

Tie hoitajaksi

Syksy

Lupa kokata- materiaalista kysymyksiä

16.12.2011

1. Jatka lausetta:

- a) Mikrobiologisen vaaran aiheuttajia
ovat _____
- b) Kemiallinen vaara tarkoittaa sitä, että

- c) Fysikaalisen vaaran aiheuttavat

2. Selitä seuraavat sanat

- a) Kontaminaatio _____
- b) Mikrobi _____
- c) Desinfiointi _____
- d) Sterilointi _____
- e) Pastörointi _____
- f) Iskukuumennus

- g) Ryöppäys _____

3. Oikein vai väärin?

- a) Kasvikset, kala, liha, kananmunat ja maito ovat elintarvikkeiden raaka-aineita
vastaus: _____
- b) Eläinperäisiä raaka-aineita tulee säilyttää alle + 6°C tai yli + 60°C
lämpötilassa
vastaus: _____

- c) Hyviin hygieniakäytäntöihin kuuluvat suojapähine, suojakäsineet ja korut
vastaus: _____
- d) Ihminen voi saada BSE-tartunnan vain syömällä lihaa, joka on saastunutta
vastaus: _____
- e) Monet kuivatut tuotteet on kuivattu 20-50 asteen lämpötiloissa
vastaus: _____

4. Mitkä ovat mikrobien pääryhmät?

5. Mitä mikrobit tarvitsevat lisääntymiseen?
