



De gråa delarna: bara hygienpasstestaren uppfyller!

Hygienpasstestarens namn och beteckning [Tero Testaaja X 12345]	Hygienpass testdatum [XX.XX.XXXX klo XX:XX]	Det slutgiltiga poängtalet /40
Hygienpasstestarens underskrift:		<input type="checkbox"/> Godkänt <input type="checkbox"/> Underkänt
Då testblanketten mottogs kontrollerade hygienpasstestarens personens identitet med hjälp av ett: <input type="checkbox"/> identitetskort <input type="checkbox"/> pass <input type="checkbox"/> körkort <input type="checkbox"/> annat, vilket:		

Observera: Bara ett svarskruss / påstående. Man godkänns för testet med minst 34/40 poäng. man bör skriva svaren med kulspetspenna (inte svart) eller motsvarande skrivdon, som garanterar att testresultaten består och är dugliga för arkivering. Det är förbjudet att använda blyertspenna. Svarstiden är 45 minuter. Man får avslå sig från testtillfället tidigast 20 minuter efter att testet började. Om man fuskar eller försöker att fuska, ska testresultaten att underkänna.

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

Förnamn (max 27 tecken, inklusive mellanrum): E L L I	Födelsedatum [ddmmåååå]
Efternamn (max 27 tecken, inklusive mellanrum): E S I M E R K K I	1 1 0 1 2 0 0 0

Svara på påståendena nedan genom att kryssa (X) det alternativ som du anser att är riktigt: R = RÄTT eller F = FEL

Påståendena	R	F	Kont.
1. Mikrober som orsakar matförgiftning kan finnas i vakuumpackade livsmedel.			
2. Temperaturen påverkar inte förökningen av mikrober.			
3. Mikrober växer bra i ris som har kokats och som därefter står i rumstemperatur.			
4. Det kan hamna virus i bär vars bevattningsvatten är kontaminerat med till exempel avföring.			
5. När mat värms upp i mikrovågsugn, dödas alla mikrober i maten.			
6. Konserveringsmedel dödar alla mikrober som finns i ett livsmedel.			
7. För matförgiftning behövs alltid en stor mängd skadliga bakterier.			
8. Det kan finnas mikrober som orsakar matförgiftning i djupfrysta bär.			
9. Mat som tillreds genom upphettning och som kylts ned för långsamt, kan orsaka matförgiftning.			
10. Man kan få matförgiftning via tartarbiff, dvs. råbiff.			
11. Salmonella kan spridas till exempel via redskap med vilka rått kött av fjäderfä behandlas.			
12. Norovirus förintas när mat hettas upp minst två minuter i över +90 celsiusgrader.			
13. När det gäller matförgiftning är den farliga zonen en temperatur på +6 - +60 celsiusgrader, eftersom bakterierna förökar sig snabbt i denna temperatur.			
14. Via smutsiga glasskopor kan skadliga mikrober överföras till lösglass.			
15. När oförpackade, lättfördärliga livsmedel hanteras, minskar rätt använda engångshandskar risken för matförgiftningar.			
16. Om sylt är lite möjlig på ytan, kan sylten ätas om det möjligen ytskiktet skalas av.			
17. Livsmedel kan förorenas, om du nyser eller hostar mot dem.			



Påståendena	R	F	Kont.
18. En lastpall med mjölkprodukter, köttprodukter eller fiskprodukter kan förvaras säkert i rumstemperatur i några timmar innan produkterna flyttas till ett kallt utrymme.			
19. Ultrapastörisering (UHT) och pastörisering av mjölk är samma sak.			
20. Råvarorna till pizzorna kan förvaras i rumstemperatur, eftersom pizzan steks i het ugn.			
21. Det att man skivar, styckar och malar råvarorna och livsmedlen gör att de förskäms lättare.			
22. En cateringtjänst kan använda lättfördärliga livsmedel från dagens buffébord som råvaror i kvällsmålet.			
23. Oförpackad rökt fisk och färsk fisk får inte komma i beröring med varandra i försäljningsdisken.			
24. Om råmjölk förvaras i kylskåpstemperatur, kan det inte finnas bakterier som orsakar sjukdomar i råmjölken.			
25. Man får hämta keldjur till restaurangens kundlokaler eller terrass om företagaren har gett sitt tillstånd.			
26. Om arbetstagaren hanterar oförpackade, lättfördärliga livsmedel såsom att tillreda köttfärs eller steka biffar, ska hen bära tillräcklig skyddsklädsel som används endast i livsmedelslokalen.			
27. En person ska inte hantera oförpackade livsmedel som serveras utan uppvärmning i en livsmedelslokal om han eller hon har en salmonellainfektion.			
28. Vad gäller hygien har det ingen betydelse om du efter handtvätt stänger vattenkranen med bar hand eller med en engångshandduk.			
29. Livsmedelslokaler måste städas regelbundet enligt sanitetsplanen. Dessutom måste renheten följas upp kontinuerligt.			
30. Slitningar, springor och sprickor på arbetsbord och skärbrädor samlar smuts. Därför förökar sig mikrober lätt i dessa.			
31. Skadedjur bekämpas exempelvis genom att hålla livsmedelslokalens last- och lagerområden snygga.			
32. Förpackningspåskrifterna ska motsvara sammansättningen av råvaror i livsmedlet.			
33. Gravsaltning av fisk förhindrar inte listeriabakterier från att föröka sig.			
34. En företagare i livsmedelsbranschen är inte tvungen att upprätta en egenkontroll, men det rekommenderas.			
35. Det är hälsoinspektör som verkställer egenkontrollen vid företag i livsmedelsbranschen.			
36. Vem som helst kan grunda en livsmedelslokal, såsom som ett kafé eller en tillverkningsanläggning, utan utbildning i livsmedelsbranschen, till exempel utan examen som restaurang kock.			
37. Restaurangägaren ska göra en anmälan till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten om att man inlett restaurangverksamhet först efter att restaurangen har öppnat för kunderna.			
38. En företagare i livsmedelsbranschen måste se till att de anställda har ett hygienpass, om det är ett krav enligt livsmedelslagen.			
39. Ett livsmedel får inte säljas efter "sista förbrukningsdag".			
40. Man kan inte få matförgiftning av iskuber.			