



Huomioitavaa: vain yksi vastausrasti / kysymys. Vastausaikaa on 45 minuuttia. Testitilaisuudesta saa poistua aikaisintaan 30 minuutin kuluttua testin aloittamisesta. Testin läpäisee 34/40 pisteellä. Vääristä vastauksista ei menetä pisteitä. Vastaamiseen käytetään kuulakärkikynää tai vastaavaa välinettä, jolla voidaan varmistaa testitulosten pysyvyys ja arkistointikelpoisuus.

TÄYTÄ ALLA OLEVAT TIEDOT SELKEÄSTI TEKSTATEN TAI TIKKUKIRJAIMIN, KIITOS.

Vastaajan nimi	Syntymäaika/pp.k k.vvvv	Ammatti
Osaamistestaajan nimi	Osaamistestaajan tunnus	Testin pvm

Vastaa alla oleviin väittämiin rastittamalla O / V –sarakkeisiin mielestäsi oikea vaihtoehto.

KYSYMYKSET	OIKEIN	VÄÄRIN
1. Lämpötilassa +8 - +60 Celsius -astetta lisääntyä nopeasti suurin osa sekä hyöty- että haittamikrobeista.		
2. Ympäristössämme eläviä bakteereita ei voi nähdä paljain silmin.		
3. Virukset voivat levitä elintarvikkeeseen käsien välityksellä.		
4. Pastörointi on eräs tapa tuhota haitallisia mikrobeja elintarvikkeista.		
5. Lihatuotteen pinnalle muodostuva lima on haitallisten mikrobien tuottamaa.		
6. Mikrobeja voi siirtyä lian ja pölyn mukana elintarvikkeisiin.		
7. Homeet voivat muodostaa elintarvikkeeseen vaarallisia myrkyjä.		
8. Kypsytetty juusto on valmistettu hyötymikrobien avulla.		
9. Huonosti pestyt kädet voivat levittää ruokamyrkytysmikrobeja työympäristöön ja elintarvikkeisiin.		
10. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavat bakteerit lisääntyvät erityisen nopeasti huoneenlämmössä säilytettävissä biojäteastioissa.		
11. Useimmat ruokamyrkytyksiä aiheuttavat mikrobit tuhoutuvat ruoan lämpötilan noustessa yli 75 Celsius -asteen.		
12. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavat bakteerit lisääntyvät nopeasti huoneenlämpöön jätetyssä ruoassa.		
13. Kalikiviruksiin kuuluva Norwalk -like virus (NLV) tuhoutuu yli + 90 Celsius -asteen lämpötilassa kahdessa minuutissa.		
14. Pullistuneen säilyketölkin sisältö voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen.		
15. Valmissalaatteja voi säilyttää huoneenlämpötilassa ilman ruokamyrkytysriskiä.		
16. Ruoan hidas jäähtyminen on merkittävimpiä ruokamyrkytysten syitä.		
17. Kylmäkalusteen täyttöraja ei tule koskaan ylittää, sillä elintarvikkeet eivät pysy silloin välttämättä riittävän kylminä.		

18. Tarjolla olevien lämpimien ruokalajien lämpötilan on pysyttävä vähintään 60 Celsius -asteessa koko tarjoilun ajan.		
19. Pakasteiden sulattaminen huoneenlämmössä lisää ruokamyrkytysriskiä.		
20. Homejuustosta muihin juustoihin levinnyt home ei ole haitallista.		
21. Pakastaminen parantaa elintarvikkeiden laatua.		
22. Kerran kuumennettu ruoka on aina steriiliä.		
23. Kypsät ja raa'at tuotteet tulisi aina käsitellä eri työskentelypinnoilla ja -välineillä.		
24. Saastumisella eli kontaminaatiolla tarkoitetaan muun muassa ei toivottujen mikrobin ja/tai kemiallisten aineiden joutumista tuotteeseen.		
25. Päänahassa on runsaasti mikrobeja, joten suojapähine on välttämätön pakkaamattomia elintarvikkeita käsiteltäessä.		
26. Sormusten käyttö on sallittu käsiteltäessä pakkaamattomia elintarvikkeita.		
27. Jos kädet ovat puhtaat, voidaan sormin kokeilla ruoan lämpötilaa.		
28. Vesihanoja ei tulisi koskettaa juuri pestyllä puhtailla käsillä, jotta kädet eivät likaantuisi uudestaan.		
29. Vanhat ja huonokuntoiset siivousvälineet voivat levittää haitallisia mikrobeja elintarvikehuoneistoon.		
30. Työtiloissa olevat jäteastiat on puhdistettava säännöllisesti.		
31. Siivousvälineiden päivittäinen puhdistaminen ja kuivaaminen on tärkeää, sillä likaisten välineiden välityksellä mikrobit voivat levitä paikasta toiseen.		
32. Omavalvontasuunnitelman laatimis- ja toteuttamisveloitteet koskevat kaikkia elintarvikkeita käsitteleviä yrityksiä.		
33. Elintarvikkeiden säilytyslämpötilojen valvonta on osa omavalvontaa.		
34. Omavalvonnan avulla myös vähennetään epäkelpojen ja hävitettäväksi joutuvien elintarvikkeiden määrää.		
35. Siivousvälineille on oltava erillinen vesipisteellä ja ilmanvaihdolla varustettu säilytystila.		
36. Omavalvontasuunnitelmaa tehtäessä on tärkeää löytää ne kohdat, joissa voidaan vaikuttaa elintarvikkeiden laatuun ja turvallisuuteen.		
37. Vastaanotettavien kuuma- tai kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilatarkastukset kuuluvat omavalvontaan.		
38. Tuoreen kalan ja mädin säilytyslämpötila on 0...+3 Celsius-astetta.		
39. Elintarvikehuoneiston kaikissa kylmätiloissa tulee olla lämpötilamittari.		
40. Epäiltäessä ruokamyrkytystä toiminnanharjoittajan on aina tehtävä ilmoitus kunnan terveydensuojeluviranomaiselle.		

HYGIENIAOSAAMISTESTI / MALLISARJA 2		
1.	Kaikki maaperän ja mullan mikrobit ovat hyödyllisiä lahottajamikrobeja, eivätkä aiheuta haittaa kuluttajalle elintarvikkeisiin joutuessaan.	
2.	Marjakiisseleitä voidaan säilyttää huoneenlämmössä, koska sokeri estää haitallisten bakteerien kasvun.	
3.	Listeria on ympäristöbakteeri, joka pystyy lisääntymään elintarvikkeissa.	
4.	Virukset eivät voi lisääntyä elintarvikkeessa.	
5.	Hyödylliset bakteerit ehkäisevät yleensä haitallisten bakteerien kasvua.	
6.	Suojakaasupakkauksen kaasu estää haitallisten mikrobien kasvun kokonaan.	
7.	Viherkasveista voi levitä haitallisia mikrobeja elintarvikkeisiin.	
8.	Raha voi levittää haitallisia mikrobeja.	
9.	Ruoan kuumentaminen +75 Celsius -asteeseen riittää tuhoamaan salmonellan.	
10.	Ruokamyrkytysmikrobit voivat levitä vain käsien välityksellä.	
11.	Ruokamyrkytyksiä aiheuttavat bakteerit lisääntyvät nopeasti huoneenlämpöön jätetyissä karjalanpiirakoissa.	
12.	Elintarvikkeiden hitaassa jäädytyksessä ruokamyrkytysbakteerit lisääntyvät moninkertaisesti.	
13.	Ruoan väärä säilytyslämpötila on merkittävä ruokamyrkytysten syy.	
14.	Joidenkin homeiden ruokaan tuottamat myrkyt kestävät kuumentamisen ja voivat aiheuttaa ruokamyrkytyksen, vaikka itse home on jo tuhoutunut.	
15.	Kalan suolistus ja kunnollinen huuhtelu riittää estämään lapamatotartunnan.	
16.	Kasviksissa voi terveydellisen riskin aiheuttaa vain silmin havaittava pilaantunut alue.	
17.	Ruokaa ei tulisi pitää kuumennettuna tarjolla yli kahta (2) tuntia.	
18.	Päivän irtomyynnissä olleen tuoreen kalan voi kaupan toimesta illalla savustaa ja myydä.	
19.	Irtomyynnissä olleet helposti pilaantuvat elintarvikkeet voi pakastaa ja myydä pakasteena.	
20.	Tarjolla olevan kahvikerman tai -maidon tarjoiluastiat voi täyttää moneen kertaan pitkin päivää.	
21.	Seisovassa pöydässä olleiden ruokien käyttö raaka-aineena valmistettaessa uusia ruokalajeja lisää ruokamyrkytysriskiä.	
22.	Elintarviketta voi turvallisesti käyttää viimeisen käyttöpäivän jälkeen, kunhan se ei näytä tai haise pahalta.	
23.	Lihaa ja vihanneksia voi käsitellä samoilla työvälineillä ja -pinnoilla ilman, että siitä aiheutuisi ruokamyrkytysriskiä.	

24. Pakkaamaton raaka kala tulee aina säilyttää erillään muista elintarvikkeista.		
25. Nuuskan käyttö ruoanvalmistuksen aikana on kielletty.		
26. Antibioottikuurilla oleva työntekijä ei voi levittää ruokamyrkytysmikrobeja.		
27. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä ei saa olla töissä kynsilakkaa.		
28. Aivastettaessa leviää pisaroiden mukana haitallisia mikrobeja ympäristöön.		
29. Huonokuntoiset tai vanhat siivousvälineet levittävät haittamikrobeja keittiöön.		
30. Silmämääräisesti havaittava työpintojen puhtaus takaa mikrobiologisen puhtauden.		
31. Kärpäset ovat elintarvikehygieeninen riski.		
32. Elintarvikehuoneiston siivousvälineille on oltava oma siivousvälinevarasto.		
33. Kylmävarastojen lämpötilavalvonta on osa omavalvontaa.		
34. Omavalvontasuunnitelmasta selviää miten toimitaan eri ongelmatilanteissa.		
35. Omavalvonta on pakollista kaikissa elintarvikealan yrityksissä.		
36. Henkilöstön koulutus on tärkeä osa omavalvontaa.		
37. Elintarvikkeiden ilmaisjakelussa tulee noudattaa elintarvikkeiden käsittelystä annettuja määräyksiä ja ohjeita.		
38. Elintarvikehuoneistossa voi suojatun ruoan jäähdyttää ulkona pakkasessa.		
39. Vakuumipakatun kylmäsavulohen suositeltava säilytyslämpötila on 0...+3 Celsius-astetta.		
40. Myymälässä valmistettua jauhelihaa saa myydä valmistuspäivänä ja sitä seuraavana päivänä.		

MERKITSE ALLA OLEVALLE VIIVALLE TARKISTUSVAIHEESSA OIKEIDEN VASTAUSTEN LUKUMÄÄRÄ.

_____ / 40

Osaamisestaajan allekirjoitus
