



HYGIENKOMPETENSTEST / MODELLSERIE I

Observera: bara ett svarskräys / 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.åååå | 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. Rätt. För många mikrober är optimal förökningstemperatur + 6 - + 60 Celsiusgrader. Mikrober förökas mer effektivt när temperaturen är gynnsam för dem. | X | |
| 2. Bakterier som lever i vår miljö kan inte ses med blotta ögat. Rätt. Man kan inte urskilja enskilda bakterier utan mikroskop. | X | |
| 3. Virus kan spridas till livsmedel via händerna. Rätt. Det kan ex. efter ett besök på toaletten finnas kvar sådana mikrober på händernas hud som orsakar matförgiftningar, om man har slarvat med tvättningen av händerna. Från händerna kan matförgiftningsmikroberna överföras till oförpackade livsmedel eller arbetslokaler. | X | |
| 4. Pastörisering är ett sätt döda skadliga mikrober i livsmedel. Rätt. Pästörisering är en värmebehandlingsmetod, med vilken man dödar mikrobernas vegetativa former, och som orsakar bara minimala skador i kemiska och organoleptiska egenskaper. Vid pastörisering mjölk höjs dess temperatur till ex. 72 grader under 15 sekunder. Pastörisering dödar inte bakteriesporer, och är därför inte samma sak som sterilisering. | X | |
| 5. Slem som bildas på ytan av köttprodukter produceras av skadliga mikrober. Rätt. Vissa skadliga mikrober bildar slem. Slem som bildas exempelvis på ytan av korv är ett tecken på att livsmedlet har förskämts. Slembildande mikrober kan snabbt föröka sig i livsmedel exempelvis när livsmedlet förvaras eller hålls framme under alltför varma förhållanden för servering. | X | |
| 6. Mikrober kan överföras till livsmedel via smuts och damm. Rätt. Orenligheter som smuts och damm i miljön innehåller mikrober. Om smuts eller damm hamnar i livsmedel, kommer det också mikrober till livsmedlet. | X | |
| 7. Mögel kan bilda farliga gifter i livsmedel. Rätt. Mögel kan växa i livsmedel. Vissa mögel bildar då de växer mögelgifter som är farliga för människans hälsa. Mögelgifter försvinner vid upphettning inte nödvändigtvis ur livsmedlet, fastän det egentliga möglet skulle dödas. | X | |

| | | |
|---|---|---|
| 8. Mognad ost har tillverkats med hjälp av nyttomikrober. Rätt. Vid tillverkning av mognad ost utnyttjas noggrant undersökta och kontrollerade mikrobstammar. De förbättrar ostens hållbarhet samt inverkar på dess struktur och smak. | X | |
| 9. Dåligt tvättade händer kan sprida matförgiftningsmikrober till arbetsmiljön och livsmedel. Rätt. Mikrober som orsakar matförgiftning kan finnas kvar på huden exempelvis efter ett WC-besök, om händerna har tvättats slarvigt. Från händerna kan matförgiftningsmikroberna överföras till oförpackade livsmedel eller arbetslokaler. | X | |
| 10. Bakterier som orsakar matförgiftning förökas särskilt snabbt i bioavfallskärl som förvaras i rumstemperatur. Rätt. Tillväxtförhållandena är gynnsamma för bakterier i bioavfallskärl som förvaras i rumstemperatur. Utöver att temperaturen är gynnsam för tillväxt, finns det även tillräckligt av näring och fuktighet. Syreförhållandena varierar i avfallsets olika delar, varför bakterier som trivs i såväl syrerika som syrefria förhållanden kan föröka sig i bioavfallskärl. | X | |
| 11. De flesta mikrober som orsakar matförgiftningar dödas när matens temperatur stiger över + 75 Celsiusgrader. Rätt. De flesta mikrober som orsakar matförgiftningar tål inte temperaturer över + 75 Celsiusgrader. Bakteriernas sporer tål avsevärt högre temperaturer. | X | |
| 12. Bakterier som orsakar matförgiftningar förökas snabbt i mat som har lämnats att stå i rumstemperatur. Rätt. Temperaturen för livsmedel som har lämnats att stå i rumstemperatur blir gynnsam för bakterieförökning, varför bakteriernas förökningshastighet i livsmedlen ökar avsevärt. | X | |
| 13. Till kalikivirus hörande Norwalkliknande virus (NLV) dör på två minuter i över +90 Celsiusgrader. Rätt. NLV, som ger matförgiftningar, dör vid värmebehandling. Viruset tål dock ovanligt hög temperatur. Två minuter i över + 90 Celsiusgrader räcker för att döda NLV i livsmedel. | X | |
| 14. Innehållet i uppsvällda konservburkar kan orsaka matförgiftningar. Rätt. Uppsvällning av konservburkar orsakas av gaser från skadliga mikrober och är således ett tecken på att konservburkens innehåll har förskämts. Innehållet i förskämda konservburkar kan innehålla matförgiftningsmikrober. | X | |
| 15. Färdiggjorda sallader kan förvaras i rumstemperatur utan risk för matförgiftning. Fel. Färdiggjorda sallader är lätt förskämbara livsmedel. Exempelvis styckade eller rivna vegetabilier och rotfrukter, kött, fisk och majonnäs är ofta tillverkningsämnen i färdiggjorda sallader som ska förvaras svalt. | | X |
| 16. Långsam kylning av mat är en av de mest betydande orsakerna till matförgiftning. Rätt. Ju längre det dröjer att kyla ned maten till under + 6 Celsiusgrader, desto mer tid finns det för mikrober som orsakar matförgiftning att föröka sig snabbt under optimala förhållanden. Maten ska kylas till under + 6 Celsiusgrader inom fyra timmar. När det tillverkas stora mängder på en gång, kan nedkylningen av maten dröja för länge. | X | |
| 17. Man ska aldrig överskrida gränsen för påfyllning av kylutrustning, eftersom livsmedlen då inte nödvändigtvis hålls tillräckligt kalla. Rätt. Påfyllningsgränsen är en bruksanvisning från tillverkaren av kylutrustning beträffande maximal påfyllning. Påfyllningsgränsen ska inte överskridas, därför att livsmedel som hamnar utanför påfyllningsgränsen hålls då inte tillräckligt kalla. | X | |

| | | |
|---|---|---|
| 18. Temperaturen för varma maträtter som ställs till servering ska hållas över minst+ 60 Celsiusgrader under hela serveringstiden. Rätt. För de flesta mikrober sker förökningen långsamt i temperaturer över + 60 Celsiusgrader. Maten ska dock inte hållas varm i mer än fyra timmar. | X | |
| 19. Upptining av frysvaror i rumstemperatur ökar risken för matförgiftning. Rätt. Frysning förstörs inte alla mikrober. I frysvaror smälter ytliga partier snabbare än inre delar. Ytliga partier värms till rumstemperatur, som är gynnsam för mikrotillväxt, fästans inre delar fortfarande skulle vara isiga. | X | |
| 20. Mögel som har spritts från mögelost till andra ostar är inte skadlig. Fel. Det är skadligt att mögel sprids från mögelost till andra ostar, där det inte hör hemma, och det kan utöver kvalitativa skador även orsaka att de andra ostarna blir förskämda. Det är dock inte nödvändigtvis hälsofarligt att möglet sprids till andra ostar. | | X |
| 21. Frysning förbättrar livsmedlens kvalitet. Fel. Frysning förstörs inte alla mikrober. Frysning gör oftast att det bara tar längre tid för livsmedel att bli förskämda, och förlänger förvaringstiden. Frysning gör inte kvaliteten bättre och förhindrar inte heller helt och hållet att livsmedel blir förskämda. | | X |
| 22. Mat, som en gång har upphettats, är alltid steril. Fel. Upphettning av mat gör inte maten steril. Upphettandet dödar inte nödvändigtvis bakterie- och mögelsporer. Förökningen av mikrober kan starta på nytt från sporena under gynnsamma förhållanden, varvid maten kan bli förskämd. Färdiggjord mat kan även kontamineras via exempelvis medarbetarens händer efter upphettandet. | | X |
| 23. Tillagade (upphettade) och råa produkter bör alltid hanteraspå olika arbetsytor och med olika redskap. Rätt. Det sprids mikrober till tillagade (upphettade) produkter, om de hanteras med samma redskap eller på samma arbetsytor som råa produkter. | X | |
| 24. Med förorening eller kontamination avses bl. a. att oönskade mikrober och/eller kemiska ämnen hamnar i produkterna. Rätt. Förening eller kontamination kan vara mikrobiologisk, kemisk eller fysikalisk. Den är icke önskad och kan orsaka förskämda livsmedel eller matförgiftning. | X | |
| 25. Huvudsvålen innehåller rikligt med mikrober, varför man ovillkorligen bör använda skyddsmössa då man hanterar oförpackade livsmedel, som blir lätt förskämda. Rätt. Huvudsvålen har mycket mikrober, som då de hamnar i livsmedel kan göra att produkten blir förskämd eller ge matförgiftning. Skyddsmössan förhindrar mikroberna i huvudsvålen och håret från att hamna i livsmedel. | X | |
| 26. Det är tillåtet att ha ringar på fingrarna då man hanterar oförpackade livsmedel, som blir lätt förskämda. Fel. Det är inte tillåtet att ha ringar och andra synliga smycken då man hanterar oförpackade livsmedel, eftersom förhållandena under ringar är optimala för tillväxten av många mikrober. Smyckena kan av misstag falla till livsmedel. | | X |
| 27. Om händerna är rena, kan man pröva matens temperatur med fingrarna. Fel. Man ser inte med blotta ögonen händernas mikrobiologiska renhet och det kan spridas mikrober från fingrarna till den färdiga maten. För mätning av temperature ska användas en mätare, som är lätt att rengöra. | | X |
| 28. Man ska inte beröra vattenkranen med nyss tvättade händer, för att händerna inte ska bli smutsiga på nytt. Rätt. Ytan på vattenkranar är en mikromiljö, eftersom de berörs med smutsiga händer. Kranen ska stängas med ex. en pappershandduk. | X | |

| | | |
|---|---|--|
| 29. Gamla städredskap och sådana som är i dåligt skick kan sprida skadliga mikrober till livsmedelslokalen. Rätt. Städredskapen slits och nedsmutsas vid användning. Det finns mikrober kvar i dem trots regelbunden tvättning. Städredskapen bör förnyas regelbundet. | X | |
| 30. Avfallskärnen i arbetslokaler ska rengöras regelbundet. Rätt. Smutsiga avfallskärnl är gynnsam tillväxtmiljö för mikrober. Smutsiga avfallskärnl i arbetslokaler utgör en hygienisk risk, varför de ska rengöras regelbundet. | X | |
| 31. Det är viktigt att dagligen rengöra och torka städredskapen, eftersom mikrober kan spridas från ett ställe till ett annat via smutsiga redskap. Rätt. Städredskapen blir smutsiga under användningen och smutsiga städredskap kan sprida skadliga mikrober till livsmedelslokalen. Därför ska städredskap rengöras och torkas noggrant dagligen. Det att städredskapen torkas efter användningen förhindrar förökningen av mikrober i dem. | X | |
| 32. Förpliktelseerna att upplägga och verkställa egenkontrollplan berör alla företag som hanterar livsmedel. Rätt. Uppläggandet och verkställandet av egenkontrollplan är en lagstadgad föpliktelse som alltsedan år 1995 har gällt alla företag som hanterar livsmedel. Företagets alla medarbetare ansvarar för ett egenkotrollen verkställs. | X | |
| 33. Övervakningen av livsmedlens förvaringstemperaturer ingår i egenkontrollen. Rätt. Korrekta förvaringstemperaturer inverkar på livsmedlens hållbarhet och säkerhet. Det att de kontrolleras med termometrar är en viktig del av egenkontrollen. | X | |
| 34. Med hjälp av egenkontrollen minskar man också mängderna av odugliga livsmedel och livsmedel som måste förstöras. Rätt. Enligt lagen skall näringsutövaren identifiera och katalogisera de punkter i livsmedlens tillverkning och hantering som är kritiska med hänseende å livsmedelsbestämmelserna samt vidta åtgärder för regelbunden kontroll av punkterna ifråga. När eventuella missförhållanden åtgärdas i tid, minskar mängderna odugliga livsmedel och sådana som skall förstöras. | X | |
| 35. Städredskap ska ha reserverats ett separat förvaringsrum utrustat med ventilation och vattenkran. Rätt. Städredskap ska tvättas och torkas dagligen. Vattenpunkter reserverade för tvättning av händer eller rengöring av livsmedel lämpar sig av hygieniska skål inte för rengöring av städredskap. Städredskap ska tvättas, torkas och förvaras i ett för dessa särskilt reserverat rum, försett med god ventilation. | X | |
| 36. Vid uppläggnngen av egenkontrollplanen är det viktigt att hitta de punkter, där man kan påverka livsmedlens kvalitet och säkerhet. Rätt. Syftet med egenkontrollen är att finna de kritiska punkterna i verksamheten och att säkra en korrekt hantering av livsmedlen. Kunderna har rätt att få kvalitativa produkter som kan användas och konsumeras tryggt. | X | |
| 37. Inspektionerna av temperaturerna i mottagna livsmedel som kräver het eller kall förvaring ingår i egenkontrollen. Rätt. Regelbundna temperaturinspektioner av mottagna livsmedel som kräver het eller kall förvaring ingår i egenkontrollen. Produkter som inte uppfyller stållda kriterier kan returneras till varuleverantören. | X | |
| 38. Förvaringstemperaturen för färsk fisk och fiskrom är 0...+3 Celsiusgrader. Rätt. Färsk fisk och fiskrom är livsmedel som förskåms synnerligen lätt, och skall förvaras i en temperatur kringden för smältande is, dvs. 0 - + 3 Celsiusgrader. Vissa matförgiftningsbakterier som ex. <i>Listeria monocytogenes</i> och <i>Clostridium botulinum</i> , vilka fisk och fiskrom anses vara risklivsmedel, klarar att föröka sig i så pass låg temperatur som + 3 Celsiusgrader. | X | |

| | | |
|--|---|--|
| <p>39. I alla kylutrymmen i livsmedelslokalen ska det finnas en termometer.</p> <p>Rätt. Kontrollen och registrering av temperaturer är en viktig del av egenkontrollen. Termometern är härvid ett oundgängligt och obligatoriskt arbetsredskap.</p> | X | |
| <p>40. Då man misstänker matförgiftning ska verksamhetsutövaren alltid göra en anmälan till kommunens hälsoskyddsmyndigheter.</p> <p>Rätt. Verksamhetsutövaren skall anmäla om matförgiftningsmisstankar till kommunens hälsoskyddsmyndighet, som har skyldighet att utreda de eventuella epidemier inom sitt område som förmedlas via livsmedel eller hushållsvatten.</p> | X | |