

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。