

GOVERNMENT
KEY PROJECT

建立餐厅



中小企业指南



GOVERNMENT
KEY PROJECT

Author: 芬兰食品安全局 Evira
Advisory project for small and medium-sized food businesses
Layout: In-house Services Unit
Pictures of the cover: Shutterstock
Helsinki 2017





目录

指南简介	5
第 1 部分，建立	6
合适的场所	6
如何 向当局通知您的运营	7
厨房员工要求	8
自检计划	8
《食品法》中未规定的供应许可证和其他重要问题	8
第 2 部分，场所	10
食品加工、生产和储存设施	10
水设备和水槽	11
食品冷藏设施	11
人员更衣室	12
卫生间设施	12
清洁设备的储存和维护设施	13
废物储存设施	13
吸烟区	13
第 3 部分，运营	14
表面和设备的清洁与清洁度	14
适合与食品一起使用的材料	15
水源	16
采购原料和接受交货	16
可追溯性	18
食品信息管理	18
食品运输	19

第 4 部分, 员工	20
卫生执照	20
员工健康状况	20
防护服	21
洗手	22
第 5 部分, 自检计划	23
什么是自检系统, 它需要什么?	23
自检计划必须包括什么?	23
在自检计划中需要考虑什么?	24
如何监督自检计划的实施情况?	24
责任	25
5.1. 自检计划的内容	25
第 6 部分, 术语	29



指南简介

在本指南中，您将了解有关如何建立餐厅的重要信息。您还将了解有关如何正确运营餐厅的信息，例如有关卫生等规定。

事先了解各阶段应完成事项及在餐厅中的工作方式非常重要。如果您照做，一切顺利，客户和食品检验员都会很满意。

本指南分为六个部分。

- **第 1 部分，建立。**
第 1 部分是建立餐厅所需的信息概要。
- **第 2 部分，场所。**
第 2 部分包含关于餐厅场所相关要求的信息。
- **第 3 部分，运营。**
第 3 部分包含餐厅运营要求。
- **第 4 部分，员工。**
第 4 部分包含餐厅员工要求。
- **第 5 部分，自检计划。**
在第 5 部分中，您可以找到有关自检活动的信息。该信息有助于您为餐厅制定自检计划。
- **第 6 部分，术语。**

本指南不包含有关建立和运营企业的一般信息。

有关这些信息的链接可见于网页
www.evira.fi/en/operatorguidance.

文中的一些词语标以下划线强调。您会在第 6 部分找到其解释。

您将了解有关这些主题的信息，其中包括：

- ▶ 如何确保场所适合餐厅？
- ▶ 应该如何向当局通知您建立和运营餐厅的计划？
- ▶ 餐厅场所的要求是什么？
- ▶ 在餐厅的运营方面，还需要其他什么？
- ▶ 餐厅员工的要求是什么？
- ▶ 餐厅的自检计划是什么意思？



第 1 部分, 建立

在本部分中, 您将了解

- ▶ 在建立阶段应注意什么?
- ▶ 如何确保场所适合餐厅?
- ▶ 您和您的员工应具备什么样的能力?
- ▶ 还需要什么?
- ▶ 应该如何向当局通知您建立和运营餐厅的计划?
- ▶ 应注意哪些其他重要事项?
- ▶ 什么是自检计划, 以及可从哪里获得制定自检计划的帮助?

合适的场所

找到中意的场所后, 请向市建筑监管机构咨询该场所是否适合您的用途。这通常可保证建筑物或场所在技术上适用于餐厅, 例如通风良好。

早期联系市食品管理机构也很好。从该机构, 您可以确认场所是否适合您的预期用途。

“建筑许可规定用途”是什么意思?

市建筑监管机构批准将场所或房产用作餐厅、商店、办公室或工业设施等。

场所的预期用途在其建筑许可证中明确规定, 场所只能用于建筑许可证中批准的用途, 不得用于其他用途。

如果场所没有被批准用于您需要的用途, 该怎么办?

如果您想要将场所用于不符合其预期用途的目的, 则将需要允许变更场所规定用途的建筑许可证。

您可能需要对通风或水设备等进行大规模翻新。

请向您的市建筑监管机构咨询可以自行申请建筑许可证还是由一些其他方(例如房地产公司)代为申请。

当您申请变更场所的规定用途时, 请注意以下事项:

在这种情况下, 您必须为规划成本做好准备, 例如聘请设计师。

了解市建筑监管机构对设计师的能力要求。

在建筑许可证最终获许之前, 建筑工作可能不会启动。

建筑监管机构在最终检验中批准该许可证前, 场所不得投入新用途。

除了与建筑许可证有关的障碍外, 餐厅的运营还有其他障碍吗?

向房地产公司咨询您中意的房产是否适合进行您预期的运营。

公司的公司章程可包括关于场所使用的规定。

场所是否适合运营您的餐厅?

在评估场所是否适合您的用途时, 至少应考虑是否可以在场所内合理安排您的业务。

例如, 您应该了解场所是否配备了足够数量的储藏室、水设备和卫生间设施。

如果您认为自己可能希望在以后扩大运营, 请从一开始就选择足够大或方便改建的场所。

还要考虑食品的加工是否可能需要大规模成本高昂的表面翻新。

食品检验员和咨询机构将就这些事宜向您提供建议。有关咨询机构的信息可通过我们网站上的链接获得。

本指南的“场所”部分还包含有关场所要求的其他信息。

设计场所, 以保证方便实施以下事宜:

- 不允许客户或其他外部人员进入食品加工区。
- 请勿在靠近前门的地方加工食品。尤其是, 如果人员在加工过程中使用门, 应避免这种情况。
- 划定食品准备和加工区, 尽量减少其中的通道(例如从室外到更衣室或食品储存区的通道)。
- 储存非食用产品, 保证气味或香味不会蔓延到食品中。还要确保如果这些产品破裂, 不会构成危险。
- 从场所中清除任何不必要的物品, 如未使用过的装置和设备, 因为它们容易积灰。还占用空间, 导致清洁更加困难。

如何 向当局通知您的运营

您必须在不晚于运营餐厅前四周提交“食品场所通知”。

您向餐厅的市食品管理机构提交该通知。

如果餐厅的运营发生重大变更并且食品卫生风险增大, 则您必须提交有关运营发生重大变更的通知。

例如, 开始在酒吧供应食物就属于重大变更。

可以从市政府网站或市食品检验员处获取通知表。

例如, 在赫尔辛基市的网站上, 使用搜索词“食品场所的通知”或“食品场所通知”便可以找到该表格。

每个食品管理区都有自己的表格, 并预先填写了该地区的特定信息。

提交有关运营中重大变更的通知可以使用相同的表格。

何时可以开始运营?

至少在运营餐厅前四周提交通知。

但您不必等待答复或初步检验。您可以自由选择在得到答复或初步检验前运营餐厅。

您已提交了通知, 接下来会发生什么?

1. 食品管理机构将以书面形式答复。
2. 答复会说明您的餐厅已经包含在常规控制范围之内。
3. 市管理机构通常会与您联系, 以便就首次查访的日期达成一致。不过, 食品检验员也可以在没有任何事先通知的情况下进行检验。
4. 食品检验员将在首次控制检查期间查访您的餐厅。这称为初步检验。
5. 查访期间, 您和检验员将检查设施是否适合运营餐厅。
检验员还将检查您的自检计划是否充分解决了运营风险。
食品检验员还将指导您如何改进自检计划。

6. 市政府 将收取处理 通知和未来执行定期控制的费用。
费用的 金额为 在其中说明 市政府的 资费表. 资费列在您餐厅所在的市政当局网站上。
7. 如果您不确定如何安排餐厅厨房的运营, 可以提前向食品检验员咨询。
如果您需要帮助和建议, 请尽管提出。

厨房员工要求

专业加工 易腐食品的人员必须持有卫生执照并穿着适当的防护服。
卫生执照是表示熟悉食品卫生的能力证书。

如有需要, 员工还必须能够可靠地证明其没有感染沙门氏菌。

所有这些要求的目的是确保食品的安全。
本指南的“员工”部分将详细介绍这些人员要求。

什么是易腐食品?

易腐食品是指这样一类食品:
如果食品没有在正确的温度和条件下储存, 其中会导致食物腐坏或引起食物中毒的细菌便会快速生长。
例如, 鱼类、胡萝卜块和生香肠属于易腐食品。

非易腐食品
可以在室温和干燥条件下
保存很长时间。
非易腐食品包括坚果、调味料和面粉等。

自检计划

您必须在开始运营之前制定自检计划。
自检计划的目的是帮助您描述运营内容并管理与之相关的食品卫生风险。

芬兰酒店协会(或 MaRa)制定了餐厅最佳实践和自检指南, 名称为
“Omavalvonta ravintoloissa -
elintarvikkeet”(只有芬兰语版本)。
芬兰食品安全局 Evira 已核准了该指南。

参考 MaRa 的自检指南, 制定自检计划会变得轻松容易。
该指南提供了与您所属行业相关的风险的现成评估及其管理方法。
其中的深入问题将帮助您考虑自己的企业职能。
MaRa 向会员免费提供自检指南, 向非会员销售该文档。

您也可以制定自己的自检计划。您可以在本指南以及许多食品管理机构的网站上找到制定计划的相关材料。
指向该信息的一些链接示例在链接到本指南的网页上提供。

本指南的“自检计划”部分将详细介绍如何制定自检计划。

《食品法》中未规定的供应许可证和其他重要问题

- **您计划供应酒类吗?**
供应酒类需要有许可证。
您必须向地区国家管理机构申请许可证。
Valvira 的网站上提供了有关供应酒类的更多信息。在链接到本指南的网页上提供了一个相关链接。
- **您计划销售烟草吗?**
销售烟草制品和尼古丁液体也需要许可证。
如果您打算在餐厅销售这类产品, 则需要向市政府申请许可证。
Valvira 的网站提供了更多信息。

- **餐厅应该确保无障碍服务吗?**
诸如最大客户数量和建筑年龄等方面可以影响餐厅的结构无障碍要求。相关事宜请咨询市建筑监管机构。
- **您计划建阳台吗?**
您可能需要征得市政府和住房公司的同意。相关事宜请向建筑监管机构咨询。
- **有关于运营餐厅的其他规定吗?**
消防机构和救援机构也对餐厅有自己的安全要求。指向其他信息的链接在链接到本指南的网页上提供。

概要

如果您建立餐厅, 请

- ▶ 咨询市建筑监管机构和食品管理机构, 以确保场所适合您的餐厅用途。
- ▶ 通过提交食品场所通知将您的运营通知当局。
- ▶ 确保所有厨房工作人员均持有卫生执照、健康证明并穿防护服。
- ▶ 注意任何其他必要的事项和许可证。
- ▶ 制定自检计划。



第 2 部分, 场所

在本部分, 您将了解适当餐厅设施的要求及其如何有助于食品安全和卫生。

在规划餐厅时, 应考虑合理安排下列场所和职能:

- 食品加工、生产和储存设施
 - 烹饪和冷却设备及器具
 - 冷藏设施
 - 水设备和管道
 - 易于清洁的光滑无毒表面材料
- 客户区
- 用于清洁和存放器皿的空间
- 废物储存设施
- 清洁设备的储存和维护设施
- 其他必要的储存空间, 例如, 如果送货箱或滚筒架等存放在餐厅的场所中
- 清洁时需要清洗的设施中的地漏
- 供客户和工作人员使用的卫生间设施
- 人员更衣室
- 吸烟区

食品加工、生产和储存设施

在加工和储存食品时, 务必要确保食品免受污垢、有害细菌、病毒和有害物质的影响。

这需要适当规模的设施, 保证能够以合理的方式安排不同的职能。

此外, 与食品接触的所有表面都必须安全, 不得在食品中留下有害物质。

例如, 这些设施必须设计为能够实现生熟食品的分离。

隔离不加热即可食用的食品是特别重要的。

您还必须能够分离过敏原。必须让它们保持彼此分开, 并将它们与不相关的食品分开。本指南的“食品信息管理”部分提供了会引起过敏或耐受不良的成分和产品表。

要保持彼此分离的食品的示例

- 将未包装的未加工预制肉制品和水产品与即食食品分开。即食食品包括所有制备完成以待食用的食品, 例如沙拉、腌制(咸腌)鱼和熏制鱼。
- 将生禽肉与其他食品分开。
- 将未包装的未加工预制肉制品与未加工的未加工水产品分开。未加工预制肉制品包括鲜肉和腌肉以及未烹制的香肠等。未加工水产品包括鲜鱼和活小龙虾等。
- 请在专为储存和处理沾满土的根茎类蔬菜预留和准备的地方储存和处理这类蔬菜。为了在储存期间保持货物分离, 可以使用单独的冰箱、储存容器或空间或者分区空间等。
- 您可以在时间上或在操作上分开处理沾满土的根茎类蔬菜和其他食品。如果无法在单独的空间内处理沾满土的根茎类蔬菜, 则应在操作上将该活动与其他活动分开进行。在开始任何其他活动之前, 仔细清理处理场所。

- 餐厅内允许进行去鱼内脏以及对野味和野鸟进行剥皮、拔毛或去内脏处理。这些操作应在专为此特定用途预留和准备的地方进行。例如, 您可以在预留供使用的桌子或表面上, 或者在一个单独的空间内进行去内脏、剥皮和拔毛操作。在该地方预留一个带盖的垃圾桶, 保证能够洗手, 有工作设备, 并能立即就近冲洗鱼。清楚地将这些操作与其他活动分开, 并在使用后彻底清理处理场所。
- 将引起过敏和耐受不良的原料和产品彼此分开, 并将它们与不相关的食品分开。例如, 在食品分离和交叉污染处理方面需要考虑的重要工序是: 食品的原料采购和验收、标记、储存和处理、计划的工作次序以及清洁。
- 如果员工自己的食品与餐厅所处理的食品储存在同一个储存区内, 则自己的食品应与其他食品明显分开。例如, 可以将员工自己的食品存放在一个单独的架子上, 或存放在架子上的容器中。

水设备和水槽

食品准备和加工设备必须配备足够数量的水设备。

在规划设施时, 应考虑对水设备的需求, 因为追溯变更既困难又昂贵。

在新建筑中, 通常的规定是, 场所必须至少有三个清洗点:

- 一个用于洗手
- 一个用于冲洗食品
- 一个用于清洗器皿。

若干水设备

如果场所很大, 将需要一些水设备。

处理带有污垢的蔬菜或去了内脏的鱼可能需要单独的清洗点。

通常还需要专用的设备来洗涤器皿和器具。

充足的供水和清洁

所有的水槽和清洗设备都必须有足够的热水和冷水供应。

必要时必须保证水槽和清洁设备的清洁和消毒。

一个多用途清洗点

旧场所可能需要采取折中办法。

例如, 清洗点可以在早上用来清洗脏的蔬菜, 之后用来冲洗器皿。

例如, 洗手点可以在工作日之后用于冲洗工具。

请注意, 如有必要, 必须在转换职能之间清洁洗手盆。

如果您需要关于水设备数量和位置的建议, 可以在规划场所时咨询[食品检验员](#)。

洗手点的数量和位置

必须保留足够数量的洗手点用于洗手。

必须根据作业合理地安排这些洗手点。

洗手点必须靠近食品加工区。

洗手点需要什么设备?

- 需要在适当的洗手点提供冷热水。
- 洗手液是设备齐全的洗手点需要配备的。
- 一次性毛巾也适合用于洗手点。在这种情况下, 还需要洗手槽。
- 环状擦手巾也是洗手点的不错选择。
- 脏布巾不适合洗手点。如果每个人都有自己的布巾, 并且每天更换, 则可以使用布巾。
- 洗手点也必须清洁。必须清除不必要的东西, 不能凌乱。

食品冷藏设施

不同的食品需要不同的储存温度。

因此, 您将需要多个储存空间, 并且必须使用测量设备或温度计监视其温度。

需要冷藏的食品不应置于较高的温度下, 即使时间很短也不可以。仅限将所需数量的这种食品拿出来准备。

在任何时候都不得被破坏冷链。在交货、验货和转移到冷藏设施期间都要注意冷链。

餐厅中食品储存温度限制的示例

- 鲜鱼、解冻的虾、煮熟的小龙虾以及煮熟的蛤蜊、贻贝和扇贝: 不超过 2 ° C (摄氏度)
- 冷熏和咸腌鱼: 0 - 3 ° C
- 保护气体或真空包装的熏制鱼: 0 - 3 ° C
- 肉末和肝脏: 最高 4 ° C
- 碎菜和豆芽: 最高 6 ° C
- 寿司以及活蛤蜊、贻贝和扇贝: 最高 6 ° C
- 牛奶和奶油: 最高 6 ° C
- 方便食品、香肠、冷盘、生肉或腌肉、奶油和奶酪蛋糕以及糕点: 最高 6 ° C
- 酸奶、酸奶油和大多数奶酪: 最高 8 ° C

正确填装冷藏设备!

不要过度填装冷藏设备。
如果您正确填装冷藏设备, 空气将按预期循环, 并将食品保持在正确的温度。

如果规划得当, 冷藏室将有足够的空间来冷冻所有供应食品的小样本, 用作疑似食物中毒事件的 证据。

人员更衣室

员工必须有更衣室, 更衣室内有存放个人衣物的地方。
在特殊情况下, 监管机构可以允许更衣室位于单独的区域或建筑物内。
例如, 对于位于购物中心的餐厅, 可以允许更衣室位于一个单独的区域或建筑物内。

将自己的衣物与防护服分开, 不要将鞋子放在地上

将自己的衣物与防护服分开, 以保持清洁。
还可为工作鞋提供鞋架或其他存放空间。
这样可以方便清洁更衣室地板。

卫生间设施

必须为员工提供卫生间设施。如果餐厅可以接待的客户数量超过六个, 则还必须提供客户卫生间。

在设计和建造新设施时, 出发点是员工和客户要有自己独立的卫生间。

客户可能携带有害的细菌或病毒, 这些细菌或病毒可以传播到食品中, 使其他人生病。食物中毒细菌和病毒容易通过接触传播, 例如通过卫生间门的手柄和手动水龙头。

为此, 应为员工和客户提供独立的卫生间。

至少在建设新设施时必须遵守这个原则。

卫生间设施规定的例外情况

如果工作场所的其他场所有卫生间设施, 则该工作场所的员工餐厅不需要客户卫生间。

在某些情况下 (例如在群岛上), 可以接受采用状况保持良好的无水卫生间。

可以允许临时使用室外化学厕所 (即 bajama ja) 。

在旧场所, 员工可能需要与客户使用相同的卫生间设施。

这将需要特别小心, 以避免食物中毒。

而且在这种情况下, 客户必须能够从客户场所直接进入卫生间。

任何例外情况都必须始终与食品检验员商讨。

员工卫生间要求

卫生间门不得直接面对食品加工场所。

由于这个原因, 员工卫生间必须位于两扇门后面, 或者位于距食品处理场所较远的地方。

在旧建筑里, 这可能无法实现。

对于此类建筑, 将根据具体情况找到可接受的解决方案。

您应该与食品检验员商讨此事, 并征求意见。

卫生间设施位于较远的地方

经监管机关许可, 卫生间设施可以位于单独的区域或建筑物内。这适用于员工和客户卫生间设施。

例如, 卫生间设施可以位于大型购物中心。

在这种情况下, 公共客户卫生间将可供不止一家公司的客户使用。

即使购物中心的其他地方关闭, 餐厅也可能开放。

这时购物中心的卫生间设施将无法使用。

在这种情况下, 餐厅必须有自己的客户卫生间。

如果餐厅位于无法容纳客户卫生间的旧建筑中, 您会怎么做?

您可以与其他公司协商, 请其准许您使用其客户卫生间。

清洁设备的储存和维护设施

清洁设备要配备良好的储存和维护设施

- 充分通风, 防止霉菌生长。
- 用于放置清洁设备和清洁剂的架子。
- 用于冲洗和清洗清洁设备的水设备和排水槽。
- 用于放置潮湿清洁设备的干燥架。
- 便于清洁储存区的地漏。

应卫生地存放清洁设备和清洁剂, 并将其与食品准备区分开。

清洁设备不应存放在卫生间设施中, 因为这可能会被有害细菌和病毒污染。脏的清洁设备在清洁时会传播污垢。然而, 专用清洁橱柜不是强制性的。

在哪里储存用于清洁食品加工表面的设备?

例如, 用于清洁食品加工表面的设备可以存放在水槽下面的橱柜中。

橱柜必须能够容纳清洁表面所需的清洁布和清洁剂。

将清洁设备存放在更远的位置

监管机构还允许您在单独的区域或建筑物中储存和维护清洁设备。

例如, 这在购物中心是常见的做法。

如有必要, 您应事先与食品检验员商讨此事宜。

废物储存设施

垃圾桶必须靠近食品处理区。

变质食品及其他废物必须与其他操作和食品分开。必须经常彻底清理废物, 至少每天一次。

必须计划和管理废物储存区, 以便随时保持清洁。

外部的废物垃圾桶必须封闭, 以防止废物吸引有害动物。

吸烟区

只允许在单独的专用区域吸烟。应该合理安排吸烟, 以免造成食品卫生风险。

去室外吸烟的员工应脱掉工作服或在工作服外面套上其他衣物。

概要

计划建立餐厅时:

- ▶ 当您寻找场所时, 请提前考虑其是否适合您的工厂。
- ▶ 例如, 场所是否大到足以实现卫生职能?
- ▶ 是否有足够数量的用于储存不同食品的独立储存设施?
- ▶ 是否有足够的水设备、水槽和地漏?
- ▶ 场所内是否有让员工更衣和存放衣物的地方?
- ▶ 卫生间设施和管道是否合适?
- ▶ 储存清洁设备的正确方法是什么?
- ▶ 是否以适当的方式安排了吸烟?



第 3 部分, 运营

本部分将介绍这些问题, 例如:

- ▶ 场所需要什么样的表面?
- ▶ 包装和器皿允许使用什么材料?
- ▶ 如何确保水的安全?
- ▶ 购买原料时应该考虑什么?
- ▶ 为何应了解原料的来源?
- ▶ 您应向客户提供有关所供应食品的哪些信息?
- ▶ 运送食品时应考虑什么?

表面和设备的清洁与清洁度

设施、器具和设备的表面材料必须无毒且易于清洁。

如有必要, 例如在食品加工场所, 表面材料必须能够经受水洗和机械清洁, 例如用刷子洗涤。

不具有光滑、防水和硬表面的材料会吸收污垢和气味, 实际上无法保持清洁。这种材料不适用于清洁度特别重要的食品准备、加工或储存设施。

破损和生锈的表面也难以清洁。这就是为什么您会喜欢耐用的防锈材料。必须监测表面的状况, 修理或更换破损表面。

仅限使用干净的清洁设备

清洁设备必须经常清洁或更换。如果忽略这一点, 清洁设备会在表面之间传播污垢、细菌和病毒。

食品准备和加工场所的专用清洁设备

食品准备和加工场所需要自己的清洁设备。

该设备不得用于清洁其他场所。这可以防止通过清洁设备传播引起食物中毒的细菌和病毒。

卫生间设施也需要自己的清洁设备。

标记清洁设备, 并考虑使用一次性设备

标记清洁设备的用途和使用范围是个很好的做法。这样, 用于不同场所和表面的设备便不会混淆。

在狭窄的场所, 有时可能难以为清洁设备分配适当的储存区, 因而使用一次性清洁设备可以是一种安全的解决方案。

砧板

塑料砧板易于清洁, 因此适用于烹饪。您应为每个食品组准备专用的砧板。

塑料砧板在洗碗机中洗涤会很方便, 由于使用高温, 清洁得更干净。

洗涤温度应至少为 65 摄氏度。

如果砧板出现磨损和凹槽, 必须对其进行磨光或处理, 因为即使在洗碗机中也不能完全清洁。

木制砧板仅适用于干食品和烘焙

建议避免将木材用作表面材料。

木材是多孔材料, 能吸收水分、污垢和清洁剂, 并长时间保持潮湿。

然而, 木制砧板适用于干食品, 如面包以及其他烘焙食品。

木材也是烘烤表面可以使用的材料。

不要忘记天花板和其他高的表面

污垢、有害细菌和病毒可能会污染许多地方的未受保护的食品和加工表面, 原因是多方面的。

污垢、细菌和病毒可能来源于, 例如,

- 人手
- 空气, 或
- 高表面, 如具有剥落漆片或霉菌的天花板或货架。

因此, 不应在高表面状况不佳的场所中加工不受保护的食品。

充分有效的通风

食品加工场所的通风必须足够良好, 以防止湿气积聚在结构体内, 导致霉菌生长。

霉菌很容易直接或经由加工表面进入食品。

从屋顶结构滴落的水分会污染食品和加工表面。

有效的通风还能带走热量, 这对于制冷设备的运行很重要。

不同的活动需要不同种类的通风。您可以向[建筑监管机构](#)咨询更多信息。

通风设备的设计和维护

设计通风系统时, 必须保证过滤器和其他需要清洁或更换的零部件方便接触。

通风设备必须保持清洁, 定期维修。

必须防止有害动物进入食品加工场所

有害动物, 如大鼠、小鼠、蟑螂、苍蝇和蠹虫会携带污垢、细菌和病毒。

务必要防止有害动物进入食品加工场所。有害动物携带的污垢、细菌和病毒经常来自外部或下水道。

如果污染了食品, 可能导致食物中毒。

客户场所的动物

视力障碍人士使用的导盲犬、活动障碍人士使用的服务犬和听力障碍人士使用的助听器在客户场所始终受到欢迎。

餐厅可以自由决定是否允许宠物(即, 导盲犬、服务犬和助听器以外的其他动物)进入其场所。

如果餐厅允许客户场所有宠物, 则应在前门上标示。这样, 例如, 严重过敏的人就会知道要避免进入餐厅。该许可也可以限制某些类型的动物。

适合与食品一起使用的材料

与食品接触的所有材料都必须适合与食品一起使用并用于预期目的。

这样可以确保有害化学物质不会从材料转移到食品中。

在行业中, 我们会提到“接触材料”。这是指与食品接触的所有材料, 如工作表面、器皿、器具、设备和包装材料。

如何知道材料是否适合与食品一起使用?

材料的用途可以用其商品名称表示, 例如奶酪膜、咖啡杯、食品盘、煎锅、面包袋或烘烤表面。

如果包装或物品带有酒杯和叉子符号, 则适用于食品。



酒杯和叉子符号

还发布了哪些其他具体限制?

在食品的温度、脂肪含量、酸度或使用期限等方面, 材料的使用可能受到进一步限制。

有关这些限制的信息可以在物品的合规性文件或包装标志中找到。

如果产品的包装或说明书未指明产品用途, 该怎么办?

如果接触材料的商品名称或包装中的说明书未指明用途或使用条件, 您应从供应商处确认。

哪些食品的特性有助于转移有害化学物质?

特别是脂肪含量、热量和酸度可能会促进有害化学物质从材料转移到食品。因此, 根据说明书使用材料以及仅将材料用于其预期用途是很重要的。

如何确保材料适合您的用途?

通常, 酒杯和叉子符号足以清楚地表明产品适合与食品一起使用。

当您从**批发商**处购买产品时, 产品的商品名称可以指示该物品或材料的用途。

这类商品名称常可以包括烤架包、肉类包装或腌料碗。

如果用途不清楚, 应向批发商咨询。

例如, 在这种情况下, 通过电子邮件就可以获取更多信息。

如果您直接从制造商或进口商处购买材料/物品, 请要求他们提供包含说明书的**合规性文件**。

哪些器皿可以放入微波炉?

诸如陶瓷和玻璃等材料适用于**微波**处理。然而, 具有金嵌体的陶瓷器皿不适用于**微波炉**。

对于塑料器皿, 仅在标示适用于微波加热的情况下, 才能用于微波炉。

含有金属的器皿不得放入微波炉。

为什么不能把所有塑料器皿或碗放入微波炉?

如果塑料器皿没有标示适合微波加热, 则不应将其用于在微波炉中加热食品。

食品通常在微波炉中不均匀地受热。在这种情况下, 塑料可能会软化并导致物质转移到食品中。

防止食品接触铝

请勿在铝制器皿中准备或储存酸性食品, 如果汁。

请勿将钢制器具与铝制器皿一起使用, 因为钢更为坚硬, 会刮掉铝, 从而导致铝转移到器皿中的食品中。

铝箔不能用于保护钢制器皿, 因为钢会在铝中产生孔, 从而在食品中留下痕迹。

打开的罐

打开金属罐后, 请将内容物转移到其他容器来储存。

为什么?

打开的罐将与氧气接触。这可能导致罐或其他金属落入食品。

选择适当的一次性手套

乙烯基塑料一次性手套并不总是适用于加工高脂肪食品。

例如, 一般的乙烯基手套不适合用作食品加工的通用手套。

如果手套包装未指明适用的食品, 请向供应商确认。

水源

大多数公司使用公用事业网的水。自来水厂会监控公共水质。如果您使用自己的井或其他水源的水或在水龙头上安装过滤器, 则必须取水样。

或者, 您可以在自检活动中使用健康保护机构的水质监测服务。

采购原料和接受交货

餐厅通常直接从食品行业或批发商处采购原料。准备好按您的**自检计划**中指明的时间间隔检查接受的原料交货。至少在最初阶段, 您应该跟踪交货的可靠性, 特别是货物的温度。

交货到达时, 将原料直接卸入冷藏库以及将冷冻产品直接卸入冷冻库是非常明智的。这样, 便不会破坏冷链。

餐厅的运营也可以依据道德选择, 例如当地生产的原料或有机原料。

如果您从以下地方直接采购原料: 农场、生产者或者其他餐厅的厨房, 则应该了解适用于此类采购的规则和限制。

肉类

您使用的肉类必须经过屠宰场官方兽医的检验。

这也适用于直接从生产者购买的肉类。

肉类的检验义务有一些例外情况, 例如某些种类的野味。

■ 鹿肉

如果餐厅配备了能够卫生地处理皮毛以及切割肉类的设施, 则您可以直接从狩猎俱乐部购买带有皮毛的鹿肉。

如果狩猎俱乐部或猎人的业务运营已经报备当地监管机构, 则您可以从他们那里购买未经检验的切割鹿肉。

■ 野兔肉和野鸟肉

有关鹿肉的规则同样也适用于捕捉的野兔和野鸟。《狩猎法》禁止出售某些种类的野松鸡, 如大雷鸟。

■ 家禽肉和兔肉

您可以直接从生产者购买未经检验的家禽肉或兔肉。

注意! 不得使用未经检验的熊肉或海豹肉。

直接从渔民那里买鱼

如果餐厅有去鱼内脏的设施, 您可以从专业渔民购买未去内脏的鱼。

如果要从专业渔民直接购买咸水鱼, 您需要在经济发展、运输和环境中心(简称 ELY 中心)注册为鱼类的一手采购人。

ELY 中心的地址在链接到本指南的网页的链接中提供。

从农场直接购买鸡蛋

如果餐厅位于某个豁免区, 则您只能直接从农场购买鸡蛋, 而不进行分级和 X 射线扫描。豁免区包含前拉普兰省、奥卢省和奥兰省以及位于前东芬兰省的北卡累利阿区和北萨沃尼亚区。

如果餐厅不在这些地区之一, 您只能使用鸡蛋包装设施包装的鸡蛋。这类鸡蛋由批发商和商店出售。

生乳

可以直接从乳制品或零售包装企业购买生乳。

牛奶生产商可以直接从农场销售在准备过程中将加热的生乳和冷冻生初乳。

采购有机原料

如果您供应有机产品, 除常规食品控制外, 您还将受有机来源的控制。

有关有机来源控制的其他信息的链接在链接到本指南的网页上提供。

自己的蜂房

如果您想经营自己的蜂房, 用于为餐厅生产蜂蜜, 则需要向市食品管理机构提交初级生产通知。

通知单可在市政府的网站上获取。

此外, Evira 的网站包含有关如何注册成为养蜂人以及如何向农业机构报告蜂房位置的信息。

该注册是强制性的。

更多信息可通过我们网站上的链接获得。

栽种药草和芽菜

如果您仅为自己的餐厅栽种药草和芽菜, 则不需要提交初级生产通知。

但是, 您必须遵守初级生产的卫生要求。

另外, 如果您自己有水井, 必须至少每三年检验一次水。

在芬兰不常见或不为人知的食品

您可能想要使用其用途在芬兰不为人知的植物或动物产品。此情况下, 在使用这类

产品之前, 您必须确定其是否在其他欧盟成员国被用作食品。更多信息可通过我们网站上的链接获得。如果该产品未被用作食品, 其使用可能需要新型食品授权。您也可以咨询市食品检验员。

食品的进口

许多食品的进口受特殊要求的限制。您必须在开始进口产品之前确定此类要求。更多信息可通过我们网站上的链接获得。

向其他公司销售食品

您也可以将所准备的食品提供给其他餐厅或商店。由鲜肉、鱼或生乳等特定原料制成的产品的转售受到限制。

其他采购

您可以直接从生产者那里购买蜂蜜和培育好的植物产品以及鸡之外其他鸟类的蛋。也可以直接从采集者那里购买诸如浆果等野生产品。

可追溯性

必须可以追溯食品及其原料的来源。可追溯性意味着您需要能够证明原料及其他产品的采购来源以及成品的交货目的地。您还必须知道原料和产品的购买和交货时间。

有效的跟踪能够有效地限制与食品安全有关的问题。例如, 如果原料来源或交货地点可知, 就可以从食品链中清除劣质原料或导致食物中毒的原料。

您所购买的原料以及交付的食品的可追溯性信息越详细, 您就越能够在事件发生时限制经济损失和健康危害。

食品信息管理

食品信息管理是指了解食品和餐食的原料。此外, 您还必须能够向客户提供食品和餐食的所需信息。

在安全方面, 将可能引起过敏或耐受不良反应的任何原料告知客户非常重要且必不可少。

食品分为非预包装食品和预包装食品。

非预包装食品

非预包装食品是指向消费者提供的食品。

非预包装食品是指

- 提供给消费者即时消费的食品, 或者
- 让销售更快捷, 包装后即可销售的食品, 例如外带三明治或沙拉, 或者
- 由消费者包装的食品, 或者
- 按照消费者要求包装的食品。

预包装食品

几乎无一例外, 在餐厅供应的食品都是非预包装食品。

如果您销售预包装食品, 将需要遵守特定的详细标记要求。

有关这些要求的更多信息可咨询食品检验员, 也可参阅 Evira 的食品信息指南。指向该指南的链接在链接到本指南的网页上提供。

需要将有关餐食的哪些信息告知客户?

- 食品名称
- 必要时必须指明原产国/原产地
- 会引起过敏和耐受不良反应的原料和产品

如果省略食品的原产国/原产地或者制造或生产食品的国家的信息可能会误导消费者, 则必须指明该信息。例如, 如果菜单中的信息可能给人的印象是, 食品的原产国/原产地不同于其实际的原产国/原产地。

目前, 不需要说明餐食成分的来源。例如, 对于午餐中的肉丸或自助早餐中的水果, 不需要说明原产国/原产地。

如果有**食品信息法规**中列出的可能导致过敏或耐受不良反应的原料和产品, 则应向客户说明。

- 必须始终向客户说明 以下 会引起过敏和耐受不良的物质和产品
- 含谷蛋白的谷物, 即小麦、大麦、黑麦、燕麦以及由这些谷物制成的产品;
- 甲壳类和甲壳类制品;
- 鸡蛋和蛋制品;
- 鱼类和鱼制品;
- 花生和花生制品;
- 大豆和大豆制品; 以及
- 牛奶和乳制品。
- 坚果和坚果制品;
- 芹菜和芹菜制品;
- 芥末和芥末制品;
- 芝麻和芝麻制品;
- 二氧化硫和亚硫酸盐浓度大于 10 mg/kg 或 10 mg/l;
- 羽扇豆和羽扇豆制品; 以及
- 软体动物和软体动物制品。

为特殊膳食准备餐食时

准备不含谷蛋白、不含乳糖、不含牛奶蛋白的食品或其他类似食品时, 您必须了解会引起这些过敏或耐受不良的原料。

例如, 不含牛奶蛋白的餐食不能有牛奶或牛奶制品, 如奶酪、凝乳或黄油。

非预包装食品的信息

非预包装食品的信息必须以书面形式在宣传册或黑板上显示。该信息 必须易于辨认, 并以清晰的方式呈现。

也可以用口头形式提供该信息, 条件是要有看得见的通知, 通知中说明可以根据要求提供该信息。作为餐厅的经营者, 您对该信息及其准确性负责。

送货上门

如果餐厅供应的餐食支持在家中订购, 例如通过互联网订餐, 则上述信息必须在订餐之前提供给客户。

换言之, 客户必须收到以下通知:

- 食品名称
- (如有必要) 原产国/原产地
- 会引起过敏或耐受不良反应的原料和产品

食品运输

如果您向客户运送食品, 则必须确保其在运输过程中的安全性不受影响。

运输工具和集装箱必须清洁, 必须保护食品免受污垢、有害细菌和病毒以及其他有害物质的侵扰。

运输过程中还必须保证食品处于安全的温度条件下。需要冷藏的食品必须冷藏运输, 需要保持热度的食品必须防止冷却。

概要

- ▶ 表面和器具必须清洁、完整并且易于清洁。
- ▶ 确保与食品接触的材料适合您的用途。
- ▶ 使有害动物远离场所。
- ▶ 每个区域都需要有自己的干净清洁设备。
- ▶ 监测原料运输的可靠性和运送货物的温度。
- ▶ 不要破坏冷链。
- ▶ 按照所购食品的相关规定行事。
- ▶ 将生熟食品彼此分开。另外, 将会引起过敏或耐受不良的原料彼此分开, 并将它们与不相关的食品分开。
- ▶ 确保食品和原料的可追溯性, 并保存相关单据。
- ▶ 向客户提供关于食品的准确且足够的信息。
- ▶ 如果向客户运送食品, 在运输过程中保持正确的温度。



第 4 部分, 员工

在本部分中, 您将了解

- ▶ 员工要求包括什么?
- ▶ 谁需要持有卫生执照?
- ▶ 为何应该检查员工的健康状况?
- ▶ 需要什么样的防护服?
- ▶ 什么时候以及如何洗手?

专业加工易腐食品的人员必须持有卫生执照并穿着适当的防护服。卫生执照是表示熟悉食品卫生的能力证书。

如有需要, 员工还必须能够可靠地证明其没有感染沙门氏菌。所有这些要求的目的是确保食品的安全。

卫生执照

处理易腐食品的人员必须证明掌握足够的食品卫生工作知识。这可以通过凭借能力测试或作为食品工业学位的一部分获得的卫生执照来证明。

雇主必须确保处理易腐食品的所有人员都持有卫生执照。卫生执照必须自开始工作后不晚于三 (3) 个月取得。能力测试是由 [Evira](#) 批准的能力测试机构组织的, 卫生执照也是由这些机构颁发的。

员工健康状况

加工非加热供应的食品的人员必须提供健康证明, 或 (在实际工作中) 提供未携带沙门氏菌病的证明。目的是查出沙门氏菌病的携带者, 防止沙门氏菌通过食品加工人员传播。

如果员工仅负责收银、供应即食餐或洗碗, 则不需要健康证明或沙门氏菌检测。

新员工需要在雇主的职业卫生保健机构处进行体检。这可以确保该人员不会在工作中造成感染风险。

如有必要, 还将进行沙门氏菌检测。

如果有理由怀疑沙门氏菌感染, 也应立即进行沙门氏菌检测。

例如, 如果员工出国旅行并出现胃病的症状。

患有胃病的雇员不得加工食品。

除沙门氏菌外, 许多其他细菌和病毒也可引起胃病。

有关通过食品传播的胃病的更多信息, 请参阅找到本指南链接的网站。

什么是沙门氏菌?

沙门氏菌是一种肠道细菌, 可通过受污染的食品或水传播, 会导致食物中毒。

沙门氏菌感染或沙门氏菌病的症状可以包括

- 恶心;
- 腹痛;
- 腹泻;
- 发热; 以及
- 头痛。

沙门氏菌如何传播?

沙门氏菌最常见的传播方式是通过生的或未煮熟的家禽肉或猪肉或者通过生乳和蔬菜传播。

沙门氏菌也可以通过被受感染的工人污染的食品传播。

防护服

加工食品的员工必须穿着防护服。

建议的防护服包括适当的制服、安全帽或其他帽子和工作鞋。

防护服的目的是防止被加工食品受到污染。

服务员不需要穿防护服。

如果员工去户外, 他们应该换下防护服或者在防护服外套上其他衣物。例如, 可以在防护服外穿上夹克。

防护服必须经常更换和洗涤。

员工也可以在家里洗涤和保管自己的防护服。

防护手套

员工也可以戴防护手套。

防护手套用于保护食品免受污垢以及有害细菌和病毒的侵扰, 这些污垢、细菌和病毒可能通过员工的手传播。

何时必须戴防护手套?

至少以下员工必须戴防护手套

- 有人工指甲;
- 佩戴了首饰; 或者
- 手上有伤口。

戴防护手套的人员必须经常换手套并经常洗手。

有不同种类的防护手套。

您将需要选择适合所需用途的手套。

加工高脂肪食品与加工干食品所需的防护手套不同。

收银以及加工不受保护的食品

收银以及加工非预包装食品并不适合在一起进行。

如果您不得不同时加工食品以及收银, 请特别注意洗手和更换防护手套。

佩戴首饰与加工食品

■ 佩戴首饰的主要规则是什么?

加工食品的员工, 特别是加工非预包装食品的员工, 不应该佩戴首饰。

但是, 如果首饰被防护服盖住, 则可以允许佩戴首饰。

■ 为什么首饰有风险?

佩戴首饰可能会造成食品卫生风险。

例如, 水分和污垢可以积聚在戒指下。

首饰或首饰的零件可能会脱落, 最终进入到食品中。

■ 是否允许戴假睫毛?

不建议戴假睫毛。

如果假睫毛不可能落入食品, 则可以允许佩戴。

■ 哪些穿孔是禁止的?

如果可见的穿孔不能用防护服盖住, 则禁止使用。

■ 为什么穿孔有风险?

穿孔穿破皮肤和粘膜, 造成卫生风险。

大量细菌寄生在皮肤和粘膜上, 可以通过手传播到食品中。

■ 允许嘴里有穿孔吗?

允许嘴里有穿孔。

洗手

手有自己的自然菌, 并可能从脏的表面沾染细菌。有些细菌是无害的, 但也有些细菌可能导致食物中毒。

为了防止食物中毒, 在加工食品时必须经常洗手。

下列情况下要仔细洗手:

1. 每当在开始工作前;
2. 在工作期间 (如有必要);
3. 在工序之间, 例如, 加工原料和沾满土的肮脏或变质的食品;
4. 去卫生间后;
5. 处理钱款后;
6. 吸烟后; 以及
7. 咳嗽、打喷嚏或擦鼻涕后。

手上有伤口? 按照以下步骤处理:

1. 用创可贴等保护伤口。
2. 戴防护手套。

戴防护手套可以防止伤口上的细菌传播到未包装的食品。

概要

- ▶ 加工食品的人员必须能够证明卫生处理的能力。这通过卫生执照证明。
- ▶ 加工食品的人员必须在上岗时提供健康证明, 并根据需要随时提供该证明。证明员工未携带沙门氏菌或其他传染病的证明。
- ▶ 加工食品的员工必须穿着防护服。建议的防护服包括适当的制服、帽子和工作鞋。
- ▶ 如有必要, 请戴防护手套。
- ▶ 按照洗手说明洗手。



第 5 部分, 自检计划

在本部分中, 您将了解自检计划。

- ▶ 自检计划是什么, 为什么是必要的?
- ▶ 如何制定?
- ▶ 在计划中需要考虑什么?
- ▶ 如何监督其实施情况

您必须在开始运营之前制定自检计划。自检计划的目的是帮助您描述运营内容和管理与之相关的食品卫生风险。

什么是自检系统, 它需要什么?

作为食品行业的经营者, 您对食品的安全负责。此外, 您必须确保为食品提供准确而足够的信息。

在实践中, 您将通过自检活动来确保这一点。自检系统是您自己的系统。在该系统中, 您可以提前计划如何管理运营所带来的风险以及如何必要时纠正任何错误。

通过自检活动, 您可以确保食品的储存、加热和冷却温度及时间等符合规程。此外, 您可以确保食品在每个阶段都得到卫生处理。

通过自检活动, 您还可以确保客户了解所需的有关可能引起过敏或耐受不良的餐食原料的信息。

自检活动是强制性的, 但设计良好的自检系统也会为您带来直接的帮助:

- 它将减少食物中毒的可能性。
- 它将有助于保持客户满意度。
- 它将减少对成本高昂的官方监督的需要。
- 它将减少浪费和错误。

自检计划必须包括什么?

自检计划涵盖食品安全所必需的所有工序。

您还必须指出将如何以及通过哪些措施来管理风险。

食品安全所必需的工序可以包括:

- 食品的采购和验收;
- 储存;
- 烹饪和加热;
- 冷却; 以及
- 展示和供应。

风险包括可能影响产品安全和条件管理的一切。

确定危险后, 您便可以考虑管理手段和措施。

制定自检计划后:

- 使自检计划保持最新。
- 在运营发生重大变更后更新自检计划。

可以采用电子格式制定自检计划的部分内容或全部内容。

制定自检计划时可以从哪里获取帮助?

请咨询市食品管理机构或咨询机构。您可以请他们提供有关制定自检计划或模板的更详细说明。

也可以订购由芬兰酒店协会 MaRa 发表的餐厅最佳实践和自检指南(名称为“Omavalvonta ravintoloissa - elintarvikkeet”, 只有芬兰语版本)。该协会向非会员收取指南费。参考该指南, 制定自检计划会变得轻松容易。此外, 您可以在本指南中找到用于制定自检计划的材料。

在自检计划中需要考虑什么?

自检计划的内容始终取决于运营的范围和性质。需要在自检计划中对食品卫生方面最具挑战性的准备方法(例如真空低温烹饪)进行更详细的描述。

在某些情况下, 计划可能非常简单, 例如工作指导。在这种情况下, 并不总是需要以书面形式提出计划。

例如, 在拥有一至两名员工的公司中, 不需要以书面形式制定自检计划的所有部分。

您口头描述相关过程就足够了。

经营风险很小的公司也可以口头提出自检计划。

这类公司可以称为低风险公司。

这些公司不供应多种食品, 仅加工少量食品。

例如, 某公司通过从冰箱中取出食品并在微波炉中加热来准备食品, 则该公司属于低风险公司。

您可以就自检计划的部分内容与其他公司签署协议

自检计划的某些部分, 如“有害动物防控”, 可以通过与其他公司签署协议来进行管理。

但即使在这种情况下, 您仍然必须遵守法律。

减轻/减少自检活动

在某些情况下, 可以减轻/减少自检活动。示例:

- 供应商产品的温度一直符合规定。在这种情况下, 您可以决定较不频繁地测量该供应商产品的温度。
- 表面清洁度样本的结果长期保持良好。在这种情况下, 可以降低取样频繁程度。

如何监督自检计划的实施情况?

应监督并记录自检活动的实施情况。

在某些情况下, 如果您可以通过自检记录来证明您的行事正确, 则这可能对您有利。

这种情况包括疑似食物中毒事件和客户投诉等。

您将能够证明产品是按照要求制备和储存的。

在自检计划中, 您将指定记录各个方面的频繁程度。

对于某些部分, 只记录偏差以及为纠正这种情况而采取的措施就足够了。

做记录的示例

例如, 您必须每天检查设施和表面是否清洁。

对于清洁度检查记录, 记录任何污垢表面及其清洗的观察结果通常就已足够。

您应定期监测并记录食品及其储存设施的温度。

必须将自检记录存档

您必须将自检活动的记录存档, 以便检验员可以检查这些记录。可以将全部或部分记录保存在计算机上, 也可以记录在纸上。

记录必须自处理食品之日起至少保存一年。

如果食品标有保质期, 您必须将记录保存更长时间。

在这种情况下, 自检记录必须自保质期后至少保存一年。

责任

员工必须熟悉与自身任务以及食品安全影响相关的说明和方法。并且必须遵守这些说明和方法。

每名员工都对食品的安全负责。

您必须指定一个负责自检系统的人员。该人员必须具备该任务所需的知识和技能。该人员必须熟悉您的业务运营和自检系统。

自检计划和当局

检验员将检查餐厅的自检计划。这通常是在首次查访期间完成的。

在那之后, 检验员会在定期检验过程中评估您的自检系统是否运行正常。

您必须确保检验员在检查时能够检查自检计划以及您的自检记录。如果在检查时无法检查自检计划和记录, 检验员必须能够在检查后的合理时间内检查这些内容。

有关官方监管的更多信息可通过我们网站上的链接获得。

概要

- ▶ 您对所生产和供应的食品的安全负责。
- ▶ 您还负责确保客户获得有关您的产品的准确信息, 例如可能导致过敏的原料。
- ▶ 自检系统是确保食品安全的一种方式。
- ▶ 在自检计划中, 您将提前考虑并计划如何管理运营过程中的风险并纠正任何错误。
- ▶ 检验员还将监督您的自检系统的运行和实施。

5.1. 自检计划的内容

请遵守在自检计划中需要考虑的最低考虑因素。

监测员工的健康状况

在雇用开始时以及在雇用后必要时, 您需要确保加工食品的员工没有感染沙门氏菌。是否需要检测是根据每名员工的具体情况确定的。

自检计划必须指明如何保存被检测人员的记录以及这些记录的保存位置。

人员的实际健康信息不必保存在工作场所。该信息可以由职业卫生保健机构等机构来管理。

介绍、指导和培训

员工需要听取工作卫生以及防护服和自检活动的要求方面的介绍。

计划如下方面:

- 如何向员工介绍卫生工作方法和自检活动?
- 如何记录介绍和培训?
- 谁负责介绍?
- 员工穿什么样的防护服?
- 防护服将存放在哪里, 以及如何洗涤?

确保人员的卫生能力

雇主必须确保处理未包装、易腐食品的人员持有卫生执照。

如何保存卫生执照的记录, 保存在哪里? 记录可以包括:

- 卫生执照复印件; 或者
- 持有卫生执照原本的人员名单。

在小型餐厅中, 员工向检验员出示卫生执照原本就足够了。

采购原料

计划如何采购受特殊限制的原料。这类原料的采购应在自检计划中说明。

原料验收

计划如下方面:

- 您多久对送到您的餐厅的物品进行一次验收检验?
- 您将如何监测冷藏和冷冻运输货物的温度? 应对其进行监测。

食品生产方法

如果您采用食品生产方法, 您将如何管理在食品卫生风险方面具有挑战性的方法, 例如真空低温烹饪?

有关使用场所的任何特别安排

时间上的分离是指在同一场所执行不同的操作, 但在不同的时间进行。

在不同的操作之间必须仔细清洗场所。

制定计划, 仔细管理时间上的分离以及设施和设备的清洗。

分离

必要时, 确保分离不同的食品或原料。

计划在采购、验收、标记、储存和处理食品及原料时如何避免污染。

分离计划的示例

- 如何避免生食品或沾满土的食品污染熟食及其他即食食品?
- 如何保持可能引起过敏和耐受不良的物质和产品彼此分开, 并将它们与不相关的食品分开?

有关可能引起过敏和耐受不良的物质和产品清单, 请参见“食品信息管理”主标题下的“运营”部分。

关于分离的更多示例可在我们的网站上获得。

还要考虑场所、设备和器具的工作和清洁次序。

计划如下方面:

- 对于必须完全分离的食品, 加工场所是否有专用工作站和工具; 或者
- 您是否将在不同的应用之间使用相同的器具和工作站并清洁它们?
- 您是否还将通过分工和工作指示来防止污染?

对于 温度管理

计划如下方面:

- 您将如何监测食品及其储存设施的温度?
- 如果温度管理出现问题, 您会怎么做?
- 将从哪里测量温度?
- 多久测量一次?
- 多久记录一次结果?
- 如果温度不在法律规定的限值内, 您会怎么做?

至少在以下工序期间确认温度

- 接受食品交付时
- 冷藏及其他储存期间
- 加热食品时
- 冷却加热的食品时
- 展示期间

可追溯性

您将如何证明食品及其原料的可追溯性

- 其获取地点和时间; 以及
- 其交付地点和时间?

将如何保存可追溯性信息, 如交货单和采购单?

请记住, 可追溯性要求也适用于材料和设备, 如器皿、器具和包装材料。

如何确保客户获得正确的信息?

如何确保向客户提供有关餐食的信息准确?

您必须熟悉用于制备食品的原料。不需要说明精确的配方, 但必要时必须能够提供产品信息。

描述如何向客户提供以下有关餐食的信息:

- 食品名称,
- 会引起过敏或耐受不良反应的原料和产品, 以及
- (如有必要) 原产国/原产地。

如果您销售预包装食品, 如何确保足够而准确的标记?

召回

召回是指, 如果发现食品产品不符合食品安全要求, 则应从市场上召回该产品。

自检计划应包括召回时的行动计划:

- 停止供应和销售有问题的食品。
- 按照 Evira 的召回指示行事, 并联系食品检验员。

疑似食物中毒事件

如果客户投诉您制备的食品引起食物中毒, 您必须将该投诉通知当地食品管理机构。

如果有疑似食物中毒的可能性或收到其他投诉, 您应该冷冻储存所供应的食品的样本。

将该类样品至少储存三周。

在自检计划中记录食品检验员的联系信息。

包装和接触材料的管理

计划如下方面:

- 您从哪里获取材料?
- 如何确认材料适合与食品一起使用?
- 产品的名称或包装是否指明了材料和物品的用途?
- 如有必要, 您将如何确认供应商的材料用途或条件?
- 将证明适合与食品一起使用的证书或合规性声明存放在何处?

场所和设备的清洁

计划如下方面:

- 您将如何确保场所、设备和器具的清洁度?
- 每个区域、设备或器具将多久清洁一次?
- 将由谁负责?
- 清洁时将使用什么工具和材料?
- 清洁设备将存放在哪里?

如果清洁由外部公司处理, 请要求该公司提供此类信息。

水质

如果您从自己的水井抽水或利用过滤器取水, 则计划如何管理水质。

抽样计划

计划如下方面:

- 将如何监测与食品接触的表面的微生物纯度?
- 至少应该进行快速检测。
- 将如何管理微生物分析?
- 如果将食品或方便食品保存若干天, 您还必须评估食品样本的微生物分析需求。

场所和设备的维护

计划如下方面:

- 您将如何管理场所、设备和器具的功能和维护?
- 将由谁负责?
- 将进行哪些定期维护或检查?
- 遇到问题时您会怎么做?

异物风险管理

计划如下方面:

- 您将如何为设施选择什么样的灯泡? 您会选择破碎时不会破坏食品的灯和灯泡吗?
- 如果在食品加工过程中玻璃容器破裂, 您会怎么做?
- 您将如何防止潮湿和漆片剥落导致漆片落入食品中?

有害动物防控

计划如下方面:

- 您将如何防止老鼠、鸟类和蟑螂等有害动物进入场所?
- 如果有害动物进入场所, 您会怎么做?

废物管理

将以下报告附加到自检计划中:

- 您将如何处理废物?
- 您将在哪里收集不同类型的废物?
- 您将多久清空并清洗一次垃圾桶?
- 将由谁负责?

运输

如果您自己运输食品, 请计划如下方面:

- 您将如何确保运输过程中的食品安全?
- 将使用什么运输工具?
- 将如何包装食品以供运输?
- 运输需要多长时间?
- 运输过程中如何管理温度?
- 遇到问题时您会怎么做?

如果由其他公司负责运送, 可以在该公司的自检计划中计划上述事项。

有机产品和进口

如果您选择包括有机产品, 则自检活动将需要考虑有关有机生产的特殊要求。

如果您进口肉类或奶酪等动物产品, 则自检活动将需要考虑特殊要求。

第 6 部分, 术语

文中的一些词语标以下划线强调。本部分对这些词语进行解释

无障碍

无障碍是指残障人士和其他有行动障碍的人有同等机会进出建筑物、场所以及使用服务。这类人员还必须能够与他人一样平等活动和获得服务。

添加剂

食品添加剂是指通常不作为实际食品食用的物质。它们被添加到食品中, 为的是保证产品的货架期或改变产品颜色等。使用添加剂必须遵守欧盟法律的规定。

过敏原

过敏原会引起过敏反应。过敏原包括花粉、霉菌孢子、药物(如青霉素)、食品(如花生、鱼、蛋清和牛奶)等。几乎任何食品都可能会引起过敏反应。

过敏

食品过敏时, 食品的成分会导致过敏反应。这可以表现为皮疹、腹痛、腹泻、口腔和喉咙的粘膜发痒、咽部肿胀或鼻出血。在严重的情况下, 过敏可能会危及生命并需要立即治疗。

儿童最常见的是对牛奶、谷物、坚果/种子、鸡蛋和鱼过敏。

对于成人, 过敏症状往往是由某些根茎类蔬菜、水果和香料的耐受不良引起的。成人食品过敏的典型原因还包括坚果和鱼。如果某人对食品或其成分过敏, 则任何食品都可能会引起其产生过敏反应。

批准申请

只有获得当局批准后
方可开始运营。
通常, 以书面形式申请批准。

您必须在批准申请中描述
计划运营的性质。
此外, 您将需要描述您的生产设施。

如果您的设施符合法定要求,
当局将予以批准。
您将收到关于该事项的书面决定。

细菌

细菌是小生物或微生物。
有些细菌对人类有害,
有些则是有用的。
细菌几乎无处不在: 在水中、在土壤中、
在人的皮肤上、在肠道中。
有些细菌会令人不适甚至是危险的,
因为它们会引发疾病。

Bajamaja

Bajamaja 是一种适合户外使用的便携式化学厕所。

最佳食用期

请参阅“保质期”。

建筑许可证

所有新建筑和主要翻修项目都需要许可证。
该许可证称为建筑许可证。
首先, 通过电子许可证服务申请许可证,
但也可以通过书面形式向建筑的
市建筑监管机构申请。

建筑监管机构

市建筑监管机构负责授予建筑许可证和小型施工许可证, 并参与监督施工工程。他们还提供建筑以及维修协助和指导。每个市都有一个建筑监管机构。

副产物

副产物是指不适合人类食用的整个动物屠体、屠体部位以及其他动物产品。

肉类处理工厂的副产物可包括已检测到病原菌的屠体或部位等。因此, 它们不会被用作食品。副产物还包括加工过程中掉落到地上的产品。不允许使用此类产品。

根据对人类和动物健康造成的风险的严重程度, 副产物分为三类。收集、储存和标记副产物时, 必须确保其不会与食品接触。

有关副产物相关要求的更多信息可以通过本课程网页上的链接找到。

经济发展、运输和环境中心

经济发展、运输和环境中心负责芬兰中央政府的区域实施和发展任务。有 15 个经济发展、运输和环境中心, 它们的缩写为 ELY 中心。有关您当地的 ELY 中心的更多信息可在 www.ely-keskus.fi 网址获得。

冷链

冷链是指在整个运输过程中, 从生产地点到销售点再到消费者的冰箱, 将食品的温度保持在足够低的水平。不间断的冷链是安全食品生产和自我监测检查中最重要的因素之一。

牛初乳

当母牛产下小牛时,
最初几天会分泌牛初乳。
牛初乳通常冷冻出售,
因为它是高度易腐的。

(接触材料的) 合规性文件、合规性声明

这些文件指明材料和物品
适合的用途以及
所遵循的法定要求。

混合原料

混合原料是指
用于制造其他食品的食品产品。
混合原料由多种成分组成。
例如, 含有以下混合原料的
鸡肉片: 大蒜芝士和香草香蒜酱。

污染

如果食品含有对人体有害的物质或者会引起食物中毒
或发生腐坏, 则表示食品受到污染。
污染可以直接从一种食品或原料传播到另一种。
它可以通过脏污的器具和表面、空气
或员工的手产生。
如果蔬菜在生长过程中与受污染的灌溉用水接触, 则可能受到污染。
咳嗽或打喷嚏也可能造成
空传污染。

保质期

保质期或最佳食用期
是指适当储存的食品保留其
典型特征(如味道或颜色)的截止日期。
即使在该日期之后,
只要产品没有严重变质,
就仍然可以出售或使用。

合规性声明

请参见“合规性文件”。

深冻

深冻是指通过尽可能快地冷冻食品
来保存食品。
食品通常采用
专为深冻而设计的设备深冻。
通常, 不能用其他功能较弱的设备
(如家用冷冻机或其他用于储存冷冻食品的设备)
冷冻食品。

深冻可停止或显著减缓会导致食品变质的微生物的生长。深冷后, 产品的所有部分必须保持在 -18°C 或更低温度下。

鹿肉
鹿肉包括麋鹿肉、驯鹿肉和野生驯鹿肉等。

偏差
偏差可以是, 例如, 制冷设备中过高的温度。通过自检活动, 您可以确保注意到偏差并可以纠正这种状况。这可能意味着, 例如, 在偏差持续很长时间的条件下固定制冷设备并处置食品。

消毒剂
消毒剂用于杀死微生物、清洁表面以及保证人类和动物卫生。

食品公司使用消毒剂的目的是包括用清洁剂清洗设施和设备后对设施和设备进行清洁等。此外, 消毒剂还用于在用肥皂洗手后清洁手部。

大肠杆菌
大肠杆菌是在人类和动物的胃肠道发现的一种细菌。例如, 它可以从未洗的员工手部传播到食品。一些大肠杆菌可引起人类食物中毒。这类病原体之一是肠出血性大肠杆菌, 它会导致血性腹泻。在儿童和老年人中, 感染这种病菌可能导致特别严重的后果, 如肾衰竭。

肠细菌
有些肠细菌会引起肠道疾病。肠细菌包括沙门氏菌、大肠杆菌和耶尔森氏菌等。实验室进行的肠细菌检测可用于评估卫生状况。

Evira

芬兰食品安全局 Evira 在国家范围内计划、指导、开展和实施食品管理。Evira 的运营目标是通过研究和控制确保食品的安全和质量以及植物和动物的健康。

最终（决定、许可）

当提出申诉或投诉的决定中规定的最后期限过去时，当局作出的决定是最终决定。

最终检验

最终检验检查建筑是否符合建筑许可证以及是否依法建成。最终检验将记录结果。必须在建筑许可证仍然有效时要求最终检验。

食品控制机构、食品检验员、监管机构

市食品检验员可以是兽医、卫生检验员或其他市食品检验员。食品检验员为食品控制机构工作，这类机构可以包括环境中心等。

食品控制的目的是确保食品的安全，并确保食品标有正确的信息。

大多数食品控制由市政当局施行。较小的市政当局通过专门的管理区共同组织开展食品监管。Evira 负责监管屠宰场以及与之连通的设施和肉类检验。

食品企业通知

食品企业，如餐厅，需要提交开始运营的通知。任何重大变更、暂停或终止运营以及操作人员变更也需要通知。应向企业的市食品控制机构提交该通知。

必须在不迟于开始运营或任何重大变更前四周提交书面或电子通知。更多的信息可从市食品控制机构获得。

食品组

食品可以根据自身特点分为几组。
食品组包括, 例如,
生肉和生肉制品、生鱼和生鱼制品、
干面包食品以及即食食品。
隔离不同的食品组非常重要, 目的是确保,
引起食物中毒的细菌
或过敏原等不会传播到食品中。

食品卫生

食品卫生是指旨在确保
食品从初级生产到消费
(换言之, 从现场到餐桌)
的安全、健康和纯净的所有措施。

食品改良剂

食品改良剂是指用于食品的
添加剂、调味剂和酶。

添加剂和酶可以添加到食品中,
用以延长食品的货架期或
改善其结构等。
调味剂也可用于改善或改变
食品的味道和口感。

使用食品改良剂时必须遵守
欧盟法规中对添加剂、调味剂和酶的规定。

食品信息法规

食品信息法规是指有关向消费者提供
食品信息的欧盟法规。
食品信息法规规定了
必须在食品的包装上说明或
以其他方式传达给消费者的消费者信息。

该法规的官方名称是 (欧盟)
欧洲议会和理事会第 1169/2011 号法规。

食品检验员

请参见“食品控制机构”。

食物中毒

食物中毒是饮水
或饮食引发的症状。
通常所说的食物中毒
是食物引发的肠道感染。
典型症状包括腹泻、恶心、
呕吐和胃痛。

在最坏的情况下, 食物中毒可能导致死亡。

异物风险

异物风险是指物品或材料 (如员工佩戴的玻璃品、金属品或首饰) 留在食品中的危险。

冷冻

冷冻是指比深冻更温和的冷冻方法, 比如用时非常长的冷冻。

健康检查、沙门氏菌检查

如有需要, 员工必须能够可靠地证明其没有感染沙门氏菌。

因此, 必须在雇用开始时检查新员工的健康状况。如有必要, 还将进行沙门氏菌检测。

HPAC 图纸

HPAC 图纸显示加热、管道和通风系统的类型。

卫生

卫生是指促进和保持健康。在食品公司, 良好的卫生可保证致病微生物、可能导致疾病的危险化学品或其他因素不会在食品中。良好的卫生包括, 例如, 洗手和清洗表面。

卫生水平和区域

卫生水平和区域通过在场中进行的任务所需的工作卫生和清洁度来确定。

肉类处理工厂的卫生水平示例:

- 高度卫生场所和区域
 - 即食食品的加工区, 例如制备鞑靼牛排所用的肉末或为火腿切片的场所。
- 卫生场所和区域
 - 未保护原料的加工区, 例如切肉厂或预制肉制品区。
- 卫生要求一般的场所和区域,
 - 例如, 储存设施和包装产品出货中心。

- 不卫生的区域
 - 例如, 废物处理室和副产物储存区。

卫生执照

卫生执照是一种能力证书。它证明了您知晓如何卫生地加工食品。如果您在咖啡馆、餐馆、机构厨房、食品店或面包店等地点加工易腐坏的未包装食品, 将需要卫生执照。

初步检验

由市食品检验员进行的初次检验称为初步检验。通过初步检验, 检验员将确保设施和设备适合其用途。同时, 检验将验证运营及其范围符合通知。初步检验还将检查自检计划。

耐受不良 (食品耐受不良或食品超敏反应)

不符合过敏标准的食品超敏反应称为食品耐受不良。例如, 乳糖耐受不良是由身体不能消化乳糖引起的。

另一方面, 在乳糜泻中, 黑麦和大麦所含的蛋白质, 即谷蛋白, 引起小肠粘膜炎症反应, 这会干扰营养物质的吸收。

预制肉制品

预制肉制品是指添加了盐、添加剂或香料等物质的肉类或肉末。预制肉制品通常需要先烹制才能食用。

肉制品

肉制品是指以肉或内脏为必需原料制备的熟食或干食品等。肉制品包括香肠、冷盘、即食肉丸和干腌火腿。

机械分离肉

机械分离肉是指通过机械挤压工艺将肉与骨头分离。

该分离是在

用刀从屠体剥离全部的肉

之后进行的。

机械分离肉用于在香肠和肉丸生产等过程中补充其他肉类。

微生物

微生物是指

肉眼看不到的微小生物。

微生物包括细菌、病毒、真菌或霉菌、酵母菌以及寄生虫或原生动物、绦虫和线虫。

但霉菌和酵母菌在食品表面的生长

可以用肉眼看到。

食品中的微生物可

导致食品腐坏或可导致人类食物中毒。

微生物样本和分析

实验室测试确保

食品或原料的质量、安全性和货架期。

微生物纯度

如果表面不含微生物，则表示微生物纯净。

肉眼看起来很干净的表面不一定

微生物纯净。

因此，例如，食品公司除使用

洗涤剂外，还使用消毒剂。

消毒剂会杀死微生物。

采用专用于检测微生物纯度的测试来

检测微生物纯度。

微波炉、微波

微波炉是利用微波

加热食品和饮料的设备。

微波炉用英语也简称为

“microwave” 或 “micro”。

霉菌

霉菌在食品表面生长，

会导致食品腐坏。

用肉眼可以看到霉菌。

不得使用发霉的食品。

例如，如果在面包表面发现霉菌，

则不要食用或使用。

新型食品授权

如果产品或原料没有在 1997 年 5 月之前在欧盟用作食品, 则需要新型食品授权。该授权是向欧盟委员会申请的。申请必须包括保证新食品或原料安全性的理由。

有机产品

有机生产会产生不会对环境或卫生以及人类、植物或动物的健康造成危害的产品。

在生产有机食品时, 仅允许使用绝对有必要的添加剂和加工助剂。例如, 不允许使用人工色素和甜味剂。

自检计划

自检计划是一份文件, 其中记录了食品创业者自行管理食品安全和质量时所采取的措施。

保质期

请参阅“保质期”。

易腐食品

易腐食品是指这样一类食品: 如果食品没有在正确的温度和条件下储存, 其中会导致食物腐坏或引起食物中毒的细菌便会快速生长。例如, 肉类、鱼类、胡萝卜块和生香肠属于易腐食品。

非易腐食品

可以在室温和干燥条件下保存很长时间。非易腐食品包括坚果、调味料和面粉等。

有害动物

有害动物包括大鼠、小鼠、蟑螂、苍蝇和蠹虫。有害动物可能传播疾病以及导致食品或其包装损坏或脏污。

初级生产

初级生产生产食品和原料, 然后这些食品和原料被运送到商店、食品加工业或直接运送给消费者。

初级生产包括农业, 例如乳制品生产、蛋生产、肉牛养殖、以及水果、蔬菜和谷物的种植。初级生产还包括开发野生农产品, 例如采集浆果和蘑菇、捕鱼和养鱼。

初级生产通知

如果农场从事初级生产, 则必须提交初级生产通知。向市食品控制机构提交该通知。存在特定的通知形式。

加工

加工食品可以包括切碎、调味或烹饪。在食品公司加工食品需要卫生执照和健康证明。

供应预制食品或将包装食品从一个地方移到另一个地方不属于需要卫生执照和健康证明的加工。

生乳

生乳是指没有加热到 40 摄氏度以上, 也没有以任何其他方式加工的家畜的奶。生乳没有除去或添加任何东西。

生乳也称为农场原乳。

地区国家管理机构

地区国家管理机构执行芬兰法律规定的行政、指导和实施任务。有六个地区国家管理机构。此外, 奥兰有自己的机构。地区国家管理机构的缩写为 AVI。您可以在以下网址找到更多信息以及您所在地区的地区国家管理机构: www.avi.fi。

沙门氏菌

沙门氏菌是一种肠道细菌, 可通过污染的食品或水传播, 并可引起食物中毒。

沙门氏菌感染或沙门氏菌病的症状可以包括

- 恶心
- 腹痛
- 腹泻
- 发烧以及
- 头痛。

沙门氏菌感染也可能导致永久性损伤, 如严重关节疼痛。此外, 沙门氏菌可引起严重病症, 如败血症。

沙门氏菌最常见的传播方式是通过生的或未煮熟的家禽肉或猪肉或者通过生乳和生蔬菜传播。沙门氏菌也可以通过被受感染的工人污染的食品传播。

沙门氏菌病

沙门氏菌病是由沙门氏菌引起的疾病的名称。沙门氏菌病最常会影响消化道, 表现为腹泻。

时间上的分离

时间上的分离是指在相同的工作表面或使用相同的工具处理不同的食品组, 但在不同的时间进行。时间分离需要在不同的应用之间仔细清洗表面和工具。

例如, 处理未清洗的根茎类蔬菜和清理过内脏的鱼, 如果不能用专用工具在专用表面上进行加工, 必须在时间上与其他工艺分开。会引起过敏和耐受不良反应的原料也可以在时间上彼此分开, 并与不相关的食品分开。

监管机构

请参见“食品控制机构”。

表面清洁度样本

表面清洁度样本从工作表面等地方采集。
这些样本用于监测表面的微生物纯度。

细菌（即好氧微生物）总数

细菌总数是指
在食品或表面或与食品接触的设备上
发现的细菌数量。
细菌总数计数仅包含
在含氧环境中繁殖的细菌。

通常，如果食品储存很长时间，
或如果食品储存在不当的温度下，
则细菌总数计数会增加。
细菌总数计数可以包括
会导致食品腐坏的细菌以及
会导致人类食物中毒的细菌。

可追溯性

可追溯性是指
您将需要能够证明
原料及其他产品的购买地。
同样，您必须知道
成品的交付地。

旋毛虫

旋毛虫是小线虫，
寄生在宿主动物（例如猪）的肌肉中。
如果人类食用了受感染动物的肉，
也会染上旋毛虫病。
屠宰场会检查所有猪和马的屠体是否有
旋毛虫。
还会检查其他一些肉类，例如，
熊肉、狍肉、野猪肉和海豹肉。

保存期或失效期

微生物易腐食品的包装
必须指明失效期，
而不是保质期。
这是指食品妥善储存情况下可以
安全使用的截止日期。

食品在其失效期之后不得出售，
也不得用于制造食品以供销售或服务。

Valvira

Valvira 或国家福利和卫生监管局
指导、监督和管理芬兰
社会福利和卫生保健服务、
酒精管理和环境卫生保健的许可授权。

病毒

病毒是会引起
呼吸道或消化道感染等症状的小微粒。
病毒可引起感冒、咳嗽、腹泻或呕吐。

例如, 病毒可以通过食品
或通过人类接触的表面感染人类。

批发商

批发商大批量出售商品。
他们向商店、餐厅或其他公司
出售产品和服务。

酒杯和叉子符号

带有酒杯和叉子符号的包装或器具
由适合与食品一起使用的材料制成。
酒杯和叉子符号表示产品满足
与食品接触的物品和材料
的要求。

召回

如果发现食品产品不符合
食品安全要求,
则应从市场上召回该产品。
这称为召回。

真空低温烹饪

真空低温烹饪是指在低温下烹饪真空包装的食品。

外带

外带餐食是指
由餐厅包装, 供客户在其他地方享用的餐食。

芬兰食品安全局 Evira
Mustialankatu 3, FI-00790 Helsinki, Finland
Telephone +358 29 530 0400, Fax +358 29 530 4350
www.evira.fi

