



Harmaat osiot: vain hygieniapassitestaaja täyttää!

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

Huomioitavaa: Vain yksi vastausrasti / väittämä. Testin läpäisee vähintään 34/40 pisteellä. Vastaamiseen käytetään kuulakärkikynää (ei mustaa) tai vastaavaa välinettä, jolla voidaan varmistaa testitulosten pysyvyys ja arkistointikelpoisuus. Lyijykynän käyttö on kielletty. Vastausaikaa on 45 minuuttia. Testitilaisuudesta 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. video suomalaisella viittomakielellä			
2. Lämpötila ei vaikuta mikrobien lisääntymiseen. video suomalaisella viittomakielellä			
3. Mikrobit kasvavat keitetyssä, huoneenlämpöisessä riisissä hyvin. video suomalaisella viittomakielellä			
4. Marjoihin voi joutua viruksia, jos kasteluvesi on saastunut esimerkiksi ulosteella. video suomalaisella viittomakielellä			
5. Kun ruoka lämmitetään mikroaaltouunissa, kaikki mikrobit ruoassa tuhoutuvat. video suomalaisella viittomakielellä			
6. Säilöntäaine tuhoaa kaikki elintarvikkeessa olevat mikrobit. video suomalaisella viittomakielellä			
7. Ruokamyrkytykseen tarvitaan aina suuri määrä haitallisia bakteereita. video suomalaisella viittomakielellä			
8. Pakastemarjoissa voi olla mikrobeja, jotka aiheuttavat ruokamyrkytyksen. video suomalaisella viittomakielellä			
9. Kuumentamalla valmistettu ruoka, joka on jäähdytetty liian hitaasti, voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen. video suomalaisella viittomakielellä			
10. Tartar- eli raakalihapihvistä voi saada ruokamyrkytyksen. video suomalaisella viittomakielellä			
11. Salmonella voi levitä esimerkiksi välineistä, joilla käsitellään raakaa siipikarjan lihaa. video suomalaisella viittomakielellä			



12. Norovirus tuhoutuu, kun ruokaa kuumennetaan vähintään kaksi minuuttia +90 celsiusasteessa. video suomalaisella viittomakielellä			
13. Ruokamyrkytysten kannalta vaaravyöhykealue on +6 - +60 celsiusasteen lämpötila, sillä siinä bakteerit lisääntyvät nopeasti. video suomalaisella viittomakielellä			
14. Likaisesta jäätelökauhasta voi tulla haitallisia mikrobeja irtojäätelöön. video suomalaisella viittomakielellä			
15. Kun käsitellään pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kertakäyttökäsineet vähentävät ruokamyrkytyksen riskiä, jos niitä käyttää oikein. video suomalaisella viittomakielellä			
16. Jos hillo on homehtunut vähän pinnalta, sitä voi syödä, kun kuorii pois homeisen pintakerroksen. video suomalaisella viittomakielellä			
17. Elintarvikkeet voivat saastua, jos niitä kohti aivastaa tai yskii. video suomalaisella viittomakielellä			
Väittämä	O	V	Tark.
18. Jos tavarakuormassa on maitotuotteita, lihatuotteita tai kalatuotteita, kuormaa voi turvallisesti säilyttää muutaman tunnin huoneenlämmössä ennen siirtämistä kylmään. video suomalaisella viittomakielellä			
19. Maidon iskukuumennus (UHT) ja pastörointi ovat sama asia. video suomalaisella viittomakielellä			
20. Pizzojen raaka-aineet voi säilyttää huoneenlämmössä, koska pizza paistetaan kuumassa uunissa. video suomalaisella viittomakielellä			
21. Raaka-aineiden ja elintarvikkeiden siivutus, pilkkominen ja jauhaminen tekevät niistä helpommin pilaantuvia. video suomalaisella viittomakielellä			
22. Pitopalvelu voi käyttää iltapalan raaka-aineena helposti pilaantuvia elintarvikkeita, jotka ovat olleet päivällä tarjolla noutopöydässä. video suomalaisella viittomakielellä			
23. Pakkaamattomat savukalat ja tuoreet kalat eivät saa koskea toisiinsa myyntitiskissä. video suomalaisella viittomakielellä			
24. Jos raakamaito säilytetään jääkaappilämpötilassa, siinä ei voi olla tautia aiheuttavia bakteereja. video suomalaisella viittomakielellä			
25. Ravintolan asiakastiloihin ja terassille saa tuoda lemmikkieläimiä, jos yrittäjä on antanut luvan. video suomalaisella viittomakielellä			
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. video suomalaisella viittomakielellä			



27. Henkilö ei saa käsitellä elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, jos hänellä on salmonellatartunta. video suomalaisella viittomakielellä			
28. Hygienian kannalta ei ole merkitystä, suljetko vesihanan käsienvpesun jälkeen paljaalla kädellä vai kertakäyttöisellä käsipyyhkeellä. video suomalaisella viittomakielellä			
29. Elintarvikehuoneisto täytyy siivota säännöllisesti puhtaanapitosuunnitelman mukaan. Lisäksi puhtautta täytyy seurata jatkuvasti. video suomalaisella viittomakielellä			
30. Työtasojen ja leikkuulautojen kulumat, raot ja halkeamat keräävät likaa. Siksi mikrobit lisääntyvät niissä helposti. video suomalaisella viittomakielellä			
31. Haittaeläimiä torjutaan esimerkiksi niin, että pidetään elintarvikehuoneiston lastaus- ja varastoalueet siisteinä. video suomalaisella viittomakielellä			
32. Pakkausmerkintöjen tulee vastata elintarvikkeen raaka-ainekoostumusta. video suomalaisella viittomakielellä			
33. Kalan graavisuolaus ei estä listeriabakteeria lisääntymästä. video suomalaisella viittomakielellä			
34. Elintarvikealan toimijan ei ole pakko tehdä omavalvontaa, mutta se on suositeltavaa. video suomalaisella viittomakielellä			
35. Terveystarkastaja on se, joka toteuttaa omavalvontaa elintarvikealan yrityksissä. video suomalaisella viittomakielellä			
36. Kuka tahansa voi perustaa elintarvikehuoneiston, kuten kahvilan tai valmistuslaitoksen, ilman elintarvikealan koulutusta, esimerkiksi ilman ravintolakokin tutkintoa. video suomalaisella viittomakielellä			
37. Ravintolan omistajan täytyy tehdä ilmoitus ravintolan käyttöönotosta paikalliselle elintarvikevalvontaviranomaiselle sitten, kun ravintola on avattu asiakkaille. video suomalaisella viittomakielellä			
38. Elintarvikealan toimijan täytyy varmistaa, että hygieniapassi on kaikilla niillä työntekijöillä, joilta se elintarvikelain mukaan vaaditaan. video suomalaisella viittomakielellä			
39. Elintarviketta ei saa myydä "viimeisen käyttöpäivän" jälkeen. video suomalaisella viittomakielellä			
40. Jääpaloista ei voi saada ruokamyrkytystä. video suomalaisella viittomakielellä			