



Del 6, Ordförklaringar

I texten i guiden har vissa ord markerats **med fetstil**.
Du hittar deras förklaringar i detta avsnitt.
Förklaringarna till orden är ordnade i alfabetisk ordning.

Afrikansk svinpest (ASF)

Afrikansk svinpest är en sjukdom hos svindjur som orsakas av ASF-viruset.

Den smittar inte människor.

ASF orsakar en allvarlig sjukdom hos svin, blödarfebersjukdom, som ofta leder till döden.

Viruset kan spridas via kött från smittade svin.

Därför får man inte fritt importera svinkött eller köttprodukter från länder där svin eller vildsvin har afrikansk svinpest till Finland.

Mer information finns på Livsmedelsverkets webbplats:

Afrikansk svinpest och på sidan om **internmarknadsimport av livsmedel**.

Akrylamid

Akrylamid är en vattenlöslig organisk förening som bildas när stärkelsehaltiga livsmedel friteras, ugnsbakas, steks i fett eller rostas vid höga temperaturer (över 120 °C).

De högsta halterna har påträffats i potatisprodukter (chips, pommes frites), spannmålsprodukter (knäckebröd, kex, frukostflingor) och kaffe.

Akrylamid är skadligt för människor.

Allergen

En allergen är ett ämne som orsakar en allergisk reaktion.

Exempel: pollen, mögelsporer, läkemedel (t.ex. penicillin), livsmedel (t.ex. nötter, fisk, äggvita, mjölk).

Nästan vilket livsmedel som helst kan orsaka allergi.

Allergi

Vid matallergi orsakar en ingrediens i maten en allergisk reaktion.

Symtom kan vara hudutslag, magsmärtor, diarré, klåda i mun och svalg, svullnad i halsen eller rinnande näsa.

I svåra fall kan allergi vara livsfarligt och kräva omedelbar behandling.

Hos barn orsakas allergi oftast av mjölk, spannmål, nötter, frön, ägg och fisk.
Hos vuxna är överkänslighet mot vissa rotfrukter, frukter och kryddor vanlig.
Typiska orsaker hos vuxna är också nötter och fisk.
Vilket livsmedel som helst kan orsaka reaktion om en person har blivit överkänslig för maten i fråga eller dess ingredienser.

Anmälan om primärproduktion för registrering

Produktionsstället där primärproduktion bedrivs ska registreras hos kommunens livsmedelstillsynsmyndighet.

Anmälan kan göras fritt formulerad, men alla nödvändiga uppgifter om aktören och verksamheten ska finnas med.

Anmälan om registrering av livsmedelslokal

Anmälan ska göras om livsmedelsverksamhet, t.ex. start av restaurang, samt vid väsentliga förändringar, avbrott eller avslutning av verksamheten.

Anmälan görs till livsmedelstillsynen i den kommun där lokalen finns.

Skriftlig eller elektronisk anmälan ska göras senast fyra (4) veckor före start eller väsentlig förändring av verksamheten.

Mer information får du hos kommunens livsmedelstillsynsmyndighet.

Avvikelse

En avvikelse kan till exempel vara för hög temperatur i en kylanläggning eller i ett livsmedel.

Med egenkontrollen sköter du om att du upptäcker avvikelser och korrigerar situationen.

Detta kan innebära till exempel att en kylanläggning måste repareras och man är tvungen att förstöra livsmedlen om avvikelsen har pågått länge.

Bakterier

Bakterier är små organismer, dvs. mikrober.

En del bakterier orsakar skada för människor, men en del är nyttiga.

Bakterier finns nästan överallt: i vatten, på land, människornas hud och tarmkanalen.

Vissa bakterier orsakar sjukdomar.

Bygglov

För alla nya byggnader samt större renoveringsprojekt krävs bygglov.

Ansökan görs i första hand via den elektroniska tillståndstjänsten eller skriftligen hos kommunens byggnadstillsyn där byggnaden är belägen.

Byggnadstillsyn

Kommunens byggnadstillsyn beviljar bl.a. bygglov och åtgärdstillstånd samt övervakar för sin del byggarbetet.

Där får man också hjälp och instruktioner för byggande och reparation.

Varje kommun har en byggnadstillsyn.

Desinfektionsämnen, desinfektion

Desinfektionsämnen används för att bekämpa mikrober, rengöra ytor samt för att sköta människors och djurs hygien. Företag i livsmedelsbranschen använder desinfektionsämnen t.ex. för att rengöra lokaler och utrustning efter att de har tvättats med tvättmedel.

Dessutom används desinfektionsämnen för rengöring av händerna efter att de har tvättats med tvål.

Förklaringen om överensstämmelse (för kontaktmaterial)

Dessa dokument visar för vilket användningsområde material och redskap är lämpliga samt vilka lagkrav de uppfyller.

Allmänna krav på innehållet i en överensstämmelseförklaring finns på Livsmedelsverkets webbplats.

Egenkontroll

Egenkontroll är verksamhetsutövarens eget system för riskhantering.

Ekologiska produkter

Ekologisk produktion innebär att produkter framställs med metoder som inte skadar miljön eller människors, växters och djurs hälsa och välbefinnande.

Vid tillverkning av ekologiska livsmedel är användningen av tillsatser och hjälpsubstanser begränsad till det nödvändigaste.

Syntetiska färgämnen och sötningsmedel är förbjudna.

Producenter och tillverkare av ekologiska produkter ska omfattas av ekologisk kontroll och ha ett ekologiskt certifikat.

Första inspektionen

Den första kontrollen som görs av kommunens livsmedelsinspektör.

Vid denna kontroll säkerställs att lokaler och utrustning är lämpliga för verksamheten och att verksamheten motsvarar anmälan.

Egenkontrollen granskas också vid den första inspektionen.

Förordningen om livsmedelsinformation

Avser EU-förordningen om information till konsumenter och storhushåll.

Förordningen anger vilken information som ska finnas på förpackningen för färdigförpackade livsmedel eller vid distansförsäljning (t.ex. webbhandel).

Officiellt: Europaparlamentets och rådets förordning (EU) N:o 1169/2011 om livsmedelsinformation till konsumenterna.

Glas och gaffel -symbolen

När en förpackning eller produkt har glas och gaffel -symbolen är materialet lämpligt för livsmedelskontakt.

Symbolen visar att produkten uppfyller kraven

för material som kommer i kontakt med livsmedel.

Rätt användningsförhållanden ska dock alltid kontrolleras på förpackningen.



Grundavgift för tillsyn

Grundavgiften för livsmedelstillsyn är 150 € per år.

Avgiften gäller nästan alla livsmedelslokaler som står under kommunal tillsyn.

Bestämmelser om grundavgiften för tillsyn ingår i 72 § i livsmedelslagen (297/2021).

Mer information finns på Livsmedelsverkets webbplats.

Hantering

Hantering av livsmedel omfattar alla steg i produktion, bearbetning och distribution.

I restaurang innebär det till exempel matlagning, förpackning, lagring och transport.

Hantering av oförpackade, lättfördärliga livsmedel kräver hygienpass och en utredning över hälsotillståndet om salmonellasmitta.

Exempel på hantering finns i tabellen på Livsmedelsverkets webbplats:

[Hantering av lättfördärliga oförpackade livsmedel i livsmedelslokaler](#)

Hjordjur

Hjordjur är bland annat älgar, rådjur och hjortar.

Hygien

Med hygien avses främjande och bevarande av hälsa.

Med god hygien säkerställer man i ett livsmedelsföretag att mikrober, farliga kemikalier eller andra faktorer som orsakar sjukdomar inte hamnar i maten.

Till god hygien hör t.ex. tvätt av ytor och händer.

Hygienpass

Hygienpass är ett intyg över kompetens som visar att du kan hantera livsmedel hygieniskt.

Du behöver hygienpasset när du hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel till exempel på ett café, en restaurang, ett storkök, en livsmedelsaffär eller ett bageri.

Hygienpasset består av ett pappersintyg och ett kort.

Intolerans, dvs. matintolerans eller matöverkänslighet

Matöverkänslighet som inte är allergi kallas för matintolerans.

Till exempel laktos-intolerans beror på att kroppen inte klarar av att spjälka mjölksocker, dvs. laktos.

I celiaki orsakar äggviteämnet, glutenet, som finns i vete, råg och korn en inflammationsreaktion på tunntarmens slemhinna, vilket försvårar näringsämnenas absorption.

Kontaminering

Mat blir kontaminerad när den kommer i kontakt med ett ämne som är skadligt för människor eller med en orsak till matförgiftning eller försämring.

Kontaminering kan ske från ett livsmedel eller dess råvara till ett annat, via smutsiga redskap och ytor, via luft eller via arbetarnas händer.

Grönsaker kan kontamineras under odlingen genom smutsigt bevattningsvatten. Droppsmitta vid hosta eller nysning kan också orsaka kontaminering.

Kylkedja

Kylkedja innebär att livsmedlets temperatur hålls på tillräckligt låg nivå under hela färden från tillverkningsstället via försäljningsstället ända fram till konsumentens kylskåp.

En obruten kylkedja är en av de viktigaste faktorerna i produktionen och egenkontrollen av säker mat.

Lagakraftvunnen

En myndighets beslut har vunnit laga kraft, om den tidsfrist som getts i beslutet för begäran om omprövning eller överklagan har gått ut.

Livsmedelsgrupp

Livsmedel kan indelas i grupper enligt deras egenskaper.

Olika livsmedelsgrupper kan vara t.ex. rått kött och råa köttprodukter, rå fisk och råa fiskprodukter, torra bageriprodukter och livsmedel som förtärs som sådana.

Det är viktigt att hålla isär olika livsmedelsgrupper så att bakterier som orsakar t.ex. matförgiftningar eller allergener inte hamnar i maten.

Livsmedelshygien

Med livsmedelshygien avses alla åtgärder, med hjälp av vilka man säkerställer livsmedlens säkerhet, hälsosamhet och renhet från primärproduktionen till konsumtionen, dvs. från åkern till bordet.

Livsmedelsinspektör, livsmedelstillsynsmyndighet, livsmedelstillsyn

Kommunala livsmedelsinspektörer kan vara exempelvis veterinären, hälsoinspektören eller en annan kommunal livsmedelsinspektör. Livsmedelsinspektörerna arbetar för livsmedelstillsynsmyndigheterna, t.ex. miljöcentralerna.

Livsmedelstillsynens uppgift är att säkerställa livsmedlens säkerhet och se till att den information som lämnats om dem stämmer.

Största delen av livsmedelstillsynen sköts av kommunen. Mindre kommuner har gemensamma tillsynsområden.

Livsmedelsverket

Livsmedelsverket främjar, övervakar och undersöker säkerheten och kvaliteten hos livsmedel, djurens hälsa och välbefinnande, växters sundhet samt gödselbrikat, foder, växtskyddsmedel och förökningsmaterial (utsäde och plantmaterial) som används för jord- och skogsbruksproduktion.

Livsmedelsverket ansvarar för användningen av EU:s jordbruksstöd och landsbygdsfonder i Finland, fungerar som EU:s utbetalande organ och sköter verkställigheten av EU- och nationella stöd – jordbrukarstöd, projekt-, företags- och strukturstöd samt marknadsstöd.

Dessutom utvecklar och upprätthåller Livsmedelsverket informationssystem för landsbygdsnäringsförvaltningen, utvecklar elektroniska tjänster, upprätthåller och utvecklar register inom sitt verksamhetsområde samt producerar IT-tjänster för ministeriets förvaltningsområde och andra offentliga aktörer.

Lätfördärliga livsmedel

Lätfördärliga livsmedel är sådana där bakterier som förstör livsmedlet och orsakar matförgiftning kan föröka sig snabbt, om de inte förvaras i rätt temperatur och under rätta förhållanden.

Till exempel kött, fisk, rivna morötter och färsk korv är lätfördärliga livsmedel.

Livsmedel som inte är lätfördärliga kan förvaras i rumstemperatur under torra förhållanden länge, t.ex. nötter, kryddor, mjöl.

Matförgiftning

Matförgiftning är ett insjuknande som förorsakats av hushållsvatten eller livsmedel. I allmänhet kallas en tarminflammation som förorsakats av mat för matförgiftning.

Typiska symtom är diarré, illamående, kräkningar och magsmärtor.

I värsta fall kan matförgiftningar leda till döden.

Mediumstekt hamburgarbiff

En delvis rå hamburgarbiff som kan innebära särskild risk för matförgiftning orsakad av EHEC-bakterien.

Mikrobiologisk renhet

Ytan är mikrobiologiskt ren, om den inte har mikrober.

En yta som visuellt ser ren ut är nödvändigtvis inte mikrobiologiskt ren.

Därför används till exempel i företag inom livsmedelsbranschen utöver tvättmedel desinfektionsämnen.

Dessa dödar mikrober.

Mikrobiologisk renhet undersöks t.ex. med tester som utvecklats för detta ändamål.

Mikrobiologiska prover och analyser

Laboratorieundersökningar som säkerställer livsmedels eller råvarors kvalitet, trygghet och hållbarhet eller ytornas renhet.

Mikrober

Med mikrober avses mikroorganismer, som man inte ser med blotta ögat. Mikrober är bakterier, virus, svampar dvs. mögelsporer, och jästsvampar samt parasiter, dvs. urdjur, bandmaskar och rundmaskar. Tillväxt som orsakats av mögelsporer och jästsvampar på livsmedlens ytor är emellertid möjlig att urskilja med blotta ögat. Mikrober som spritts till livsmedel kan orsaka förorening av mat eller matförgiftning hos människor.

Mögel

Mögel orsakar tillväxt på livsmedlens ytor som förstör livsmedlet. Mögel kan ses med blotta ögat. Livsmedel med mögel får inte användas. Ät eller använd till exempel inte bröd om det finns mögel på ytan.

Obehandlad mjölk

Med obehandlad mjölk avses mjölk från husdjur som inte har upphettats till mer än 40 °C eller behandlats på något annat liknande sätt. Ingenting har tagits bort från eller lagts till obehandlad mjölk, utan den har endast kylts ner. Obehandlad mjölk kallas även gårdsmjölk, och mera sällan betingsmjölk.

Oiva-inspektion

Oiva är ett publiceringssystem för livsmedelstillsynsuppgifter. Livsmedelstillsynsuppgifter uppstår när livsmedelstillsynsmyndigheter inspekterar företag inom livsmedelsbranschen. Vid inspektionerna bedöms livsmedelssäkerheten och efterlevnaden av övriga krav i livsmedelslagstiftningen. Alla livsmedelsinspektörer i Finland utför inspektioner enligt samma Oiva-bedömningsanvisningar. Tillsynsuppgifterna publiceras som glada eller ledsna ansikten i Oiva-rapporter och på webbplatsen [Oivahymy](https://oiva.fi/).

Partiaffär, partihandel

Partihandeln säljer varor i stora mängder. De säljer varor och tjänster för affärer, restauranger samt andra företag.

Primärproduktion

Inom primärproduktionen produceras livsmedel och råvaror, som skickas vidare till exempel till butiker, för användning inom livsmedelsindustrin eller direkt till konsumenter.

Primärproduktion utgörs till exempel av mjölkproduktion, äggproduktion, uppfödande av köttboskap, odling av grönsaker och frukt samt spannmål som sker på lantgårdar. Primärproduktion utgörs också av vilda produkter, till exempel plockning av bär och svamp samt fiske och fiskodling.

Risk för främmande föremål

Med risk för främmande föremål avses att det i livsmedlet hamnar föremål eller material som inte hör dit, såsom glas, metall eller smycken som använts av personer som hanterar livsmedel.

Råmjölk (kolostrum)

När t.ex. en ko kalvat, får man råmjölk från kon i några dagar. Råmjölk säljs i allmänhet fryst eftersom den då har bättre hållbarhet.

Salmonellasmitta, salmonellos

Salmonella är en tarmbakterie, som kan smitta via förorenade livsmedel eller vatten och orsaka matförgiftning.

Symtom på salmonellasmitta, dvs. salmonellos kan vara:

- illamående
- magsmärtor
- diarré
- feber och
- huvudvärk.

Salmonellasmitta kan orsaka även bestående skador, såsom kraftig ledvärk. Dessutom kan salmonella orsaka allvarliga sjukdomar, t.ex. blodförgiftning. Salmonella sprider sig via rått eller dåligt tillrett fjäderfäkött, griskött eller via obehandlad mjölk samt grönsaker.

Salmonella kan spridas också via livsmedel som en livsmedelsarbetare som bär på smittan förorenat.

Med salmonellos avses en sjukdom som orsakats av salmonellabakterien.

Salmonellos är oftast en smitta i matsmältningskanalen med diarré som symtom.

Skadedjur

Skadedjur är till exempel råttor, möss, kackerlackor,flugor och silverfiskar.

Skadedjuren kan sprida sjukdomar samt förstöra eller smutsa ned livsmedel eller deras förpackningar.

Slutsyn

I slutsynen kontrolleras att byggnaden är förenlig med bygglovets och att byggandet utförts i enlighet med lagstiftningen.

Ett inspektionsprotokoll görs upp av slutsynen.

Slutsynen ska ansökas under bygglovets giltighetstid.

Sous vide

Sous vide innebär att maten tillagas i en låg temperatur och lufttätt förpackat.

Spårbarhet

Spårbarhet innebär att du ska kunna bevisa, varifrån råvaror och övriga produktpartier anskaffats. Du bör också veta vart de framställda produkterna levererats.

Take away

Take away-portioner är portioner som restaurangen förpackar åt kunden för att förtäras på annat håll.

Tartarstek

En råbiff av nötkött där köttet är finhackat, malt eller skrapat med kniv.

Tidsmässig separation

Tidsmässig separation innebär att olika livsmedelsgrupper hanteras på samma arbetsytor eller med samma redskap, men vid olika tidpunkter. Det kräver noggrann rengöring av ytor och redskap mellan de olika funktionerna.

Till exempel hantering av jordiga rotfrukter och rensning av fisk ska tidsmässigt avskiljas från annan hantering, om de inte kan hanteras på helt separata arbetsytor eller med separata redskap.

Ingredienser som även orsakar allergier och intolerans kan med hjälp av tidsmässigt hänseende hållas isär från varandra och från livsmedel för vilka de inte är avsedda för.

Tillgänglighet

Tillgänglighet innebär att personer med funktionsnedsättning och andra människor, som har svårigheter att röra sig har en jämlik tillgång till byggnader och lokaler samt till andra tjänster.

De ska också kunna fungera och få service som alla andra.

Tillstånds- och tillsynsverket (från 1.1.2026)

Tillstånds- och tillsynsverket ansvarar nationellt för tillstånd, tillsyn och styrning enligt Finlands lagstiftning.

Statens ämbetsverk på Åland ansvarar fortsatt för statliga uppgifter på Åland.

Mer information finns på verkets webbplats.

Tillstånd för nya livsmedel

Tillstånd för nya livsmedel krävs om produkten eller ingrediensen inte har använts som livsmedel inom EU före maj 1997.

Ansökan görs till Europeiska kommissionen och ska innehålla en utredning om det nya livsmedlets eller ingrediensens säkerhet.

Trendanalys

Trendanalys innebär att provresultat från olika dagar antecknas på samma dokument så att förändringar i resultaten blir lättare att upptäcka. Av resultaten kan man rita en kurva eller markera dem med olika färger.

Mer information finns i Livsmedelsverkets anvisning:

[Mikrobiologiska krav för livsmedel–](#)

[Anvisningar för företagare inom livsmedelssektorn](#)

Virus

Virusen är små organismer, som åstadkommer en infektion t.ex. i andningsvägarna eller tarmkanalen.

Virusen orsakar t.ex. snuva, hosta, diarré eller uppkastningar.

Virus kan smitta till människan t.ex. via mat eller via ytor som människan rör.

Återkallelse

Om det upptäcks att ett livsmedel inte uppfyller kraven på livsmedelssäkerhet, måste produkten tas bort från marknaden. Detta kallas återkallelse.