

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.

Vastaaajan nimi	Syntymäaika/pp.kk.vvvv	Ammatti
Osaamistestaaajan nimi	Osaamistestaaajan tunnus	Testin pvm

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

KYSYMYS	OIKEIN	VÄÄRIN
1. Lämpötilassa +8 - +60 Celsius -astetta lisäänty nopeasti suurin osa sekä hyötyettä haittamikrobeista. Oikein. Monien mikrobien optimaalinen lisääntymislämpötila on +8 - +60 Celsius –asteen välillä. Mikrobien lisääntyminen tehostuu, kun lämpötila on niille suotuisa.	X	
2. Ympäristössämme eläviä bakteereita ei voi nähdä paljain silmin. Oikein. Yksittäisiä bakteereja ei voi erottaa ilman mikroskooppia.	X	
3. Virukset voivat levitä elintarvikkeeseen käsien välityksellä. Oikein. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavia mikrobeja voi jäädä käsien iholle esimerkiksi WC -käynnin jälkeen, jos käsien pesu on huolimaton. Käsistä ruokamyrkytysmikrobit saattavat siirtyä pakkaamattomaan elintarvikkeeseen tai työskentelytiloihin.	X	
4. Pastörointi on eräs tapa tuhota haitallisia mikrobeja elintarvikkeista. Oikein. Pastörointi on lämpökäsittelymenetelmä, jolla tuhoetaan vaarallisia mikrobeja, ja aiheutetaan vain vähäisiä vahinkoja kemiallisissa ja organoleptisissä ominaisuuksissa. Maitoa pastöroidessa, sen lämpötilaa nostetaan esim. 72 asteeseen 15 sekunnin ajaksi.	X	
5. Lihatuotteen pinnalle muodostuva lima on haitallisten mikrobien tuottamaa. Oikein. Eräät haitalliset mikrobit tuottavat limaa. Esimerkiksi makkaran pinnalle muodostuva lima on merkki elintarvikkeen pilaantumisesta. Limaa muodostavat mikrobit pääsevät lisääntymään elintarvikkeessa nopeasti esimerkiksi silloin, kun elintarviketta säilytetään tai pidetään tarjolla liian lämpimässä.	X	
6. Mikrobeja voi siirtyä lian ja pölyn mukana elintarvikkeisiin. Oikein. Ympäristön epäpuhtaudet, kuten lika ja pöly sisältävät mikrobeja. Jos likaa tai pölyä joutuu elintarvikkeisiin myös mikrobeja joutuu elintarvikkeisiin.	X	
7. Homeet voivat muodostaa elintarvikkeeseen vaarallisia myrkkyyjä. Oikein. Homeet voivat kasvaa elintarvikkeissa. Tietyt homeet muodostavat kasvaessaan homemyrkkyyjä, jotka ovat ihmisen terveydelle vaarallisia. Homemyrkyt eivät välttämättä tuhoudu elintarviketta kuumennettaessa, vaikka itse home tuhoutuisikin.	X	

<p>8. Kypsytetty juusto on valmistettu hyötymikrobien avulla.</p> <p>Oikein. Kypsytetyn juuston valmistuksessa käytetään hyödyksi tarkkaan tutkittuja ja valvottuja mikrobikantoja. Ne parantavat juuston säilyvyyttä sekä vaikuttavat sen rakenteeseen ja makuun.</p>	X	
<p>9. Huonosti pestyt kädet voivat levittää ruokamyrkytysmikrobeja työympäristöön ja elintarvikkeisiin.</p> <p>Oikein. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavia mikrobeja voi jäädä käsien iholle esimerkiksi WC -käynnin jälkeen, jos käsien pesu on huolimaton. Käsistä ruokamyrkytysmikrobit saattavat siirtyä pakkaamattomaan elintarvikkeeseen tai työskentelytiloihin.</p>	X	
<p>10. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavat bakteerit lisääntyvät erityisen nopeasti huoneenlämmössä säilytettävissä biojäteastioissa.</p> <p>Oikein. Bakteereilla on suotuisat kasvuolosuhteet huoneenlämmössä säilytettävissä biojäteastioissa. Sen lisäksi, että lämpötila on kasville suotuisa, myös ravintoa ja kosteutta on riittävästi. Happiolosuhteet vaihtelevat jätteen eri osissa, jolloin sekä hapellisissa että hapettomissa olosuhteissa viihtyvät bakteerit voivat lisääntyä biojäteastiassa.</p>	X	
<p>11. Useimmat ruokamyrkytyksiä aiheuttavat mikrobit tuhoutuvat ruoan lämpötilan noustessa yli 75 Celsius -asteen.</p> <p>Oikein. Useimmat ruokamyrkytyksiä aiheuttavat mikrobit eivät siedä yli 75 Celsius -asteen lämpötilaa. Bakteeri-itiöt sietävät huomattavasti korkeampia lämpötiloja.</p>	X	
<p>12. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavat bakteerit lisääntyvät nopeasti huoneenlämpöön jätetyssä ruoassa.</p> <p>Oikein. Huoneenlämpöön jätetyn elintarvikkeen lämpötila muuttuu suotuisaksi bakteerien lisääntymiselle, jolloin bakteerien lisääntymisnopeus elintarvikkeessa kasvaa huomattavasti.</p>	X	
<p>13. Kalikiviruksiin kuuluva Norwalk -like virus (NLV) tuhoutuu yli + 90 Celsius -asteen lämpötilassa kahdessa minuutissa.</p> <p>Oikein. Ruokamyrkytyksiä aiheuttava NLV tuhoutuu lämpökäsittelyssä. Se sietää kuitenkin poikkeuksellisen korkeaa lämpötilaa. Kaksi minuuttia yli +90 Celsius -asteessa riittää tuhoamaan kalikiviruksen elintarvikkeesta.</p>	X	
<p>14. Pullistuneen säilyketökin sisältö voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen.</p> <p>Oikein. Säilyketökin pullistuminen johtuu haitallisten mikrobien tuottamista kaasusta ja on siis merkki säilyketökin sisällön pilaantumisesta. Pilaantunut säilyketökin sisältö voi sisältää ruokamyrkytysmikrobeja.</p>	X	
<p>15. Valmissalaatteja voi säilyttää huoneenlämpötilassa ilman ruokamyrkytysriskiä.</p> <p>Väärin. Valmissalaatit ovat helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Esimerkiksi pilkotut tai raastetut kasvikset ja juurekset, liha, kala ja majoneesi ovat usein valmissalaattien valmistusaineita, jotka tulee säilyttää kylmässä.</p>		X
<p>16. Ruoan hidas jäähditys on merkittävimpiä ruokamyrkytysten syitä.</p> <p>Oikein. Mitä hitaammin ruoan jäähditys alle + 8 Celsius -asteeseen tapahtuu, sitä kauemmin ruokamyrkytyksiä aiheuttavilla mikrobeilla on aikaa lisääntyä nopeasti</p>	X	

<p>optimaalisissa olosuhteissa. Ruoka tulisi jäädyttää alle +8 Celsius –asteiseksi neljässä tunnissa. Kun valmistetaan suuria määriä kerralla, ruoan jäähtyminen voi kestää liian kauan.</p>		
<p>17. Kylmäkalusteen täyttörajaa ei tule koskaan ylittää, sillä elintarvikkeet eivät pysy silloin välttämättä riittävän kylminä.</p> <p>Oikein. Täyttöraja on kylmäkalusteen valmistajan antama käyttöohje laitteen enimmäistäytölle. Täyttörajaa ei pidä ylittää, sillä täyttörajan ulkopuolelle jäävät elintarvikkeet eivät säily riittävän kylminä.</p>	X	
<p>18. Tarjolla olevien lämpimien ruokalajien lämpötilan on pysyttävä vähintään 60 Celsius -asteessa koko tarjoilun ajan.</p> <p>Oikein. Useimpien mikrobien lisääntyminen on hidasta yli 60 Celsius –asteen lämpötilassa. Ruokaa ei kuitenkaan tule pitää lämpimänä yli kahta tuntia.</p>	X	
<p>19. Pakasteiden sulattaminen huoneenlämmössä lisää ruokamyrkytysriskiä.</p> <p>Oikein. Pakasteiden pintaosat sulavat nopeammin kuin sisäosat. Pintaosat lämpenevät huoneenlämmössä mikrobien kasvulle suotuisaksi, vaikka sisäosat olisivatkin vielä jäässä.</p>	X	
<p>20. Homejuustosta muihin juustoihin levinnyt home ei ole haitallista.</p> <p>Väärin. Homeen leviäminen homejuustosta muihin juustoihin, joihin se ei kuulu, on haitallista ja voi aiheuttaa laadullisten haittojen lisäksi muiden juustojen pilaantumista. Homeen leviäminen muihin juustoihin ei ole kuitenkaan välttämättä terveydelle vaarallista.</p>		X
<p>21. Pakastaminen parantaa elintarvikkeiden laatua.</p> <p>Väärin. Tavallisesti pakastaminen vain hidastaa elintarvikkeen pilaantumista pidentäen säilytysaikaa. Pakastaminen ei paranna laatua eikä estä kokonaan elintarvikkeiden pilaantumista.</p>		X
<p>22. Kerran kuumennettu ruoka on aina steriiliä.</p> <p>Väärin. Ruoan kuumentaminen ei tee ruoasta steriiliä. Kuumentaminen ei välttämättä tuhoa bakteerien ja homeiden itiöitä. Mikrobikasvu voi käynnistyä uudelleen itiöistä otollisissa olosuhteissa, jolloin ruoka voi pilaantua. Valmis ruoka voi myös saastua esimerkiksi työntekijän käsien välityksellä kuumentamisen jälkeen.</p>		X
<p>23. Kypsät ja raat tuotteet tulisi aina käsitellä eri työskentelypinnoilla ja -välineillä.</p> <p>Oikein. Kypsiin tuotteisiin leviää mikrobeja, jos niitä käsitellään samoilla välineillä tai samoilla työskentelypinnoilla kuin raakoja tuotteita.</p>	X	
<p>24. Saastumisella eli kontaminaatiolla tarkoitetaan muun muassa ei toivottujen mikrobien ja/tai kemiallisten aineiden joutumista tuotteeseen.</p> <p>Oikein. Saastuminen eli kontaminaatio voi olla mikrobiologista, kemiallista tai fysikaalista. Se ei ole toivottavaa ja voi aiheuttaa elintarvikkeen pilaantumisen tai ruokamyrkytyksen.</p>	X	
<p>25. Päänahassa on runsaasti mikrobeja, joten suojapähine on välttämätön pakkaamattomia elintarvikkeita käsiteltäessä.</p> <p>Oikein. Päänahassa on paljon mikrobeja, jotka voivat elintarvikkeeseen joutuessaan aiheuttaa tuotteen pilaantumisen tai ruokamyrkytyksen. Suojapähine</p>	X	

estää päänahan mikrobien ja hiusten joutumisen elintarvikkeeseen.		
26. Sormusten käyttö on sallittu käsiteltäessä pakkaamattomia elintarvikkeita. Väärin. Sormusten käyttö ei ole sallittua käsiteltäessä pakkaamattomia elintarvikkeita, koska sormuksen alla on optimaaliset kasvuolosuhteet monille mikrobeille.		X
27. Jos kädet ovat puhtaat, voidaan sormin kokeilla ruoan lämpötilaa. Väärin. Käsien mikrobiologista puhtautta ei paljaalla silmällä näe ja sormista voi levitä kypsään ruokaan mikrobeja. Lämpötilan mittaukseen käytetään mittaria, joka on helposti puhdistettavissa.		X
28. Vesihanoja ei tulisi koskettaa juuri pestyillä puhtailla käsillä, jotta kädet eivät likaantuisi uudestaan. Oikein. Vesihanojen pinnalla on mikrobeja ympäristöstä, koska niitä kosketellaan likaisilla käsillä. Hana tulisi sulkea esimerkiksi paperipyyhkeellä.	X	
29. Vanhat ja huonokuntoiset siivousvälineet voivat levittää haitallisia mikrobeja elintarvikehuoneistoon. Oikein. Siivousvälineet kuluvat ja likaantuvat käytössä. Niihin jää mikrobeja säännöllisestä pesusta huolimatta. Siivousvälineet tulee uusia säännöllisesti.	X	
30. Työtiloissa olevat jäteastiat on puhdistettava säännöllisesti. Oikein. Likaiset jäteastiat ovat otollinen kasvuympäristö mikrobeille. Työtiloissa likaiset jäteastiat muodostavat hygieenisen riskin, joten ne on puhdistettava säännöllisesti.	X	
31. Siivousvälineiden päivittäinen puhdistaminen ja kuivaaminen on tärkeää, sillä likaisten välineiden välityksellä mikrobit voivat levitä paikasta toiseen. Oikein. Siivousvälineet likaantuvat käytössä ja likaiset siivousvälineet voivat levittää haitallisia mikrobeja elintarvikehuoneistoon. Tämän vuoksi siivousvälineet on puhdistettava ja kuivatettava huolellisesti päivittäin. Siivousvälineiden kuivaaminen käytön jälkeen estää mikrobien kasvua niissä.	X	
32. Omavalvontasuunnitelman laatimis- ja toteuttamisveloitteet koskevat kaikkia elintarvikkeita käsitteleviä yrityksiä. Oikein. Omavalvontasuunnitelman laatiminen ja toteuttaminen on lakisääteinen velvoite, joka on koskenut elintarvikkeita käsitteleviä yrityksiä jo vuodesta 1995. Omavalvonnan toteutumisesta vastaavat osaltaan kaikki yrityksen työntekijät.	X	
33. Elintarvikkeiden säilytyslämpötilojen valvonta on osa omavalvontaa. Oikein. Oikeat säilytyslämpötilat vaikuttavat elintarvikkeiden säilyvyyteen ja turvallisuuteen. Niiden seuraaminen lämpömittareilla on tärkeä osa omavalvontaa.	X	
34. Omavalvonnan avulla myös vähennetään epäkelpojen ja hävitettäväksi joutuvien elintarvikkeiden määrää. Oikein. Lain mukaan elinkeinonharjoittajan on tunnistettava ja luetteloitava elintarvikemääräysten kannalta kriittiset kohdat elintarvikkeen valmistuksessa ja käsittelyssä sekä ryhdyttävä toimenpiteisiin näiden kohtien säännölliseksi valvomiseksi. Kun mahdollisiin epäkohtiin puututaan ajoissa, epäkelpojen ja hävitettäväksi joutuvien elintarvikkeiden määrä vähenee.	X	

<p>35. Siivousvälineille on oltava erillinen vesipisteellä ja ilmanvaihdolla varustettu säilytystila.</p> <p>Oikein. Siivousvälineet tulee pestä ja kuivata päivittäin. Käsienpesuun tai elintarvikkeiden puhdistamiseen varatut vesipisteet eivät hygieenisistä syistä sovellu siivousvälineiden puhdistamiseen. Siivousvälineet tulee pestä, kuivata ja säilyttää niille varatussa erillisessä tilassa, jossa on hyvä ilmanvaihto.</p>	X	
<p>36. Omavalvontasuunnitelmaa tehtäessä on tärkeää löytää ne kohdat, joissa voidaan vaikuttaa elintarvikkeiden laatuun ja turvallisuuteen.</p> <p>Oikein. Omavalvonnan tarkoitus on löytää toiminnan kriittiset kohdat ja varmistaa elintarvikkeiden oikea käsittely. Asiakkaalla on oikeus saada laadukkaita tuotteita, joita voi turvallisesti käyttää ja nauttia.</p>	X	
<p>37. Vastaanotettavien kuuma- tai kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilatarkastukset kuuluvat omavalvontaan.</p> <p>Oikein. Vastaanotettavien kuuma- tai kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden säännölliset lämpötilatarkastukset ovat osa omavalvontaa. Tuotteet, jotka eivät täytä vaadittuja kriteereitä voidaan palauttaa tavarantoimittajalle.</p>	X	
<p>38. Tuoreen kalan ja mädin säilytyslämpötila on 0...+3 Celsius-astetta.</p> <p>Oikein. Tuore kala ja mäti ovat erityisen helposti pilaantuvia elintarvikkeita, jotka tulee säilyttää lähellä sulavan jään lämpötilaa 0...+3 Celsiusastetta. Eräät ruokamyrkytysbakteerit, kuten <i>Listeria monocytogenes</i> ja <i>Clostridium botulinum</i>, joiden suhteen kalaa ja mätiä pidetään riskielintarvikkeina, pystyvät lisääntymään vielä niinkin alhaisissa lämpötiloissa kuin + 3 Celsiusastetta.</p>	X	
<p>39. Elintarvikehuoneiston kaikissa kylmätiloissa tulee olla lämpötilamittari.</p> <p>Oikein. Lämpötilojen tarkkailu ja kirjaaminen ovat tärkeä osa omavalvontaa. Lämpömittari on tässä ehdoton ja pakollinen työväline.</p>	X	
<p>40. Epäiltäessä ruokamyrkytystä toiminnanharjoittajan on aina tehtävä ilmoitus kunnan terveydensuojeluviranomaiselle.</p> <p>Oikein. Toiminnanharjoittajan on ilmoitettava ruokamyrkytysepäilystä kunnan terveydensuojeluviranomaiselle, jolla on velvollisuus selvittää alueellaan tapahtunut mahdollinen elintarvike- tai talousvesivälitteinen epidemia.</p>	X	

HYGIENIAOSAAMISTESTI / MALLISARJA 2		
1. Kaikki maaperän ja mullan mikrobit ovat hyödyllisiä lahottajamikrobeja, eivätkä aiheuta haittaa kuluttajalle elintarvikkeisiin joutuessaan. Väärin. Maaperässä ja mullassa esiintyy paljon haitallisia mikrobeja, jotka voivat aiheuttaa ruokamyrkytyksiä elintarvikkeisiin joutuessaan.		X
2. Marjakiisseleitä voidaan säilyttää huoneenlämmössä, koska sokeri estää haitallisten bakteerien kasvun. Väärin. Marjakiisselit tulee säilyttää viileässä, koska ne voivat pilaantua suuren vesipitoisuuden vuoksi. Kiisselin sisältämä sokeria ei estä haitallisten bakteereiden kasvua, koska sokeripitoisuus jää melko alhaiseksi verrattuna esimerkiksi hilloon tai marmeladiin.		X
3. Listeria on ympäristöbakteeri, joka pystyy lisääntymään elintarvikkeissa. Oikein. Listeria monocytogenes on ihmiselle tautia aiheuttava bakteeri, joka on yleinen ympäristössämme. Bakteerin optimilämpötila on elimistön lämpötila +30-37 °C, mutta se pystyy lisääntymään jopa jääkaappilämpötilassa. Bakteeri pystyy lisääntymään erityisesti tyhjiöpakatuissa tuotteissa, koska niissä on pitkä säilytysaika.	X	
4. Virukset eivät voi lisääntyä elintarvikkeessa. Oikein. Virukset tarvitsevat lisääntyäkseen eläviä isäntäsoluja, minkä vuoksi ne eivät lisäänty tai tuota myrkyä elintarvikkeessa. Elintarvikkeet voivat kuitenkin toimia virusten välittäjänä.	X	
5. Hyödylliset bakteerit ehkäisevät yleensä haitallisten bakteerien kasvua. Oikein. Haitalliset bakteerit joutuvat kilpailemaan hyödyllisten bakteerien kanssa elintilasta ja ravinnosta. Hyödylliset bakteerit voivat muuttaa elintarvikkeessa kasvuolosuhteita, kuten happamuutta haitallisten bakteerien kannalta epäedulliseen suuntaan, jolloin haitallisten bakteerien kasvu hidastuu tai estyy.	X	
6. Suojakaasupakkauksen kaasu estää haitallisten mikrobien kasvun kokonaan. Väärin. Suojakaasun happipitoisuutta on muutettu useimpien mikrobien kasvulle epäsuotuisaksi. Jotkut haitalliset mikrobit sietävät poikkeuksellisia olosuhteita ja kykenevät lisääntymään myös suojakaasupakkauksissa. Lisäksi pakkausten suojakaasu pyrkii tasoittumaan ympäröivän ilman kanssa, jolloin kaasupitoisuuksissa voi tapahtua muutoksia.		X
7. Viherkasveista voi levitä haitallisia mikrobeja elintarvikkeisiin. Oikein. Viherkasveja ei tule pitää elintarvikkeiden tuotantotiloissa, sillä niiden pinnassa ja mullassa elää paljon mikrobeja.	X	
8. Raha voi levittää haitallisia mikrobeja. Oikein. Rahaan leviää mikrobeja ihmisten käsistä ja ympäristöstä. Kädet pitää pestä rahastuksen ja pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelyn välillä.	X	
9. Ruoan kuumentaminen +75 Celsius -asteeseen riittää tuhoamaan salmonellan. Oikein. Salmonella tuhoutuu lämpökäsittelyssä, kun ruokaa kuumennetaan vähintään +75 Celsiusasteeseen.	X	

<p>10. Ruokamyrkytysmikrobit voivat levitä vain käsien välityksellä.</p> <p>Väärin. Ruokamyrkytysmikrobeja voi levitä käsien välityksellä ja lisäksi esimerkiksi mullan, saastuneen veden tai ilman pölyhiukkasten välityksellä elintarvikkeeseen. Myös jyräjät, hyönteiset ja linnut voivat levittää ruokamyrkytysmikrobeja.</p>		X
<p>11. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavat bakteerit lisääntyvät nopeasti huoneenlämpöön jätetyissä karjalanpiirakoissa.</p> <p>Oikein. Karjalanpiirakoiden täyteenä on yleensä maitoon keitetty riisipuuro. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, kuten karjalanpiirakat, on säilytettävä viileässä. Huoneenlämpöisissä karjalanpiirakoissa bakteerien lisääntyminen nopeutuu.</p>	X	
<p>12. Elintarvikkeiden hitaassa jäädytyksessä ruokamyrkytysbakteerit lisääntyvät moninkertaisesti.</p> <p>Oikein. Kun elintarvikkeita jäädytetään hitaasti, lämpötila pysyy kauemmin ruokamyrkytysbakteereiden lisääntymiselle otollisena. Jäädyttäminen tulisi tapahtua mahdollisimman nopeasti alle +8 Celsiusasteen, viimeistään neljässä tunnissa.</p>	X	
<p>13. Ruoan väärä säilytyslämpötila on merkittävä ruokamyrkytysten syy.</p> <p>Oikein. Jos ruokaa säilytetään liian lämpimässä, ruokamyrkytyksiä aiheuttavat mikrobit lisääntyvät nopeasti. Tämän vuoksi kylmiöiden ja pakastimien lämpötiloja on seurattava säännöllisesti lämpömittarien avulla.</p>	X	
<p>14. Joidenkin homeiden ruokaan tuottamat myrkyt kestävät kuumentamisen ja voivat aiheuttaa ruokamyrkytyksen, vaikka itse home on jo tuhoutunut.</p> <p>Oikein. Homemyrkyt saattavat kestää huomattavasti korkeampia lämpötiloja kuin itse home.</p>	X	
<p>15. Kalan suolistus ja kunnollinen huuhtelu riittää estämään lapamatotartunnan.</p> <p>Väärin. Tartuntakyykyisiä lapamadon eli leveän heisimadon toukkia voi olla kalan lihaksiston ja mädin joukossa. Lapamatotartunnan voi ehkäistä kypsentämällä tai pakastamalla kalan / mädin.</p>		X
<p>16. Kasviksissa voi terveydellisen riskin aiheuttaa vain silmin havaittava pilaantunut alue.</p> <p>Väärin. Viljelyn ja käsittelyn seurauksena kasvisten pinnassa saattaa olla epäpuhtauksia, joita ei paljaalla silmällä havaitse. Haitallisia mikrobeja voi olla myös muualla kuin pilaantuneella alueella. Kasvikset ovat terveydellinen riski silloin, kun niitä ei pestä huolellisesti ennen käyttöä.</p>		X
<p>17. Ruokaa ei tulisi pitää kuumennettuna tarjolla yli kahta (2) tuntia.</p> <p>Oikein. Jos ruoka tarjotaan yli kahden tunnin kuluttua valmistuksesta, on turvallisempaa jäädyttää se nopeasti alle +8 asteen ja kuumentaa vasta juuri ennen tarjoilua.</p>	X	
<p>18. Päivän irtomyynnissä olleen tuoreen kalan voi kaupan toimesta illalla savustaa ja myydä.</p> <p>Väärin. Päivän myyntitiskillä ollutta kalaa ei saa enää savustaa seuraavan päivän myyntiä varten. Tämä on elintarvikelain hengen vastaista ja johtaa kuluttajaa harhaan. Jos kala on ollut päivän irtomyynnissä, sen myyntiaikaa ei tule jatkaa savustamalla elintarviketta.</p>		X

<p>19. Irtomyynnissä olleet helposti pilaantuvat elintarvikkeet voi pakastaa ja myydä pakasteena.</p> <p>Väärin. Pakasteen valmistukseen käytettävien valmistusaineiden on oltava laadultaan moitteettomia. Pakaste on valmistettava, jäädytettävä ja pakastettava viivytyksettä. Pakasteita valmistavat vain asianomaiset tuotantolaitokset. Jäädystäminen on sallittua vain leipomoissa, suurtalouksissa, kotitalouksissa ja maatilatalouksissa, jos tilat ja laitteet ovat valvontaviranomaisen hyväksymiä.</p>		X
<p>20. Tarjolla olevan kahvikerman tai -maidon tarjoiluastiat voi täyttää moneen kertaan pitkin päivää.</p> <p>Väärin. Kahvikermaa tai -maitoa tulee tarjota aina puhtaasta astiasta ja astian tyhjentyessä se tulee vaihtaa tai pestä.</p>		X
<p>21. Seisovassa pöydässä olleiden ruokien käyttö raaka-aineena valmistettaessa uusia ruokalajeja lisää ruokamyrkytysriskiä.</p> <p>Oikein. Seisovassa pöydässä olevat ruoat ovat monesti huoneenlämmössä ja asiakkaiden tai vieraiden itse otettavissa. Tällöin ruokamyrkytysbakteerit leviävät niihin helpommin ja lisääntyvät niissä nopeammin. Ruokamyrkytysriski kasvaa, kun samoja ruokia käytetään uusien ruokalajien raaka-aineina. Seisovassa pöydässä tarjolla olleita ruokia ei tule käyttää enää ruoanvalmistuksessa.</p>	X	
<p>22. Elintarviketta voi turvallisesti käyttää viimeisen käyttöpäivän jälkeen, kunhan se ei näytä tai haise pahalta.</p> <p>Väärin. Pilaantunutta ja/tai saastunutta tuotetta ei voi aina aistinvaraisesti huomata. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden pakkauksiin merkitään viimeinen käyttöpäivä, jonka jälkeen elintarviketta ei saa enää käyttää eikä myydä.</p>		X
<p>23. Lihaa ja vihanneksia voi käsitellä samoilla työvälineillä ja -pinnoilla ilman, että siitä aiheutuisi ruokamyrkytysriskiä.</p> <p>Väärin. Liha ja vihannekset pitää aina käsitellä eri työvälineillä ja -pinnoilla ristiin saastumisen ehkäisemiseksi. Esimerkiksi raaka liha voi saastuttaa vihannekset tai multaiset vihannekset voivat saastuttaa kypsän lihan.</p>		X
<p>24. Pakkaamaton raaka kala tulee aina säilyttää erillään muista elintarvikkeista.</p> <p>Oikein. Raaka kala on säilytettävä erillään muista elintarvikkeista, jotta ristiin saastumisen vaaraa ei syntyisi.</p>	X	
<p>25. Nuuskan käyttö ruoanvalmistuksen aikana on kielletty.</p> <p>Oikein. Elintarvikkeita käsiteltäessä henkilökohtainen hygienia on tärkeää. Nuuskaa ei saa käyttää hygieenisistä syistä.</p>	X	
<p>26. Antibioottikuurilla oleva työntekijä ei voi levittää ruokamyrkytysmikrobeja.</p> <p>Väärin. Antibioottikuurilla oleva työntekijä ei ole vapaa kaikista ruokamyrkytyksiä aiheuttavista bakteereista, joita voi olla iholla, limakalvoilla ja suolistossa. Jokin tietty antibioottikuuri ei tehoa kaikkiin haitallisiin mikrobeihin ja henkilö voi levittää siten ruokamyrkytysmikrobeja myös kuurin aikana.</p>		X
<p>27. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä ei saa olla töissä kynsilakkaa.</p> <p>Oikein. Kynsilakkaa ei saa käyttää käsiteltäessä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, koska lakkaa saattaa lohkeilla elintarvikkeisiin. Kynsien ja lakan alla mikrobit</p>	X	

<p>saavat hyvän kasvualustan lisääntyäkseen. Kynnet ja kädet on pidettävä kunnossa elintarviketyötä tehtäessä.</p>		
<p>28. Aivastettaessa leviää pisaroiden mukana haitallisia mikrobeja ympäristöön. Oikein. Hengitysteissä ja suussa on paljon mikrobeja, jotka leviävät ympäristöön.</p>	X	
<p>29. Huonokuntoiset tai vanhat siivousvälineet levittävät haittamikrobeja keittiöön. Oikein. Siivousvälineet kuluvat ja vanhoja ja huonokuntoisia siivousvälineitä ei saa kovin puhtaiksi pesemälläkään. Näin ne levittävät haittamikrobeja keittiöön.</p>	X	
<p>30. Silmämääräisesti havaittava työpintojen puhtaus takaa mikrobiologisen puhtauden. Väärin. Mikrobiologista puhtautta ei voi taata silmämääräisellä tarkastelulla. Oikeat puhdistusmenetelmät ja -aineet sekä säännöllisyys ja huolellisuus siivouksessa takaavat mikrobiologisen puhtauden paremmin. Lisäksi voidaan ottaa erityisille alustoille pintapuhtausnäytteitä.</p>		X
<p>31. Kärpäset ovat elintarvikehygieeninen riski. Oikein. Kärpäset voivat levittää haitallisia tai terveydelle vaarallisia mikrobeja elintarvikkeisiin ja ovat siksi elintarvikehygieeninen riski.</p>	X	
<p>32. Elintarvikehuoneiston siivousvälineille on oltava oma siivousvälinevarasto. Oikein. Siivousvälineet tulee säilyttää niille varatussa tilassa, jossa on vesipiste ja hyvä ilmanvaihto.</p>	X	
<p>33. Kylmävarastojen lämpötilavalvonta on osa omavalvontaa. Oikein. Kylmävarastojen lämpötilat tulee tarkistaa ja kirjata ylös säännöllisesti omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Kylmävarastoissa on oltava valvontaa varten lämpömittarit.</p>	X	
<p>34. Omavalvontasuunnitelmasta selviää miten toimitaan eri ongelmatilanteissa. Oikein. Omavalvonta ei ole pelkästään eri toimintojen tarkkailua, vaan se pitää sisällään myös toimintaohjeet ongelmatilanteissa. Tämä mahdollistaa nopean toiminnan ongelmatilanteiden ratkaisemiseksi.</p>	X	
<p>35. Omavalvonta on pakollista kaikissa elintarvikealan yrityksissä. Oikein. Omavalvonta on ollut lakisääteinen velvoite vuodesta 1995.</p>	X	
<p>36. Henkilöstön koulutus on tärkeä osa omavalvontaa. Oikein. Henkilöstön koulutus on olennainen osa omavalvontaa. Elintarvikealalla tekniikka, välineet, raaka-aineet, tuotantotavat ja jopa riskit muuttuvat, jolloin on tärkeää päivittää tietojaan säännöllisesti.</p>	X	
<p>37. Elintarvikkeiden ilmaisjakelussa tulee noudattaa elintarvikkeiden käsittelystä annettuja määräyksiä ja ohjeita. Oikein. Elintarvikkeiden käsittelystä annetut määräykset ja ohjeet koskevat yhtä lailla myös ilmaisjakelua.</p>	X	
<p>38. Elintarvikehuoneistossa voi suojatun ruoan jäähdyttää ulkona pakkasessa. Väärin. Ruoka tulee jäähdyttää elintarvikehuoneistossa, niin että se jäähtyy alle +8 Celsiusasteiseksi alle neljässä tunnissa. Jäähdyttäminen tapahtuu tätä tarkoitusta varten varatuissa kylmälaitteissa.</p>		X
<p>39. Vakuumpakattun kylmäsavulohen suositeltava säilytyslämpötila on 0...+3 Celsius-astetta. Oikein. Vakuumpakattu kylmäsavulohi on helposti pilaantuva elintarvike, joka</p>	X	

<p>tulee säilyttää 0-+3 Celsiusastetta. Vakuumpakattua kylmäsavulohta pidetään riskielintarvikkeena ruokamyrkytyksiä aiheuttavien <i>Clostridium botulinum</i> ja <i>Listeria monocytogenes</i> –bakteerien suhteen. Kyseiset bakteerit pystyvät lisääntymään vielä niinkin alhaisessa lämpötilassa kuin +3 Celsiusastetta.</p>		
<p>40. Myymälässä valmistettua jauhelihaa saa myydä valmistuspäivänä ja sitä seuraavana päivänä. Oikein. Vähittäismyymälässä valmistettua jauhelihaa ja jauhettua maksaa saa myydä valmistuspäivänä ja sitä seuraavana päivänä. (138/1996, 13§)</p>	X	

MERKITSE ALLA OLEVALLE VIIVALLE TARKISTUSVAIHEESSA OIKEIDEN VASTAUSTEN LUKUMÄÄRÄ.

_____ / 40

Osaamisestaajan allekirjoitus
