



HYGIENKOMPETENSTEST / MODELLSERIE I

Observera: bara ett svarskruss / fråga. Svarstiden är 45 minuter. Man får avlägsna sig från testtillfället tidigast 30 minuter efter att testet började. Man godkänns för testet med 34/40 poäng. Man förlorar inte poäng för fel svar. Man bör skriva svaren med kulspetspenna eller motsvarande skrivdon, som garanterar att testresultaten består och är dugliga för arkivering.

VÄNLIGEN Fyll i följande uppgifter, texta tydligt eller använd versaler, tack.

Svarare	Födelsedatum/dd.mm.åå åå	Yrke
Kompetenstestarens namn	Kompetenstestarens beteckning	Testdatum

Svara på påståendena nedan genom att i RÄTT / FEL kolumnerna kryssa för (X) det alternativ som du anser att är riktigt.

Fråga	RÄTT	FEL
1. I temperaturer mellan +6 och +60 Celsiusgrader förökar sig den största delen av både nyttiga och skadliga mikrober snabbt.		
2. Bakterier som lever i vår miljö kan inte ses med blotta ögat.		
3. Virus kan spridas till livsmedel via händerna.		
4. Pastörisering är ett sätt döda skadliga mikrober i livsmedel.		
5. Slem som bildas på ytan av köttprodukter produceras av skadliga mikrober.		
6. Mikrober kan överföras till livsmedel via smuts och damm.		
7. Mögel kan bilda farliga gifter i livsmedel.		
8. Mognad ost har tillverkats med hjälp av nyttomikrober.		
9. Dåligt tvättade händer kan sprida matförgiftningsmikrober till arbetsmiljön och livsmedel.		
10. Bakterier som orsakar matförgiftning förökas särskilt snabbt i bioavfallskärl som förvaras i rumstemperatur.		
11. De flesta mikrober som orsakar matförgiftningar dödas när matens temperatur stiger över + 75 Celsiusgrader.		
12. Bakterier som orsakar matförgiftningar förökas snabbt i mat som har lämnats att stå i rumstemperatur.		
13. Till kalikivirus hörande Norwalkliknande virus (NLV) dör på två minuter i över +90 Celsiusgrader.		
14. Innehållet i uppsvällda konservburkar kan orsaka matförgiftningar.		
15. Färdiggjorda sallader kan förvaras i rumstemperatur utan risk för matförgiftning.		
16. Långsam kylning av mat är en av de mest betydande orsakerna till matförgiftning		
17. Man ska aldrig överskrida gränsen för påfyllning av kylutrustning, eftersom livsmedlen då inte nödvändigtvis hålls tillräckligt kalla.		

Fråga	RÄTT	FEL
18. Temperaturen för varma maträtter som ställs till servering ska hållas över minst + 60 Celsiusgrader under hela serveringstiden.		
19. Uptining av frysvaror i rumstemperatur ökar risken för matförgiftning.		
20. Mögel som har spritts från mögelost till andra ostar är inte skadlig.		
21. Frysning förbättrar livsmedlens kvalitet.		
22. Mat, som en gång har upphettats, är alltid steril.		
23. Tillagade (upphettade) och råa produkter bör alltid hanteras på olika arbetsytor och med olika redskap.		
24. Med förorening eller kontamination avses bl. a. att oönskade mikrober och/eller kemiska ämnen hamnar i produkterna.		
25. Huvudsvålen innehåller rikligt med mikrober, varför man ovillkorligen bör använda skyddsmössa då man hanterar oförpackade livsmedel, som blir lätt förskämda.		
26. Det är tillåtet att ha ringar på fingrarna då man hanterar oförpackade livsmedel, som blir lätt förskämda.		
27. Om händerna är rena, kan man pröva matens temperatur med fingrarna.		
28. Man ska inte beröra vattenkranen med nyss tvättade händer, för att händerna inte ska bli smutsiga på nytt.		
29. Gamla städredskap och sådana som är i dåligt skick kan sprida skadliga mikrober till livsmedelslokalen.		
30. Avfallskärlen i arbetslokaler ska rengöras regelbundet.		
31. Det är viktigt att dagligen rengöra och torka städredskapen, eftersom mikrober kan spridas från ett ställe till ett annat via smutsiga redskap.		
32. Förpliktelserna att upplägga och verkställa egenkontrollplan berör alla företag som hanterar livsmedel.		
33. Övervakningen av livsmedlens förvaringstemperaturer ingår i egenkontrollen.		
34. Med hjälp av egenkontrollen minskar man också mängderna av odugliga livsmedel och livsmedel som måste förstöras.		
35. Städredskap ska ha reserverats ett separat förvaringsrum utrustat med ventilation och vattenkran.		
36. Vid uppläggningsplanen är det viktigt att hitta de punkter, där man kan påverka livsmedlens kvalitet och säkerhet.		
37. Inspektionerna av temperaturerna i mottagna livsmedel som kräver het eller kall förvaring ingår i egenkontrollen.		
38. Förvaringstemperaturen för färsk fisk och fiskrom är 0...+3 Celsiusgrader.		
39. I alla kylutrymmen i livsmedelslokalen ska det finnas en termometer.		
40. Då man misstänker matförgiftning ska verksamhetsutövaren alltid göra en anmälan till kommunens hälsoskyddsmyndigheter.		