



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. Oikein. Hyödyllisiä mikrobeja käytetään monien elintarvikkeiden valmistuksessa. Esimerkiksi maitohappobakteerien, hiivojen ja homeiden avulla valmistetaan hapanmaitotuotteita, leipää ja homejuustoja.	X		
2. Ruokamyrkytyksen riski kasvaa, jos työntekijä käsittelee raakaa lihaa ja vihanneksia samoilla työvälineillä tai työpinnoilla, kun valmistaa ruokaa. Oikein. Raaka-aineiden käsittelyssä tulee kiinnittää huomiota hygieenisiin työskentelytapoihin. Raaka-aineiden paloitteissa ja muussa valmistuksessa tulee kiinnittää erityistä huomiota laitteiden ja välineiden puhtauteen. Raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden välillä tulee välttää ristisaastumista. Erilaisia raaka-aineita, kuten raakaa lihaa, kalaa, vihanneksia ja kypsiä elintarvikkeita tulee käsitellä kutakin eri välineillä ja leikkuulaudoilla ristisaastumisen välttämiseksi. Eri raaka-aineiden käsittelyjen välillä on pestävä kädet, vaihdettava työvälineet ja puhdistettava pinnat huolellisesti. Elintarvikkeiden tarpeetonta käsin koskettelua on vältettävä. Helposti pilaantuvia raaka-aineita tulee käsitellä mahdollisimman viileissä tiloissa.	X		
3. Kylmäkalusteeseen on merkitty täyttöraja. Täyttörajalla ei ole merkitystä sille, miten elintarvikkeet säilyvät kylmäkalusteessa. Väärin. Kylmäkalusteen täyttörajan noudattaminen on tärkeää useista syistä. Kylmäkalusteen täyttörajan ylittäminen voi johtaa siihen, että elintarvikkeet eivät säily turvallisina, mikä lisää ruokamyrkytyksen riskiä. Jos kylmäkaluste on täytetty liian täyteen, ilma ei pääse kiertämään laitteessa kunnolla, mikä voi johtaa epätasaisiin lämpötiloihin kylmäkalusteen eri osissa. Tämä voi aiheuttaa sen, että jotkut elintarvikkeet eivät pysy riittävän kylminä ja voivat pilaantua nopeammin. Liian täysi kylmäkaluste kuluttaa enemmän energiaa, jotta pystyy ylläpitämään oikean lämpötilan.		X	



Vastaa alla oleviin väittämiin valitsemalla joko O = OIKEIN tai V = VÄÄRIN vaihtoehto	O	V	Tark.
4. Lämpimät ruoka-annokset saavat jäähtyä huoneenlämpöiseksi kuljetuksen aikana. Väärin. On tärkeää varmistaa, että elintarvikkeita kuljetetaan niille säädetyissä lämpötiloissa. Lämpimät ruoka-annokset eivät saa jäähtyä huoneenlämpöiseksi kuljetuksen aikana, koska tämä voi lisätä ruokamyrkytyksen riskiä. Lämpimänä tarjottava ruoka tulee olla vähintään +60 celsiusastetta tai jäähdyttää enintään 4 tunnissa alle +6 celsiusasteeseen ennen kuljetusta. Lämpötilat vaikuttavat elintarvikkeiden turvallisuuteen ja säilyvyyteen. Lämpötiloja voi hallita sekä omalla toiminnalla että laitteilla. Hyvään lämpötilahallintaan kuuluu aina myös lämpötilojen tarkkailu. Kuumana myytävät elintarvikkeet tai tarjoiltava ruoka, joita ei ole jäähdytetty, tulee säilyttää siten, että sen lämpötila on kauttaaltaan vähintään +60 celsiusastetta. Muistisääntönä voi pitää sitä, että ihmiselle haitallisten mikrobien lisääntymiselle otollinen lämpötila-alue, eli elintarvikkeen vaaravyöhyke, on +6 - +60 celsiusastetta. Elintarvikkeiden turvallisuutta ja säilyvyyttä varmistetaan sillä, että tätä lämpötilaväliä vältetään jokaisessa elintarvikkeen käsittelyvaiheessa.		X	
5. Muovikelmulla päällystetty lämmin ruoka säilyy turvallisena huoneenlämmössä, koska kelmu suojaa ruokaa ympäristön mikrobeilta. Väärin. Lämmin ruoka ei säily huoneenlämmössä. Kuumentamalla valmistettuja helposti pilaantuvia elintarvikkeita täytyy säilyttää valmistuksen jälkeen joko vähintään +60 celsiusasteessa tai jäähdyttää valmistuksen jälkeen enintään neljässä tunnissa +6 celsiusasteeseen tai sen alle. Muovikeltu ei riitä suojaamaan lämmintä ruokaa huoneenlämmössä. Vaikka kelmu voi estää joidenkin ympäristön mikrobien pääsyn ruokaan, se ei estä bakteerien kasvua, joka tapahtuu ruoan jäähtyessä huoneenlämpöön. Muovikeltu saattaa hidastaa ruoan jäähtymistä. Jäähtyminen nopeutuu, jos jäähdytettävä annos on pieni ja jäähdytys tapahtuu esimerkiksi ilman kantta/muovikelmua. Elintarvikkeiden säännölliseen jäähdyttämiseen ja jäähdytettyjen elintarvikkeiden säilyttämiseen tulee olla tähän tarkoitukseen varatut laitteet ja kalusteet. Elintarvikkeiden kylmäsäilytyslaitteita ei ole tarkoitettu elintarvikkeiden jäähdyttämiseen, sillä niiden jäähdytysteho ei yleensä ole riittävä vaadittavan jäähtymisnopeuden saavuttamiseen. Elintarvikkeet on jäähdytettävä enintään neljässä tunnissa niiden säilytyslämpötilaan. Kylmäsäilytyslaitteessa on mahdollista jäähdyttää vain pieniä määriä elintarvikkeita edellyttäen, että laitteen teho on riittävä ja samaan aikaan laitteessa säilytettävien muiden elintarvikkeiden lämpötila ei nouse. Jäädyttämisen onnistumista ja säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilaa tulee seurata omavalvonnan avulla. Muovikelmun käytössä on myös huomioitava se, että se sopii aiottuun käyttötarkoitukseen.		X	
6. Markkinatapahtumissa ei tarvitse noudattaa lainsäädäntöä, joka koskee elintarvikkeiden myyntiä ja säilytystä. Väärin. Kaikkien elintarvikealan toimintaa harjoittavien toimijoiden täytyy noudattaa elintarvikelainsäädäntöä toiminnassaan.		X	
7. Työpintojen pesu ja mekaaninen puhdistus voidaan korvata käyttämällä vain desinfiointiainetta. Väärin. Työpintojen pesua ja mekaanista puhdistusta ei voida korvata pelkästään desinfiointiaineen käytöllä. Pesu ja mekaaninen puhdistus ovat tärkeitä vaiheita, koska ne poistavat näkyvän lian ja orgaanisen aineksen, jotka voivat suojata mikrobeja desinfiointiaineelta. Näkyvän lian poisto pohjustaa pesun ja desinfioinnin onnistumista. Desinfiointiaine on tehokas vain puhtailla pinnoilla, joten pesu ja mekaaninen puhdistus ovat välttämättömiä ennen desinfiointia.		X	
8. Elintarvikepakkauksessa Viimeinen käyttöpäivä -merkintä tarkoittaa päivää, jonka jälkeen elintarviketta voidaan vielä myydä, jos se on hyvälaatuista. Väärin. "Viimeinen käyttöpäivä" tai "viimeinen käyttöajankohta" tarkoittaa ajankohtaa, jonka jälkeen elintarviketta ei saa enää myydä eikä käyttää. Merkintää käytetään mikrobiologisesti helposti pilaantuvissa elintarvikkeissa, jotka ovat omiaan muodostamaan lyhyessä ajassa välittömän vaaran ihmisen terveydelle. Näitä tuotteita ovat esimerkiksi pakattu jauheliha tai tuore kala.		X	



Vastaa alla oleviin väittämiin valitsemalla joko O = OIKEIN tai V = VÄÄRIN vaihtoehto	O	V	Tark.
9. Pesuaineen annostus vaikuttaa olennaisesti puhdistuksen lopputulokseen. Oikein. Jos pesuainetta käytetään liian vähän, puhdistusteho ei ole riittävä, ja pinnat voivat jäädä likaisiksi. Toisaalta, jos pesuainetta käytetään liikaa, se voi jättää jäämiä pinnoille, mikä ei ole toivottavaa. Oikea annostus varmistaa, että pesuaine toimii tehokkaasti ja että pinnat puhdistuvat kunnolla ilman ylimääräisiä jäämiä. On tärkeää noudattaa pesuaineen valmistajan antamia annosteluohjeita parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi.	X		
10. Jos työntekijä käyttää kertakäyttökäsineitä, ne täytyy vaihtaa aina, kun hän on koskenut likaisia pintoja tai käsitellyt rahaa. Oikein. Kun elintarvikkeita käsitellään, on kertakäyttöisten suojakäsineiden ensisijainen tarkoitus elintarvikkeiden suojaaminen käsien kautta leviävältä liialta ja mikrobeilta. Kertakäyttöiset käsineet laitetaan aina vain puhtaisiin ja pestyihin käsiin. Kertakäyttökäsineet tulee vaihtaa aina, kun niillä on kosketettu likaisia pintoja, likaisia työvälineitä, rahaa tai muita mahdollisia likaantumisen lähteitä. Tämä on tärkeää, jotta voidaan estää ristikontaminaatio ja varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus. Suojakäsineiden käyttöä ei lähtökohtaisesti vaadita elintarviketyössä. Joissakin yksittäisissä työvaiheissa ja tilanteissa suojakäsineiden käyttö on kuitenkin tarpeen, esimerkiksi, kun lihaa käsitellään viiltosuojakäsineillä tai kun henkilöllä on laastarilla peitetty haava kädessä. Edellisten lisäksi elintarvikealan toimijat voivat itse määritellä muita tilanteita ja työvaiheita, jolloin suojakäsineitä käytetään. Työntekijä ei saa esimerkiksi ensin käsitellä rahaa ja sen jälkeen samoilla suojakäsineillä pakata leipää, marjoja tai muuta elintarviketta. Tällöin käsineiden käyttö ei suoja elintarviketta, vaan rahassa olleet mikrobit siirtyvät käsineiden välityksellä elintarvikkeeseen.	X		
11. Ruoan voi jäähdyttää turvallisesti työpöydällä, jos ulkona on riittävän kylmä ja ikkuna ruoka-astian vieressä on auki. Väärin. Edellä mainittu jäähdytysmenetelmä ei ole riittävän hallittu ja voi altistaa ruoan saastumiselle. Avoin ikkuna voi päästää sisään pölyä, hyönteisiä ja muita epäpuhtauksia, jotka voivat saastuttaa ruoan. Lisäksi huoneenlämmössä on vaikea varmistaa, että ruoka jäähtyy riittävän nopeasti ja tasaisesti, mikä on tärkeää mikrobien kasvun estämiseksi. Elintarvikkeiden säännölliseen jäähdyttämiseen ja jäähdytettyjen elintarvikkeiden säilyttämiseen tulee olla tähän tarkoitukseen varatut laitteet ja kalusteet. Elintarvikkeiden kylmäsäilytyslaitteita ei ole tarkoitettu elintarvikkeiden jäähdyttämiseen, sillä niiden jäähdytysteho ei yleensä ole riittävä vaadittavan jäähdytysnopeuden saavuttamiseen. Elintarvikkeet on jäähdytettävä enintään neljässä tunnissa niiden säilytyslämpötilaan. Kylmäsäilytyslaitteessa on mahdollista jäähdyttää vain pieniä määriä elintarvikkeita edellyttäen, että laitteen teho on riittävä ja samaan aikaan laitteessa säilytettävien muiden elintarvikkeiden lämpötila ei nouse. Jäähdyttämisen onnistumista ja säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilaa tulee seurata omavalvonnan avulla.		X	
12. Elintarvikkeiden pakkausmateriaaleja ei saa säilyttää suoraan lattialla vaan esimerkiksi puhtaiden alustojen päällä. Oikein. Elintarvikkeiden pakkausmateriaaleja ei saa asettaa suoraan lattialle, vaan niiden säilytyksessä on käytettävä puhtaita alustoja. Puhtaiden alustojen päällä säilyttäminen auttaa estämään pakkausmateriaalien saastumisen. Likaiset pakkausmateriaalit voivat vaikuttaa haitallisesti elintarvikkeiden elintarvikehygieeniseen laatuun.	X		
13. Lemmikkieläimiä saa viedä elintarvikehuoneiston keittiöön. Väärin. Lemmikkieläimiä ei ole sallittua tuoda elintarvikehuoneiston keittiötiloihin. Lemmikkieläimen tuominen rekisteröidyn elintarvikehuoneiston asiakastiloihin on sallittua toimijan suostumuksella. Asiakastiloja ovat esimerkiksi kaupat, ravintolat ja sisätilalliset kioskit. Toimija voi kuitenkin rajata sallitut lemmikkieläimet esimerkiksi tiettyihin eläinlajeihin tai tietyn kokoisiin eläimiin. Mahdollisuudesta tuoda lemmikkieläin elintarvikehuoneiston asiakastiloihin ja siihen liittyvistä rajauksista tulee ilmoittaa elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin yhteydessä.		X	



Vastaa alla oleviin väittämiin valitsemalla joko O = OIKEIN tai V = VÄÄRIN vaihtoehto	O	V	Tark.
14. Jos elintarvike (esimerkiksi maksalaatikko) on otettu sulamaan pakastimesta, se säilyy paremmin kuin samanlainen elintarvike, jota ei ole pakastettu. Väärin. Sulatettu elintarvike voi pilaantua nopeammin kuin pakastamaton elintarvike. Elintarvikkeen pakastamisessa muodostuu jääkiteitä, jotka rikkovat elintarvikkeen rakennetta. Sulaessaan rikkoutunut rakenne tarjoaa mikrobeille hyvät edellytykset nopeaan kasvuun. Pakastettu elintarvike, joka on sulatettu, tulisi käyttää mahdollisimman pian, koska sen säilyvyys on lyhyempi kuin tuoreen /vastava valmistetun elintarvikkeen.		X	
15. Pastöroitu maito on helposti pilaantuva elintarvike. Oikein. Vaikka pastörointi tuhoaa valtaosan maidossa olevista taudinaiheuttajista ja pidentää sen säilyvyyttä, on maito silti herkkä pilaantumaan, jos sitä ei säilytetä asianmukaisesti oikeassa säilytyslämpötilassa (enintään +6 celsiusasteessa). Pastöroitu maito on siten helposti pilaantuva elintarvike.	X		
16. Norovirus voi tarttua työntekijästä elintarvikkeisiin, vaikka työntekijällä ei ole oireita. Oikein. Norovirus on erittäin tarttuva ja voi levitä oireettomien kantajien kautta. Tämä tarkoittaa, että henkilö voi levittää virusta pitkiä aikoja oireiden päättymisen jälkeen tai niin, että oireita ei tule missään vaiheessa. Virus leviää tavallisimmin henkilöstä toiseen tapahtuvana kosketus- tai pisaratartuntana, mutta se voi levitä myös saastuneiden elintarvikkeiden tai veden välityksellä. Virus saattaa päätyä marjoihin, hedelmiin ja kasviksiin, jos niitä kastellaan ihmisen ulosteella saastuneella vedellä. Virus voi siirtyä ihmisestä elintarvikkeisiin myös käsien välityksellä. On erittäin tärkeää noudattaa hyvää käsihygieniää. Tarttuvan taudin jälkeen tartunta-ajan arvioi tarvittaessa terveydenhuoltoalan ammattilainen. Esimerkiksi noroviruksen aiheuttaman taudin jälkeen on pidättäydyttävä työstä vähintään kaksi vuorokautta oireiden loppumisen jälkeen. Henkilön, jolla on elintarvikkeiden välityksellä mahdollisesti tarttuva tauti tai joka on tällaisen taudin kantaja tai jolla on esimerkiksi ripulia, ei saa käsitellä elintarvikkeita tai oleskella mistään syystä elintarvikkeiden käsittelyalueella, jos olemassa on suoran tai epäsuoran saastumisen vaara.	X		
17. Työntekijän täytyy pestä kädet, jos hän on ensin käsitellyt raakoja elintarvikkeita, kuten raakaa kalaa, ja siirtyä sen jälkeen käsittelemään kypsennettyjä elintarvikkeita, kuten kypsää broileria. Oikein. Työntekijän täytyy pestä kädet käsiteltyään raakoja elintarvikkeita ennen kuin siirtyä käsittelemään kypsennettyjä elintarvikkeita. Tämä on tärkeää, jotta voidaan estää ristisaastuminen, joka voi johtaa ruokamyrkytyksiin. Raaoissa elintarvikkeissa, kuten kalassa tai lihassa, voi olla haitallisia bakteereja, jotka voivat siirtyä kypsennettyihin elintarvikkeisiin, jos käsihygieniää ei noudateta. Käsienpesu on yksi tehokkaimmista tavoista vähentää tätä riskiä ja varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus. Ristisaastuminen (ristikontaminaatio) tarkoittaa haitallisten mikrobien tai elintarvikkeeseen kuulumattomien ainesosien siirtymistä elintarvikkeesta toiseen suoralla kosketuksella tai välillisesti esimerkiksi käsien tai välineiden kautta. Ristisaastumista tai muuta ruoan mikrobiologista tai kemiallista saastumista ei voi paljaalla silmällä nähdä, minkä takia saastuneita ruokia ei voi tunnistaa ja poistaa turvallisten ruokien joukosta. Siksi on ensiarvoisen tärkeää, että elintarvikehuoneistossa työskennellään hygieenisesti, jotta ristisaastuminen estetään.	X		



Vastaa alla oleviin väittämiin valitsemalla joko O = OIKEIN tai V = VÄÄRIN vaihtoehto	O	V	Tark.
18. Kaikkien elintarvikealan toimijoiden täytyy tehdä omavalvontaa. Oikein. Kaikkien elintarvikealan toimijoiden on tehtävä omavalvontaa. Omavalvonta on keskeinen osa elintarviketurvallisuuden varmistamista, ja sen avulla hallitaan toimintaan liittyviä riskejä ja vaaratekijöitä. Suunnitelma omavalvonnasta sisältää muun muassa puhtaanapidon, lämpötilojen hallinnan, henkilökunnan hygieniasaamisen varmistamisen ja monia muita elintarviketurvallisuuteen liittyviä asioita. Elintarvikealan yrityksen omavalvonta koostuu tukijärjestelmästä ja tarvittaessa muista vaarojen hallintakeinoista. Kuvaus omavalvonnasta voi olla kirjallinen, sähköinen tai osittain suullinenkin. Toimijan on noudatettava omavalvontaa ja pidettävä se ajan tasalla. Omavalvontaa laadittaessa otetaan huomioon yrityksen koko ja toiminnan luonne. Omavalvontaan liittyy tiettyjä kirjanpito vaatimuksia. Omavalvonnan kirjausten avulla toimija pystyy esittämään valvojalle, että omavalvonta toteutuu. Omavalvonnan kirjauksia voivat olla esimerkiksi lämpötilan seurantaan liittyvät kirjaukset. Omavalvonnan kirjausten säilytyksestä on huolehdittava.	X		
19. Yleisesti allergioita aiheuttavia ja gluteenia sisältäviä raaka-aineita ja tuotteita täytyy säilyttää varastossa hyvin merkittyinä ja suojattuna, esim. suljetuissa pakkauksissa. Oikein. Kyllä, yleisesti allergioita aiheuttavia ja gluteenia sisältäviä raaka-aineita ja tuotteita tulee säilyttää varastossa hyvin merkittyinä ja suojattuina, esim. suljetuissa pakkauksissa. Jos esimerkiksi gluteenittomia jauhoja säilytetään samassa varastossa suojaamattomana kuin muitakin jauhoja, on kontaminaatiovaara suuri. Saastuminen voi tapahtua myös silloin, jos gluteeniton ja tavanomaista tuotetta, kuten leipää, säilytetään varastossa lähellä toisiaan. Elintarvikkeiden asianmukainen käsittely ja säilytys on tärkeää myös varastossa, mikä on osa elintarviketurvallisuuden hallintaa.	X		
20. Ihmisen iholla on aina mikrobeja. Oikein. Ihmisen iholla on aina mikrobeja. Ihon mikrobisto koostuu erilaisista bakteereista, sienistä ja viruksista. Nämä mikrobit ovat yleensä hyödyllisiä ja auttavat ylläpitämään ihon terveyttä estämällä haitallisten taudinaiheuttajien kasvua. Huolellinen ja säännöllinen käsienpesu on tärkein elintarvikkeiden hygieenisen käsittelyn edellytys puhtaan ja riittävän suojavaatetuksen lisäksi.	X		
21. Jos noutopöydässä on tarjolla salaattia tai makaronilaatikkoa ja niitä jää yli, niitä voi myydä asiakkaalle seuraavana päivänä. Väärin. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet saavat olla tarjolla vain kerran. Kerran tarjolla ollutta ruokaa ei ole sallittua myydä asiakkaalle enää seuraavana päivänä. Jos tarjoilu aika on päättynyt ja kylmänä pidettävät elintarvikkeet ovat säilyneet korkeintaan +6 celsiusasteisina ja kuumana pidettävät vähintään +60 celsiusasteisina, voi linjastolta myydä tai luovuttaa elintarvikkeita esim. henkilökunnalle tai ulkopuolisille tahoille (esim. ruoka-aputoimijalle). Jos kylmänä säilytettävät elintarvikkeet ovat tarjoilun aikana lämpötilaltaan enintään +6 -+12 celsiusastetta, niitä voi myydä tai luovuttaa enintään 4 tunnin ajan tarjoilun alkamisesta.		X	
22. Työntekijä voi levittää tarttuvaa tautia elintarvikkeiden kautta muihin ihmisiin, vaikka hänellä ei olisi taudin oireita. Oikein. Työntekijä voi levittää tarttuvaa tautia (esim. norovirus) elintarvikkeiden kautta muihin ihmisiin, vaikka hänellä ei olisi taudin oireita. Tämä johtuu siitä, että jotkut taudinaiheuttajat voivat tarttua ja levitä oireettomiin kantajien kautta. Hyvä käsihygieni ja elintarvikehygieni ovat välttämättömiä tartuntojen ehkäisemiseksi. Henkilön, jolla on elintarvikkeiden välityksellä mahdollisesti tarttuva tauti tai joka on tällaisen taudin kantaja, ei saa käsitellä elintarvikkeita tai oleskella mistään syystä elintarvikkeiden käsittelyalueella, jos olemassa on suoran tai epäsuoran saastumisen vaara.	X		



Vastaa alla oleviin väittämiin valitsemalla joko O = OIKEIN tai V = VÄÄRIN vaihtoehto	O	V	Tark.
23. Pakastekala täytyy sulattaa jäähdytetyssä tilassa. Oikein. Pakastettujen elintarvikkeiden sulamista kannattaa välttää huolellisesti siihen saakka, kun ne sulatetaan lopullista kulutusta tai elintarvikkeen valmistuksessa käyttämistä varten. Elintarvikkeiden sulattaminen on tehtävä siten, että taudinaiheuttajien lisääntymisen tai muodostumisen riski elintarvikkeissa on mahdollisimman pieni. Pakastetut elintarvikkeet kannattaa siten pääsääntöisesti sulattaa kylmiössä tai muussa vastaavassa jäähdytetyssä tilassa, jotta sulatettavan elintarvikkeen pinnan lämpötila ei nouse elintarvikkeen muita osia korkeammaksi. Sulatuksen aikana syntyvät valumanesteet on puhdistettava pinnoilta tai johdettava viemäriin mahdollisimman nopeasti, eivätkä ne saa aiheuttaa terveysriskiä. Elintarvikkeita voidaan tietyissä tapauksissa sulattaa osana valmistusprosessia.	X		
24. Elintarvikehuoneisto täytyy siivota säännöllisesti puhtaanapitosuunnitelman mukaan. Lisäksi puhtautta täytyy seurata jatkuvasti. Oikein. Elintarvikehuoneistossa on oltava hyvä siisteys ja hyvä hygieniataso. Tällä taataan se, että elintarvikkeiden käsittely ja säilytys tapahtuvat hygieenisesti, ja elintarvikkeet ovat kuluttajille turvallisia. Elintarvikehuoneiston omavalvontaan kuuluu puhtaanapitosuunnitelma. Tämä suunnitelma määrittelee, miten tiloja, laitteita ja työvälineitä pidetään puhtaina, millaisia siivousvälineitä ja -aineita käytetään, kuinka usein siivousta tehdään ja kuka on vastuussa siivouksesta. Puhtautta tulee myös seurata jatkuvasti, jotta voidaan varmistaa, että hygieniataso pysyy riittävänä ja mahdolliset ongelmat havaitaan ajoissa. Tämä jatkuva seuranta auttaa pitämään elintarvikehuoneiston turvallisena ja hygieenisenä.	X		
25. Paikallinen elintarvikevalvontaviranomainen on vastuussa siitä, että elintarvikemyymälässä myytävät elintarvikkeet ovat turvallisia. Väärin. Vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta on aina elintarvikealan toimijalla itsellään, joka toteuttaa omavalvontaa varmistaakseen, että heidän tuotteensa täyttävät lainsäädännön vaatimukset. Paikallisen elintarvikevalvontaviranomaisen tehtävä on valvoa sitä, että elintarvikealan toimija varmistaa, että elintarvikemyymälässä myytävät elintarvikkeet ovat turvallisia. Tämä valvonta kattaa elintarvikkeiden tuotannon, jalostuksen ja jakelun kaikki vaiheet.		X	
26. Hyvä käsihygienia ehkäisee ruokamyrkytyksiä. Oikein. Hyvä käsihygienia on erittäin tärkeä keino ehkäistä ruokamyrkytyksiä. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavat mikrobit voivat levitä ruoan valmistajan käsien kautta, jos käsihygienia on puutteellinen. Käsistä poistetaan korut. Kädet pestään lämpimällä vedellä ja nestesaippualla ja kuivataan huolellisesti. Kädet tulee pestä huolellisesti ennen työhön ryhtymistä sekä tarvittaessa työn aikana ja työvaiheiden välillä, esimerkiksi raaka-aineiden ja multaisten, likaisten tai pilaantuneiden elintarvikkeiden käsittelyn jälkeen. Kädet tulee pestä aina WC:ssä käynnin yhteydessä, tupakoinnin jälkeen tai yskimisen, aivastamisen tai niistämisen jälkeen.	X		
27. Kaikki mikrobien myrkyt tuhoutuvat, kun ruoka kuumennetaan yli +60 celsiusasteeseen. Väärin. Kaikki mikrobien myrkyt eivät tuhoudu, kun ruoka kuumennetaan yli +60 celsiusasteeseen. Vaikka monet mikrobit ja niiden tuottamat toksinit tuhoutuvat kuumennettaessa, jotkut bakteerien tuottamat myrkyt kestävät korkeita lämpötiloja, kuten <i>Staphylococcus aureus</i> -bakteerin tuottama enterotoksiini. Kuumennetun ruoan liian hidas jäähdytys voi aiheuttaa mikrobien tuottamien myrkyjen lisääntymistä.		X	



Vastaa alla oleviin väittämiin valitsemalla joko O = OIKEIN tai V = VÄÄRIN vaihtoehto	O	V	Tark.
28. Ihmisen ihon haavoista voi siirtyä elintarvikkeisiin ruokamyrkytyksiä aiheuttavia bakteereja. Oikein. Ihmisen ihon haavoista ja rikkoutuneesta ihosta voi siirtyä elintarvikkeisiin ruokamyrkytyksiä aiheuttavia bakteereja. Esimerkiksi <i>Staphylococcus aureus</i> on yleinen iholla ja haavoissa esiintyvä bakteeri. Kun se lisääntyy ruoassa, voi se tuottaa ruokaan enterotoksiineja, jotka aiheuttavat ruokamyrkytyksiä. Haavat tulee suojata asianmukaisesti esimerkiksi laastarilla. Jos haava on kädessä, tulee käyttää lisäksi suojakäsineitä. Suojakäsineiden käytöllä estetään bakteerien leviäminen kädessä olevasta haavasta pakkaamattomaan elintarvikkeeseen. Lisäksi on huolehdittava huolellisesta ja säännöllisestä käsienpesusta. Henkilön, jolla on esimerkiksi tulehtuneita haavoja, ihotulehduksia tai ihovammoja, ei saa käsitellä elintarvikkeita tai oleskella mistään syystä elintarvikkeiden käsittelyalueella, jos olemassa on suoran tai epäsuoran saastumisen vaara.	X		
29. Vihannesleikkurin päivittäiseen puhdistamiseen riittää huuhtelu vedellä. Väärin. Pelkkä huuhtelu vedellä ei riitä vihannesleikkurin päivittäiseen puhdistamiseen. Vihannesleikkuriin voi jäädä ruokajäämiä ja mikrobeja, jotka eivät poistu pelkällä vedellä. On tärkeää käyttää pesuainetta ja harjaa, jotta kaikki lika ja mikrobit saadaan poistettua tehokkaasti.		X	
30. Jos myy elintarvikkeita liikkuvasta kioskista tai myyntivaunusta, ei tarvitse tehdä omavalvontaa. Väärin. Elintarvikkeita myyvä kioskista tai myyntivaunu ovat elintarvikealan toimijoita. Omavalvonta on tärkeä osa elintarvikeeturvallisuuden varmistamista, ja sen avulla hallitaan elintarvikehuoneiston toimintaan liittyviä riskejä ja vaaratekijöitä. Omavalvontavelvoite koskee kaikkia elintarvikealan toimijoita, mukaan lukien liikkuvat elintarvikehuoneistot, kuten myyntivaunut ja -kioskit.		X	
31. Ruokamyrkytyksen voi saada nautien jauhelihampihvistä, joka on kypsennetty puolikypsäksi (medium). Oikein. Raaka liha voi sisältää bakteereita, kuten EHEC-bakteeria (enterohemorraaginen <i>E. coli</i>). Bakteerit voivat levitä lihan pinnalta koko jauhelihamassaan jauhamisen aikana. Jos jauhelihampihvi jätetään puolikypsäksi, nämä bakteerit eivät välttämättä tuhoudu ja voivat aiheuttaa ruokamyrkytyksen. EHEC-bakteerin riskiä voi hallita kypsennämällä jauhelihampihvin täysin. Ruokavirasto suosittelee tarjoilemaan jauhelihampihvit kaikille ruokailijoille täysin kypsennettyinä niin, että sisälämpötila on joko paksummasta kohdasta mitattuna saavuttanut +75 celsiusastetta tai pysynyt +70 celsiusasteessa 2 minuutin ajan. Lapsille jauhelihampihvit tulee tarjoilla aina täysin kypsinä.	X		
32. Mikrobeja voi siirtyä elintarvikkeisiin lian ja pölyn mukana. Oikein. Mikrobit voivat siirtyä elintarvikkeisiin hyvin monin eri tavoin mm. käsien, työvälineiden ja ilman välityksellä.	X		
33. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet saavat jäätyä kuljetuksen aikana. Väärin. On tärkeää varmistaa, että elintarvikkeita kuljetetaan niille säädetyissä lämpötiloissa. Elintarvikkeiden rakenne muuttuu varsinkin jäädytettäessä, koska se on pakastamista hitaampaa. Kun jäähtynyt elintarvike sulaa takaisin oikeaan lämpötilaan, tarjoaa rikkoutunut rakenne mikrobeille hyvät edellytykset nopeaan kasvuun.		X	



Vastaa alla oleviin väittämiin valitsemalla joko O = OIKEIN tai V = VÄÄRIN vaihtoehto	O	V	Tark.
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. Oikein. Elintarvikehuoneiston valmistustiloissa kuumana säilytettyä ruokaa saa jäähdyttää ja myydä seuraavana päivänä jäähdytettynä tai uudelleen kuumennettuna, jos elintarvikkeen lämpötila on ruoanvalmistuksen jälkeen säilytyksen ajan pysynyt vähintään +60 celsiusasteen lämpötilassa. Jos ruoka on tarkoitettu jäähdyttää, jäähdyttäminen tulee aloittaa mahdollisimman nopeasti valmistuksen jälkeen. Ruoan jäähdytyksen tulee tapahtua korkeintaan neljässä tunnissa ruoan säilytyslämpötilaan korkeintaan +6 celsiusasteeseen. Elintarvikkeiden säännölliseen jäähdyttämiseen ja jäähdytettyjen elintarvikkeiden säilyttämiseen tulee olla tähän tarkoitukseen varatut laitteet ja kalusteet. Elintarvikkeiden kylmäsäilytyslaitteita ei ole tarkoitettu elintarvikkeiden jäähdyttämiseen, sillä niiden jäähdytysteho ei yleensä ole riittävä vaadittavan jäähdytysnopeuden saavuttamiseen. Elintarvikkeet on jäähdytettävä enintään neljässä tunnissa niiden säilytyslämpötilaan. Kylmäsäilytyslaitteessa on mahdollista jäähdyttää vain pieniä määriä elintarvikkeita edellyttäen, että laitteen teho on riittävä ja samaan aikaan laitteessa säilytettävien muiden elintarvikkeiden lämpötila ei nouse. Jäähdyttämisen onnistumista ja säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilaa tulee seurata omavalvonnan avulla.	X		
35. Puhdistus- ja siivousvälineitä voi säilyttää WC:ssä suojaamattomina WC-pöntön vieressä. Väärin. Puhdistus- ja siivousvälineitä ei tule säilyttää suojaamattomina WC-pöntön vieressä. WC on alue, jossa bakteerit ja muut mikrobit voivat helposti levitä, ja suojaamattomat välineet voivat kontaminoitua. Puhdistus- ja siivousvälineet on puhdistettava käytön jälkeen sekä huollettava ja säilytettävä hygieenisesti. Toiminta tulee aina suhteuttaa elintarvikehuoneiston toiminnan luonteeseen ja laajuuteen. Välineiden puhdistus, huolto ja säilytys saattaa tarvita erillisen huoneen. Siivouskaappi tai -komero voi olla riittävä. Joissain tapauksissa puhdistus- ja siivousvälineitä voi säilyttää esimerkiksi pesupöydän alla olevassa kaapissa tai elintarvikehuoneistossa voidaan käyttää kertakäyttöisiä siivousvälineitä. Siivousvälinetila voi olla sijoitettuna myös elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen, jos se toiminnan laatu ja laajuus huomioon ottaen on tarkoituksenmukaista. Täytyy kuitenkin varmistua siitä, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu.		X	
36. Omavalvontaan perehtyminen on osa uuden työntekijän perehdyttämistä. Oikein. Omavalvontaan perehtyminen on olennainen osa uuden työntekijän perehdyttämistä elintarvikealalla. Omavalvonta kattaa kaikki ne toimenpiteet, joilla varmistetaan elintarviketurvallisuus ja hygienia, joten on tärkeää, että uusi työntekijä ymmärtää nämä käytännöt ja osaa noudattaa niitä. Perehdyttämisen aikana työntekijälle opetetaan, miten omavalvontaa noudatetaan käytännössä. Tämä auttaa varmistamaan, että kaikki työntekijät toimivat yhtenäisesti ja turvallisesti.	X		
37. Mikrobit voivat lisääntyä nopeasti likaisissa ruokailuastioissa ja ruokailuvälineissä. Oikein. Likaisissa astioissa ja välineissä on usein ruokajäämiä, jotka tarjoavat mikrobeille runsaasti ravinteita lisääntymistä varten. Mikrobit tarvitsevat vettä lisääntyäkseen. Likaiset astiat ja välineet ovat usein kosteita, mikä luo suotuisan ympäristön mikrobien lisääntymiselle. Huoneenlämpö tai hieman lämpimämpi ympäristö on ihanteellinen monille mikrobeille. Likaiset astiat, jotka jätetään pesemättä, voivat olla juuri tällaisessa lämpötilassa. Mitä pidempään astiat ja välineet ovat likaisina, sitä enemmän aikaa mikrobeilla on lisääntyä. Mikrobit voivat jakautua nopeasti, ja suotuisissa olosuhteissa niiden määrä voi kasvaa eksponentiaalisesti.	X		
38. Kun työpinnat puhdistaa heti työskentelyn jälkeen, vähentää hygieenisia riskejä. Oikein. Työpintojen puhdistaminen heti työskentelyn jälkeen vähentää merkittävästi hygieenisia riskejä. Tämä käytäntö estää bakteerien ja muiden taudinaiheuttajien kertymisen pinnoille, mikä voi johtaa ristikontaminaatioon ja mahdollisiin ruokamyrkytyksiin. Säännöllinen ja välitön puhdistus auttaa myös pitämään työympäristön siistinä ja turvallisena.	X		



Vastaa alla oleviin väittämiin valitsemalla joko O = OIKEIN tai V = VÄÄRIN vaihtoehto	O	V	Tark.
39. Elintarvikkeita pilaavat bakteerit voivat lisääntyä nopeasti, jos lämpötila on +6 ja +60 celsiusasteen välillä. Oikein. Lämpötila vaikuttaa elintarvikkeiden turvallisuuteen ja säilyvyyteen. Osa ruuissa olevista bakteereista, viruksista ja muista mikrobeista voi aiheuttaa ruokamyrkytyksiä. Niiden määrää elintarvikkeissa voi hallita käsittely- ja säilytyslämpötilojen avulla. Hyvään lämpötilahallintaan kuuluu aina myös lämpötilojen tarkkailu. Ihmiselle haitallisten bakteerien lisääntymiselle otollinen lämpötila-alue, eli elintarvikkeen vaaravyöhyke, on +6 - +60 celsiusastetta. Elintarvikkeiden tarpeetonta säilyttämistä tai käsittelyä tällä lämpötilavälillä vältetään.	X		
40. Jos elintarvikkeessa on säilöntäaineita, siinä ei voi olla bakteereja, jotka aiheuttavat ruokamyrkytyksen. Väärin. Säilöntäaineet auttavat estämään bakteerien ja muiden mikro-organismien lisääntyä elintarvikkeissa, mutta ne eivät takaa täydellistä suojaa ruokamyrkytyksiä aiheuttavilta bakteereilta. Usein ne hidastavat tai estävät bakteerien kasvua, mutta eivät tuhoa niitä. Myös elintarvikkeiden säilytysolosuhteet vaikuttavat bakteerien kasvuun. Jos elintarviketta ei säilytetä asianmukaisesti niin bakteerit voivat lisääntyä säilöntäaineista huolimatta.		X	