

Del 6, Ordförklaringar

Vissa ord har streckats under i texten.
Du hittar förklaringen till dem i denna del.
Ordförklaringar är i alfabetisk ordning.

Allergen

En allergen orsakar en allergisk reaktion. Allergener kan vara t.ex. pollen, mögelsporer, läkemedel (bl.a. penicillin), födoämnen (t.ex. nötter, fisk, äggvita, mjölk). Nästan alla födoämnen kan orsaka allergi.

Allergi

I matallergier orsakar en ingrediens i maten en allergisk reaktion. Den kan ge eksem, diarré, magknip, klåda i munnen och svalgets slemhinnor, svullnad i svalget eller rinnande näsa. I svåra fall kan allergi vara livsfarligt och kräver omedelbart snabba behandlingsåtgärder.

När det gäller barn orsakas allergi vanligtvis av mjölk, spannmål, nötter/frön, ägg och fisk.

Vuxna får ofta symtom av överkänslighet för vissa rotfrukter, frukt och kryddor. Typiska orsaker till matallergi hos vuxna är även nötter och fisk. Nästan alla födoämnen kan orsaka en allergisk reaktion, om en person har blivit överkänslig för maten i fråga eller dess ingredienser.

Andelsverksamhetsprincipen

Verksamhet enligt andelsverksamhetsprincipen betyder samarbetning med andra producenter.

Anmälan om kravuppfyllelse dvs. handling eller dokument som påvisar kontaktmaterialens kravuppfyllelse

Dessa utgörs av handlingar som påvisar för vilket bruk materialen och förnödenheterna lämpar sig för samt enligt vilken lagstiftning de uppfyller kraven.

Anmälan om livsmedelslokal

En anmälan ska göras om inledande av verksamhet av en livsmedelslokal, till exempel en restaurang. Anmälan ska göras även om en betydande ändring i verksamheten, avbrytande eller nedläggande av verksamhet eller byte av företagare. Anmälan ska lämnas till livsmedelstillsynen i den kommun där lokalen är belägen.

Anmälan ska göras skriftligt eller elektroniskt senast fyra veckor innan verksamheten inleds eller betydande ändringar i verksamheten görs. Mer information får du hos kommunens livsmedelstillsynsmyndighet.

Anmälan om primärproduktion

En anmälan om primärproduktion bör göras om produktionsanläggningen där primärproduktion drivs. Anmälan görs till kommunala myndigheten för livsmedelstillsyn. För detta ändamål finns ett separat formulär.

När en betydlig ändring sker i primärproduktionen, ska man göra en anmälan om ändring i primärproduktionen. Den gör man på den samma formulären som anmälan om primärproduktionen.

Arbetshygien

Produktion av livsmedel kräver god arbetshygien. I den räknas god handhygien, bra hälsoläge och rena arbetskläder av personalen, en fungerande renhållning av lokaler och redskap och förebyggande av korskontamination.

Avvikelse

En avvikelse kan vara till exempel en för hög temperatur i en kyltrustning. 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 är besvärliga eller t.o.m. farliga, eftersom de orsakar sjukdomar.

Beskrivning av egenkontrollen

Beskrivning av egenkontroll är till primärproduktion relaterad beskrivning av den verksamheten och de arbetssätten som är relevanta för säkerheten av livsmedelsproduktionen.

Bevattning ovanifrån

Vid odling ges bevattningsvatten till växter över grödan.

Bygglov

För alla nya byggnader samt större totalrenoveringsprojekt behövs tillstånd. Detta tillstånd är ett bygglov. Tillstånd söks i första hand via en elektronisk tillståndstjänst eller skriftligt av byggnadstillsynen i den kommun där byggnaden som behöver tillståndet är belägen.

Byggnadstillsynen

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

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.

Djupfrysning

Djupfrysning är konservering av livsmedel genom att frysa ner det så snabbt som möjligt. Livsmedel djupfrysas vanligtvis med en anordning som är avsedd för ändamålet. I allmänhet är det inte möjligt att djupfrysa livsmedel i anordningar med mindre effekt, t.ex. hushållsfrysar eller andra förvaringsanordningar för djupfrysta varor.

Till följd av djupfrysning stannar tillväxten av mikroorganismer som fördärvar livsmedel upp eller blir betydligt långsammare. Efter djupfrysning ska temperaturen hållas på -18 °C eller kallare i alla delar av livsmedlet.

Ekologiska produkter

Inom ekologisk produktion produceras produkter vars tillverkningsmetoder inte är skadliga för miljön, eller för människors, växters eller djurs hälsa och välbefinnande.

Vid tillverkningen av ekologiska livsmedel har mängden av bland annat tillåtna tillsatser och hjälpsubstanser inom tillverkningen begränsats endast till de nödvändiga. Användningen av till exempel artificiella färgämnen och sötningsmedel har förbjudits.

Evira

Livsmedelssäkerhetsverket Evira planerar, styr, utvecklar och verkställer livsmedelstillsynen nationellt. Målet med Eviras verksamhet är att genom forskning och tillsyn säkerställa livsmedlens säkerhet och kvalitet samt växters och djurs hälsa.

Frysning

Med frysning avses en frysningsmetod som är lindrigare än djupfrysning och som till exempel kan vara betydligt långsammare än djupfrysning.

Förordningen om livsmedelsinformation

Med förordningen om livsmedelsinformation avses Europeiska unionens förordning om lämnande av livsmedelsinformation till konsumenterna. I förordningen om livsmedelsinformation definieras vilka uppgifter ska informeras för konsumenterna på livsmedelsförpackningen eller på annat sätt.

Officiellt är förordningen Europaparlamentets och rådets förordning (EU) N: o 1169/2011

Förordningen om låg risk (förordningens nummer 1258/2011)

är en nationell handling av Finland.

I den definieras, hur mycket av din egen produktion du kan sälja med underlättade krav.

Förorening

Maten förorenas när något ämne som är skadligt för människan eller något som orsakar matförgiftning eller fördärvning hamnar i maten.

Föroreningen kan ske till exempel direkt från ett livsmedel eller dess råvaror till ett annat. Det kan ske via smutsiga arbetsredskap och -ytor eller via luften, eller via de anställdas händer. Grönsaker kan förorenas under odlingen av smutsigt vatten som använts för bevattning. Droppsmitta i samband med hostning eller nysning kan också orsaka förorening.

Glas-gaffel-symbolen

När förpackningen eller produkten har en glas-gaffel-symbol lämpar sig materialet för användning i livsmedel. Glas-gaffel-symbolen anger att produkten uppfyller kraven som ställs för förnödenheter och material som kommer i kontakt med livsmedel.



Hantering

Hantering av ett livsmedel är till exempel klyvning, kryddning eller tillredning av livsmedel. Hantering av ett livsmedel i ett livsmedelsföretag kräver hygienpass och en utredning över hälsotillståndet.

Till exempel serveringen av färdiga matportioner eller överföringen av förpackade livsmedel från ett ställe till ett annat utgör inte hantering som skulle kräva hygienpass eller en utredning över hälsotillståndet.

Hjortdjur

Hjortdjur 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

Hygienpasset är ett intyg över kompetens. Med hjälp av passet intygar du 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.

Hälsoinspektör

Se "Livsmedelsinspektör".

Inledande kontroll

Det första kontrollbesöket som görs av kommunens livsmedelsinspektör kallas för inledande kontroll. Genom en inledande kontroll säkerställer inspektören att lokaler och utrustning lämpar sig för verksamheten. Samtidigt kontrolleras att verksamheten och verksamhetens omfattning motsvarar anmälan. Även planen för egenkontroll granskas i samband med den inledande kontrollen.

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.

Jordningsställning

Jordningsställning av växter betyder till exempel avlägsnande av jord eller den jordnära delen eller de översta bladen av växten. I vissa fall betyder det tvättning av växterna och skärning av stora växter i delar.

Kondensvattenbassäng

Med en kondensvattenbassäng kan man hantera insamling och bortföring av vattnet som kondenseras i nedkylda lokaler och på nedkylningsanordningar.

Korskontamineraion

Korskontamination betyder att mikrober överförs från ett livsmedel till ett annat, antingen via direkt kontakt eller indirekt, exempelvis genom händer eller redskap.

Kvalitetsklassificering av hönsägg

Kvalitetsklassificering är en kontroll av hönsägg i ett äggpackeri. Endast ägg av klass A kan köpas i affären.

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.

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 ordnat sin livsmedelstillsyn tillsammans på separata samarbetsområden. Evira ansvarar för tillsynen och köttinspektionen av slakterier och anläggningar i samband med dem.

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.

Lättfördärliga livsmedel

Lättfördärliga 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 lättfördärliga livsmedel.

Andra än lättfördärliga livsmedel kan hålla sig i rumstemperatur i torra förhållanden t.o.m. långa tider. Sådana är till exempel nötter, kryddor och 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.

Medel som förbättrar livsmedel

Medel som förbättrar livsmedel avses tillsatser, aromer och enzymer som används i livsmedel.

Tillsatser och enzymer tillsätts t.ex. för att förbättra livsmedlets hållbarhet eller strukturen på livsmedlet. Med aromer kan man också förbättra eller ändra livsmedlets doft och smak.

Användningen av medel som förbättrar livsmedel ska uppfylla EU-lagstiftningens krav på tillsatser, aromer och enzymer.

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.

Mikrobiologiska analyser

Laboratorieundersökningar med vilka man säkerställer livsmedlens eller råvarornas kvalitet, trygghet och hållbarhet.

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.

Mikrovågsugn, mikro

Mikrovågsugnen är en hushållsmaskin som värmer upp maträtter och drycker med hjälp av mikrovågor. Mikrovågsugnen kallas också för mikrougn och mikro.

Minimihållbarhetstid

Minimihållbarhetstiden, dvs. bäst före-märkningen avser den tidpunkt som livsmedlet med rätt förvaring behåller de egenskaper som är typiska för det, till exempel smaken eller färgen. Produkten kan säljas eller användas ännu efter denna tidpunkt under förutsättningen att kvaliteten inte är väsentligt nedsatt.

Mögel

Mögel orsakar tillväxt på livsmedlens ytor som förstör livsmedlet. Det är möjligt att se mögel med blotta ögat. Möjligt livsmedel får inte användas. Ät inte och använd inte bröd om det finns på mögel på ytan.

Närings-, trafik-och miljöcentralen

Närings-, trafik-och miljöcentralerna sköter statens regionala verkställighets- och utvecklingsuppgifter i Finland. Det finns 15 närings-, trafik- och miljöcentraler för vilka förkortningen NTM-centralen används. Mer information och NTM-centralen i din region hittar du på adressen www.ely-keskus.fi

Obehandlad mjölk

Obehandlad mjölk är husdjurens mjölk, som inte har upphettats över 40 ° Celsius och som inte behandlats på annat sätt. Från obehandlad mjölk har man inte tagit bort något och inget har lagts till. Obehandlad mjölk är också känd under namnet lantmjölk eller gammaldags mjölk.

Partiaffär, partihandel

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

Plan för egenkontroll

Planen för egenkontroll är ett dokument där man registrerar de åtgärder som livsmedelsföretagarna själva använder för kontroll av livsmedlens säkerhet och kvalitet.

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.

Produkter från växtriket

Produkter från växtriket är produkter som fås av primärproduktion av växter. Dessa kan användas för livsmedel som sådana eller efter en tillverkningsprocess.

Prover på ytrenhet

Prover på ytrenhet tas till exempel på arbetsytor. Med hjälp av dessa prover kontrollerar man ytornas mikrobiologiska renhet på lokaler och redskap.

Påskrift om hög salthalt

Om salthalten hos ett livsmedel överskrider en viss gräns, ska förpackningen av livsmedlet märkas med texten *"kraftigt saltat"* eller *"innehåller mycket salt"*.

Kravet gäller för alla förpackade livsmedel samt för vissa oförpackade livsmedel, som

- 1) ostar,
- 2) korvar,
- 3) övriga uppskurna köttprodukter, samt
- 4) matbröd.

REKO-ringen för närproducerad mat

REKO-försäljningen är direktförsäljning till konsumenter via distanskommunikationsmedel. REKO-ringar fungerar genom stängda Facebook-grupper.

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

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.

Salmonella

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.

Salmonellaundersökning

Ett salmonellaprov tas som en del av en hälsoundersökning av en arbetstagare, om det är nödvändigt att försäkra att personen inte orsakar risk för infektion i sitt arbete. I salmonellaundersökningen analyserar man förekomsten av salmonellabakterier i avföringen.

Salmonellos, salmonellasmitta

Med salmonellos avses en sjukdom som orsakats av salmonellabakterien. Salmonellos är oftast en smitta i matsmältningskanalen med diarré som symtom.

Sammansatta ingredienser

Med en sammansatt ingrediens avses ett annat livsmedel som används vid tillverkningen av ett livsmedel. Den innehåller fler än en beståndsdel. Till exempel en broilerfilérulle som innehåller följande sammansatta ingredienser: vitlöksfärskost och örtpesto. Eller en jordgubbsylt, som används som fyllning i bulle och innehåller jordgubbar och socker.

Sista förbrukningsdag eller utgångsdatum

På förpackningen av ett mikrobiologiskt lättfördärligt livsmedel ska det i stället för minimihållbarhetstiden stå sista förbrukningsdagen. Med detta avses den tidpunkt fram till vilken det är tryggt att använda livsmedlet då det förvarats rätt.

Livsmedlet får inte säljas efter sista förbrukningsdagen och inte heller användas vid tillredningen av livsmedel som säljs eller serveras.

Skadedjur

Skadedjur är till exempel råttor, möss, kackerlackor, flugor och silverfiskar. Skadedjuren kan sprida sjukdomar samt förstöra eller smutsa ned livsmedel eller deras förpackningar.

Spårbarhet

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

Tidsmässigt hänseende och separation

Med tidsmässigt hänseende avses att olika livsmedelsgrupper hanteras på samma arbetsytor eller med samma redskap, men vid olika tidpunkter. Tidsmässigt hänseende förutsätter en omsorgsfull 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.

Tillsatser, livsmedelstillsatser

Livsmedelstillsatser är ämnen som i allmänhet inte förtärs som egentliga livsmedel. De tillsätts i livsmedel till exempel för att garantera hållbarheten eller för att bearbeta färgen. Användningen av tillsatser ska uppfylla kraven i EU-lagstiftningen.

Tillstånd för nya livsmedel

Det behövs ett tillstånd för nya livsmedel, om en produkt eller ingrediens inte använts som livsmedel i EU-området före maj 1997. Tillstånd söks från Europeiska kommissionen. Ansökan ska innehålla en utredning över säkerheten av det nya livsmedlet eller ingrediensen.

Utredning över hälsotillståndet, salmonellakontroll, hälsokontroll

Anställda ska vid behov påvisa tillförlitligt att de inte är smittade av salmonella. När anställningsförhållandet inleds, utförs därför en kontroll av hälsotillståndet hos företagshälsovården som ordnas av arbetsgivaren. Vid behov görs också en salmonellaundersökning.

Vidareförädling

Genom vidareförädling producerar man livsmedel av produkter av primärproduktion. Till exempel syring, juicing och syltning hör till vidareförädling.

Virus

Virusen är små organismer, som åstadkommer en infektion t.ex. i andningsvägarna eller tarmkanalen. Viruserna orsakar t.ex. snuva, hosta, diarré eller uppkastningar.

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

Återtagning

Om det upptäcks att ett livsmedel inte uppfyller kraven för livsmedelssäkerhet, ska produkten avlägsnas från marknaden. För detta används benämningen återtagning.

Övervakare

Se "Livsmedelsinspektör".