

Osa 6, Sanojen selitykset

Sanojen selitykset

Oppaan tekstissä on alleviivattu joitakin sanoja.

Löydät niiden selitykset tästä osasta.

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 jogurtin maustamiseen tarvittavan hillon valmistaminen marjoista ja itse jogurtin valmistaminen on erotettava käsittelyinä ajallisesti, jos niitä ei voida käsitellä täysin erillisissä tiloissa.

Myös allergioita ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat voidaan pitää ajallisen erottamisen avulla erillään toisistaan ja elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu.

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.

Aromit

Elintarvikearomit ovat aineita, joita ei yleensä nautita varsinaisina elintarvikkeina. Ne lisätään elintarvikkeeseen antamaan tai muuttamaan sen tuoksua tai makua. Aromien käytön tulee täyttää EU-lainsäädännön vaatimukset.

Bajamaja

Bajamaja on ulkokäyttöön soveltuva siirrettävä kemiallinen WC.

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.

***E. coli* -bakteeri**

Escherichia coli (*E. coli*) on bakteeri, jota esiintyy ihmisten ja eläinten suolistossa.

Se voi joutua ruokaan esimerkiksi työntekijän likaisten käsien välityksellä.

Osa *E. coli* -bakteereista pystyy aiheuttamaan ihmisille ruokamyrkytyksiä.

Eräs tällainen taudinaiheuttaja on EHEC-bakteeri.

Se aiheuttaa veristä ripulia.

Etenkin lapsilla ja vanhuksilla se voi johtaa hyvin vakaviinkin seurauksiin, kuten munuaisten toimintahäiriöön.

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 lisätään esimerkiksi parantamaan elintarvikkeen säilyvyyttä tai elintarvikkeen rakennetta.

Entsyymeillä pilkotaan esimerkiksi maitosokeri, eli laktoosi glukoosiksi ja galaktoosiksi, jolloin maitotuote sopii paremmin henkilöille, joilla on laktoosi-intoleranssi.

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 voivat olla esimerkiksi eläinlääkäri, terveystarkastaja tai muu kunnallinen tai alueellinen elintarvikevalvoja.

Elintarvikevalvojat työskentelevät elintarvikevalvontaviranomaisille, joita voivat olla esimerkiksi ympäristökeskukset.

Elintarvikevalvonnan tehtävänä on valvoa elintarvikkeiden valmistuksen 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.

Enterobakteerit

Osa enterobakteereista voi aiheuttaa suolistosairauksia.

Enterobakteereihin kuuluvat esimerkiksi salmonellat, *E. coli* ja yersiniat.

Laboratoriossa tehtyjä enterobakteerimäärityksiä voidaan käyttää hygienian arviointiin.

Entsyymit

Entsyymit ovat proteiineja, jotka voivat käynnistää tietyn biokemiallisen reaktion. Entsyymeillä pilkotaan esimerkiksi maitosokeri, eli laktoosi glukoosiksi ja galaktoosiksi, jolloin maitotuote sopii paremmin henkilöille, joilla on laktoosi-intoleranssi. Entsyymien käytön tulee täyttää EU-lainsäädännön vaatimukset.

Haittaeläimet

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

Hapate

Monia maidosta alunperin eristettyjä bakteereja hyödynnetään maitotuotteiden valmistuksessa hapatteina. Maitohappobakteerien aikaansaama maitohappokäyminen lisää maitotuotteen säilyvyyttä, turvallisuutta ja vaikuttaa tuotteen aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Maitohappobakteereja voidaan käyttää moniin eri tarkoituksiin. Merkittävin hyödyntämiskohde meijeriteollisuudelle ovat maitohappobakteerien mahdollistamat erilaiset tuotevariaatiot, esimerkiksi erilaiset jogurtit ja piimät.

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 maito, 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

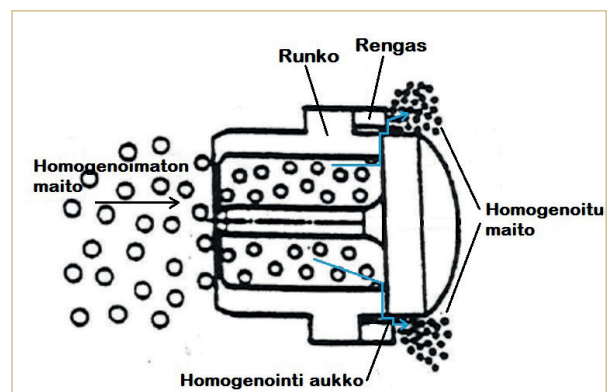
Hallitsematon home aiheuttaa elintarvikkeiden pinnoille kasvustoja, jotka pilaavat elintarvikkeen. Home on mahdollista nähdä omilla silmillä. Homeista elintarviketta ei saa käyttää. Esimerkiksi älä syö, äläkä käytä leipää, jos sen pinnalla näkyy hometta.

Homejuuston tai viilin pinnalla kasvava home on tarkoituksellisesti ja hallitusti aikaan saatu home.

Tämän kaltaiset hyödylliset ja ihmiselle vaarattomat homeviljelmät hankitaan niitä tuottavilta kaupallisilta toimijoilta.

Homogenointi

Maitoa homogenoitaessa maidon rasvapallosi jaetaan niin pieniksi rasvapallosiksi, että ne pysyvät tasaisesti maidon joukossa. Koska homogenoidun maidon rasvapallosi ovat kevyempiä kuin maito, estyy rasvan erottuminen ja nouseminen maidon pinnalle.



Kuva 3. Homogenointipää

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, tai jätteiden poistamisen ja hävittämisen hallinta.

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 glukoosiksi ja galaktoosiksi.

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

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.

Jäädyttäminen

Jäädyttämisellä tarkoitetaan pakastamista lievempää jäädytysmenetelmää, joka voi esimerkiksi olla pakastamista huomattavasti hitaampaa.

Kokonaisbakteerit (eli aerobiset mikro-organismit)

Kokonaisbakteereilla tarkoitetaan elintarvikkeissa tai niiden kanssa kosketuksissa olevilla pinnoilla tai laitteissa esiintyvää bakteerien määrää. Kokonaisbakteeriluku sisältää vain bakteereita, jotka lisääntyvät hapellisissa olosuhteissa.

Kokonaisbakteerien määrä kasvaa yleensä, jos ruokaa säilytetään pitkään tai jos ruokaa säilytetään väärässä lämpötilassa.

Kokonaisbakteerien joukossa voi olla sekä ruokaa pilaavia bakteereita että ihmisille ruokamyrkytyksiä aiheuttavia bakteereita.

Kokonaisbakteerimäärä on yksi raakamaidon ja raaka-ainemaidon laadun mittareista.

Koostetut ainesosat

Koostetulla ainesosalla tarkoitetaan toista elintarviketta, jota käytetään elintarvikkeen valmistuksessa.

Se sisältää useampaa kuin yhtä ainesosaa. Esimerkiksi mansikkajogurtti, joka sisältää seuraavaa koostettua ainesosaa: mansikkahillo.

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 raakamaidon separoimista ja pastörintia, tai valmiin juuston pilkkomista, paloittelua tai paistamista.

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.

Lainvoimainen

Viranomaisen päätös on lainvoimainen, kun päätöksessä annettu määräaika oikaisuvaatimuksen tai valituksen tekemiselle on kulunut.

Lisäaineet

Elintarvikelisäaineet ovat aineita, joita ei yleensä nautita varsinaisina elintarvikkeina. Ne lisätään elintarvikkeisiin esimerkiksi niiden säilyvyyden takaamiseksi tai värin muokkaamiseksi.

Lisäaineiden käytön tulee täyttää EU-lainsäädännön vaatimukset.

Loppukatselmus

Loppukatselmuksessa tarkastetaan, että juustolarakennus on rakennusluvan mukainen ja että rakentaminen on tehty lainsäädännön mukaisesti.

Loppukatselmuksesta laaditaan tarkastuspöytäkirja.

Loppukatselmusta tulee hakea rakennusluvan voimassaoloaikana.

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.

LVIS - piirustukset

LVIS-piirustuksissa selvitetään, millaisia lämpö-, vesi-, ilmanvaihto- ja sähköjärjestelmiä tilassa käytetään.

Maito

Maito on nestemäinen elintarvike, joka on tuotettu raakamaidosta esimerkiksi separoimalla, vakioimalla ja pastöroimalla raakamaito.

Maitotuotteet

Maitotuotteilla tarkoitetaan yksinomaan maidosta saatuja tuotteita, kuten esimerkiksi kerma, voi, jogurtti, juusto ja viili.

Niihin voidaan kuitenkin lisätä niiden valmistuksen kannalta tarpeellisia aineita, kunhan niitä ei käytetä minkään maidon ainesosan korvaamiseen joko kokonaan tai osittain esim. kasvirasvalla.

Malja-haarukka -merkintä

Kun pakkauksessa tai tarvikkeessa on malja-haarukka -kuva, materiaali sopii elintarvikekäyttöön.

Malja-haarukka-kuva kertoo, että tuote täyttää elintarvikkeiden kanssakosketuksiin joutuville tarvikkeille ja materiaaleille asetetut vaatimukset.



Malja-haarukka -merkintä

Merkitsevä määrä

Vitamiinin ja kivennäisaineen määrän voi ilmoittaa ravintoarvoilmoituksessa vain, jos sitä on elintarvikkeessa merkitsevä määrä. Merkitsevä määrä:

- Kiinteät elintarvikkeet (per 100 g) ja yhden annoksen pakkaukset: vähintään 15 % päivittäisen saannin vertailuarvoista
- Juomat (per 100 ml): vähintään 7,5 % päivittäisen saannin vertailuarvosta

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

Laboratoriotutkimukset, joilla varmistetaan elintarvikkeiden tai raaka-aineiden laatua, turvallisuutta ja säilyvyyttä tai pintojen puhtautta.

Mikrobilääke

Mikrobilääkkeet (antimikrobiset lääkkeet) ovat lääkkeitä, joilla voidaan hoitaa mikrobien aiheuttamia infektioita.

Ne tuhoavat mikrobeja tai estävät niiden kasvua ja lisääntymistä.

Mikrobilääkkeet ovat erittäin tärkeitä lääkkeitä sekä ihmisten, että eläinten infektiosairauksien hoidossa.

Mikrobilääkejäämätesti

Utaretulehdus on lehmien yleisin sairaus, jota hoidetaan mikrobilääkkeillä.

Lääkkeet kulkeutuvat lehmässä maitoon ja tästä syystä maito testataan aina hoidon jälkeen mikrobilääkejäämien varalta.

Sen lisäksi, että testit tehdään aina hoidon jälkeen, meijerit testaavat jokaisen maitoerän mikrobilääkkeiden varalta.

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.

Hapanmaitotuotteiden valmistuksessa tarvittavat hapatteet koostuvat yhdestä tai useammasta mikrobistosta.

Omaevalvontasuunnitelma

Omaevalvontasuunnitelma on asiakirja, jossa kuvataan elintarvikeyrityksen toiminta, vaarojen hallinta ja johon kirjataan ne toimenpiteet, joilla elintarvikeyritykset itse

valvovat elintarvikkeiden turvallisuutta ja laatua.

Pakastaminen

Pakastus on elintarvikkeen säilömistä jäädyttämällä se mahdollisimman nopeasti.

Elintarvikkeet pakastetaan yleensä tähän tarkoitukseen tarkoitetulla 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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$:ssa tai sitä kylmempänä elintarvikkeen kaikissa osissa.

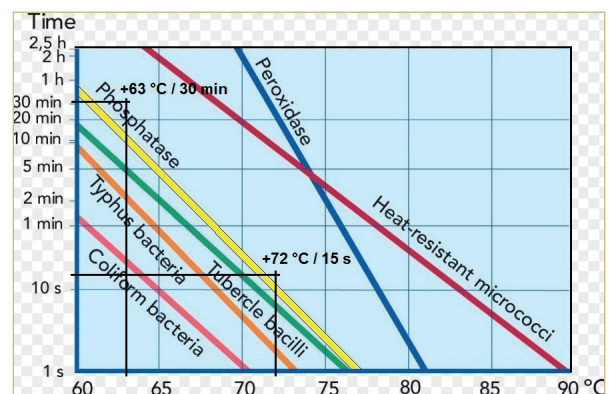
Pastörointi

Pastörointi on lämpökäsittely, jossa tuhoetaan maidossa mahdolliset olevat tautia aiheuttavat bakteerit kuumentamalla.

Pastöroinnin jälkeen maito ei ole kuitenkaan kokonaan mikrobittonta, mutta yleisimmät patogeeniset bakteerit tuhoutuvat.

Pastöroinnissa maito kuumennetaan vähintään $+72\text{ }^{\circ}\text{C}$ asteeseen 15 sekunnin ajaksi tai vastaavan lämpötilan ja aikayhdistelmän ajaksi, jolla maidon fosfaataasi-entsyymi hajoaa.

Pastörointi on erittäin lievä lämpökäsittely, joka ei merkittävästi vaikuta maidon kemialliseen koostumukseen eikä ravintoarvoon.

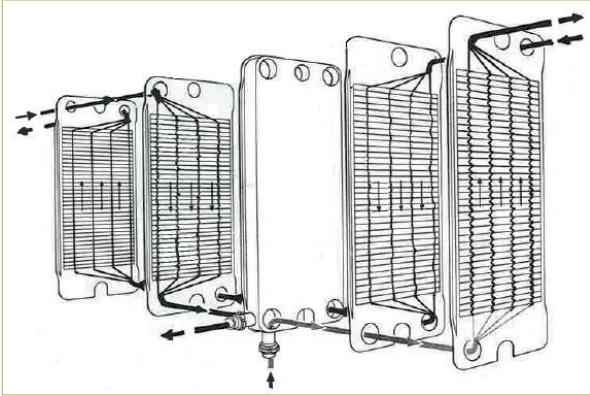


Kuva 4. Kuvaajat

Pastööri

Pastöroinnin suorittaa pastööri, joka voi olla erä- tai jatkuvatoiminen.

Jatkuvatoimisen levypastöörin toimintaperiaate ilmenee kuvasta.



Kuva 5. Pastöörin levyt

Poikkeama

Poikkeama voi olla esimerkiksi jonkin kylmäkalusteen tai elintarvikkeen liian korkea lämpötila.

Omaavaloilla huolehdi siitä, että havaitset poikkeamat ja korjaat tilanteen.

Tämä voi tarkoittaa esimerkiksi kylmälaitteen korjaamista ja elintarvikkeiden hävittämistä, jos poikkeama on kestänyt kauan.

Puhtaus- eli hygienia-alueet

Tuotantotilat jaetaan tuotannon hygieenisen riskin mukaan puhtaus- eli hygienia-alueisiin. Puhtausalueet määräytyvät sen mukaan, minkälaista työskentelyhygieniaa ja tilojen puhtautta tiloissa tehtävät toimet edellyttävät.

Esimerkkejä puhtausaluetasoista maitoalan laitoksissa:

- Korkean puhtaustason tilat ja alueet
 - sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden käsittelytilat, kuten jogurtin -, voin valmistus tai juuston keitto-, muotitus ja kypsytystilat.
- Hyvän puhtaustason tilat ja alueet
 - suojaamattomien raaka-aineiden käsittelytilat, kuten raaka-ainevarastot ja yhteiskäsittely.

- Neutraalin puhtaustason tilat ja alueet
 - esimerkiksi pakattujen tuotteiden säilytystilat ja lähettämö.
- Likaiset alueet
 - raakamaidon vastaanotto ja sivutuotteiden säilytystilat.

Päivittäisen saannin vertailuarvot

Päivittäisen saannin vertailuarvot on annettu [Elintarviketietoasetuksen](#) liitteessä XIII.

Raakamaito

Raakamaito on nestemäinen elintarvike, joka on tuotettu kotieläimen maitorauhasia lypsämällä ja jota ei ole kuumennettu yli 40 °C:n lämpötilaan, eikä käsitelty millään vaikutukseltaan vastaavalla tavalla.

Raakamaidosta ei ole poistettu mitään eikä siihen ole lisätty mitään.

Raakamaito tunnetaan myös nimellä tankkimaito, 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.

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

Ruokavirasto suunnittelee, ohjaa, kehittää ja suorittaa valtakunnallisesti elintarvikevalvontaa.

Ruokaviraston toiminnan päämääränä on varmistaa tutkimuksella ja valvonnalla elintarvikkeiden turvallisuutta ja laatua sekä kasvien ja eläinten terveyttä.

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.

Pisaratartunta 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 kasvien välityksellä. Salmonella voi levitä myös tartuntaa kantavan elintarviketyöntekijän saastuttamien elintarvikkeiden välityksellä.

Salmonelloosi, salmonellatartunta

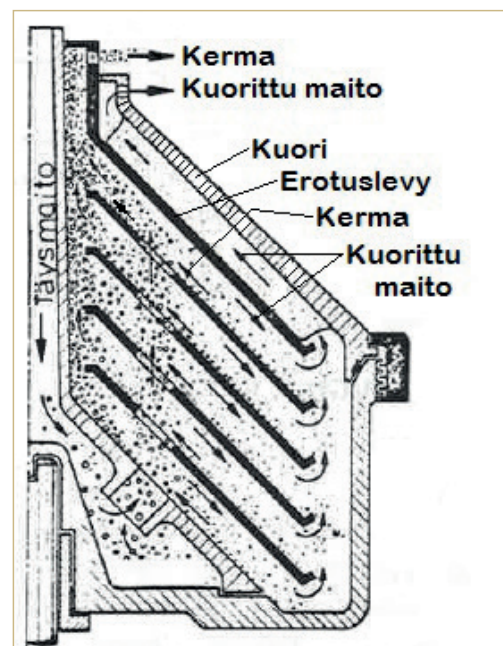
Salmonelloosi tarkoittaa tautia, jonka salmonellabakteeri on aiheuttanut. Salmonelloosi on tavallisimmin ruuansulatuskanavan tartunta, ja sen oireena on ripuli.

Separointi

Separoinnilla tarkoitetaan raakamaidon rasvaosan eli kerman ja maidon rasvattoman osan erottamista.

Separoinnin suorittaa separaattori-niminen meijerikone.

Separoitumisen periaate ilmenee kuvasta.



Kuva 6. Separaattori

Sivutuotteet

Sivutuotteilla tarkoitetaan sellaisia eläinperäisiä tuotteita, jotka ovat tuotannossa vahingossa tai tahottomasti syntyvää ylimääräistä tuotetta, jota toiminnassa ei voida hyödyntää enää ja jota ei ole tarkoitettu tai joka ei ole kelvollista ihmisravinnoksi.

Sivutuotteita voivat maitoalan laitoksessa olla esimerkiksi lääkejäämien pilaama raakamaito tai juusto epäonnistuneen kypsymisen jälkeen.

Myös juuston valmistuksessa syntyvä hera voi olla sivutuotetta, jos toiminnassa ei ole mahdollisuutta jalostaa herasta elintarviketta.

Siksi niitä ei käytetä elintarvikkeena.

Sivutuotteiksi luetaan myös käsittelyn aikana lattialle pudonneet tuotteet, joita ei saa käyttää.

Sivutuotteet jaetaan kolmeen luokkaan niiden ihmisten ja eläinten terveydelle aiheuttaman riskin vakavuuden mukaan. Ne tulee kerätä, säilyttää ja merkitä siten, että ne pysyvät erillään elintarvikkeista. Lisätietoa sivutuotteisiin liittyvistä vaatimuksista löydät samalle tämän koulutuksen internet-sivulle kootuista linkeistä.

Takaisin veto

Jos havaitaan, että elintarvike ei ole elintarvikkeen turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen, tuote tulee poistaa markkinoilta.

Tästä käytetään nimitystä takaisin veto.

Terveystarkastaja

Katso ”Elintarvikevalvoja”, ”Elintarvikevalvontaviranomainen”.

Tukku

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

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.

(Kontaktimateriaalien)

Vaatimusten mukaisuutta

osoittavat asiakirjat eli

vaatimusten mukaisuusilmoitukset

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

Vakiointi

Maidon vakioinnilla tarkoitetaan sen rasvapitoisuuden säätämistä tavoitteen mukaiseksi.

Vakiointi suoritetaan panos- tai suoravakioinnilla.

Periaate on, että tuotteen rasvapitoisuutta alennetaan lisäämällä maitoon kuorittua maitoa.

Vastaavasti rasvapitoisuutta nostetaan lisäämällä kermaa.

Meijeriin toimitetun raakamaidon rasvaprosentti on keskimäärin 4,3 %.

Kun juustosta ei haluta tehdä liian rasvaista, maidosta separoidaan kermaa pois, jolloin puhutaan juuston valmistukseen menevän maidon vakioimisesta rasvapitoisuuden mukaan.

Tai, koska kuluttajat ovat mieltyneet vähärasvaisempiin maitoihin, niin maidon rasvapitoisuus säädetään alemmaksi tämän vuoksi.

Tämäkin on maidon vakiointia.

Valtion ravitsemusneuvottelukunta

Valtion ravitsemusneuvottelukunta on maa- ja metsätalousministeriön nimeämä ravitsemuksen asiantuntijaelin.

Valvoja, valvontaviranomainen

Katso ”Elintarvikevalvoja”, ”Elintarvikevalvontaviranomainen”.

Vierasesineriski

Vierasesineriskillä 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 säilytetty turvallisesti käyttää.

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.

Vitamiointi

Vitamiointilla tarkoitetaan sitä, että elintarvikkeeseen lisätään jotakin vitamiinia. Vitamiinin määrän tulee olla merkittävä.

Vähimmäissäilyvyysaika

Vähimmäissäilyvyysaika eli *parasta ennen*-merkintä tarkoittaa ajankohtaa, johon asti elintarvike oikein säilytetty 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.

Yhteiskäsittely

Yhteiskäsittely on maitoalan laitoksessa tila, jossa suoritetaan maidolle tyypillisimmät meijerikäsittelyt.

Yhteiskäsittely saa nimensä siitä, että separointi, vakiointi, homogointi ja pastöinti, ovat yhteisiä työvaiheita kaikille maitotuotteille.