



Hygieniapassi Testi 2026

Free Practice Test — 30 Real Exam-Style Questions

with full answer key & explanations

**Unlock the full bank of 180 questions
+ unlimited timed mock exams + mistake book**

Practice on the web: <https://certs.theorypractice.app/fihygenia>

\$2.99 / week · \$6.99 / month · cancel anytime

What you unlock: all 180 questions • unlimited timed mock exams • mistake book • instant explanations

Study offline on the free app — search your exam on the App Store or Google Play



Unlock all 180 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/fihygenia>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



Practice Questions

Try all 30 first, then check the answer key at the back.

Want the other 150+ questions & full timed mock exams? Unlock at
<https://certs.theorypractice.app/fihygienia>

1. Kaikkien elintarvikealan toimijoiden täytyy tehdä omavalvontaa.

- A. Väärin
- B. Oikein

2. Pakkausmerkintöjen tulee vastata elintarvikkeen raaka-ainekoostumusta.

- A. Oikein
- B. Väärin

3. Salmonella voi levitä esimerkiksi välineistä, joilla käsitellään raakaa siipikarjan lihaa.

- A. Oikein
- B. Väärin

Study offline on the free app — search your exam on the App Store or Google Play

4. Kun käsitellään pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kertakäyttökäsineet vähentävät ruokamyrkytyksen riskiä, jos niitä käyttää oikein.

- A. Väärin
- B. Oikein

5. Jääpaloista ei voi saada ruokamyrkytystä.

- A. Oikein
- B. Väärin

6. Kylmäkalusteeseen on merkitty täyttöraja. Täyttörajalla ei ole merkitystä sille, miten elintarvikkeet säilyvät kylmäkalusteessa.

- A. Oikein
- B. Väärin

Want the other 150+ questions & full timed mock exams? Unlock at
<https://certs.theorypractice.app/fihygienia>



Unlock all 180 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/fihygienia>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



7. Puhdistussuunnitelma on osa omavalvontasuunnitelmaa.

- A. Väärin
- B. Oikein

8. Avoinna olevan elintarvikehuoneiston saa ilmoittaa viranomaiselle jälkikäteen, kun toiminta on jo alkanut.

- A. Väärin
- B. Oikein

9. Silmämääräinen tarkastus riittää arvioimaan, onko liha kypsynyt turvallisesti.

- A. Oikein
- B. Väärin

Study offline on the free app — search your exam on the App Store or Google Play

10. Tyhjiö- eli vakuumpakatussa elintarvikkeessa voi olla mikrobeja, jotka aiheuttavat ruokamyrkytyksiä.

- A. Oikein
- B. Väärin

11. Bakteerit ovat yksisoluisia mikro-organismeja.

- A. Oikein
- B. Väärin

12. Jos myy elintarvikkeita liikkuvasta kioskista tai myyntivaunusta, ei tarvitse tehdä omavalvontaa.

- A. Väärin
- B. Oikein

Want the other 150+ questions & full timed mock exams? Unlock at
<https://certs.theorypractice.app/fihygienia>

13. Listeria monocytogenes -bakteeri ei pysty lisääntymään jääkaappilämpötilassa.

- A. Oikein
- B. Väärin



Unlock all 180 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/fihygienia>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



14. Elintarviketyöntekijä saa pestä kädet missä tahansa altaassa elintarvikehuoneistossa.

- A. Väärin
- B. Oikein

15. Hiukset tulee suojata päähineellä elintarviketyössä.

- A. Väärin
- B. Oikein

Study offline on the free app — search your exam on the App Store or Google Play

16. Pakastemarjoissa voi olla mikrobeja, jotka aiheuttavat ruokamyrkytyksen.

- A. Väärin
- B. Oikein

17. Yleisesti allergioita aiheuttavia ja gluteenia sisältäviä raaka-aineita ja tuotteita täytyy säilyttää varastossa hyvin merkittyinä ja suojattuna, esim. suljetuissa pakkauksissa.

- A. Oikein
- B. Väärin

18. Elintarvikehuoneiston siivouksessa siivousvälineet tulee puhdistaa käytön jälkeen.

- A. Väärin
- B. Oikein

Want the other 150+ questions & full timed mock exams? Unlock at
<https://certs.theorypractice.app/fihygienia>

19. Kynsilakan käyttö on sallittua elintarviketyössä, jos käyttää kertakäyttökäsineitä.

- A. Oikein
- B. Väärin

20. Omavalvonta on elintarvikealan toimijan itsensä toteuttamaa valvontaa, jonka tavoitteena on varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus.

- A. Oikein
- B. Väärin



Unlock all 180 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/fihygienia>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



21. Listerioosi on erityisen vaarallinen sairaus raskaana oleville naisille.

- A. Väärin
- B. Oikein

Study offline on the free app — search your exam on the App Store or Google Play

22. Desinfiointi tarkoittaa mikrobimäärän vähentämistä turvalliselle tasolle.

- A. Oikein
- B. Väärin

23. Puhdistus- ja siivousvälineitä voi säilyttää WC:ssä suojaamattomina WC-pöntön vieressä.

- A. Oikein
- B. Väärin

24. Ristisaastuminen tarkoittaa haitallisten mikrobien tai elintarvikkeeseen kuulumattomien aineiden siirtymistä elintarvikkeesta toiseen.

- A. Väärin
- B. Oikein

Want the other 150+ questions & full timed mock exams? Unlock at
<https://certs.theorypractice.app/fihygienia>

25. Hygieniapassi vanhenee 5 vuoden kuluttua.

- A. Oikein
- B. Väärin

26. Elintarvikkeiden turvallisuus varmistetaan pitämällä ne pois vaaravyöhykkeestä (+6–+60 °C) kaikissa käsittelyvaiheissa.

- A. Väärin
- B. Oikein

27. Muovikelmulla päällystetty lämmin ruoka säilyy turvallisena huoneenlämmössä, koska kelmu suojaa ruokaa ympäristön mikrobeilta.

- A. Väärin
- B. Oikein



Unlock all 180 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/fihygienia>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



Study offline on the free app — search your exam on the App Store or Google Play

28. Ruokamyrkytys tarkoittaa aina vakavaa sairaalahoitoa vaativaa tilaa.

- A. Oikein
- B. Väärin

29. Elintarvikealan toimijan ei ole pakko tehdä omavalvontasuunnitelmaa, mutta se on suositeltavaa.

- A. Oikein
- B. Väärin

30. Raaka liha ja valmis ruoka tulee säilyttää kylmäkalusteessa erillään toisistaan.

- A. Väärin
- B. Oikein



Unlock all 180 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/fihygienia>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



Answer Key & Explanations

You just practised 30 of 180. Unlock every question + timed mocks at <https://certs.theorypractice.app/fihygienia>

1. B — Oikein

Kaikkien elintarvikealan toimijoiden on tehtävä omavalvontaa. Omavalvonta on keskeinen osa elintarviketurvallisuuden varmistamista. Suunnitelma omavalvonnasta sisältää puhtaanapidon, lämpötilojen hallinnan, henkilökunnan hygieniaosaamisen varmistamisen ja monia muita asioita.

2. A — Oikein

Yhtenä pakollisena pakkausmerkintänä on elintarvikkeen ainesosaluettelo ja tarvittaessa tiettyjen ainesosien määrä. Merkintöjen tulee antaa kuluttajalle riittävästi tietoa tuotteista, jotta hän pystyisi tekemään tietoisia valintoja ostopäätöksessään ja valitsemaan itselleen soveltuvia tuotteita.

3. A — Oikein

Yksi tavallisimmista Salmonellan levittäjistä on huonosti kypsennetty siipikarjanliha. Tällaista saastumista, jossa mikrobit siirtyvät toisesta elintarvikkeesta toiseen suoralla kosketuksella tai jonkin työvälineen tai -pinnan kautta, kutsutaan ristikontaminaatioksi.

4. B — Oikein

Kertakäyttökäsineitä käytetään suojaamaan pakkaamatonta elintarviketta käsissä mahdollisesti vielä pesemisen jälkeinkin olevilta mikrobeilta. Ihossa, varsinkin kynsissä, on luonnostaan ja saastumisen johdosta erittäin paljon mikrobeja. Suojakäsineitä tulisi aina käyttää, jos käsien iho on rikki. Jos käsineitä käytetään, on niitä käytettävä hygieenisesti ja ne on vaihdettava riittävän usein.

5. B — Väärin

Pakastaminen tai jäädyttäminen ei tuhoa läheskään kaikkia elintarvikkeessa tai vedessä olevia haitallisia mikrobeja, vaikka pieni osa mikrobeista saattaa kuolla. Mikäli jääpaloissa käytetyssä vedessä tai jääkoneessa on haitallisia mikrobeja, niitä voi olla myös jääpaloissa ja tästä voi seurata ruokamyrkytys.

6. B — Väärin

Kylmäkalusteen täyttörajan noudattaminen on tärkeää useista syistä. Jos kylmäkaluste on täytetty liian täyteen, ilma ei pääse kiertämään laitteessa kunnolla, mikä voi johtaa epätasaisiin lämpötiloihin. Tämä voi aiheuttaa sen, että jotkut elintarvikkeet eivät pysy riittävän kylminä ja voivat pilaantua nopeammin.

7. A — Väärin

Puhtaanapitosuunnitelma on pakollinen osa elintarvikealan toimijan omavalvontasuunnitelmaa. Se sisältää tiedot siitä, mitä puhdistetaan, miten usein, millä aineilla ja välineillä sekä kuka on vastuussa puhdistuksesta. Puhdistussuunnitelma on väärä termi – oikea on puhtaanapitosuunnitelma.

8. B — Oikein

Elintarvikealan toimijan tulee ilmoittaa toiminnastaan paikalliselle elintarvikevalvontaviranomaiselle vähintään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Jälkikäteinen ilmoittaminen on lainvastaista ja voi johtaa hallinnollisiin seuraamuksiin.



Unlock all 180 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/fihygienia>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start

Unofficial study material · not affiliated with any certifying body

**9. B — Väärin**

Silmämääräinen tarkastus ei riitä varmistamaan lihan turvallisuutta. Liha voi näyttää kypsältä ulkoapäin, mutta sisäosat voivat olla vielä raakoja ja sisältää haitallisia bakteereja. Luotettavin tapa varmistaa kypsäys on mitata sisälämpötila kalibrioidulla lämpömittarilla.

10. A — Oikein

Tyhjiö- eli vakuumpakkauksesta on poistettu ilma. Osa haitallisista mikrobeista pystyy lisääntymään ilman ilmasta saatavaa happea. Esimerkiksi *Listeria monocytogenes* -bakteeri viihtyy myös hapettomissa olosuhteissa. Jotkut haitalliset mikrobit, kuten vaarallista myrkkyä erittävä *Clostridium botulinum*, vaativat kasvaakseen nimenomaan hapettomia olosuhteita.

11. A — Oikein

Bakteerit ovat yksisoluisia mikro-organismeja, joita esiintyy kaikkialla luonnossa. Osa bakteereista on ihmiselle hyödyllisiä, osa haitallisia. Haitalliset bakteerit voivat lisääntyä elintarvikkeissa ja aiheuttaa ruokamyrkytyksiä.

12. A — Väärin

Elintarvikkeita myyvä kioskki tai myyntivaunu ovat elintarvikealan toimijoita. Omavalvontavelvoite koskee kaikkia elintarvikealan toimijoita, mukaan lukien liikkuvat elintarvikehuoneistot, kuten myyntivaunut ja -kioskit.

13. B — Väärin

Listeria monocytogenes on erityisen vaarallinen bakteeri, koska se pystyy lisääntymään jääkaappilämpötilassa (jopa 0–4 °C). Tästä syystä *Listeria* on erityinen riski kylmäsäilytettävissä, sellaisenaan syötävissä elintarvikkeissa, kuten graavilohessa ja vakuumpakatuissa lihaleikkeleissä.

14. A — Väärin

Kädet tulee pestä erillisessä, tähän tarkoitukseen varatussa käsienvesipistessä. Astianpesuallasta tai muita altaita ei saa käyttää käsienvesiveisiin. Käsienvesipisteiden tulee olla varustettu nestesaippualla, lämpimällä ja kylmällä vedellä sekä kertakäyttöisillä käsipaperilla.

15. B — Oikein

Hiukset tulee suojata päähineellä elintarviketyössä, jotta hiuksia tai hiuksissa olevia mikrobeja ei pääse elintarvikkeisiin. Pähineen tulee peittää kaikki hiukset kokonaan.

16. B — Oikein

Pakastaminen ei tuhoa kuin hyvin pienen osan elintarvikkeissa olevista mikrobeista. Pakastaminen säilyttää virukset hengissä ja tartuntakykyisinä. Jos marjat käytetään sulatuksen jälkeen sellaisinaan tai ainoastaan niitä lievästi lämmittäen, virukset eivät tuhoudu. Kuluttajille suositus on, että ulkomaisia pakastemarjoja kuumennetaan kauttaaltaan vähintään 5 minuutin ajan +90 °C tai keitetään 2 minuutin ajan.

17. A — Oikein

Jos esimerkiksi gluteenittomia jauhoja säilytetään samassa varastossa suojaamattomana kuin muitakin jauhoja, on kontaminaatiovaara suuri. Saastuminen voi tapahtua myös silloin, jos gluteenitonta ja tavanomaista tuotetta, kuten leipää, säilytetään varastossa lähellä toisiaan.

18. B — Oikein

Siivousvälineet tulee puhdistaa ja tarvittaessa desinfioida jokaisen käyttökerran jälkeen. Likaiset siivousvälineet levittävät mikrobeja ympäri elintarvikehuoneistoa sen sijaan, että ne puhdistaisivat pintoja. Siivousvälineitä tulee säilyttää hygieenisesti.



Unlock all 180 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/fihygienia>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start

Unofficial study material · not affiliated with any certifying body

**19. B — Väärin**

Kynsilakan käyttö ei ole suositeltavaa elintarviketyössä, koska kynsilakka voi hilseillä elintarvikkeisiin. Rakennekynsien käyttö on kielletty pakkaamattomia elintarvikkeita käsiteltäessä, koska niihin kertyy helposti mikrobeja ja ne voivat pudota elintarvikkeisiin.

20. A — Oikein

Omaavvonta tarkoittaa elintarvikealan toimijan itsensä toteuttamaa järjestelmällistä valvontaa, jonka tavoitteena on varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus ja lainsäädännön vaatimusten täytyminen. Omaavvontaa on elintarvikelain mukainen velvoite kaikille elintarvikealan toimijoille.

21. B — Oikein

Listeria monocytogenes -bakteerin aiheuttama listerioosi on erityisen vaarallinen raskaana oleville naisille, koska se voi johtaa keskenmenoon, ennenaikaiseen synnytykseen tai vastasyntyneen vakavaan infektiin. Raskaana olevia naisia neuvotaan välttämään tiettyjä korkean riskin elintarvikkeita, kuten graavilohta ja pehmeää juustoa.

22. A — Oikein

Desinfiointi tarkoittaa mikrobimäärän vähentämistä turvalliselle tasolle. Se ei välttämättä tuhoa kaikkia mikrobeja, kuten itiöitä. Desinfiointi tehdään aina pesun ja mekaanisen puhdistuksen jälkeen, jotta desinfiointiaine pääsee vaikuttamaan puhtaalle pinnalle.

23. B — 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 säilytettävä hygieenisesti.

24. B — Oikein

Ristisaastuminen (ristikontaminaatio) tarkoittaa haitallisten mikrobin tai elintarvikkeeseen kuulumattomien aineiden siirtymistä elintarvikkeesta toiseen joko suoraan tai välillisesti, esimerkiksi käsien tai välineiden kautta. Ristisaastuminen on yleinen ruokamykytysten aiheuttaja.

25. B — Väärin

Hygieniapassilla ei ole voimassaoloaika – se on voimassa toistaiseksi. Hygieniapassi on henkilökohtainen ja se rekisteröidään Ruokaviraston rekisteriin. Työnantaja ei voi pakottaa uusimaan hygieniapassia, ellei lainsäädäntö erikseen niin vaadi.

26. B — Oikein

Elintarvikkeiden turvallisuuden varmistaminen edellyttää, että niitä ei tarpeettomasti säilytetä tai käsitellä vaaravyöhykkeessä +6–+60 °C. Tällä lämpötilavälillä bakteerit lisääntyvät nopeasti. Hyvä lämpötilojen hallinta tarkoittaa kylmien elintarvikkeiden pitämistä alle +6 °C:ssa ja kuumien yli +60 °C:ssa.

27. A — Väärin

Lämmin ruoka ei säily huoneenlämmössä. Kuumentamalla valmistettuja helposti pilaantuvia elintarvikkeita täytyy säilyttää joko vähintään +60 °C tai jäädyttää enintään neljässä tunnissa +6 °C tai sen alle. Muovikelmu ei riitä suojaamaan lämmintä ruokaa huoneenlämmössä – se ei estä bakteerien kasvua.

28. B — Väärin

Suurin osa ruokamykytyksistä on lieviä ja paranee itsestään muutamassa päivässä ilman sairaalahoitoa. Vakavampia tapauksia esiintyy erityisillä riskiryhmillä, kuten lapsilla, vanhuksilla, raskaana olevilla ja



Unlock all 180 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/fihygienia>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start

Unofficial study material · not affiliated with any certifying body



immuunipuutteisilla henkilöillä.

29. B — Väärin

Jokaisen hyväksytyt ja ilmoitetun elintarvikehuoneiston lakisääteinen velvollisuus on laatia omavalvontasuunnitelma. Yksinkertaistettu omavalvontasuunnitelma tarkoittaa kuvausta toiminnasta, toiminnan mahdollisista riskikohdista ja niiden hallitsemisesta sekä korjaavista toimista. Omavalvontasuunnitelman laajuus ja tarkkuus riippuu toiminnan luonteesta ja laajuudesta.

30. B — Oikein

Raaka liha ja valmis ruoka tulee säilyttää kylmäkalusteessa erillään toisistaan ristisaastumisen estämiseksi. Raaka liha säilytetään alimmilla hyllyillä, jotta valumanesteet eivät pääse valmiiseen ruokaan. Raaka liha voi sisältää haitallisia bakteereja, kuten Salmonellaa tai Campylobacteria.



Unlock all 180 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/fihygienia>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



Ready to pass?

Unlock the full Hygieniapassi Testi 2026 bank, every explanation, and unlimited timed mock exams.

Scan to start practising

<https://certs.theorypractice.app/fihygenia>

Also on iOS & Android — search your exam name on the App Store or Google Play



Unlock all 180 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/fihygenia>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start