringsmedlet för att uppnå bästa resultat.*	X		
10. Om arbetstagaren använder engångshandskar, ska de alltid bytas när hen har vidrört smutsiga ytor eller hanterat pengar. ***Rätt.** När livsmedel hanteras är engångsskyddshandskarnas främsta syfte att skydda livsmedel från smuts och mikrober som sprids via händerna. Engångshandskar sätts alltid på rena och tvättade händer. Engångshandskar bör bytas varje gång de har rört vid smutsiga ytor, smutsiga redskap, pengar eller andra möjliga smittkällor. Detta är viktigt för att förhindra korskontaminering och säkerställa livsmedelssäkerheten. Användning av skyddshandskar krävs i princip inte vid livsmedelsarbete. I vissa enskilda arbetsmoment och situationer är dock användning av skyddshandskar nödvändig, till exempel när kött hanteras med*	X		

MODELLSERIE

Svara på påståendena nedan genom att välja antingen R = RÄTT eller F = FEL	R	F	Kont.
skärskyddshandskar eller när en person har ett plåster på ett sår på handen. Utöver detta kan livsmedelsföretag själva definiera andra situationer och arbetsmoment där skyddshandskar används. En anställd får till exempel inte först hantera pengar och sedan med samma skyddshandskar packa bröd, bär eller andra livsmedel. I sådana fall skyddar inte handskarna livsmedlet, utan mikrober från pengarna överförs till livsmedlet via handskarna.			
11. Mat kan kylas ned säkert på arbetsbordet, om det är tillräckligt kallt ute och ett fönster bredvid matkärlet är öppet. ***Fel.*** *Den ovan nämnda kylmetoden är inte tillräckligt kontrollerad och kan utsätta maten för kontaminering. Ett öppet fönster kan släppa in damm, insekter och andra föroreningar som kan kontaminera maten. Dessutom är det svårt att säkerställa att maten kyls ned tillräckligt snabbt och jämnt vid rumstemperatur, vilket är viktigt för att förhindra mikrobtillväxt. För regelbunden kylning av livsmedel och förvaring av avsvalnade livsmedel bör det finnas särskild utrustning och möbler avsedda för detta ändamål. Kylförvaringsutrustning är inte avsedd för kylning av livsmedel, eftersom deras kylkapacitet vanligtvis inte är tillräcklig för att uppnå den nödvändiga avsvalningshastigheten. Livsmedel måste kylas ner till sin förvaringstemperatur inom högst fyra timmar. I kylförvaringsutrustning är det möjligt att kyla ner endast små mängder livsmedel, förutsatt att utrustningens kapacitet är tillräcklig och att temperaturen på andra livsmedel som förvaras i utrustningen inte stiger. Kylningens effektivitet och temperaturen på de förvarade livsmedlen bör övervakas genom egenkontroll.*		X	
12. Förpackningsmaterial för livsmedel får inte förvaras direkt på golvet utan ska förvaras exempelvis på ett rent underlag. ***Rätt.*** *Livsmedelsförpackningsmaterial får inte placeras direkt på golvet, utan rena underlag ska användas för förvaring. Förvaring på rena ytor hjälper till att förhindra kontaminering av förpackningsmaterial. Smutsigt förpackningsmaterial kan negativt påverka livsmedelskvaliteten på livsmedelshygien.*	X		
13. Husdjur får tas in i en livsmedelslokals kök. ***Fel****. Husdjur är inte tillåtna i livsmedelslokalens köksutrymme. Husdjur får med aktörens samtycke följa med till en registrerad livsmedelslokals kundutrymmen. Kundutrymmen inkluderar butiker, restauranger och inomhuskiosker. Aktören kan dock ange begränsningar i fråga om de husdjur som tillåts såsom vissa arter eller djur av en viss storlek. Information om samtycke och eventuella begränsningar ska finnas i anslutning till livsmedelslokalens ingång.*		X	
14. Om ett livsmedel (till exempel en leverlåda) har tagits ur frysen för att tina, står den sig bättre än ett likadant livsmedel som inte har djupfryst. ***Fel.*** *En tinad livsmedelsprodukt kan fördärvas snabbare än en ofryst livsmedelsprodukt. Vid frysning av livsmedel bildas iskristaller som bryter ner livsmedlets struktur. När den tinas erbjuder den sönderbrutna strukturen goda förutsättningar för snabb mikrobtillväxt. En fryst livsmedelsprodukt som har tinats bör användas så snart som möjligt eftersom dess hållbarhet är kortare än en färsk/nyberedd livsmedelsprodukt.*		X	
15. Pastöriserad mjölk är ett lättfördärvligt livsmedel. ***Rätt****. Även om pastörisering förstör majoriteten av patogenerna i mjölk och förlänger dess hållbarhet, är mjölk fortfarande känslig för fördärv om den inte förvaras korrekt vid rätt lagringstemperatur (högst +6 celsiusgrader). Pastöriserad mjölk är därför ett lättfördärvligt livsmedel.*	X		
16. Norovirus kan smitta från en arbetstagare till livsmedel, trots att arbetstagaren inte har symtom. ***Rätt****. Norovirus är mycket smittsamt och kan spridas av asymtomatiska bärare. Det betyder att en person kan sprida viruset under långa perioder efter att symtomen upphört, eller så att inga symtom uppträder alls. Viruset sprids oftast från person till person genom kontakt- eller droppinfektion, men det kan också spridas genom förorenat livsmedel eller vatten. Viruset kan hamna på bär, frukt och grönsaker om de bevattnas med vatten som är förorenat med mänsklig avföring. Viruset kan också överföras från människor till mat via händerna. Det är mycket viktigt att följa god handhygien. Efter en smittsam sjukdom bedöms smittperioden av sjukvårdspersonal*	X		

MODELLSERIE

Svara på påståendena nedan genom att välja antingen R = RÄTT eller F = FEL	R	F	Kont.
vid behov. Till exempel efter en sjukdom orsakad av norovirus, måste du avstå från arbetet i minst två dagar efter att symptomen har upphört. Den som har en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som är bärare av en sådan sjukdom eller som har till exempel diarré får inte hantera livsmedel eller vistas i ett livsmedelsförädlingsområde av någon anledning om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering.			
17. Arbetstagaren ska tvätta händerna om hen har hanterat råa livsmedel, till exempel rå fisk, och därefter övergår till att hantera tillredda livsmedel, exempelvis tillredd broiler. ***Rätt**. Den anställde måste tvätta händerna efter att ha hanterat råa livsmedel innan hen går vidare för att hantera tillagad livsmedel. Detta är viktigt för att förhindra korskontaminering som kan leda till matförgiftning. Råa livsmedel som fisk eller kött kan innehålla skadliga bakterier som kan överföras till tillagat livsmedel om handhygienen inte följs. Handtvätt är ett av de mest effektiva sätten att minska denna risk och säkerställa livsmedelssäkerhet. Korskontaminering innebär överföring av skadliga mikrober eller ingredienser som inte hör till livsmedlet från ett livsmedel till ett annat genom direkt kontakt eller indirekt, till exempel genom händer eller verktyg. Korskontaminering eller annan mikrobiologisk eller kemisk kontaminering av mat kan inte ses med blotta ögat, varför kontaminerade mat inte kan identifieras och tas bort från säker mat. Därför är det av största vikt att arbeta hygieniskt i livsmedelslokal för att förhindra korskontaminering.*	**X**		
18. Alla aktörer i livsmedelssektorn ska utföra egenkontroll. ***Rätt.** Alla aktörer inom livsmedelsbranschen ska utföra egenkontroll. Egenkontroll är en central del av att säkerställa livsmedelssäkerheten och används för att hantera risker och faror som är förknippade med verksamheten. En plan för egenkontroll omfattar bland annat rengöring, temperaturkontroll, säkerställande av personalens hygienkompetens och många andra aspekter av livsmedelssäkerhet. Livsmedelsföretagets egenkontroll består av ett stödsystem och vid behov andra metoder för att hantera faror. Beskrivningen av egenkontrollen kan vara skriftlig, elektronisk eller delvis muntlig. Aktören måste följa egenkontrollen och hålla den uppdaterad. Vid utarbetandet av egenkontrollen beaktas företagets storlek och verksamhetens natur. Egenkontrollen omfattar vissa bokföringskrav. Genom egenkontrollens registreringar kan aktören visa för tillsynsmyndigheten att egenkontrollen genomförs. Exempel på registreringar inom egenkontrollen kan vara temperaturövervakning. Det är viktigt att säkerställa att registreringarna inom egenkontrollen bevaras.*	**X**		
19. Generellt gäller att råvaror och produkter som orsakar allergi och innehåller gluten ska förvaras väl märkta och skyddade i lagret, t.ex. i slutna förpackningar. ***Rätt**. Ja, generellt bör råvaror och produkter som orsakar allergier och innehåller gluten förvaras väl märkta och skyddade i lagret, t.ex. i förslutna förpackningar. Om till exempel glutenfritt mjöl förvaras oskyddat i samma lager som annat mjöl, är risken för kontaminering stor. Kontaminering kan också ske om glutenfria och vanliga produkter, såsom bröd, förvaras nära varandra i lagret. Korrekt hantering och förvaring av livsmedel är viktigt även i lagret, vilket är en del av hanteringen av livsmedelssäkerheten.*	**X**		
20. Det finns alltid mikrober på människans hud. ***Rätt.** Det finns alltid mikrober på mänsklig hud. Hudens mikrobiota består av olika bakterier, svampar och virus. Dessa mikrober är i allmänhet fördelaktiga och hjälper till att upprätthålla hudens hälsa genom att förhindra tillväxten av skadliga patogener. Noggrann och regelbunden handtvätt är den viktigaste förutsättningen för hygienisk livsmedelshantering, förutom rena och tillräckliga skyddskläder.*	**X**		
21. Om det på ett buffébord serveras sallad eller makaronilåda och det blir över av dem, kan de säljas till kunderna följande dag. ***Fel**. Lättfördärvliga livsmedel får endast serveras en gång. Det är inte tillåtet att sälja maten som en gång erbjöds kunden dagen efter. Om serveringstiden är över och maten som hålls kall har hållits vid max + 6 grader Celsius och maten som hålls varm vid minst + 60 grader Celsius kan man sälja eller ge bort livsmedel, t.ex. till personal eller externa parter (t.ex. mathjälpsaktör). Om maten som ska förvaras kall*		**X**	

MODELLSERIE

Svara på påståendena nedan genom att välja antingen R = RÄTT eller F = FEL	R	F	Kont.
har en maxtemperatur på +6 till +12 grader Celsius vid servering, kan den säljas eller ge bort i max 4 timmar från serveringsstart.			
22. Arbetstagaren kan sprida en smittsam sjukdom via livsmedel till andra människor, trots att hen inte har sjukdomssymtom. ***Rätt.*** *En anställd kan sprida en smittsam sjukdom (t.ex. norovirus) till andra människor via livsmedel, även om de inte har några symptom på sjukdomen. Detta beror på att vissa patogener kan smitta och spridas via asymtomatiska bärare. God handhygien och livsmedelshygien är nödvändiga för att förhindra smittspridning. En person som har en sjukdom som kan smitta via livsmedel eller som är bärare av en sådan sjukdom får inte hantera livsmedel eller vistas i livsmedelshanteringsområdet av någon anledning om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering.*	**X**		
23. Djupfryst fisk måste tinas i ett kylt utrymme. ***Rätt****. Man bör noggrant undvika att tina frysta livsmedel tills de ska tinas för slutlig konsumtion eller användning i livsmedelsberedning. Livsmedel bör tinas på ett sätt som minimerar risken för tillväxt eller bildning av patogener i livsmedlen. Frysta livsmedel bör därför i huvudsak tinas i kylskåp eller andra liknande kylda utrymmen, så att yttemperaturen på det tinande livsmedlet inte blir högre än andra delar av livsmedlet. Avrinning som uppstår under upptining bör rengöras från ytor eller ledas till avlopp så snabbt som möjligt och får inte utgöra en hälsorisk. Livsmedel kan i vissa fall tinas som en del av tillverkningsprocessen.*	**X**		
24. Livsmedelslokalen måste städas regelbundet enligt renhållningsplan. Dessutom måste renheten följas upp kontinuerligt. ***Rätt.*** *Livsmedelslokalen ska ha god renlighet och god hygien. Detta garanterar att livsmedel hanteras och förvaras hygieniskt och att livsmedlen är säkra för konsumenterna. Egenkontrollen i en livsmedelslokal inkluderar en renhållningsplan. Planen definierar hur lokaler, utrustning och redskap hålls rena, vilka rengöringsmedel och -redskap som används, hur ofta rengöring utförs och vem som är ansvarig för rengöringen. Renligheten bör också övervakas kontinuerligt för att säkerställa att hygiennivån förblir tillräcklig och att eventuella problem upptäcks i tid. Denna kontinuerliga övervakning hjälper till att hålla livsmedelslokalen säker och hygienisk.*	**X**		
25. Den lokala livsmedelstillsynsmyndigheten bär ansvaret för att livsmedlen som säljs i en livsmedelsbutik är säkra. ***Fel.*** *Ansvaret för livsmedelssäkerheten vilar alltid på livsmedelsaktören själv, som utför egenkontroll för att säkerställa att deras produkter uppfyller lagstiftningens krav. Den lokala livsmedelsmyndighetens uppgift är att övervaka att livsmedelsaktören ser till att livsmedel som säljs i livsmedelsbutiken är säkra. Denna kontroll omfattar alla stadier av livsmedelsproduktion, bearbetning och distribution.*		**X**	
26. En god handhygien förebygger matförgiftningar. ***Rätt.*** *God handhygien är ett mycket viktigt sätt att förebygga matförgiftning. Mikrober som orsakar matförgiftning kan spridas via matlagarens händer om handhygienen är bristfällig. Smycken tas bort från händerna. Händerna tvättas med varmt vatten och flytande tvål och torkas noggrant. Händerna bör tvättas noggrant innan arbetet påbörjas samt vid behov under arbetet och mellan arbetsmoment, till exempel efter hantering av råvaror och jordiga, smutsiga eller fördärvade livsmedel. Händerna bör alltid tvättas efter toalettbesök, efter rökning eller efter hosta, nysning eller snuva.*	**X**		
27. Alla gifter i mikrober förstörs när maten hettas upp till en temperatur över +60 grader Celsius. ***Fel****. Alla mikrobiella gifter förstörs inte när maten värms över +60 grader Celsius. Även om många mikrober och de toxiner de producerar förstörs genom uppvärmning, finns det vissa bakteriegifter som tål höga temperaturer, såsom enterotoxinet producerat av Staphylococcus aureus. Att kyla uppvärmd mat för långsamt kan orsaka en ökning av gifter som produceras av mikrober.*		**X**	
28. Bakterier som orsakar matförgiftning kan överföras i livsmedel från sår i människans hud. ***Rätt.*** *Bakterier som orsakar matförgiftning kan överföras från sår och söndrig hud till mat. Till exempel är Staphylococcus aureus en vanlig bakterie som finns på huden*	**X**		

MODELLSERIE

Svara på påståendena nedan genom att välja antingen R = RÄTT eller F = FEL	R	F	Kont.
och i sår. När det förökar sig i maten kan det producera enterotoxiner i maten, vilket orsakar matförgiftning. Sår ska skyddas ordentligt med till exempel plåster. Om såret sitter på handen ska en skyddshandske också användas. Användningen av skyddshandskar förhindrar spridning av bakterier från såret på handen till den oförpackade livsmedel. Noggrann och regelbunden handtvätt måste också tas om hand. En person med till exempel inflammerade sår, hudinfektioner eller hudskador får inte hantera livsmedel eller vistas i livsmedelshanteringsområdet av någon anledning om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering.			
29. Sköljning med vatten räcker som daglig rengöring av en grönsaksskärare. ***Fel.*** *Att bara skölja med vatten räcker inte för daglig rengöring av grönsaksskäraren. Matrester och mikrober kan finnas kvar i grönsaksskäraren, som inte kan avlägsnas med enbart vatten. Det är viktigt att använda tvättmedel och en borste för att effektivt ta bort all smuts och mikrober.*		X	
30. Om man säljer livsmedel från en mobil kiosk eller försäljningsvagn behöver man inte upprätta egenkontroll. ***Fel****. En kiosk eller en försäljningsvagn som säljer livsmedel är livsmedelsaktör. Egenkontroll är en viktig del för att säkerställa livsmedelssäkerheten och hjälper till att hantera risker och faror relaterade till driften av livsmedelslokalerna. Egenkontrollskyldigheten gäller alla livsmedelsaktörer, inklusive mobila livsmedelslokaler, såsom försäljningsvagnar och kiosker.*		X	
31. Man kan få matförgiftning av en mediumstekt nötköttfärsbiff. ***Rätt.*** *Rått kött kan innehålla bakterier som EHEC (enterohemorragisk E. coli). Bakterier kan spridas från köttets yta genom hela den malda köttmassan under malningen. Om köttfärsbiffen lämnas halvkokt, kan bakterierna inte förstöras och kan orsaka matförgiftning. Risken för EHEC-bakterier kan kontrolleras genom att tillaga köttfärsbiffen helt. Livsmedelsverket rekommenderar att servera nötfärsbiffar till alla matgäster färdiglagade så att innertemperaturen, mätt på den tjockaste delen, antingen nått +75 grader Celsius eller hållit sig på +70 grader Celsius i 2 minuter. För barn bör köttfärsbiffar alltid serveras färdigkokta.*	X		
32. Mikrober kan överföras till livsmedel via smuts och damm. ***Rätt.*** *Mikrober kan överföras till livsmedel på många olika sätt, t.ex. genom händer, verktyg och luft.*	X		
33. Lättfördärvliga livsmedel får frysa under transporten. ***Fel.*** *Det är viktigt att se till att livsmedel transporteras vid de temperaturer som är inställda för det. Livsmedlets struktur förändras särskilt när man fryser ner det långsamt. När ett fryst livsmedel tinar tillbaka till rätt temperatur ger den trasiga strukturen mikrober goda förutsättningar för snabb tillväxt.*		X	
34. Om mat har tillretts genom upphettning men ska serveras följande dag, ska den kylas ned till +6 grader Celsius eller under för förvaring. Nedkylning får ta högst fyra timmar. ***Rätt.*** *Mat som förvaras varm i livsmedelsbutikens beredningslokal får kylas och säljas nästa dag kyld eller återuppvärmd, om temperaturen på maten har hållit sig vid en temperatur på minst +60 grader Celsius under förvaring efter matlagning. Om maten ska kylas bör kylningen påbörjas så snart som möjligt efter beredning. Maten ska kylas inom högst fyra timmar till en förvaringstemperatur på högst +6 grader Celsius. För regelbunden kylning av livsmedel och förvaring av kylda livsmedel måste det finnas utrustning och inredning reserverade för detta ändamål. Kylförvaringsanordningar för livsmedel är inte avsedda för att kyla livsmedel, eftersom deras kyleffekt vanligtvis inte är tillräcklig för att uppnå den kylhastighet som krävs. Livsmedel måste kylas till sin förvaringstemperatur inom högst fyra timmar. Det är möjligt att kyla små mängder livsmedel i en kylförvaringsanordning, förutsatt att utrustningens kapacitet är tillräcklig och temperaturen på annat livsmedel som lagras i anordningen inte stiger. Kylningens effektivitet och temperaturen på livsmedel som ska förvaras måste övervakas med hjälp av egenkontroll.*	X		
35. Rengörings- och städredskap kan förvaras oskyddade i toaletten bredvid toalettskålen.		X	

MODELLSERIE

Svara på påståendena nedan genom att välja antingen R = RÄTT eller F = FEL	R	F	Kont.
Fel. *Rengörings- och städredskap ska inte förvaras oskyddad bredvid toalettstolen. Toaletten är ett område där bakterier och andra mikrober lätt kan spridas och oskyddad utrustning kan bli kontaminerad. Rengörings- och städredskap ska rengöras efter användning och underhållas och förvaras hygieniskt. Verksamheten ska alltid relateras till arten och omfattningen av livsmedelslokalens verksamhet. Rengöring, underhåll och förvaring av utrustning kan behöva ett separat rum. Det kan räcka med ett städskåp. I vissa fall kan rengörings- och städutrustning förvaras till exempel i skåpet under tvättbordet, eller så kan engångsstädutrustning användas i livsmedelslokalen. Städutrustningsrummet kan också placeras i ett separat utrymme eller byggnad från livsmedelslokalen, om det är lämpligt med tanke på verksamhetens kvalitet och omfattning. Det måste dock säkerställas att livsmedelssäkerheten inte äventyras.*			
36. Varje ny anställd får ta del av egenkontrollen i samband med inskolningen. ***Rätt.*** *Att bekanta sig med egenkontroll är en väsentlig del av orienteringen för en nyanställd inom livsmedelsindustrin. Egenkontroll omfattar alla åtgärder som säkerställer livsmedelssäkerhet och hygien, så det är viktigt att en ny medarbetare förstår dessa rutiner och vet hur man följer dem. Under orienteringen får medarbetaren lära sig hur egenkontroll iakttas i praktiken. Detta bidrar till att säkerställa att alla anställda arbetar på ett enhetligt och säkert sätt.*	**X**		
37. Mikrober kan föröka sig snabbt i smutsiga matkärl och bestick. ***Rätt****. Smutsiga tallrikar och redskap innehåller ofta matrester, som ger mikrober massor av näringsämnen för att föröka sig. Mikrober behöver vatten för att föröka sig. Smutsiga tallrikar och redskap är ofta fuktiga, vilket skapar en gynnsam miljö för tillväxt av mikrober. Rumstemperatur eller en lite varmare miljö är idealisk för många mikrober. Smutsig disk som lämnas otvättad kan ha just en sådan temperatur. Ju längre tallrikar och redskapen är smutsiga, desto mer tid har mikroberna på sig att föröka sig. Mikrober kan dela sig snabbt och under gynnsamma förhållanden kan deras antal växa exponentiellt.*	**X**		
38. När arbetsytorna rengörs genast efter arbetet, minskar de hygieniska riskerna. ***Rätt.*** *Att rengöra arbetsytor omedelbart efter arbetet minskar avsevärt de hygieniska riskerna. Denna praxis förhindrar ansamling av bakterier och andra patogener på ytor, vilket kan leda till korskontaminering och möjlig matförgiftning. Regelbunden och omedelbar rengöring hjälper också till att hålla arbetsmiljön ren och säker.*	**X**		
39. Bakterier som fördärvar livsmedel kan föröka sig snabbt om temperaturen är mellan +6 och +60 grader Celsius. ***Rätt.*** *Temperaturen påverkar livsmedlets säkerhet och hållbarhet. Vissa av bakterierna, virusen och andra mikrober i maten kan orsaka matförgiftning. Deras mängd i livsmedel kan kontrolleras med hjälp av bearbetnings- och lagringstemperaturer. Bra temperaturkontroll inkluderar alltid temperaturövervakning. Temperaturintervallet som är lämpligt för tillväxt av bakterier som är skadliga för människor, det vill säga livsmedlets riskzon, är +6 till +60 grader Celsius. Onödig förvaring eller hantering av livsmedel i detta temperaturintervall undviks.*	**X**		
40. Om ett livsmedel innehåller konserveringsmedel, kan det inte finnas sådana bakterier i livsmedlet som orsakar matförgiftning. ***Fel.*** *Konserveringsmedel hjälper till att förhindra tillväxt av bakterier och andra mikroorganismer i livsmedel, men de garanterar inte ett fullständigt skydd mot bakterier som orsakar matförgiftning. De saktar ofta ner eller förhindrar tillväxten av bakterier, men förstör dem inte. Förhållanden för lagring av livsmedel påverkar också tillväxten av bakterier. Om livsmedlet inte förvaras på rätt sätt kan bakterier föröka sig trots konserveringsmedlen.*		**X**	

MODELLSERIE