



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 avsläpna sig från testtillfället tidigast 20 minuter efter att testet började. Om man fuskar eller försöka 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 vakuumpförpackade livsmedel. video på finska teckenspråket			
2. Temperaturen påverkar inte förökningen av mikrober. video på finska teckenspråket			
3. Mikrober växer bra i ris som har kokats och som därefter står i rumstemperatur. video på finska teckenspråket			
4. Det kan hamna virus i bär vars bevattningsvatten är kontaminerat med till exempel avföring. video på finska teckenspråket			
5. När mat värms upp i mikrovågsugn, dödas alla mikrober i maten. video på finska teckenspråket			
6. Konserveringsmedel dödar alla mikrober som finns i ett livsmedel. video på finska teckenspråket			
7. För matförgiftning behövs alltid en stor mängd skadliga bakterier. video på finska teckenspråket			
8. Det kan finnas mikrober som orsakar matförgiftning i djupfrysade bär. video på finska teckenspråket			
9. Mat som tillreds genom upphettning och som kylts ned för långsamt, kan orsaka matförgiftning. video på finska teckenspråket			
10. Man kan få matförgiftning via tartarbiff, dvs. råbiff. video på finska teckenspråket			
11. Salmonella kan spridas till exempel via redskap med vilka rått kött av fjäderfä behandlas. video på finska teckenspråket			



Påståendena	R	F	Kont.
12. Norovirus förintas när mat hettas upp minst två minuter i över +90 celsiusgrader. video på finska teckenspråket			
13. När det gäller matförgiftning är den farliga zonen en temperatur på +6 - +60 celsiusgrader, eftersom bakterierna förökar sig snabbt i denna temperatur. video på finska teckenspråket			
14. Via smutsiga glasskopor kan skadliga mikrober överföras till lösglass. video på finska teckenspråket			
15. Det viktigaste syftet med engångshandskar är att skydda händerna från att smutasas. video på finska teckenspråket			
16. Om sylt är lite möglig på ytan, kan sylten ätas om det möjligen ytskiktet skalas av. video på finska teckenspråket			
17. Livsmedel kan förorenas, om du nyser eller hostar mot dem. video på finska teckenspråket			
18. En lastpall med mjölkprodukter, köttprodukter eller fiskprodukter kan förvaras säkert i rumstemperatur i några timmar innan produkterna flyttas till ett kallt utrymme. video på finska teckenspråket			
19. UHT-behandling (Ultra-High Temperature) och pastörisering av mjölk är samma sak. video på finska teckenspråket			
20. Råvarorna till pizzorna kan förvaras i rumstemperatur, eftersom pizzan steks i het ugn. video på finska teckenspråket			
21. Det att man skivar, styckar och malar råvarorna och livsmedlen gör att de förskäms lättare. video på finska teckenspråket			
22. En cateringtjänst kan använda lättfördärliga livsmedel från dagens buffébord som råvaror i kvällsmålet. video på finska teckenspråket			
23. Oförpackad rökt fisk och färsk fisk får inte komma i beröring med varandra i försäljningsdisken. video på finska teckenspråket			
24. Om råmjölk förvaras i kylskåpstemperatur, kan det inte finnas bakterier som orsakar sjukdomar i råmjölken. video på finska teckenspråket			
25. Man får hämta keldjur till restaurangens kundlokaler eller terrass och till livsmedelsaffär om företagaren har gett sitt tillstånd. video på finska teckenspråket			
26. Om arbetstagaren tillverkar malet kött i ett livsmedelsverk, ska hen bära skyddsklädsel som används endast i livsmedelslokalen. video på finska teckenspråket			



Påståendena	R	F	Kont.
<p>27. En person ska inte hantera oförpackade livsmedel som serveras utan uppvärmning i en livsmedelslokal om han eller hon har en salmonellainfektion.</p> <p>video på finska teckenspråket</p>			
<p>28. Vad gäller hygien har det ingen betydelse om du efter handtvätt stänger vattenkranen med bar hand eller med en engångshandduk.</p> <p>video på finska teckenspråket</p>			
<p>29. Livsmedelslokaler måste städas regelbundet enligt sanitetsplanen. Dessutom måste renheten följas upp kontinuerligt.</p> <p>video på finska teckenspråket</p>			
<p>30. Slitningar, springor och sprickor på arbetsbord och skärbrädor samlar smuts. Därför förökar sig mikrober lätt i dessa.</p> <p>video på finska teckenspråket</p>			
<p>31. Skadedjur bekämpas exempelvis genom att hålla livsmedelslokalens last- och lagerområden snygga.</p> <p>video på finska teckenspråket</p>			
<p>32. Förpackningspåskrifterna ska motsvara sammansättningen av råvaror i livsmedlet.</p> <p>video på finska teckenspråket</p>			
<p>33. Gravsaltning av fisk förhindrar inte listeriabakterier från att föröka sig.</p> <p>video på finska teckenspråket</p>			
<p>34. En företagare i livsmedelsbranschen är inte tvungen att upprätta en egenkontroll, men det rekommenderas.</p> <p>video på finska teckenspråket</p>			
<p>35. Det är hälsoinspektör som verkställer egenkontrollen vid företag i livsmedelsbranschen.</p> <p>video på finska teckenspråket</p>			
<p>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.</p> <p>video på finska teckenspråket</p>			
<p>37. Restaurangägaren ska göra en anmälan till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten om att man inlett restaurangverksamhet först efter att restaurangen har öppnat för kunderna.</p> <p>video på finska teckenspråket</p>			
<p>38. En företagare i livsmedelsbranschen måste se till att de anställda har ett hygienpass, om det är ett krav enligt livsmedelslagen.</p> <p>video på finska teckenspråket</p>			
<p>39. Ett livsmedel får inte säljas efter "sista förbrukningsdag".</p> <p>video på finska teckenspråket</p>			
<p>40. Man kan inte få matförgiftning av iskuber.</p> <p>video på finska teckenspråket</p>			