



OSA 6, Sanojen selitykset

Oppaan tekstissä on tummennettu joitakin sanoja.
Löydät niiden selitykset tästä osiosta.
Sanojen selitykset ovat aakkosjärjestyksessä.

Ajallinen erottaminen

Ajallinen erottaminen tarkoittaa sitä, että eri elintarvikeryhmiä käsitellään samoilla työskentelypinnoilla tai välineillä, mutta eri aikaan.

Ajallinen erottaminen edellyttää pintojen ja välineiden huolellista puhdistamista eri toimintojen välillä.

Esimerkiksi multaisten juuresten käsittely ja kalan perkaaminen on erotettava muusta käsittelystä ajallisesti, jos niitä ei voida käsitellä täysin erillisillä työskentelypinnoilla tai välineillä. Myös allergioita ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat voidaan pitää ajallisen erottamisen avulla erillään toisistaan ja elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu.

Alkutuotanto

Alkutuotannossa tuotetaan elintarvikkeita ja raaka-aineita, jotka toimitetaan eteenpäin esimerkiksi kauppoihin, elintarviketeollisuuden käyttöön tai suoraan kuluttajille.

Alkutuotantoa ovat esimerkiksi maatiloilla tapahtuva maidontuotanto, munantuotanto, lihakarjan kasvatus, kasvien ja hedelmien sekä viljan viljely. Alkutuotantoa ovat myös luonnonvaraisten tuotteiden, kuten marjojen ja sienten keräily sekä kalastus ja kalanviljely.

Alkutuotantoilmoitus

Tuotantotilasta, jolla alkutuotantoa harjoitetaan, tulee tehdä alkutuotantoilmoitus.

Se tehdään kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Sitä varten on oma lomake.

Lomakkeen saa kunnan internetsivulta tai elintarvikevalvojalta.

Kun alkutuotannon toiminnassa tapahtuu olennainen muutos, tulee tehdä alkutuotantoilmoituksen muutos.

Se tehdään samalla lomakkeella kuin varsinainen alkutuotantoilmoitus.

Allergeeni

Allergeeni on allergisen reaktion aiheuttaja.

Allergeeneja voivat olla esimerkiksi

siitepöly, homeitiöt, lääkeaineet (muun muassa penisilliini),

ruoka-aineet (esimerkiksi pähkinät, kala, munanvalkuainen, maito).

Lähes mikä tahansa ruoka-aine voi aiheuttaa allergiaa.

Allergia

Ruoka-allergioissa jokin ruuassa oleva ainesosa aiheuttaa allergisen reaktion.

Silloin voi esiintyä ihottumaa, vatsakipuja, ripulia, suun ja nielun limakalvojen kutinaa, nielun turvotusta tai nenän vuotamista.

Vaikeissa tapauksissa allergia voi olla hengenvaarallista ja vaatii heti nopeita hoitotoimenpiteitä.

Lapsilla allergiaa aiheuttavat yleisimmin maito, viljat, pähkinät/siemenet, kananmuna ja kala.

Aikuisilla oireita aiheuttavat usein yliherkkyydet tietyille juureksille, hedelmille ja mausteille.

Tyypillisiä ruoka-allergioiden aiheuttajia aikuisilla ovat myös pähkinät ja kala.

Mikä tahansa ruoka voi aiheuttaa allergisen reaktion, jos henkilö on herkistynyt kyseiselle ruoalle tai sen ainesosalle.

Bakteerit

Bakteerit ovat pieniä eliöitä eli mikrobeja.

Jotkut bakteerit aiheuttavat ihmiselle haittaa, mutta toiset bakteerit ovat hyödyllisiä.

Niitä on lähes kaikkialla: vesissä, maassa, ihmisten iholla ja suolistossa.

Eräät bakteerit ovat kiusallisia tai jopa vaarallisia, sillä ne aiheuttavat sairauksia.

Desinfiointiaineet, desinfiointi

Desinfiointiaineita käytetään **mikrobien** torjumiseen, pintojen puhdistukseen sekä ihmisten ja eläinten hygienian hoitoon.

Elintarvikeyrityksissä desinfiointiaineita käytetään esimerkiksi tilojen ja laitteiden puhdistamiseen sen jälkeen, kun ne on pesty pesuaineilla.

Lisäksi desinfiointiaineita voidaan käyttää käsien puhdistamiseen sen jälkeen kun ne on pesty saippualla.

Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus

Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskukset hoitavat valtion alueellisia toimeenpano- ja kehittämistehtäviä Suomessa. Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskuksia on 15 ja niistä käytetään lyhennettä ELY-keskus.

Lisätietoja ja oma alueesi ELY -keskuksesta löydät verkko-osoitteesta www.ely-keskus.fi

Elintarvikehuoneistoilmoitus

Elintarvikehuoneiston, esimerkiksi ravintolan, toiminnan aloittamisesta tulee tehdä ilmoitus.

Ilmoitus tulee tehdä myös toiminnan olennaisesta muuttamisesta, keskeyttämisestä, lopettamisesta tai toimijan vaihtumisesta.

Ilmoitus tehdään huoneiston sijaintikunnan elintarvikevalvontaan.

Kirjallinen tai sähköinen ilmoitus on tehtävä viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista. Lisätietoja saat kunnan elintarvikevalvontaviranomaisilta.

Elintarvikehygienia

Elintarvikehygienialla tarkoitetaan kaikkia toimenpiteitä, joiden avulla varmistetaan elintarvikkeiden turvallisuus, terveellisyys ja puhtaus alkutuotannosta kulutukseen, eli pelloilta pöytään asti.

Elintarvikeparanteet

Elintarvikeparanteilla tarkoitetaan lisäaineita, aromeja ja entsyymejä, joita käytetään elintarvikkeissa.

Lisäaineita ja entsyymejä lisätään esimerkiksi parantamaan elintarvikkeen säilyvyyttä tai elintarvikkeen rakennetta.

Aromeilla voidaan parantaa tai muuttaa elintarvikkeen tuoksua ja makua.

Elintarvikeparanteiden käytön tulee täyttää EU-lainsäädännössä lisäaineille, aromeille ja entsyymeille asetetut vaatimukset.

Elintarviketietoasetus

Elintarviketietoasetuksella tarkoitetaan Euroopan Unionin asetustaelintarviketietojen antamisesta kuluttajille. Elintarviketietoasetuksessa määritellään, mitä kuluttajille tarkoitettuja tietoja tulee kertoa elintarvikkeen pakkauksessa tai muulla tavoin.

Virallisesti asetus on Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011

Elintarvikevalvoja, terveystarkastaja, elintarvikevalvontaviranomainen valvoja, valvontaviranomainen

Kunnallisia elintarvikevalvoja voi olla esimerkiksi eläinlääkäri, terveystarkastaja tai muu kunnallinen elintarvikevalvoja. Elintarvikevalvojat työskentelevät elintarvikevalvontaviranomaisille, joita voivat olla esimerkiksi ympäristökeskukset.

Elintarvikevalvonnan tehtävänä on varmentaa elintarvikkeiden turvallisuutta ja huolehtia siitä, että niistä annetut tiedot ovat oikein.

Suurin osa elintarvikevalvonnasta tapahtuu kunnan toimesta. Pienemmät kunnat ovat järjestäneet elintarvikevalvontansa yhdessä erillisillä yhteistoiminta-alueilla. Ruokavirasto vastaa teurastamoiden ja niiden yhteydessä olevien laitosten valvonnasta ja lihantarkastuksesta.

Haittaeläimet

Haittaeläimiä ovat esimerkiksi rotat, hiiret, torakat, karpäset ja sokeritoukat. Haittaeläimet saattavat levittää sairauksia ja pilata tai liata elintarvikkeita tai niiden pakkauksia.

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet ovat sellaisia, joissa elintarviketta pilaavat tai ruokamyrkytyksiä aiheuttavat bakteerit voivat lisääntyä nopeasti, jos niitä ei säilytetä oikeassa lämpötilassa ja olosuhteissa. Esimerkiksi liha, kala, porkkanaraaste ja tuoremakkarat ovat helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Muut kuin helposti pilaantuvat elintarvikkeet voivat säilyä huoneenlämmössä kuivissa olosuhteissa pitkiäkin aikoja käyttökelpoisina. Tällaisia ovat esimerkiksi pähkinät, mausteet, ja jauhot.

Home

Home aiheuttaa elintarvikkeiden pinnoille kasvustoja, jotka pilaavat elintarvikkeen.
Home on mahdollista nähdä omilla silmillä.
Homeista elintarviketta ei saa käyttää.
Esimerkiksi älä syö, äläkä käytä leipää, jos sen pinnalla näkyy hometta.

Hygienia

Hygienia tarkoittaa terveyden edistämistä ja säilyttämistä.
Hyvällä hygienialla varmistetaan elintarvikeyrityksessä se, että ruokiin ei joudu tautia aiheuttavia mikrobeja, vaarallisia kemikaaleja tai muita sairauksia aiheuttavia tekijöitä.
Hyvään hygieniaan kuuluu esimerkiksi käsien- ja pintojen pesu.

Hygieniapassi

Hygieniapassi on osaamistodistus.
Sen avulla todistat, että osaat käsitellä elintarvikkeita hygieenisesti.
Tarvitset hygieniapassin, kun käsittelet helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita esimerkiksi kahvilassa, ravintolassa, suurkeittiössä, elintarvikemyymälässä tai leipomossa.

Intoleranssi eli (ruoka)yliherkkyys

Ruokayliherkkyyttä, joka ei ole allergiaa, sanotaan ruokaintoleranssiksi.
Esimerkiksi laktoosi-intoleranssi johtuu siitä, että elimistö ei pysty pilkkomaan maidon sokeria, laktoosia.

Keliakiassa taas vehnän, rukiin ja ohran sisältämä valkuaisaine, gluteeni, aiheuttaa ohutsuolen limakalvolla tulehdusreaktion, mikä häiritsee ravintoaineiden imeytymistä.

Jatkojalostus

Alkutuotannon tuotteiden jatkojalostuksella valmistetaan tuotteista elintarvikkeita.

Jäljitettävyys

Jäljitettävyys tarkoittaa sitä, että sinun tulee pystyä osoittamaan, mistä raaka-aineet ja muut tuote-erät on hankittu.
Samoin sinun on tiedettävä, mihin valmistetut tuotteet on toimitettu.

Jäädäyttämisen

jäädäyttämällä tarkoitetaan pakastamista lievempää jäädäytysmenetelmää, joka voi esimerkiksi olla pakastamista huomattavasti hitaampaa.

Kasvikunnan tuotteet

Kasvikunnan tuotteet ovat kasveista saatavia alkutuotannon tuotteita. Niitä käytetään elintarvikkeina joko sinällään tai jonkin valmistusprosessin kautta.

Kauppakunnostus

Kasvisten kauppakunnostus tarkoittaa mullan, naattien eli kasvien maanpäällisen osan tai päällimmäisten lehtien poistoa. Joissain tapauksissa se tarkoittaa kasvisten pesua ja suurten kasvisten leikkaamista osiin.

Koostetut ainesosat

Koostetulla ainesosalla tarkoitetaan toista elintarviketta, jota käytetään elintarvikkeen valmistuksessa. Se sisältää useampaa kuin yhtä ainesosaa. Esimerkiksi pullan täytteenä käytettävä mansikkahillo, joka sisältää mansikoita ja sokeria.

Kondenssivesiallas

Kondenssivesialtaan avulla voidaan hallita jäähdytettyihin tiloihin ja jäähdytyslaitteisiin tiivistyvän veden poisto.

Kylmäketju

Kylmäketju tarkoittaa sitä, että elintarvikkeen lämpötila pidetään riittävän alhaisena koko matkan ajan valmistuspaikasta myyntipaikan kautta kuluttajan jääkaappiin asti. Katkeamaton kylmäketju on yksi tärkeimmistä tekijöistä turvallisen ruuan tuottamisessa ja omavalvonnassa.

Käsitleminen

Elintarvikkeen käsitleminen on esimerkiksi sen pilkkomista, maustamista tai kypsentämistä. Elintarvikkeen käsitleminen elintarvikeyrityksessä vaatii hygieniapassin ja terveydentilan selvityksen.

Esimerkiksi valmiiden ruoka-annosten tarjoileminen tai pakkauksissa olevien elintarvikkeiden siirtäminen paikasta toiseen ei ole käsittelyä, joka vaatisi hygieniapassin tai terveydentilan selvityksen.

Laatuluokittelu, kananmunat

Laatuluokittelu on kananmunapakkaamossa tehtävä kananmunien tarkastus. Kaupasta voi ostaa vain A-luokan kananmunia.

Lisäaineet

Elintarvikelisäaineet ovat aineita, joita ei yleensä nautita varsinaisina elintarvikkeina. Ne lisätään elintarvikkeisiin esimerkiksi säilyvyyden takaamiseksi tai värin muokkaamiseksi. Lisäaineiden käytön tulee täyttää EU-lainsäädännön vaatimukset.

Luomutuotteet

Luomutuotannossa tuotetaan tuotteita, joiden valmistusmenetelmät eivät ole haitallisia ympäristölle, eivätkä ihmisten, kasvien tai eläinten terveydelle ja hyvinvoinnille.

Luomuelintarvikkeiden valmistuksessa on rajoitettu muun muassa sallittujen lisäaineiden ja valmistuksen apuaineiden määrä vain välttämättömiin. Esimerkiksi keinotekoisien väriaineiden ja makeutusaineiden käyttö on kielletty.

Malja-haarukka -merkintä

Kun pakkauksessa tai tuotteessa on malja-haarukka -merkintä, materiaali sopii elintarvikkeiden käyttöön. Malja-haarukka -merkintä kertoo, että tuote täyttää elintarvikkeiden kanssakosketuksiin joutuville tarvikkeille ja materiaaleille asetetut vaatimukset.



Malja-haarukka -merkintä

Mikroaaltouuni, mikro

Mikroaaltouuni on kodinkone, jolla lämmitetään ruokia ja juomia mikroaaltojen avulla. Mikroaaltouunista käytetään myös nimityksiä mikrouuni ja mikro.

Mikrobiologinen puhtaus

Pinta on mikrobiologisesti puhdas, jos siinä ei ole mikrobeja.

Silmämääräisesti puhdas pinta ei välttämättä ole mikrobiologisesti puhdas.

Siksi esimerkiksi elintarvikeyrityksissä käytetään pesuaineiden lisäksi desinfiointiaineita.

Nämä tappavat mikrobeja.

Mikrobiologista puhtautta tutkitaan esimerkiksi siihen tarkoitukseen tehdyillä testeillä.

Mikrobiologiset näytteet ja analyysit

Näiden avulla varmistetaan elintarvikkeiden tai raaka-aineiden laatua, turvallisuutta ja säilyvyyttä tai pintojen puhtautta.

Mikrobit

Mikrobeilla tarkoitetaan pieneliöitä, joita ei näe omilla silmillä.

Mikrobeja ovat bakteerit, virukset, sienet eli homeet, ja hiivat sekä loiset eli alkueläimet, heisimadot ja sukkulamadot. Homeiden ja hiivojen elintarvikkeiden pinnoille aiheuttamat kasvustot on kuitenkin mahdollista erottaa paljain silmin.

Elintarvikkeisiin joutuneet mikrobit saattavat aiheuttaa ruokien pilaantumista tai ruokamyrkytyksiä ihmisille.

Omaavonnan kuvaus

Omaavonnan kuvaus on alkutuotannon toimintaan liittyvää, tuotantotilan sellaisten toimintatapojen kuvaamista, joilla on merkitystä elintarvikkeen tuotannon turvallisuudelle.

Omaavontasuunnitelma

Omaavontasuunnitelma on asiakirja, johon kirjataan ne toimenpiteet, joilla elintarvikeyritykset itse valvovat elintarvikkeiden turvallisuutta ja laatua.

Osuustoimintaperiaatteella toimiminen

Toimiminen osuustoimintaperiaatteella on toimimista yhdessä toisten tuottajien kanssa.

Pakastaminen

Pakastus on elintarvikkeen säilömistä jäädyttämällä se mahdollisimman nopeasti.

Elintarvikkeet pakastetaan yleensä tähän tarkoitukseen tarkoitettulla laitteella.

Pakastaminen ei yleensä ole mahdollista pakastuslaitteita pienempitehoisissa laitteissa kuten kotitalouspakastimissa tai muissa pakasteiden säilytyslaitteissa.

Pakastamisen seurauksena pilaantumista aiheuttavien pieneliöiden kasvu pysähtyy tai hidastuu merkittävästi. Pakastamisen jälkeen lämpötila pidetään -18 °C:ssa tai sitä kylmempänä elintarvikkeen kaikissa osissa.

Pintapuhtausnäytteet

Pintapuhtausnäytteiden avulla varmistetaan elintarvikkeiden käsittelyyn liittyvien välineiden ja tilojen mikrobiologista puhtautta.

Poikkeama

Poikkeama voi olla esimerkiksi jonkin kylmäkalusteen tai elintarvikkeen liian korkea lämpötila. Omavalvonnalla huolehdi siitä, että havaitset poikkeamat ja korjaat tilanteen. Tämä voi tarkoittaa esimerkiksi kylmälaitteen korjaamista ja elintarvikkeiden hävittämistä, jos poikkeama on kestänyt kauan.

Päältä kastelu

Viljelyssä kasteluvesi annetaan kasveille kasvuston päälle.

Raakamaito

Raakamaito on maitoa, jota ei ole kuumennettu yli 40 °Celsiusen lämpötilaan eikä käsitelty muulla tavalla. Raakamaidosta ei ole poistettu mitään eikä siihen ole lisätty mitään.

Raakamaito tunnetaan myös nimellä tilamaito tai tinkimaito.

Rakennuslupa

Kaikkiin uusiin rakennuksiin sekä suurempiin peruskorjaushankkeisiin tarvitaan lupa. Tämä lupa on rakennuslupa. Lupaa haetaan ensisijaisesti sähköisen lupapalvelun kautta tai kirjallisena sen kunnan rakennusvalvonnasta, missä lupaa tarvitseva rakennus sijaitsee.

Rakennusvalvonta

Kunnan rakennusvalvonta myöntää muun muassa rakennus- ja toimenpidelupia sekä valvoo osaltaan rakennustyötä.

Sieltä saa myös apua ja ohjeita rakennuksien tekoon ja korjaamiseen. Joka kunnalla on rakennusvalvonta.

REKO-lähiruokarengas

REKO-myynti on etäviestimen kautta tapahtuvaa suoraan kuluttajille myyntiä. REKO-lähiruokarengas toimivat suljettujen Facebook-ryhmien kautta.

Ristikontaminaatio

Ristikontaminaatio eli ristisaastuminen tarkoittaa mikrobien siirtymistä elintarvikkeesta toiseen suoralla kosketuksella tai välillisesti esimerkiksi käsien tai välineiden kautta.

Ruokamyrkytys

Ruokamyrkytys on talousvedestä tai elintarvikkeesta aiheutunut sairastuminen.

Yleensä ruokamyrkytykseksi kutsutaan ruuasta saatua suolistotulehdusta.

Tyypillisiä oireita ovat ripuli, pahoinvointi, oksentelu ja vatsakipu.

Pahimmillaan ruokamyrkytykset voivat johtaa kuolemaan.

Ruokavirasto

- edistää, valvoo ja tutkii elintarvikkeiden turvallisuutta ja laatua, eläinten terveyttä ja hyvinvointia, kasvinterveyttä sekä maa- ja metsätalouden tuotantoon käytettäviä lannoitevalmisteita, rehuja ja kasvinsuojeluaineita ja lisäysaineistoja eli siemeniä ja taimiaineistoa.
- vastaa Euroopan unionin maataloustuki- ja maaseuturahastojen varojen käytöstä Suomessa, toimii EU:n maksajavirastona ja huolehtii EU- ja kansallisten tukien – viljelijätukien, hanke-, yritys- ja rakennetukien sekä markkinatukien – toimeenpanosta.

Lisäksi Ruokavirasto kehittää ja ylläpitää maaseutuelinkeinohallinnon tietojärjestelmiä, kehittää sähköisiä asiointipalveluja, ylläpitää ja kehittää oman toimialan rekistereitä sekä tuottaa tietohallinnon palveluita maa- ja metsätalousministeriön hallinnonalan virastoille ja laitoksille sekä muille julkishallinnon tahoille.

Saastuminen

Ruoka saastuu, kun siihen joutuu jokin ihmiselle haitallinen aine tai ruokamyrkytyksen tai pilaantumisen aiheuttaja.

Saastuminen voi tapahtua esimerkiksi suoraan elintarvikkeesta tai sen raaka-aineesta toiseen.

Se voi tapahtua likaisten työvälineiden ja -pintojen tai ilman kautta, tai työntekijöiden käsien kautta.

Kasvikset voivat saastua viljelyn aikana likaisesta kasteluvedestä. Pissatartunta yskimisen tai aivastamisen yhteydessä voi myös aiheuttaa saastumista

Salmonella

Salmonella on suolistobakteeri, joka voi tarttua saastuneiden elintarvikkeiden tai veden välityksellä ja aiheuttaa ruokamyrkytyksen.

Salmonellatartunnan eli salmonelloosin oireita voivat olla

- pahoinvointi
- vatsakipu
- ripuli
- kuume ja
- päänsärky.

Salmonellatartunnoista voi aiheutua myös pysyviä haittoja, kuten voimakkaita nivelkipuja.

Lisäksi salmonella voi aiheuttaa vakaviakin sairauksia, kuten verenmyrkytyksen.

Salmonella leviää tavallisimmin raa'an tai huonosti kypsennetyn siipikarjanlihan, sianlihan tai raakamaidon sekä kasvisten välityksellä.

Salmonella voi levitä myös tartuntaa kantavan elintarviketyöntekijän saastuttamien elintarvikkeiden välityksellä.

Salmonelloosi, salmonellatartunta

Salmonelloosi tarkoittaa tautia, jonka salmonellabakteeri on aiheuttanut.

Salmonelloosi on tavallisimmin ruuansulatuskanavan tartunta, ja sen oireena on ripuli.

Salmonellatutkimus

Työntekijältä otetaan salmonellanäyte osana terveydentilan selvitystä, jos on syytä varmistaa, että henkilö ei aiheuta työssään tartuntavaaraa. Näytteestä tutkitaan salmonellabakteerin esiintyminen ulosteessa.

Takaisin veto

Jos havaitaan, että elintarvike ei ole elintarvikkeen turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen, tuote tulee poistaa markkinoilta. Tästä käytetään nimitystä takaisin veto.

Ternimaito

Kun esimerkiksi lehmä on saanut vasikan, lehmältä saadaan ternimaitoa muutaman päivän ajan. Ternimaito myydään yleensä pakasteena, koska tällöin sen säilyvyys on parempi.

Terveydentilan selvitys

Terveydenhoitohenkilöstön selvitys työntekijän terveydentilasta ja soveltuvuudesta elintarviketyöhön.

Tukku

Tukkukaupat myyvät tavaroita suurina erinä. Ne myyvät tuotteita ja palveluja kaupoille, ravintoloille sekä muille yrityksille.

Työskentelyhygieniä

Elintarvikkeiden tuotanto vaatii hyvää työskentelyhygieniää. Siihen sisältyy henkilöstön hyvä käsihygieniä, hyvä terveydentila ja puhtaat työvaatteet, kuten myös laitteiden ja tilojen hyvä puhtaanapito ja ristikontaminaation esto.

Uuselintarvikelupa

Uuselintarvikelupa tarvitaan, jos tuotetta tai ainesosaa ei ole käytetty elintarvikkeena EU:n alueella ennen toukokuuta 1997. Lupaa haetaan Euroopan komissiolta. Hakemuksen tulee sisältää selvitys uuden elintarvikkeen tai ainesosan turvallisuudesta.

Vaatimustenmukaisuutta osoittavat asiakirjat eli kontaktimateriaalien vaatimustenmukaisuusilmoitukset

Nämä ovat asiakirjoja, jotka osoittavat, mihin käyttöön materiaalit ja tarvikkeet soveltuvat sekä minkä lainsäädännön vaatimusten mukaisia ne ovat.

Vierasenesineriski

Vierasenesineriskillä tarkoitetaan sitä, että elintarvikkeeseen joutuu sinne kuulumattomia esineitä tai materiaaleja, kuten lasia, metallia tai elintarvikkeita käsittelevien työntekijöiden koruja.

Viimeinen käyttöajankohta tai viimeinen käyttöpäivä

Mikrobiologisesti helposti pilaantuvan elintarvikkeen pakkauksessa on ilmoitettava vähimmäissäilyvyysajan sijasta viimeinen käyttöajankohta.

Tällä tarkoitetaan ajankohtaa, johon asti elintarviketta on oikein säilytettyä turvallisista käyttöä.

Elintarviketta ei saa myydä viimeisen käyttöajankohdan jälkeen eikä käyttää myytävän tai tarjoiltavan elintarvikkeen valmistuksessa.

Virukset

Virukset ovat pieniä rakenteita, jotka esimerkiksi hengitysteissä tai suolistossa aikaansaavat tulehduksen. Virukset aiheuttavat esimerkiksi nuhaa, yskää, ripulia tai oksentelua.

Virukset voivat tarttua ihmiseen esimerkiksi ruuan tai veden välityksellä tai pinnoista, joihin ihminen koskee.

Voimakassuolaisuusmerkintä

Jos elintarvikkeen suolapitoisuus ylittää tietyn rajan, tulee elintarvikkeen pakkaukseen tehdä merkintä ”voimakassuolainen” tai ”sisältää paljon suolaa”. Merkintävaatimus koskee pakattuja elintarvikkeita sekä joitakin pakkaamattomia elintarvikkeita, kuten

- 1) juustoja,
- 2) makkaroita,
- 3) muita leikkeleenä käytettäviä lihavalmisteita, sekä
- 4) ruokaleipiä.

Vähimmäissäilyvyysaika

Vähimmäissäilyvyysaika eli *parasta ennen* -merkintä tarkoittaa ajankohtaa, johon asti elintarvike oikein säilytettynä säilyttää sille tyypilliset ominaisuudet, esimerkiksi maun tai värin. Tuotetta voidaan pitää myynnissä tai käyttää vielä tämän ajankohdan jälkeenkin sillä edellytyksellä, ettei sen laatu ole oleellisesti heikentynyt.

Vähäriskinen asetus (asetuksen numero 1258/2011)

on Suomen kansallinen säädös. Siinä määritellään, miten paljon voi myydä omaa elintarviketuotantoaan vaatimuksilla, jotka ovat helpotettuja.