RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

# HYGIENPASSTEST [MODELSERIE]

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<br>☐ Underkänt, varför? |
| Då testblanketten mottogs kontrollerade hygienpasstestaren personens identitetmed hjälp av ett:<br>☐ 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 avslagna sig från testtillfället tidigast 20 minuter efter att testet började. Om du stör testtillfället eller på annat sätt bryter ordningen under testtillfället, och inte slutar beteendet trots testarens uppmaning, eller gör dig skyldig till fusk eller försök till fusk kommer din testprestation inte att utvärderas utan kommer att anses avvisad. 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. | | | |
| **2.** Risken för matförgiftning ökar om den anställde hanterar rått kött och grönsaker med samma verktyg eller arbetsytor vid matlagning. | | | |
| **3.** I en kylanläggning anges fyllnadsgränsen. Fyllnadsgränsen har ingen betydelse för hur livsmedel står sig i kylmöbeln. | | | |
| **4.** Varma matportioner får svalna till rumstemperatur under transporten. | | | |
| **5.** Varm mat som är överdragen med plastfolie förvaras tryggt i rumstemperatur, eftersom folien skyddar maten mot mikroberna i miljön. | | | |
| **6.** Under marknadsevenemang behöver man inte följa lagstiftningen beträffande försäljning och förvaring av livsmedel. | | | |
| **7.** Tvättning och mekanisk rengöring av arbetsytor kan ersättas genom att använda endast desinfektionsmedel. | | | |
| **8.** I livsmedelsförpackningen betyder Sista förbrukningsdag -märkningen betyder den dag efter vilken ett livsmedel ännu kan säljas, om det är av god kvalitet. | | | |
| **9.** Doseringen av tvättmedel påverkar väsentligt rengöringens slutresultat. | | | |
| **10.** Om arbetstagaren använder engångshandskar, ska de alltid bytas när hen har vidrört smutsiga ytor eller hanterat pengar. | | | |
| **11.** Mat kan kylas ned säkert på arbetsbordet, om det är tillräckligt kallt ute och ett fönster bredvid matkärlet är öppet. | | | |
| **12.** Förpackningsmaterial för livsmedel får inte förvaras direkt på golvet utan ska förvaras exempelvis på ett rent underlag. | | | |
| **13.** Husdjur får tas in i en livsmedelslokals kök. | | | |
| **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. | | | |
| **15.** Pastöriserad mjölk är ett lättfördärvligt livsmedel. | | | |
| **16.** Norovirus kan smitta från en arbetstagare till livsmedel, trots att arbetstagaren inte har symtom. | | | |

MODELLSERIE

© Livsmedelsverket Den här modellserien kan inte användas för att ordna hygienpasstesttillfälle.

| **Svara på påståendena nedan genom att välja antingen R = RÄTT eller F = FEL** | **R** | **F** | **Kont.** |
|---|---|---|---|
| **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. | | | |
| **18.** Alla aktörer i livsmedelssektorn ska utföra egenkontroll. | | | |
| **19.** Generellt gäller att råvaror och produkter som orsakar allergi och innehåller gluten ska förvaras väl märkta och skyddade på lagret, t.ex. i slutna förpackningar. | | | |
| **20.** Det finns alltid mikrober på människans hud. | | | |
| **21.** Om det på ett buffébord serveras sallad eller makaronilåda och det blir över av dem, kan de säljas till kunderna följande dag. | | | |
| **22.** Arbetstagaren kan sprida en smittsam sjukdom via livsmedel till andra människor, trots att hen inte har sjukdomssymtom. | | | |
| **23.** Djupfryst fisk måste tinas i ett kylt utrymme. | | | |
| **24.** Livsmedelslokalen måste städas regelbundet enligt sanitetsplanen. Dessutom måste renheten följas upp kontinuerligt. | | | |
| **25.** Den lokala livsmedelstillsynsmyndigheten bär ansvaret för att livsmedlen som säljs i en livsmedelsbutik är säkra. | | | |
| **26.** En god handhygien förebygger matförgiftningar. | | | |
| **27.** Alla gifter i mikrober förstörs när maten hettas upp till en temperatur över +60 grader Celsius. | | | |
| **28.** Bakterier som orsakar matförgiftning kan överföras i livsmedel från sår i människans hud. | | | |
| **29.** Sköljning med vatten räcker som daglig rengöring av en grönsaksskärare. | | | |
| **30.** Om man säljer livsmedel från en mobil kiosk eller försäljningsvagn behöver man inte upprätta egenkontrollen. | | | |
| **31.** Man kan få matförgiftning av en mediumstekt nötköttfärsbiff. | | | |
| **32.** Mikrober kan överföras till livsmedel via smuts och damm. | | | |
| **33.** Lättfördärvliga livsmedel får frysa under transporten. | | | |
| **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. | | | |
| **35.** Rengörings- och städredskap kan förvaras oskyddade i toaletten bredvid toalettskålen. | | | |
| **36.** Varje ny anställd får ta del av egenkontrollen i samband med inskolningen. | | | |
| **37.** Mikrober kan föröka sig snabbt i smutsiga matkärl och bestick. | | | |
| **38.** När arbetsytorna rengörs genast efter arbetet, minskar de hygieniska riskerna. | | | |
| **39.** Bakterier som fördärvar livsmedel kan föröka sig snabbt om temperaturen är mellan +6 och +60 grader Celsius. | | | |
| **40.** Om ett livsmedel innehåller konserveringsmedel, kan det inte finnas sådana bakterier i livsmedlet som orsakar matförgiftning. | | | |

MODELSERIE