

## OSA 6, Sanojen selitykset

Oppaan tekstissä on alleviivattu 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.

### **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.

### **Aluehallintovirasto**

Aluehallintovirasto hoitaa Suomen lainsäädännön toimeenpano-, ohjaus- ja valvontatehtäviä.

Aluehallintovirastoja on kuusi, lisäksi Ahvenanmaalla on oma virasto.

Aluehallintovirastosta käytetään lyhennettä AVI.

Lisätietoja ja oman alueesi aluehallintoviraston löydät verkko-osoitteesta [www.avi.fi](http://www.avi.fi).

### **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.

### **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](http://www.ely-keskus.fi)

### ***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.

### **Elintarvikehygieniä**

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

### **Elintarvikeparanteet**

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

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

Aromeilla voidaan myös 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 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.

Evira vastaa teurastamoiden ja niiden yhteydessä olevien laitosten valvonnasta ja lihantarkastuksesta.

### **Enterobakteerit**

Osa enterobakteereista voi aiheuttaa suolistosairauksia.

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

Laboratoriossa tehtyjä enterobakteerimäärityksiä voidaan käyttää hygienian arviointiin.

### **Evira**

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira suunnittelee, ohjaa, kehittää ja suorittaa valtakunnallisesti elintarvikevalvontaa.

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

### **Haittaeläimet**

Haittaeläimiä ovat esimerkiksi rotat, hiiret, torakat, kärpäset 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. Hygieniapassi koostuu paperisesta osaamistodistuksesta ja hygieniaosaamiskortista.

### **Hygieniatasot ja -alueet**

Hygieniatasot ja -alueet määräytyvät sen mukaan, minkälaista työskentelyhygieniaa ja tilojen puhtautta tiloissa tehtävät toimet edellyttävät.

Esimerkkejä hygieniatasoista lihalaitoksissa:

- Korkean hygieniatason tilat ja alueet
  - sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden käsittelytilat, kuten kinkkujen siivutustila.
- Hyvän hygieniatason tilat ja alueet
  - suojaamattomien raaka-aineiden käsittelytilat, kuten leikkaamo ja raakalihavalmisteiden valmistustila.
- Neutraalin hygieniatason tilat ja alueet
  - esimerkiksi pakattujen tuotteiden säilytystilat ja lähettämö.
- Likaiset alueet
  - esimerkiksi jätehuoneet ja sivutuotteiden säilytystilat.

### **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.

### **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.

### **Koostetut ainesosat**

Koostetulla ainesosalla tarkoitetaan toista elintarviketta, jota käytetään elintarvikkeen valmistuksessa.

Se sisältää useampaa kuin yhtä ainesosaa.

Esimerkiksi broilerinfileerulla, joka sisältää seuraavia koostettuja ainesosia: valkosipulituorejuusto ja yrttipesto.

### **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.

### **Lainvoimainen**

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

### **Lihavalmisteet**

Lihavalmisteilla tarkoitetaan esimerkiksi kypsennettyjä tai kuivattuja elintarvikkeita, joiden oleellisena valmistusaineena on liha tai elimet.

Lihavalmisteita ovat esimerkiksi ruokamakkarat, leikkeleet ja valmiit lihapyörökät tai ilmakeivattu kinkku.

### **Lisäaineet**

Elintarvikelisiä aineita 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 rakennus 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.

### **LVI-piirustukset**

LVI-piirustuksissa selvitetään tilan, millaisia lämpö-, vesi- ja ilmanvaihtojärjestelmiä tilassa käytetään.

### **Malja-haarukka-kuva**

Kun pakkauksessa tai tuotteessa on malja-haarukka -kuva, materiaali sopii elintarvikkeiden käyttöön.

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





### **Mekaanisesti erotettu liha**

Mekaanisesti erotettua lihaa on luusta koneellisesti puristamalla erotettu liha-aine.

Tämä erottaminen tehdään sen jälkeen, kun ruhosta on ensin poistettu kaikki veitsellä leikattava liha.

Mekaanisesti erotettua lihaa käytetään muun lihan ohella muun muassa ruokamakkaroiden ja lihapyöryköiden valmistukseen.

### **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.

### **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.

### **Omavalvontasuunnitelma**

Omavalvontasuunnitelma on asiakirja, 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 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.

### **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.

### **Raakalihavalmisteet**

Raakalihavalmisteella tarkoitetaan lihaa tai jauhelihaa, johon on esimerkiksi lisätty suolaa, lisäaineita tai mausteita. Raakalihavalmisteet on yleensä tarkoitus kypsentää ennen niiden nauttimista.

### **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.

### **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.

### **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.

#### **Sivutuotteet**

Sivutuotteilla tarkoitetaan sellaisia eläinten kokoruhoja, ruhonosia ja muita eläinperäisiä tuotteita, joita ei ole tarkoitettu tai jotka eivät ole kelpollisia ihmisravinnoksi.

Sivutuotteita voivat liha-alan laitoksessa olla esimerkiksi sellaiset ruhot tai ruhonosat, joissa on todettu jokin tautia levittävä bakteeri. Siksi niitä ei käytetä elintarvikkeena. Sivutuotteiksi luetaan myös käsittelyn aikana lattialle pudonneet tuotteet, joita ei saa käyttää elintarvikkeeksi.

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 internetsivuillemme 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”.

### **Trikiini**

Trikiinit ovat pieniä sukkulamatoja, jotka elävät isäntäeläimen, esimerkiksi sian lihaksessa. Myös ihminen voi saada trikiinitartunnan, jos syö tällaisen eläimen lihaa. Teurastamoilla tutkitaan kaikki siat ja hevoset trikiinin varalta. Riistaeläimistä tutkittavia lajeja ovat karhu, ilves, villisika ja hylje.

### **Tukku**

Tukkukaupat myyvät tavaroita suurina erinä. Ne myyvät tuotteita ja palveluja kaupoille, 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) Vaatimustenmukaisuutta osoittavat asiakirjat eli vaatimustenmukaisuusilmoitukset**

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

### **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 elintarvikettä on oikein säilytettyä turvallisista käyttä.

Elintarvikettä 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.

### **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.