



## 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。