



Harmaat osiot: vain hygieniapassitestaaja täyttää!

Hygieniapassitestaajan nimi ja tunnus [Tero Testaaja X 12345]	Testipäivämäärä [XX.XX.XXXX klo XX:XX]	Loppupistemäärä /40
Allekirjoitus:		<input type="checkbox"/> Hyväksytty <input type="checkbox"/> Hylätty
Hygieniapassitestaaja on tarkastanut henkilöllisyyden testilomaketta vastaanottaessaan <input type="checkbox"/> henkilökortista <input type="checkbox"/> passista <input type="checkbox"/> ajokortista <input type="checkbox"/> muu, mikä:		

Huomioitavaa: Vain yksi vastausrasti / väittämä. Testin läpäisee vähintään 34/40 pisteellä. Vastamiseen käytetään kuulakärkikynää (ei mustaa) tai vastaavaa välinettä, jolla voidaan varmistaa testitulosten pysyvyys ja arkistointikelpoisuus. Lyijykynän käyttö on kielletty. Vastausaikaa on 45 minuuttia. Testitulaisuudesta saa poistua aikaisintaan 20 minuutin kuluttua testin aloittamisesta. Vilpistä tai sen yrittämisestä seuraa testisuorituksen hylkäys.

TÄYTÄ ALLA OLEVAT TIEDOT SELKEÄSTI TEKSTATEN TAI ISOILLA KIRJAIMILLA, KIITOS!

Vastaajan etunimi (max 27 merkkiä, välit mukaan luettuna): E L L I	Syntymäaika [ppkkvvvv] 1 1 0 1 2 0 0 0
Vastaajan sukunimi (max 27 merkkiä, välit mukaan luettuna): E S I M E R K K I	

Vastaa alla oleviin väittämiin rastittamalla (X) mielestäsi oikea vaihtoehto: O = OIKEIN tai V = VÄÄRIN

Väittämä	O	V	Tark.
1. Tyhjiö- eli vakuumpakatussa elintarvikkeessa voi olla mikrobeja, jotka aiheuttavat ruokamyrkytyksiä.			
2. Lämpötila ei vaikuta mikrobin lisääntymiseen.			
3. Mikrobit kasvavat keitettyssä, huoneenlämpöisessä riisissä hyvin.			
4. Marjoihin voi joutua viruksia, jos kasteluvesi on saastunut esimerkiksi ulosteella.			
5. Kun ruoka lämmitetään mikroaaltouunissa, kaikki mikrobit ruoassa tuhoutuvat.			
6. Säilöntäaine tuhoaa kaikki elintarvikkeessa olevat mikrobit.			
7. Ruokamyrkytykseen tarvitaan aina suuri määrä haitallisia bakteereita.			
8. Pakastemarjoissa voi olla mikrobeja, jotka aiheuttavat ruokamyrkytyksen.			
9. Kuumentamalla valmistettu ruoka, joka on jäähdytetty liian hitaasti, voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen.			
10. Tartar- eli raakalihapihvistä voi saada ruokamyrkytyksen.			
11. Salmonella voi levitä esimerkiksi välineistä, joilla käsitellään raakaa siipikarjan lihaa.			
12. Norovirus tuhoutuu, kun ruokaa kuumennetaan vähintään kaksi minuuttia +90 celsiusasteessa.			
13. Ruokamyrkytysten kannalta vaaravyöhykealue on +6 - +60 celsiusasteen lämpötila, sillä siinä bakteerit lisääntyvät nopeasti.			
14. Likaisesta jäätelökauhasta voi tulla haitallisia mikrobeja irtojäätelöön.			
15. Kun käsitellään pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kertakäyttökäsineet vähentävät ruokamyrkytyksen riskiä, jos niitä käyttää oikein.			
16. Jos hillo on homehtunut vähän pinnalta, sitä voi syödä, kun kuorii pois homeisen pintakerroksen.			
17. Elintarvikkeet voivat saastua, jos niitä kohti aivastaa tai yskii.			



Väittämä	O	V	Tark.
18. Jos tavarakuormassa on maitotuotteita, lihatuotteita tai kalatuotteita, kuormaa voi turvallisesti säilyttää muutaman tunnin huoneenlämmössä ennen siirtämistä kylmään.			
19. Maidon iskukuumennus (UHT) ja pastörointi ovat sama asia.			
20. Pizzojen raaka-aineet voi säilyttää huoneenlämmössä, koska pizza paistetaan kuumassa uunissa.			
21. Raaka-aineiden ja elintarvikkeiden siivutus, pilkkominen ja jauhaminen tekevät niistä helpommin pilaantuvia.			
22. Pitopalvelu voi käyttää iltapalan raaka-aineena helposti pilaantuvia elintarvikkeita, jotka ovat olleet päivällä tarjolla noutopöydässä.			
23. Pakkaamattomat savukalat ja tuoreet kalat eivät saa koskea toisiinsa myyntitiskissä.			
24. Jos raakamaito säilytetään jääkaappilämpötilassa, siinä ei voi olla tautia aiheuttavia bakteereja.			
25. Ravintolan asiakastiloihin ja terassille saa tuoda lemmikkieläimiä, jos yrittäjä on antanut luvan.			
26. Jos työntekijä käsittelee pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuten valmistaa jauhelihaa tai paistaa pihvejä, hänellä täytyy olla riittävä suojavaatetus, jota hän saa käyttää vain elintarvikehuoneistossa.			
27. Henkilö ei saa käsitellä elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, jos hänellä on salmonellatartunta.			
28. Hygienian kannalta ei ole merkitystä, suljetko vesihanan käsiinpesun jälkeen paljaalla kädellä vai kertakäyttöisellä käsipyyhkeellä.			
29. Elintarvikehuoneisto täytyy siivota säännöllisesti puhtaanapitosuunnitelman mukaan. Lisäksi puhtautta täytyy seurata jatkuvasti.			
30. Työtasojen ja leikkuulautojen kulumat, raot ja halkeamat keräävät likaa. Siksi mikrobit lisääntyvät niissä helposti.			
31. Haittaeläimiä torjutaan esimerkiksi niin, että pidetään elintarvikehuoneiston lastaus- ja varastoalueet siisteinä.			
32. Pakkausmerkintöjen tulee vastata elintarvikkeen raaka-ainekoostumusta.			
33. Kalan graavisuolaus ei estä listeriabakteeria lisääntymästä.			
34. Elintarvikealan toimijan ei ole pakko tehdä omavalvontaa, mutta se on suositeltavaa.			
35. Terveystarkastaja on se, joka toteuttaa omavalvontaa elintarvikealan yrityksissä.			
36. Kuka tahansa voi perustaa elintarvikehuoneiston, kuten kahvilan tai valmistuslaitoksen, ilman elintarvikealan koulutusta, esimerkiksi ilman ravintolakokin tutkintoa.			
37. Ravintolan omistajan täytyy tehdä ilmoitus ravintolan käyttöönotosta paikalliselle elintarvikevalvontaviranomaiselle sitten, kun ravintola on avattu asiakkaille.			
38. Elintarvikealan toimijan täytyy varmistaa, että hygieniapassi on kaikilla niillä työntekijöillä, joilta se elintarvikelain mukaan vaaditaan.			
39. Elintarviketta ei saa myydä "viimeisen käyttöpäivän" jälkeen.			
40. Jääpaloista ei voi saada ruokamyrkytystä.			