

GOVERNMENT
KEY PROJECT

建立肉类企业



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
如何向当局申请对设施的批准?	7
提交批准申请后会发生什么?	8
批准决定	8
批准文号和识别标志	9
当局的监管费用是多少?	9
厨房员工要求	9
第 2 部分，场所	10
食品加工、生产和储存设施	10
食品冷藏设施	11
包装和包装材料储存区	12
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
废物和副产物储存设施	13
吸烟区	13
工厂检验员专属空间	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	17
可追溯性	17

成分和配方管理	18
食品信息管理	18
食品运输	19
第 4 部分, 员工	21
卫生执照	21
员工健康状况	21
防护服	22
洗手	23
第 5 部分, 自检计划	24
什么是自检系统, 它需要什么?	24
自检计划必须包括什么?	24
与自检系统相关的术语	25
在自检计划中需要考虑什么?	25
如何监督自检计划的实施情况?	26
责任	26
5.1. 自检计划的内容	27
第 6 部分, 术语	32



指南简介

在本指南中，您将了解有关如何建立肉类切割厂、肉末生产厂或预制肉制品生产厂的重要信息。您还将了解有关如何正确运营肉类工厂的信息，例如有关卫生等规定。

事先了解各阶段应完成事项及在肉类工厂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 部分是建立肉类工厂所需的信息概要。
- 第 2 部分，场所。**
第 2 部分包含关于适当场所相关要求的信息。
- 第 3 部分，运营。**
第 3 部分包含运营要求。
- 第 4 部分，员工。**
第 4 部分包含员工要求。
- 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。该信息有助于您为肉类工厂制定自检计划。
- 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：

- ▶ 如何确保场所适合您的设施？
- ▶ 如何从当局申请设施和运营的批准？
- ▶ 肉类加工场所的要求是什么？
- ▶ 在肉类或肉制品处理工厂的运营方面，还需要其他什么？
- ▶ 对肉类或肉制品处理工厂的员工有什么要求？
- ▶ 肉类处理工厂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?
- ▶ 如何确保场所适合您的运营?
- ▶ 您和您的员工应具备什么样的能力?
- ▶ 还需要什么?
- ▶ 如何申请批准设施的运营?
- ▶ 审批涉及什么?
- ▶ 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肉类工厂, 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, 则需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是否可自行申请建筑许可证还是可由一些其他方(例如房地产公司)代为申请。

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, 建筑工作不可启动。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, 肉类工厂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肉类工厂?

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、水设备和地漏。

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。不允许携带宠物进入场所。
- 零售功能必须与切肉和绞肉以及预制肉制品生产分开。其他加工区, 如包装区, 可以在时间上与零售分开。在这种情况下, 当商店不营业时, 可在商店区域内包装产品。这需要监管机构的批准。
- 划定食品准备和加工区, 这样可以保证员工不会将食品递送到更衣室或食品储存区等区域。
- 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。

如何向当局申请对设施的批准?

只有获得当局批准后方可开始运营。通常, 以书面形式向设施所在的市食品管理机构申请批准。

如果设施连通到屠宰场, 则向芬兰食品安全局 Evira 申请批准。然而, 如果连通到

驯鹿屠宰场和设施, 则由拉普兰地区国家管理机构批准。

您必须在批准申请中描述计划运营的性质。此外, 您将需要描述生产设施。

最简单的方法是使用有关当局提供的申请表。该表格可从市政府网站或食品检验员处获得。或者, 您可以提交自由格式的申请。

批准申请必须至少包含以下信息:

- 您的姓名、居住市和联系详情
- 企业编号或您的个人身份编码 (如果没有企业编号)
- 设施的名称和街道地址
- 将在设施 (例如切肉厂、肉末生产厂、预制肉制品生产厂、机械分离肉生产厂、肉制品生产厂) 内开展的运营
- 计划生产量
- 预计开始运营日期
- 通风、供水、管道、废物管理和副产物处理的报告
- 生产、储存、清洁和运输设施的表面材料以及员工设施
- 描述有关使用场所的任何特别安排 (例如按时间分离职能, 即在不同时间执行不同类型的作业)
- 有关任何季节性作业的信息

此外, 申请还必须包含以下附件:

- 布局图、平面图和 HPAC 图纸, 说明:
 - 食品加工区、各区域所执行工作的性质以及设备和装置位置
 - 原料、材料和成品、包装材料、副产物以及废物的运输路线
 - 卫生区的边界, 如食品加工和废物储存区之间的边界
 - 员工通道 (包括维护、运输和清洁)
 - 水设备、清洗和消毒设施以及地漏的位置

- 冷藏设施的温度
- 关于建筑管理机构批准的每个设施的目的和任何未决申请的信息
- 用于检验的自检计划

如果要做出重大变更, 该怎么做?

您必须申请预先批准任何重大变更。重大变更包括, 例如,

- 开始在切肉厂生产肉末;
- 生产的产品量比批准申请中规定的产品量高很多; 或者
- 扩建设施。

如果改变当局批准的运营性质, 则属于重大变更。

如果变更场所的用途, 也可能需要批准。例如, 如果将包装材料储存区变更为肉类加工区。

提交批准申请后会发生什么?

通常, 监管机构必须在收到您的申请后 60 天内就申请事项作出决定。

由于特殊原因, 可以延长处理时间。例如, 如果申请不完整, 可以延长处理时间。

监管机构可能会要求您提供其他必要的报告和文件

批准检验

在监管机构批准设施之前, 必须进行验收检验。

验收检验将在您提交申请后进行。此外, 在您的设施已准备开始生产之前, 不能进行验收。

当局将评估您的自检计划

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并管理与之相关的食品卫生风险。

在批准您的设施之前, 当局还将评估您的自检计划是否涵盖所要求的事项。

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。

本指南的“自检计划”部分将详细介绍如何制定自检计划。

批准决定

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。

您的运营必须符合有效的批准决定。如果您日后想要变更运营, 则必须申请批准。

您的设施何时可获得条件性批准?

在特殊情况下, 即使您的设施不符合全部要求, 也可以获得当局的条件性批准。但在这种情况下, 您的设施的基本结构和设备必须符合规定。基本结构要求意味着设施的墙壁、天花板、地板、供水、管道、通风和照明都必须状况良好。

为了获得条件性批准, 设施必须只能有小缺陷, 并且您必须随后修复。只有这样, 您才会获得设施的最终批准。

小缺陷的例子包括, 设施配有若干台水设备, 但有一台设备未到位。

条件性批准最多可以持续三个月。当局将在三个月期限结束前进行新的检验。

您的申请可否被拒绝?

当局可以因如下原因拒绝您的申请:

1. 如果设施的结构或设备危及食品安全, 并且您未根据要求修复。
2. 如果您的申请不完整, 并且您未根据要求提供缺少的信息。
3. 如果缺少自检计划或自检计划缺少重要信息。

此类重要信息可以包括, 例如:

- 食品抽样和检验计划; 或者
- 场所和设备的清洁和取样计划。

批准传染性海绵状脑病 (TSE) 风险原料的分离

传染性海绵状脑病包括“疯牛病”(或称牛海绵状脑病)以及绵羊和山羊瘙痒病。

切肉厂中的传染性海绵状脑病风险原料包括来自 12 个月以上动物的以下原料

- 牛头肉
- 由于切割错误等导致留在屠宰场屠体中的牛脊髓
- 绵羊和山羊脊髓

传染性海绵状脑病风险原料构成最高风险类别的副产物, 必须交付销毁。这样可以防止传染性海绵状脑病的传播。

如果要在切肉厂清除传染性海绵状脑病风险原料, 您将需要当局批准您的设施作为传染性海绵状脑病风险原料分离机构。

是否允许在切肉间内生产肉末和预制肉制品?

监管机构可能会批准在切肉间内生产肉末和预制肉制品。

在这种情况下, 生产区必须

- 与其他作业区保持足够的距离; 或者
- 在不同的时间里进行生产, 即不在切肉时进行生产, 并且在不同的作业之间必须清理生产区。

批准文号 and 识别标志

经批准后, Evisa 将向您的工厂发出批准文号。该号码将包含在您工厂的识别标志中, 您必须将其标识在您工厂包装的所有产品上。批准文号或识别标志还必须包含在肉类交付品的商业文件中。

经批准后, Evisa 将向您的工厂发出批准文号。该号码将包含在您工厂的识别标志中, 您必须将其标识在您工厂包装的所有产品上。批准文号或识别标志还必须包含在肉类交付品的商业文件中。

当局的监管费用是多少?

监管机构将向您收取工厂的批准费用和定期监管的经常性费用。食品检验员可能进行突检, 也可能提前征得您同意才进行检验。

费用由市政当局的关税决定。关税列在您工厂所在的市政当局网站上。

有关官方监管的更多信息可通过我们网站上的链接获得。

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。

概要

当您建立肉类工厂时:

- ▶ 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工厂用途。
- ▶ 提交建立工厂的批准申请。
- ▶ 确保处理肉类的人员持有卫生执照、健康证明并穿防护服。
- ▶ 制定自检计划。



第 2 部分, 场所

在本部分, 您将了解适当场所的要求及其如何有助于食品安全和卫生。

在规划肉类工厂时, 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
 - 所需的设备和器具
 - 冷藏设施
 - 水设备和管道
 - 易于清洁的光滑无毒表面材料
- 用于清洁和存放器皿和送货箱的空间
- 废物和副产物储存设施
- 清洁设备的储存和维护设施
- 其他必要的储存空间
- 清洁时需要清洗的设施中的地漏
- 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。

场所的布局必须能够实现原料和成品的分离。

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

- 保持原料和成品彼此分离。例如, 肉必须与鞣鞣牛排和肉末分开, 并且屠体必须与分割肉分开。
- 将生禽肉与其他食品分开。储存和处理未包装的生禽肉, 保证其不能与其他未包装的食品接触。
- 还必须通过在不同时间或不同区域处理不同种类的肉, 将不同种类的动物的肉分开。
- 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。
- 将包装与未保护的肉类或加工肉彼此分开。此外, 将包装操作与其他肉类处理工作分开, 以保证包装材料不会污染肉类或加工肉。
- 应标记符合特殊出售条件的食品, 并将其与其他食品分开。

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。

若干水设备

肉类处理区需要若干水设备。例如, 需要用于洗手和冲洗该区域表面的单独设备。

工厂必须具有用于清洗器皿、设备和器具的专用点。

清洗点必须易于清洁, 并采用防锈材料制成。

在用水冲洗的区域或者拥有用水冲洗的设备和器具的区域, 地漏很重要。

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。

清洗点可以在早晨用于一个用途, 在白天用于另一个用途。

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。
- 在处理不受保护的食品的区域或员工在进入生产区之前要洗手的区域, 洗手点需要配备自动或踏板控制的水龙头。

- 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。

工具的消毒

切肉厂的员工以及生产预制肉制品的工厂的员工必须能够使用热水对其工具进行消毒。这需要温度最低为 82 ° C 的水。此类消毒设备通常称为刀具消毒器。

具有同等效果的其他系统同样适用于此目的, 例如, 用酒精消毒。

切割前的肉类质量保证

切肉厂必须包括一个光线充足的区域, 用于在切割前检查肉质。

检验区必须配备洗手点和刀具消毒设备, 因为切割前可能需要清洁肉类。

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。

冷链在任何时候都不得被破坏。在交货、验货和转移到冷藏设施期间都要注意冷链。

食品储存温度限制的示例

- 家禽或兔屠体和肉: 4 ° C 或以下
- 其他屠体和肉: 7 ° C 或以下
- 预制肉制品: 4 ° C 或以下
- 内脏和血: 3 ° C 或以下
- 肉末: 2 ° C 或以下

- 冷冻或深冻肉或加工肉: -18°C 或以下
- 冷冻禽肉: -12°C 或以下。

短时间偏离这些温度是允许的。

冷却区

肉类处理工厂通常也可以通过冷却肉类处理区来确保正确的温度。

例如, 切肉厂的最高温度通常为 12°C 。如果切肉厂的空气温度高于这一温度, 那么工厂必须证明, 在切肉厂切割的肉类温度一直处于上述限度以下。

冷冻或深冻肉类或加工肉时, 需要知道什

1. 在上一工序结束后尽快开始冷冻或深冻。
2. 在 -18°C 或更低的温度下储存和运输冷冻和深冻肉类。
3. 例外情况: 可以在 -12°C 或更低温度下储存和运输待售的冷冻 (但不是深冻) 禽肉。

解冻肉类或加工肉时需要知道什么?

1. 在不会造成健康风险的温度下解冻冷冻和深冻的肉类和加工肉。在冷藏区解冻产品是最安全的。
2. 您应该将解冻液排入下水道。不得造成其他食品污染的风险。
3. 肉末和预制肉制品解冻后不得再次冷冻。

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。

包装和包装材料储存区

还要记住规划食品包装和包装材料的储存。

将这些材料储存在与食品加工区分开的受保护位置。

一次不要携带超过一天的包装和包装材料进入食品加工区。

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。

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。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。

在某些情况下 (例如工厂规模较小), 可以接受采用状况保持良好的无水卫生间。

可以允许临时使用便携式化学厕所, 即所谓的 bajamaja。

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。

员工卫生间的洗手点

如果您的工厂处理未受保护的食品, 则洗手点必须配备自动或踏板控制的水龙头。

不得使用手或手臂控制的水龙头。

员工卫生间的洗手点和进入生产区之前使用的洗手点需要配备自动或踏板控制的水龙头。

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。

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。
- 用于清洁设备和清洁剂的货架和搁架。
- 用于冲洗和清洗清洁设备的水设备和排水槽。
- 用于潮湿清洁设备的干燥架。
- 便于方便清洁储存区的地漏。

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。

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。如有必要, 您应事先与食品检验员商讨。

废物和副产物储存设施

垃圾桶必须靠近食品处理区。应为生成副产物的工作站提供用于收集副产物的容器。

例如, 当剔骨时产生副产物。

必须经常从食品处理区清除副产物和废物, 至少每天一次。

副产物和废物必须储存在与工厂的其他作业和食品充分分离的专用地点。

必须规划和管理废物和副产物储存区, 以便随时保持清洁。

外部的废物和副产物垃圾箱必须封闭, 以防止废物和副产物吸引有害动物。

如果传染性海绵状脑病风险原料与切肉厂的肉分离

您必须确保传染性海绵状脑病风险原料不会污染切肉厂的肉。必须始终将传染性海绵状脑病风险原料与食品分开收集、处理和储存。

传染性海绵状脑病包括“疯牛病”(牛海绵状脑病)以及绵羊和山羊瘙痒病。传染性海绵状脑病风险原料构成最高风险类别的副产物, 必须交付销毁。必须在交付处置前对该风险原料进行染色处理。这样可以防止传染性海绵状脑病的传播。

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。

工厂检验员专属空间

如果检验员要求, 您必须至少为其提供一张桌子和可锁的柜子。

概要

规划建立肉类工厂时:

- ▶ 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不同的卫生职能?
- ▶ 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?
- ▶ 检验员的专属空间安排在哪里?



第 3 部分, 运营

本部分将介绍这些问题, 例如:

- ▶ 工厂的工作台和工作区的表面必须如何?
- ▶ 器皿、工具和食品包装允许使用什么材料?
- ▶ 如何确保水的安全?
- ▶ 购买原料时应该考虑什么?
- ▶ 为何需要知道原料的来源和成品的目的地?
- ▶ 食品包装上必须说明什么信息?
- ▶ 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。这就是为何您应该青睐于耐用的防锈材料。必须监测表面的状况, 并修理或更换破损表面。

在肉类处理工厂内使用木材

避免在处理肉类的区域将木材用作表面材料。木材不能承受频繁的冲洗。

请勿在肉类处理工厂内使用木制切割板。如果塑料切割板出现凹槽, 应对其进行更换或磨光处理。

不应在肉类处理区使用木托盘。

清洁场所

至少必须在每天或每个班次结束时, 仔细清洁用于食品生产的场所、设备和器具。必要时, 还必须对场所进行消毒。开始工作前必须保证清洁。

在工作日内保持与食品接触的表面和器具尽可能干净。

必须始终以不损坏食品的方式清洁食品加工区、设备和器具。

这意味着, 例如, 当场所内有食品时, 可能不会进行清洗。如果场所内有空的食品储存容器, 则在清洗期间必须仔细清洗。

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。

食品准备或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耐受不良的细菌和病毒。

卫生间设施也需要自己的清洁设备。

标记清洁设备

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

例如, 用不同颜色标记不同用途的清洁设备是常见的方法。

不要忘记天花板和其他高表面

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, 原因很多。

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。

除湿

冷藏区的冷表面和制冷设备上的水经常凝结。这称为凝结水或冷凝水。

必须防止冷凝水滴入食品中, 例如水槽和排水管上的冷凝水。

或者, 必须经常干燥表面以防止水滴落。还必须防止清洗时留下的水分滴入食品中。

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。

防止以下污染风险:

1. 设计通风, 使不洁净区域的空气不会流入食品处理区。不洁净区域包括副产物和废物储存区等区域。
2. 还要设计管道, 避免造成食品污染的风险。例如, 来自不洁净区域的洗涤水不得流入食品处理区。

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。

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?

您需要确认材料是否适合与食品一起使用。

首先, 您应请材料、设备或货物供应商提供合规性文件。此类文件包括, 证明适合与食品一起使用的证书或符合性声明等。

较旧的设备通常没有上述文件, 您必须通过其他方式确保其适用性。

例如, 对于金属零部件, 了解所用的钢种和设备的维护历史就足够了。

对于刀和勺之类的器具, 酒杯和叉子符号通常足以证明其适合与食品一起使用。

在从批发商那里购买材料和用品的小规模运营中, 材料或物品的用途以商品名称表示就足够了, 如“烧烤包”、“肉类包装纸”或“腌料碗”。



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。

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?

如果用途或使用条件不明确, 您应始终与材料、设备或货物供应商确认此事宜。

例如, 在这种情况下, 通过电子邮件获取额外信息就足够了。

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。

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。

防止食品接触铝

请勿用铝制器皿来储存酸性食品, 如柠檬腌汁。

请勿将铝制器皿与钢制器具一起使用, 因为钢会刮掉铝, 从而导致铝转移到食品中。

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

大多数工厂运营使用公用事业网的水。自来水厂会监控公共水质。然而, 肉类处理工厂也需要自己取水样。

Evara 已经就样本数量和分析类型发布了建议。

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, 则需要更多样本。

非饮用水必须与饮用水分开

如果您的工厂将公用事业网以外的其他来源的水用于灭火、蒸气生产或冷却等用途, 则该水必须在单独标记的系统中循环。

非饮用水不得连接到公用事业网, 也不得流回公用事业网。

采购原料和接受交货

准备好按您的自检计划中指定的时间间隔检查接受的原料交货。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。

还要记住, 确保产品信息与文件中包含的信息相匹配。

采购切割肉

工厂使用的肉类必须在屠宰场或肉类加工设施内进行检验。

您必须对屠体进行验收检验。在检验过程中, 您检查屠体是否干净, 温度是否符合要求。

通常, 肉类在开始切割之前必须是冷藏的。家禽和兔肉的最高温度为 4 ° C。其他动物肉的最高温度为 7 ° C。

如果将肉从位于同一栋建筑物的屠宰场转移到切肉厂, 则可以不经冷藏即切割。在这种情况下, 肉经过切割或包装后必须立即冷藏, 然后再开始运输或进一步加工。所需的温度与上述相同。在运输过程中也必须保证这些温度。

采购肉类作为肉末和预制肉制品的原料

您可以与肉相连的整个新鲜骨骼肌和脂肪组织来生产肉末和预制肉制品。不允许使用其他肉类, 如切割废料。

如果您用冷冻或深冻肉制备肉末或预制肉制品, 通常必须在冷冻或深冻之前切碎肉。

然而, 家禽肉肉末和生禽预制肉制品必须始终用尚未冷冻或深冻的鲜肉制成。

关于肉末或预制肉制品相关要求的更多信息可以在我们的网站上找到。

肉末原料的新鲜度要求

如果您用冷藏肉制备肉末, 则

- 对于家禽肉, 必须在屠宰后三天内将肉切碎,
- 对于其他动物肉, 必须在屠宰后六天内将肉切碎。

如果您用真空包装的去骨牛肉制备肉末, 则必须在屠宰后 15 天内将肉切碎。

采购有机原料

如果您向客户销售或提供有机产品, 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更多信息可通过我们网站上的链接获得。

在芬兰不常见或不为人知的食品

您可能想要使用或生产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。如果该产品未被用作食品, 其使用可能需要新型食品授权。更多信息可通过我们网站上的链接获得。

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。

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。

您必须能够证明牛肉的来源

牛肉有一个强制性的标记系统。每个批次的组合和分配必须完全可追溯。您还必须保留记录。

在肉类处理和生产的各个阶段, 您都需要能够证明每批次牛肉的来源。

猪肉、家禽肉、羊肉和山羊肉的原产国/原产地

您必须始终能够证明猪肉、家禽肉、羊肉和山羊肉的原产国/原产地。这意味着能够将包装标志上指示的原产国/原产地信息与每个批次的相应商业单据联系在一起。

商业单据包括, 例如, 附信、送货单、发货单、现金收据 (例如来自付现自运店)、发票和托运单。

成分和配方管理

您必须为所制作的所有产品编写配方, 说明每种产品使用的成分的名称和含量。配方和标签必须相互对应。如果更改成分或配方, 必须相应地更新配方和标签。您必须使配方保持最新。

编写配方时遵守要求

在计划配方时, 您需要考虑到食品法规的要求, 其中包括可能添加到产品中的添加剂、盐和其他物质。

例如, 通过计算配方以及 (如有必要) 自检检验, 您可以确保不超过产品中添加剂的最大值。

只能使用产品允许的添加剂和其他食品改良剂 (调味剂和酶)。某些食品改良剂的含量有限制。

更多信息可从 Evira 的网站获得。

使配方和标签保持最新

如果法律或产品的成分有变化, 或者如果更换原料供应商, 则需要对配方进行更改。

为了能够使配方保持最新和准确, 请务必始终从您的原料供应中获取准确的最新产品信息或规格。

如果您更改配方, 请确保有关变更的信息通过所有处理和标记阶段 (即整个食品链) 传达。

记住所有这些步骤:

- 采购原料
- 标记
- 数据系统
- 消费者和客户信息

管理生产过程

生产过程管理包括, 例如,

- 遵循配方;
- 正确剂量的成分 (如盐和添加剂);
- 防止外来过敏原污染产品; 以及
- 确保正确的产品包装在正确的包装中。

测量和标度系统既可以是手动的, 也可以是自动的。请确保正确使用它们。

食品信息管理

如果产品交付给消费者或餐饮客户 (如餐厅), 则标签必须始终包含法定信息。

您对在您名下或公司名称下所销售食品的食品信息负有责任。

包装必须包含以下信息:

- 食品名称
- 成分表
- 必须在成分表中强调可能引起过敏或耐受不良的成分 (以下页面提供该表)
- 成分或成分类的含量 (当标签中强调成分时)
- 包装中所含的食品量

- 最佳食用期（例如冷冻产品）或保存期以及（如有必要）深冻肉和预制肉制品的冷冻日期
- 特殊的储存和/或使用条件
- 生产商名称或公司名称和地址
- （如有必要）原产国/原产地或起运地
- 使用说明
- 营养价值
- 用于识别食品属于同一批次的批号
- 动物来源食品的识别标志
- 高盐含量标志（如果需要）
- 特别法规定的任何其他标志

标记产品时，请确保：

1. 您在食品上提供的信息准确无误。这些信息不得产生误导。
2. 标签清晰可辨、内容清楚。小写 x 的最小尺寸为 1.2 毫米。目标是保证具有正常视力的人无需努力或使用辅助工具即能够阅读标签，就像阅读报纸或书籍一样。
3. 包装上包含所有必要的标志。所需的标志包括欧盟食品信息条例规定的标志以及适用的特别法规定的标志。
4. 标志要符合法定要求。例如，用添加剂的类名称和添加剂的名称或 E 代号来表示添加剂。
5. 强制性标签采用芬兰语和瑞典语两种语言编写。对于在单语市政当局销售的产品，采用一种语言的标签就足够了。

必须强调以下会引起过敏和耐受不良的成分和产品

- 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。

还要检查食品上提供的标签和其他信息是否与产品相符：

- 配方/生产方法/成品是否一致；
- 食品的名称是否正确；
- 所有成分是否均已在成分表中列出；
- 混合原料是否已在成分表中正确列出；
- 是否已经指明可能引起过敏和耐受不良的成分；
- 是否已按正确的顺序说明成分；
- 成分含量（如肉含量）是否正确；
- 盐含量是否已用钠（盐 = 钠 × 2.5）计算和确定。该公式考虑了成分中天然含有的钠和加入的盐中的钠。
- 是否已正确说明食品的来源；以及
- 使用的声明（例如，不含乳糖、不含谷蛋白、不含牛奶蛋白或不含添加剂）是否合理。

有关食品信息的更多信息

肉类、肉末和预制肉制品标签的示例可以在我们的网站上找到。

有关食品信息管理的更多信息，请参阅 Evira 的食品信息指南（仅限芬兰语）。

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。

肉类和加工肉的运输温度限制:

- 家禽或兔屠体和肉: 4 ° C 或以下
- 其他屠体和肉: 7 ° C 或以下
- 预制肉制品: 4 ° C 或以下
- 内脏和血: 3 ° C 或以下
- 肉末: 2 ° C 或以下
- 冷冻或深冻肉或加工肉:
-18 ° C 或以下
- 冷冻禽肉: -12 ° C 或以下。

短时间偏离这些温度是允许的。

如果运输需要超过两个小时, 车辆必须配备温度记录管理系统。

概要

建立肉类工厂时, 请记住以下几点:

- ▶ 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。
- ▶ 将会引起过敏或耐受不良的成分彼此分开, 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。
- ▶ 提供关于食品的准确且足够的信息。
- ▶ 如果运输食品, 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他们没有感染沙门氏菌。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均持有卫生执照。卫生执照必须自开始工作后不晚于三 (3) 个月内取得。能力测试由 [Evara](#) 批准的能力测试机构组织, 卫生执照也由这些机构颁发。

员工健康状况

如有必要, 员工必须提供健康证明, 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。

新员工需要在雇主的职业卫生保健机构处进行体检。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合适的防护服。防护服的目的是防止被加工食品受到污染。

防护服必须经常更换和洗涤。

工厂负责防护服相关事宜

工厂必须为在食品生产区工作的员工和工厂检验员提供适当的防护服、帽子和工作鞋。

工厂还必须保证防护服清洁, 状况良好。

您还应向在切肉厂工作的员工提供防割手套和塑料围裙。防割手套要有钢网或由钢网制成。

考虑不同卫生水平以及不同卫生区之间的通道

考虑工厂在使用防护服和鞋方面的各种卫生水平及不同卫生区域之间的通道。

注意交叉污染, 即将工厂其他区域的污垢带入“清洁区”。清洁区是处理未包装的易腐食品的区域。

外出时, 在防护服外面套上其他衣物

如果您去户外, 则应脱掉防护服或在防护服外面套上其他衣物。

例如, 您可以穿上大衣来保护防护服。

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。

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, 如果必须清理屠体的血凝块、脓肿或其他变质或脏污的部位;
4. 去卫生间后;
5. 吸烟后; 以及
6. 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。
- ▶ 在肉类处理工厂, 防护服至少包括适当的制服、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并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。

您还可以用自检活动来保证过敏原的安全性以及食品的成分符合要求。

通过自检活动确保的其他事项包括, 例如,

- 场所和设备的状况和清洁度;
- 配方与食品信息的一致性; 以及
- 员工拥有足够的食品卫生能力。

确保自检活动有效:

1. 在开始任何运营之前确保;
2. 至少每年确保一次; 以及
3. 每当运营变更时确保。

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

- 降低食物中毒的可能性。
- 有助于保持客户满意度。
- 降低对成本高昂的官方监督的需要。
- 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:

- 购买和验收肉类等原料
- 储存

- 冷藏
- 切肉
- 在冷藏前将肉切成肉末
- 成分剂量

与自检系统相关的术语

危害分析

危害分析可确定在不同生产阶段对食品安全的所有可能的危害。

这些危害可以包括原料或产品中的病原菌的繁殖、化学痕量和异物等。在危害分析中, 您还将考虑如何在运营过程中管理这些危害。

支持系统

自检支持系统是指安全食品生产的底线要求的方法。这些包括卫生工作方法、环境温度管理和有害动物防控等。

关键控制点

关键控制点是对预防或消除食品安全危害或将危害降至可接受水平至关重要的工序。例如, 在生产肉制品时, 为杀死细菌而进行的产品充分加热可以成为关键控制点。

HACCP 系统

当您决定通过关键控制点管理危害时, 将采用 HACCP 系统。HACCP 系统有自己的要求, 比应用于其他自检活动的要求更为严格。

根据 Evira, 构成充分危害管理的要素都包括什么?

如果您拥有切肉厂或肉末或肉类制备生产设施, 则依 [Evira](#) 之见, 您可以使用支持系统管理运营风险。换言之, Evira 认为, 在这类工厂中, 不需要实施关键控制点和 HACCP 系统。

但是, 分析危害后, 您必须自行决定是否¹需要实施关键控制点和 HACCP 系统。有关更多详细信息请参见 [Evira 网站](#)。

如何识别和管理危害?

危害包括可能导致食用食品的人患病或受到食品危害的一切危险。

确定危害后, 您可以考虑管理方法和措施。

您始终需要分别对每道工序进行危害分析, 即评估每道工序带来的风险和危害。

微生物取样是自检活动的一部分

您需要从所生产的食品和与其接触的表面和设备定期收集微生物样本。

通过取样, 您可以确保工厂的食品和生产卫生的质量和安全性处在可接受的水平。检查样本的**细菌总数**、**肠细菌**、**沙门氏菌**和**大肠杆菌**等指标。

将样本送至实验室进行分析。您可以自行分析**表面清洁度样本**, 该样本表示清洁度的一般水平。

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。

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。

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。

记录留存示例

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可能就足够了。

您必须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两年。

如果产品具有较长的保质期, 则记录必须保存两年以上。在这种情况下, 您必须将自检活动的记录自产品保存期或最佳食用期后至少保存一年。

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, 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

检验员将评估您的自检系统是否运行正常, 并在必要时通知您任何不足之处。检验员将进行检查并取样。

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

- ▶ 您对所生产和销售的食品的安全负责。
- ▶ 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成分。
- ▶ 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。

操作、产品和产品组

在自检计划中记录操作的基本细节, 例如,

- 切割哪种肉类以及
- 制备什么产品。

通道和运输路线

计划员工的通道。

还要计划以下物品的运输路线:

- 原料;
- 产品;
- 包装材料; 以及
- 副产物和废物。

在平面图上标记通道和运输路线。

还要计划运输时间表。

以不损害食品安全的方式执行所有这一切工作。

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。是否需要检测视每名员工的具体情况而定。

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

员工需要工作卫生以及防护服和自检活动要求等方面的介绍。

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。

在小型企业中, 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:

- 您多久进行一次验收?
- 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。

A有关使用设施的任何特别安排

时间上的分离是指在同一区域执行不同的操作, 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

- 如何避免生食品污染即食食品?
- 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, 生产区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?

可在收到旋毛虫检测结果之前切割屠体

(如果您的切肉厂连通到屠宰场):

如果监管机构批准了相关程序, 您可以在收到旋毛虫检测结果前切割屠体。

在自检计划中计划和记录如何标记这些屠体和部位并将其与其他肉类分开, 直到收到检测结果。还要说明跟踪和拒绝旋毛虫检测结果为阳性并且不适合使用的任何肉类及其他屠体部位的措施。

检查兽医据以应用肉类切割条件的记录

(如果您的切肉厂连通到屠宰场):

在自检计划中计划和记录如何保存检查兽医据以应用肉类切割条件的记录。

肉末原料的新鲜度要求

在自检计划中说明将如何确保肉末原料符合新鲜度要求。

关于肉末新鲜度要求的更详细信息, 请参见“运营”部分。

肉末和预制肉制品的冷藏和储存

在自检计划中说明将如何确保肉末和预制肉制品在适当的温度下冷藏和储存。

有关温度的更详细信息, 请参见“场所”部分。

成分和配方管理

计划如何确保配方和产品成分正确并符合法规。

例如, 确保

- 仅使用产品允许的添加剂;
- 剂量正确;
- 配方保持最新;
- 从原料供应商处获得足够的最新信息;
- 关于配方变更的信息通过所有处理和标记阶段传达;
- 包装正确数量的食品; 以及
- 正确的产品包装在正确的包装中。

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, 您将怎么做?
- 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, 您将怎么做?

至少在以下工序期间确认温度

- 接受食品交付时
- 处理肉类时
- 制冷期间
- 冷藏期间

可追溯性

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?

如何确保牛肉、猪肉、家禽肉、羊肉和山羊肉符合特殊要求?

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您的工厂使用的材料和设备, 如器皿、器具和包装材料。

食品信息管理

在自检计划中, 您应该计划将如何确保

- 标签和其他食品信息符合法规, 即产品标签正确; 以及
- 产品的标记和信息与实际配方一致。

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。

自检计划必须包括召回时的行动计划:

1. 防止有缺陷的产品批次进入市场。
2. 召回已投入市场的产品批次。
3. 防止召回的批次与其他原料或产品批次混淆。
4. 按照 Evira 的召回指示行事, 并联系工厂的检验员。

疑似食物中毒事件

如果客户投诉您生产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。

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:

- 从哪里获取材料?
- 如何确认材料适合与食品一起使用?
- 如何确保按照说明使用材料?
- 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?
- 如何确保包装和接触材料的可追溯性?

场所和设备的清洁

计划如下方面:

- 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。

工具的消毒

切肉厂的员工必须有机会对其工具进行消毒。这在诸如屠体验收点等地方很重要, 在屠体验收点, 员工可能需要清除屠体的变质部位。

制定监测计划,

- 保证工具消毒水的温度至少为 82° C; 或者
- 如果您使用的是其他等效系统, 请说明将如何监测其运行情况。

抽样计划

您需要从所生产的食品和与其接触的表面和设备定期收集微生物样本。

计划和记录

- 您将多久取样一次, 从哪里取样, 将对样本进行哪些分析; 以及
- 将在哪个实验室对样本进行分析。

有关取样频繁程度和样本量的其他信息可通过我们网站上的链接(适用于操作人员的微生物标准规范应用指南)获得。

货架期测试

产品或产品组的货架期可以通过货架期测试来确定。这些测试的结果表明产品的保存期或最佳食用期。

在自检计划中制定货架期测试计划。

水质

您需要从您使用的水中定期收集微生物样本。计划和记录将多久取样一次, 从哪里取样, 将对样本进行哪些分析, 以及将在哪个实验室对样本进行分析。

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?
- 如果有有害动物进入场所, 您会怎么做?

副产物

您必须确保按照法规处理、储存和处置副产物。副产物不得对食品卫生造成风险。

在自检计划中计划和记录以下内容:

- 您的工厂将产生什么类别的副产物, 有多少?
- 您将如何标记它们?
- 您将如何保证它们与食品分开?
- 您将副产物运送到哪里, 如何运送?

如果切肉厂处理传染性海绵状脑病风险材料:

- 您将如何对材料进行分离、储存和染色?
- 您将风险材料运送到哪里以供进一步处理?
- 据您评估, 您将在一年内产生多少传染性海绵状脑病风险材料?

本指南的“建立”部分更详细地阐述了传染性海绵状脑病风险材料。

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?
- 对于超过两个小时的运输, 您将如何确保温度记录管理系统正常运行?
- 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工作场所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牛的屠体是否有
旋毛虫。
还会检查其他一些肉类，例如，
熊肉、豺狗肉、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。

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

