



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, miksi?
Hygieniapassitestaaja on tarkastanut henkilöllisyyden testilomaketta vastaanottaessaan ☐ henkilökortista ☐ passista ☐ ajokortista ☐ muu, mikä:		

Huomioitavaa: Ilmoita koko nimi ja suomalainen henkilötunnus. Jos sinulla ei ole suomalaista henkilötunnusta, ilmoita syntymäaika. Kirjoita tausta- ja vastausmerkinnät kuulakärkikynällä (ei musta) tai vastaavalla välineellä, jolla voidaan varmistaa testitulosten pysyvyys ja arkistointikelpoisuus. Lyijykynän käyttö on kielletty. Testin läpäisee vähintään 34/40 pisteellä. Testitilaisuudesta saa poistua aikaisintaan 20 minuutin kuluttua testin aloittamisesta. Jos häiritset testitilaisuutta tai muuten rikot järjestystä testitilaisuudessa, etkä lopeta menettelyä testaajan kehotuksesta huolimatta, tai syyllistyt testissä vilppiin tai vilpin yritykseen, testisuoritustasi ei arvioida vaan se katsotaan hylätyksi. Henkilötietosi merkitään Ruokaviraston rekisteriin hygieniapassitestiin osallistuneista henkilöistä. Käsittelemme henkilötietojasi tietosuojalaitoksen mukaisesti (www.ruokavirasto.fi).

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

Kaikki etunimet ELLI TESTI	Suomalainen henkilötunnus tai syntymäaika, jos suomalaista henkilötunnusta ei ole 000000-123A
Koko sukunimi ESIMERKKI	

Vastaa alla oleviin väittämiin valitsemalla joko O = OIKEIN tai V = VÄÄRIN vaihtoehto	O	V	Tark.
1. Joidenkin maitotuotteiden valmistukseen käytetään hyödyllisiä mikrobeja. video suomalaisella viittomakielellä			
2. Ruokamyrkytyksen riski kasvaa, jos työntekijä käsittelee raakaa lihaa ja vihanneksia samoilla työvälineillä tai työpinnoilla, kun valmistaa ruokaa. video suomalaisella viittomakielellä			
3. Kylmäkalusteeseen on merkitty täyttöraja. Täyttöraja ei ole merkitystä sille, miten elintarvikkeet säilyvät kylmäkalusteessa. video suomalaisella viittomakielellä			
4. Lämpimät ruoka-annokset saavat jäähtyä huoneenlämpöisiksi kuljetuksen aikana. video suomalaisella viittomakielellä			
5. Muovikelmulla päällystetty lämmin ruoka säilyy turvallisena huoneenlämmössä, koska keltu suojaa ruokaa ympäristön mikrobeilta. video suomalaisella viittomakielellä			
6. Markkinatapahtumissa ei tarvitse noudattaa lainsäädäntöä, joka koskee elintarvikkeiden myyntiä ja säilytystä. video suomalaisella viittomakielellä			
7. Työpintojen pesu ja mekaaninen puhdistus voidaan korvata käyttämällä vain desinfiointiainetta. video suomalaisella viittomakielellä			
8. Elintarvikepakkauksessa Viimeinen käyttöpäivä -merkintä tarkoittaa päivää, jonka jälkeen elintarviketta voidaan vielä myydä, jos se on hyvälaatuista. video suomalaisella viittomakielellä			
9. Pesuaineen annostus vaikuttaa olennaisesti puhdistuksen lopputulokseen. video suomalaisella viittomakielellä			



Vastaa alla oleviin väittämiin valitsemalla joko O = OIKEIN tai V = VÄÄRIN vaihtoehto	O	V	Tark.
10. Jos työntekijä käyttää kertakäyttökäsineitä, ne täytyy vaihtaa aina, kun hän on koskenut likaisia pintoja tai käsitellyt rahaa. video suomalaisella viittomakielellä			
11. Ruoan voi jäähdyttää turvallisesti työpöydällä, jos ulkona on riittävän kylmä ja ikkuna ruoka-astian vieressä on auki. video suomalaisella viittomakielellä			
12. Elintarvikkeiden pakkausmateriaaleja ei saa säilyttää suoraan lattialla vaan esimerkiksi puhtaiden alustojen päällä. video suomalaisella viittomakielellä			
13. Lemmikkieläimiä saa viedä elintarvikehuoneiston keittiöön. video suomalaisella viittomakielellä			
14. Jos elintarvike (esimerkiksi maksalaatikko) on otettu sulamaan pakastimesta, se säilyy paremmin kuin samanlainen elintarvike, jota ei ole pakastettu. video suomalaisella viittomakielellä			
15. Pastöroitu maito on helposti pilaantuva elintarvike. video suomalaisella viittomakielellä			
16. Norovirus voi tarttua työntekijästä elintarvikkeisiin, vaikka työntekijällä ei ole oireita. video suomalaisella viittomakielellä			
17. Työntekijän täytyy pestä kädet, jos hän on ensin käsitellyt raakoja elintarvikkeita, kuten raakaa kalaa, ja siirtynyt sen jälkeen käsittelemään kypsennettyjä elintarvikkeita, kuten kypsää broileria. video suomalaisella viittomakielellä			
18. Kaikkien elintarvikealan toimijoiden täytyy tehdä omavalvontaa. video suomalaisella viittomakielellä			
19. Yleisesti allergioita aiheuttavia ja gluteenia sisältäviä raaka-aineita ja tuotteita täytyy säilyttää varastossa hyvin merkittyinä ja suojattuna, esim. suljetuissa pakkauksissa. video suomalaisella viittomakielellä			
20. Ihmisen iholla on aina mikrobeja. video suomalaisella viittomakielellä			
21. Jos noutopöydässä on tarjolla salaattia tai makaronilaatikkoa ja niitä jää yli, niitä voi myydä asiakkaalle seuraavana päivänä. video suomalaisella viittomakielellä			
22. Työntekijä voi levittää tarttuvaa tautia elintarvikkeiden kautta muihin ihmisiin, vaikka hänellä ei olisi taudin oireita. video suomalaisella viittomakielellä			
23. Pakastekala täytyy sulattaa jäähdytetyssä tilassa. video suomalaisella viittomakielellä			
24. Elintarvikehuoneisto täytyy siivota säännöllisesti puhtaanapitosuunnitelman mukaan. Lisäksi puhtautta täytyy seurata jatkuvasti. video suomalaisella viittomakielellä			
25. Paikallinen elintarvikevalvontaviranomainen on vastuussa siitä, että elintarvikemyymälässä myytävät elintarvikkeet ovat turvallisia. video suomalaisella viittomakielellä			



Vastaa alla oleviin väittämiin valitsemalla joko O = OIKEIN tai V = VÄÄRIN vaihtoehto	O	V	Tark.
26. Hyvä käsihygienia ehkäisee ruokamyrkytyksiä. video suomalaisella viittomakielellä			
27. Kaikki mikrobien myrkyt tuhoutuvat, kun ruoka kuumennetaan yli +60 celsiusasteeseen. video suomalaisella viittomakielellä			
28. Ihmisen ihon haavoista voi siirtyä elintarvikkeisiin ruokamyrkytyksiä aiheuttavia bakteereja. video suomalaisella viittomakielellä			
29. Vihannesleikkurin päivittäiseen puhdistamiseen riittää huuhtelu vedellä. video suomalaisella viittomakielellä			
30. Jos myy elintarvikkeita liikkuvasta kioskista tai myyntivaunusta, ei tarvitse tehdä omavalvontaa. video suomalaisella viittomakielellä			
31. Ruokamyrkytyksen voi saada naudan jauhelihapihivistä, joka on kypsennetty puolikypsäksi (medium). video suomalaisella viittomakielellä			
32. Mikrobeja voi siirtyä elintarvikkeisiin lian ja pölyn mukana. video suomalaisella viittomakielellä			
33. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet saavat jäätyä kuljetuksen aikana. video suomalaisella viittomakielellä			
34. Jos ruokaa valmistetaan tänään kuumentamalla ja se halutaan tarjoilla huomenna, se täytyy jäähdyttää säilytystä varten +6 celsiusasteeseen tai sen alle. Jäähdytys saa kestää korkeintaan neljä tuntia. video suomalaisella viittomakielellä			
35. Puhdistus- ja siivousvälineitä voi säilyttää WC:ssä suojaamattomina WC-pöntön vieressä. video suomalaisella viittomakielellä			
36. Omavalvontaan perehtyminen on osa uuden työntekijän perehdyttämistä. video suomalaisella viittomakielellä			
37. Mikrobit voivat lisääntyä nopeasti likaisissa ruokailuastioissa ja ruokailuvälineissä. video suomalaisella viittomakielellä			
38. Kun työpinnat puhdistaa heti työskentelyn jälkeen, vähentää hygieenisia riskejä. video suomalaisella viittomakielellä			
39. Elintarvikkeita pilaavat bakteerit voivat lisääntyä nopeasti, jos lämpötila on +6 ja +60 celsiusasteen välillä. video suomalaisella viittomakielellä			
40. Jos elintarvikkeessa on säilöntäaineita, siinä ei voi olla bakteereja, jotka aiheuttavat ruokamyrkytyksen. video suomalaisella viittomakielellä			