

## Del 6, Ordförklaringar

### Ordförklaringar

Vissa ord i texten är understrukna.

Du hittar förklaringen till dem i denna del.

Ordförklaringarna 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. Alla födoämnen kan orsaka en allergisk reaktion, om en person har blivit överkänslig för maten i fråga eller dess ingredienser.

### 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.

### Aromer

Livsmedelsaromer är ämnen som vanligtvis inte intas som egentliga livsmedel. De tillsätts till livsmedel för att ändra deras doft och smak. Användningen av aromer ska uppfylla EU-lagstiftningens krav.

### Avvikelse

En avvikelse kan vara till exempel en för hög temperatur i en kylutrustning ett livsmedel. 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.

### Bajamaja

**Bajamaja är en kemisk toalett som lämpar sig för utomhusbruk.**

### 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.

**Betydande mängd**

Mängden vitaminer och spårämnen kan endast anges i näringsvärdesdeklarationen om de förekommer i livsmedlet i betydande mängder.

Betydande mängd:

- Fasta livsmedel (per 100 g) och per ett portionspaket: minst 15 procent av jämförelsevärde för det dagliga intaget
- Drycker (per 100 ml): minst 7,5 % av jämförelsevärde för dagligt intag

**Biprodukter**

Med biprodukter avses sådana överflödiga produkter av animaliskt ursprung som produceras av misstag eller utan avsikt vid produktionen och inte längre kan användas i verksamheten och som inte är avsett eller dugligt för människoföda.

En mjölkanläggning kan producera biprodukter t.ex. i form av obehandlad mjölk som förstörts av läkemedelsrester eller ost efter misslyckad mognad.

Även vassla som produceras vid framställning av ost kan vara en biprodukt om verksamheten inte har någon möjlighet att förädla vasslan till ett livsmedel.

Därför används de inte som livsmedel.

Till biprodukter räknas även produkter som har fallit till golvet under produktionen och inte får användas.

Biprodukter indelas i tre klasser beroende på hur allvarlig risk de utgör för människor eller djur.

De ska samlas in, förvaras och märkas på ett sådant sätt att de förblir åtskilda från livsmedel.

Mer information om biprodukter hittar du via de länkar som har samlats på vår webbplats om denna utbildning.

**Bygglov**

För alla nya byggnader samt större totalrenoveringsprojekt behövs tillstånd.

Detta tillstånd är t.ex. 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, desinfektion**

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**

Med djupfrysning avses konservering av ett livsmedel genom att frysa det så fort som möjligt.

Mat djupfrysas vanligtvis med en för ändamålet avsedd anordning.

Djupfrysning är vanligtvis inte möjlig i frysutrustning med lägre effekt, såsom i hushållsfrysar eller andra frysförvaringsanordningar.

Till följd av djupfrysning avstannar tillväxten av mikroorganismer eller blir betydligt långsammare.

Efter djupfrysning bibehålls temperaturen vid -18 °C eller kallare i alla delar av livsmedlet i alla delar.

***E. coli* -bakterie**

*Escherichia coli* (*E. coli*) är en bakterie som som påträffas i tarmkanalen hos människor och djur.

Den kan hamna i maten till exempel genom en anställds smutsiga händer.

En del av *E. coli*-bakterierna kan orsaka matförgiftningar hos människor.

En sådan sjukdomsalstrare är EHEC-bakterien.

Den orsakar blodig diarré.

I synnerhet hos barn och åldringar kan den leda till mycket allvarliga följder, såsom störningar i njurfunktionen.

### **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 nödvändigaste. Användningen av till exempel artificiella färgämnen och sötningsmedel har förbjudits.

### **Enterobakterier**

En del av enterobakterierna kan orsaka tarmsjukdomar.

Enterobakterier är t.ex. salmonella, *E. coli* och yersinia.

Enterobakterieanalyser som har gjorts i laboratorium kan användas för bedömning av hygien.

### **Enzymer**

Enzymer är proteiner som kan starta en specifik biokemisk reaktion.

Enzymer används för att spjälka till exempel mjölksocker, dvs. laktos till glukos och galaktos, vilket gör mejeriprodukten bättre lämpad för personer med laktosintolerans. Användningen av enzymer måste uppfylla EU-lagstiftningens krav.

### **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.

Den kompletteras med inhemska förordningar.

### **Förorening**

Maten förorenas när något ämne som är skadligt för människan eller något som orsakar matförgiftning eller förskämning 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 -tyor 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.

### **Gemensam hantering**

Gemensam hantering vid en mejerianläggning är en lokal där de mest typiska mejeribehandlingarna utförs för mjölken.

Gemensam hantering har sitt namn från det faktum att separering, standardisering, homogenisering och pastörisering är gemensamma steg för alla mejeriprodukter.

### **Bägare-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.



Bild 2. Bälgare-gaffel-symbolen

### Hantering

Hantering av ett livsmedel är till exempel separering och pastörisering av obehandlad mjölk, eller skivning, tärning eller stekning av färdig ost.

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.

### Homogenisering

När mjölken homogeniseras delas fettbollar i så små fettbollar att de fördelas jämnt i mjölken.

Då fettbollarna i homogeniserad mjölk förhindrar man att fett separeras och stiger upp till mjölkens yta.

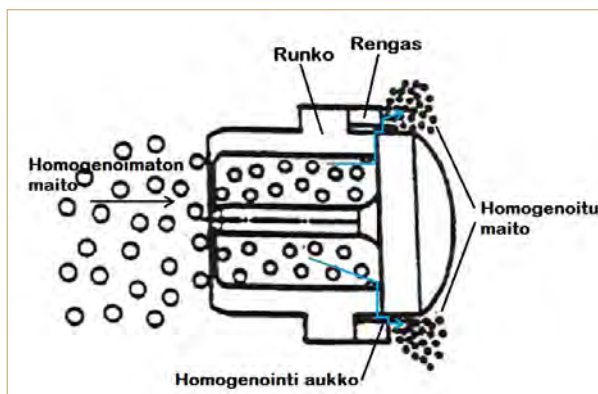


Bild 3. Homogeniseringshuvud

### 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, eller hantering av avlägsnande och bortskaffande av avfall.

### 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.

### Hälsöövervakare

Se "Livsmedelsinspektör"  
"Livsmedelstillsynsmyndighet".

### Intolerans, dvs. (mat)överkänslighet

Matöverkänslighet som inte är allergi kallas för matintolerans.

Till exempel laktos-intolerans beror på att kroppen inte klarar av att spjälka mjölksocker, laktos till glukos och galaktos.

I celiaki orsakar äggviteämnet, glutenet, som finns i vete, råg och korn en inflammationsreaktion på tunntarmens slemhinna, vilket försvårar näringsämnenas absorption.

### Jämförelsevärden för dagligt intag

Jämförelsevärdena för dagligt intag anges i Livsmedelsinformationsförordningen i bilaga XIII.

### 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.

### **Laga kraft**

**En myndighets beslut har vunnit laga kraft, om den tidsfrist som getts i beslutet för begäran om omprövning eller överklagan har gått ut.**

### **Livsmedelshygien**

Med livsmedelshygien avses alla åtgärder, med hjälp av vilka man säkerställer livsmedlens säkerhet, hälsosamhet och renhet från primärproduktionen till konsumtionen, dvs. från jord till bord.

### **Livsmedelsinspektör, hälsoinspektör, livsmedelstillsynsmyndighet, inspektör, tillsynsmyndighet**

Kommunala livsmedelsinspektörer kan vara exempelvis veterinären, hälsoinspektören eller en annan kommunal eller regional 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 genom samarbetsområden.

### **Livsmedelsverket**

Livsmedelsverket planerar, styr, utvecklar och utför livsmedelstillsyn på nationell nivå. Målet med Livsmedelsverkets verksamhet är att genom forskning och tillsyn säkerställa säkerheten och kvaliteten hos livsmedel samt djurens och växternas hälsa och välbefinnande.

### **Lättfördärliga livsmedel**

Lättfördärliga livsmedel är sådana där bakterier som fördärvar livsmedlet och orsakar matförgiftning kan föröka sig snabbt om de inte förvaras i rätt temperatur och under rätta förhållanden.

Till exempel mjölk, kött, fisk, rivna morötter och färsk korv är lättfördärliga lokalen.

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 matförgiftning leda till döden.

### **Medel som förbättrar livsmedel**

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

Tillsatser och enzymer tillsätts t.ex. för förbättra livsmedlets hållbarhet eller strukturen på livsmedlet.

Enzymer används för att spjälka till exempel mjölksocker, dvs. laktos till glukos och galaktos, vilket gör mejeriprodukten bättre lämpad för personer med laktosintolerans.

Med aromer kan man förbättra eller ändra livsmedlets doft och smak.

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

**Mikrobiologisk renhet**

Ytan är mikrobiologiskt ren, om den inte har mikrober.

En yta som visuellt ser ren ut är inte nödvändigtvis 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.

**Mikrobiologiska prover och analyser**

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

**Mikrobläkemedel**

Mikrobläkemedel (antimikrobiella läkemedel) är läkemedel som kan användas för att behandla infektioner orsakade av mikrober.

De förstör mikroberna eller förhindrar deras tillväxt och förökning.

Mikrobläkemedel är mycket viktiga läkemedel både för människor och för djur vid behandling av infektionssjukdomar.

**Mikrober**

Med mikrober avses mikroorganismer, som man inte ser med blotta ögat.

Mikrober är bakterier, virus, svampar dvs. mögelsporer, mögel, jäst och parasiter, dvs. primitiva djur, 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.

Vid tillverkning av surmjölkprodukter består de nödvändiga syrorna av en eller flera mikrofloror.

**Minimihållbarhetstid**

Minimihållbarhetstiden, dvs. *bäst före*-märkning 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 förutsatt att kvaliteten inte är väsentligt nedsatt.

**Mjök**

Mjök är ett flytande livsmedel som framställts av obehandlad mjök t.ex. genom att separera, standardisera och pastörisera obehandlad mjök.

**Mjökprodukter**

Med mjökprodukter avses uteslutande produkter som härrör från mjök, t.ex. grädde, smör, yoghurt, ost och fil.

Till dessa kan dock tillsättas ämnen som är nödvändiga för deras tillverkning, så länge de inte används för att helt eller delvis ersätta någon beståndsdel i mjök t.ex. med vegetabiliskt fett.

**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 mögel på ytan.

Mögel som växer på ytan av mögelost eller fil är avsiktligt och på ett kontrollerat sätt producerat mögel.

Denna typ av användbara och för människan ofarliga mögelkulturer införskaffas från kommersiella aktörer som producerar mögel.

**Obehandlad mjök**

Obehandlad mjök är ett livsmedel i vätskeform som framställts genom mjölkning av husdjurens mjök och inte upphettats över 40 °C och som inte behandlats på annat sätt som har motsvarande effekt.

Från obehandlad mjök har man inte tagit bort något och inget har lagts till.

Obehandlad mjölk är också känd under namnet tankmjölk, lantmjölk eller gammaldags mjölk.

### Partihandel

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

### Pastörisering

Pastörisering är en värmebehandling där man förstör eventuella sjukdomsalstrande bakterier i mjölken genom uppvärmning. Mjölken är dock inte helt mikrobfri efter pastöriseringen, men de vanligaste patogena bakterierna förstörs.

Vid pastörisering värms mjölken upp till minst +72 °C i 15 sekunder eller till motsvarande temperatur-tidkombination, varvid mjölkens fosfatasenzym bryts ner.

Pastörisering är en mycket mild värmebehandling, som inte i betydande grad påverkar kemiska sammansättning eller näringsvärde.

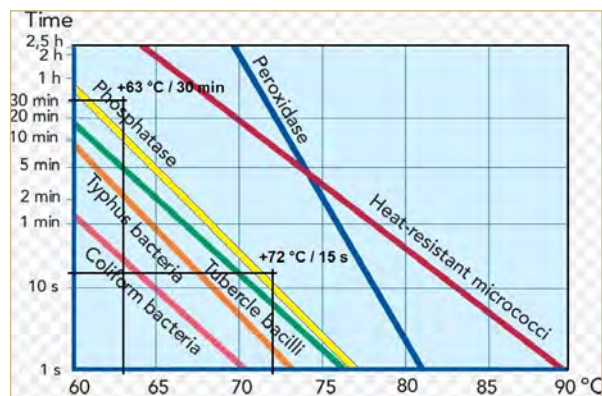


Bild 4. Grafer

### Pastör

Pastöriseringen görs i en pastör, som kan vara i tidsbestämd eller kontinuerlig drift. Driftsprincipen för en plattpastör med kontinuerlig process visas på bilden.

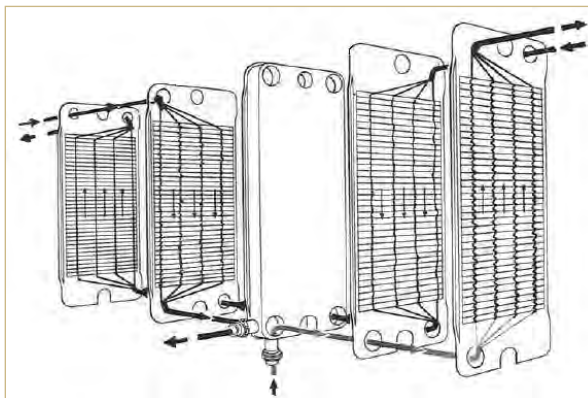


Bild 5. Pastörplattor

### Plan för egenkontroll

Planen för egenkontroll är ett dokument där man beskriver livsmedelsföretagets verksamhet och hantering av faror samt registrerar de åtgärder som livsmedelsföretagarna själva använder för kontroll av livsmedlens säkerhet och kvalitet.

### Renlighets- eller hygienområden

Produktionslokaler indelas i renhets- eller hygienområden enligt den hygieniska risken i produktionen. Renlighetsområdena bestäms enligt vilken typ av arbetshygien och renlighet i lokalerna de funktioner som utförs i lokalerna förutsätter.

Exempel på hygienivåer i mjölkanläggningar:

- Lokaler och områden med hög hygienivå för livsmedel som
  - äts som sådana, såsom tillverkningslokal för yoghurt- och smörproduktion eller kokning, formning och mogning av ost.
- Lokaler och områden med god hygienivå
  - hanteringslokaler för oskyddade råvaror, såsom oskyddade råvaror, t.ex. råvarulager och gemensam hantering..

- Lokaler och områden med neutral hygiennivå
  - t.ex. förvaringsutrymmen för förpackade produkter och lastningsavdelning.
- Smutsiga områden
  - såsom för mottagning av obehandlad mjölk och förvaringsutrymmen för biprodukter.

### 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.

### Salmonella

Salmonella är en tarmbakterie, som kan smitta via förorenade livsmedel eller vatten och orsaka en matförgiftning.

Symtom på salmonellasmitta, dvs. salmonellos kan vara

- illamående
- magsmärta
- diarré
- feber
- huvudvärk.

Salmonellasmitta kan orsaka även bestående skador, såsom kraftig ledvärk. Dessutom kan salmonella orsaka allvarliga sjukdomar, såsom blodförgiftning.

Salmonella sprider sig vanligen via rått eller dåligt tillrett fjäderfäkött eller griskött eller via obehandlad mjölk samt grönsaker. Salmonella kan spridas också via livsmedel som en livsmedelsarbetare som bär på smittan förorenat.

### Salmonellos, salmonellasmitta

Med salmonellos avses en sjukdom som orsakats av salmonellabakterien.

Salmonellos är oftast en smitta i matsmältningskanalen med diarré som symptom.

### Sammansatta beståndsdelar

Med en sammansatt beståndsdel avses ett annat livsmedel som används vid tillverkningen av ett livsmedel.

Den innehåller fler än en beståndsdel. Till exempel en jordgubbsyoghurt som innehåller följande sammansatta ingrediens: jordgubbssylt.

### Separering

Separering avser avskiljning av fettdelen i obehandlad mjölk, dvs. av grädde och fettfri mjölk.

Separering görs med en mejerimaskin som kallas separator.

Principen för separering visas i bilden.

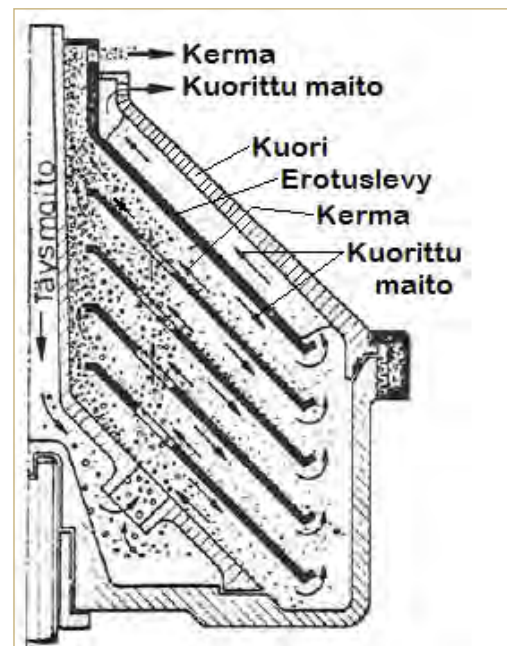


Bild 6. Separator

### Sista användningstidpunkt eller sista förbrukningsdag

För mikrobiologiskt lättfördärliga livsmedel ska sista användningstidpunkt anges på förpackningen i stället för minimihållbarhetstid.

Med detta avses det datum fram till vilket livsmedlet är säkert att använda när det förvaras korrekt.



Livsmedlet får inte säljas efter sista förbrukningsdag och inte heller användas vid tillverkningen av ett livsmedel som ska säljas 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.

### **Slutsyn**

I slutsynen kontrolleras att ysterbyggnaden är förenlig med bygglovet och att byggandet utförts i enlighet med lagstiftningen. Ett inspektionsprotokoll görs upp av slutsynen. Slutsynen ska ansökas under bygglovet giltighetstid.

### **Spårbarhet**

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

### **Standardisering**

Med mjölkstandardisering avses justering av mjölkens fetthalt i enlighet med målet. Standardisering utförs som partiell eller direkt standardisering. Principen är att minska produktens fetthalt genom att tillsätta skummjolk till mjölken. På samma sätt ökas fetthalten genom att tillsätta grädde. Obehandlad mjölk som levereras till mejeriet har en genomsnittlig fettprocent på 4,3 %. När man inte vill göra för fet ost separeras grädden från mjölken, varvid man talar om standardisering av mjölk enligt fetthalt. Eller så justeras mjölkens fetthalt nedåt för att konsumenterna gillar fettsnålare mjölk. Detta är också standardisering av mjölk.

### **Statens näringsdelegation**

Statens näringsdelegation är ett sakkunnigorgan för näring som utses av jord- och skogsbruksministeriet.

### **Syrningsmedel**

Många bakterier som ursprungligen isolerats från mjölk används som syrningsmedel vid tillverkning av mjölkprodukter. Mjölksyrajäsning som orsakas av mjölksyrabakterier förlänger mjölkproduktens hållbarhet, och säkerhet samt påverkar produktens sensoriska egenskaper. Mjölksyrabakterier kan användas för många olika ändamål. Det mest betydande användningsändamålet för mejeriindustrin är olika produktvarianter som mjölksyrabakterier möjliggör, t.ex. olika yoghurtar och surmjölk.

### **Test av rester av antimikrobiella läkemedel**

Juvenilinflammation är den vanligaste sjukdomen hos kor som behandlas med mikrobläkemedel. I korna överförs läkemedlet till mjölken och därför testas mjölk alltid efter behandling för eventuella rester av antimikrobiella läkemedel. Utöver att testerna görs efter varje behandling testas mejerierna varje mjölkparti för rester av antimikrobiella läkemedel.

### **Tidsmässig separation**

Med tidsmässig separation avses att olika livsmedelsgrupper hanteras på samma arbetsytor eller med samma redskap, men vid olika tidpunkter. Tidsmässig separation förutsätter en omsorgsfull rengöring av ytor och redskap mellan de olika funktionerna.

Till exempel ska syltning av bär som behövs för smaksättning av yoghurt tidsmässigt avskiljas från produktionen av själva yoghurten, om de inte kan hanteras i helt separata utrymmen.

Ingredienser som även orsakar allergier och intolerans kan med hjälp av tidsmässig separation hållas isär från varandra och från livsmedel för vilka de inte är avsedda.

#### **Tillsatsämnen**

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 nytt livsmedel**

För livsmedel som inte använts som livsmedel inom EU:s område före maj 1997 behövs ett tillstånd för nytt livsmedel.

Tillstånd söks från Europeiska kommissionen. Ansökan måste innehålla en redogörelse för det nya livsmedlets eller den nya beståndsdelens säkerhet.

#### **Tillsynsinspektör, tillsynsmyndighet**

Se "Livsmedelsinspektör", "Myndigheten för livsmedelssäkerhet".

#### **Totalantal bakterier (dvs. aeroba mikroorganismer)**

Med totalantalet bakterier avses det totala antal bakterier i livsmedel eller på ytor som kommer i kontakt med dem eller på anordningar.

I totalantalet bakterier ingår endast bakterier som förökar sig i syrerika förhållanden.

Totalantalet bakterier ökar vanligtvis om maten förvaras länge eller om den förvaras i fel temperatur.

Bland totalantalet bakterier kan det finnas både bakterier som fördärvar mat och bakterier som orsakar matförgiftningar hos människor.

Totalantalet bakterier är en kvalitetsindikator för obehandlad mjölk och mjölkkråvara.

#### **Virus**

Virus är små enheter som orsakar inflammation till exempel i andningsorganen eller tarmen.

Virus orsakar till exempel snuva, hosta, diarré eller kräkningar.

Virus kan överföras till människor till exempel via mat eller vatten eller ytor som en människa rör vid.

#### **Vitaminering**

Vitaminering innebär att ett vitamin tillsätts till livsmedlet.

Vitaminmängden bör vara betydande.

#### **VVS-ritningar**

I VVS-ritningarna utreds vilka värme-, vatten-, ventilations- och elsystem som används i lokalen.

#### **Återkallelse**

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