

6. Bölüm, Terimler

Metinde bazı sözcüklerin altı çizilmiştir.
Bu sözcükler, bu bölümde açıklanmaktadır.

Erişilebilirlik

Erişilebilirlik, engelli kişilerin ve hareketlilik zorlukları yaşayan başka kişilerin binalara, tesislere ve hizmetlere eşit erişime sahip olması anlamına gelir. Bu kişiler, başkalarıyla eşit şekilde işlerini yapabilmeli ve hizmet alabilmelidir.

Katkı maddeleri

Gıda katkı maddeleri, normalde gerçek yiyecek olarak tüketilmeyen maddelerdir.

Gıda maddelerine ürünün raf ömrünü garanti etmek veya rengini değiştirmek gibi amaçlarla katılır.

Katkı maddelerinin kullanımı, AB mevzuatının şartlarına uygun olmalıdır.

Alerjen

Alerjen, alerjik bir tepkiye neden olur.

Alerjenler örneğin polen, küf sporları, farmasötik maddeler (örn. penisilin), gıda maddeleri (örn. yer fıstığı, balık, yumurta akı ve süt) olabilir.

Neredeyse bütün yiyecekler alerjik bir tepkiye neden olabilir.

Alerji

Gıda alerjilerinde gıdanın içindeki bir malzeme alerjik bir tepkiye neden olur.

Bu tepki kaşıntı, karın ağrısı, ishal, ağız ve boğazın mukoza zarında kaşınma, gırtlığın şişmesi veya burun akıntısı şeklinde ortaya çıkabilir.

Şiddetli durumlarda alerji hayati tehlike içerebilir ve derhal tedavi edilmesi gerekir.

Çocuklarda en yaygın alerjiler süt, tahıl, kuruyemiş/tohum, yumurta ve balık alerjisidir.

Yetişkinlerde belirtiler çoğunlukla bazı kök sebzelere, meyvelere ve baharatlara intolerans olarak görülür. Yetişkinlerde gıda alerjilerinin tipik nedenleri arasında ayrıca kuruyemişler ve balık yer alır. Kişi yiyeceğe veya içindekilerden birine aşırı hassasiyet geliştirdiyse herhangi bir yiyecek alerjik tepkiye neden olabilir.

Onay başvurusu

Yalnızca yetkili makamlardan onay aldıktan sonra faaliyete başlayabilirsiniz. Bir kural olarak, onay başvurusu yazılı yapılır.

Planladığınız faaliyetlerinizin ayrıntılarını onay başvurusunda açıklamalısınız. Ayrıca üretim tesislerinizi de tarif etmelisiniz.

Tesisiniz mevzuat koşullarına uygunsa yetkili kurum onay verecektir. Konuyla ilgili size yazılı bir karar iletilecektir.

Bakteriler

Bakteriler küçük organizmalar ya da mikroplardır. Bazı bakteriler insanlara zararlıyken bazıları yararlıdır. Bakteriler neredeyse her yerde vardır: sularda, toprakta, insanların derisinde ve bağırsaklarda. Bazı bakteriler rahatsız edici hatta hastalıklara yol ağabildiği için tehlikelidir.

Bajamaja

Bajamaja, açık havada kullanıma uygun taşınabilir kimyasal bir tuvalettir.

Son kullanma tarihi

“Minimum dayanma tarihi”ne bakınız.

Yapı ruhsatı

Bütün yeni binalar ve büyük tadilat projeleri için bir ruhsat gereklidir. Bu ruhsata yapı ruhsatı denir. İlk aşamada ruhsata elektronik ruhsat servisi aracılığıyla başvurulmaktadır ancak inşaatın bulunduğu belediyenin yapı kontrol müdürlüğünden yazılı olarak da başvuru yapılabilir.

Yapı kontrol müdürlüğü

Belediyenin yapı kontrol müdürlükleri, inşaat ve küçük tadilat ruhsatları verir ve inşaat içinin denetiminde rol oynar. Ayrıca inşaat ve tamiratlar için yardım ve rehberlik sağlarlar. Her belediyenin bir yapı kontrol müdürlüğü vardır.

Yan ürünler

Yan ürünler bütün hayvan karkaslarını karkas parçalarını ve insan tüketimine yönelik veya uygun olmayan başka hayvan ürünlerini ifade eder.

Et işlenen tesislerin yan ürünleri örneğin karkasları ya da patojenik bakterilerin tespit edildiği başka parçaları içerebilir. Bu nedenle gıda maddesi olarak kullanılmaz. Yan ürünler ayrıca işleme sırasında yere düşen ürünleri de içerir. Bu ürünlerin kullanılması yasaktır.

Yan ürünler, insan ve hayvan sağlığına karşı teşkil ettikleri riskin şiddetine göre üç kategoriye ayrılır. Gıda maddeleriyle temas etmemelerini sağlayacak bir şekilde toplanmalı, depolanmalı ve etiketlenmelidir.

Yan ürünlerle ilgili koşullar hakkında daha fazla bilgi bu kursun web sayfasındaki bağlantılardan bulunabilir.

Ekonomik Kalkınma, Ulaşım ve Çevre Merkezi

Ekonomik Kalkınma, Ulaştırma ve Çevre Merkezleri, Finlandiya merkezi hükümetinin bölgesel uygulama ve kalkınma görevlerinden sorumludur.

15 Ekonomik Kalkınma, Ulaştırma ve Çevre Merkezi bulunmaktadır ve kısa adıyla ELY Centre (ELY Merkezi) olarak anılmaktadır.

Yerel ELY Merkeziniz hakkında www.ely-keskus.fi adresinden daha fazla bilgi alabilirsiniz.

Soğuk zincir

Soğuk zincir, gıdanın sıcaklığını üretim yerinden satış noktasına ve tüketicinin buzdolabına kadar ulaşımı boyunca yeterince düşük tutmak anlamına gelir.

Bozulmamış bir soğuk zincir, güvenli gıda üretimi ve iç denetimlerde en önemli faktörlerden biridir.

Kolostrum

Bir inek, yavrusunu doğurduktan sonra birkaç gün kolostrum üretir. Kolostrum çok kolay bozulduğu için genellikle donmuş satılır.

(Temas eden malzemelerin) uygunluk belgeleri, uygunluk beyanları

Bunlar, uygun olan malzemelerin ve ürünlerin kullanım amacını ve hangi yasal şartlara uygun olduklarını belirten belgelerdir.

Bileşik malzemeler

Bileşik malzemeler, diğer gıda ürünlerinin imalatında kullanılan gıda ürünleridir.

Bileşik bir malzeme, bir malzemedен daha fazlasından oluşur.

Örneğin aşağıdaki bileşik malzemeleri içeren bir tavuk fileto sarma: sarımsaklı krem peynir ve otlu pesto.

Kirlenme, kontaminasyon

İnsanlara zararlı veya gıda zehirlenmesine ya da bozulmaya yol açan bir madde içeren gıda, kirlenmiş demektir.

Kontaminasyon doğrudan bir gıdadan veya malzemedan diğerine gerçekleşebilir.

Kirli aletler ve yüzeyler, hava ya da çalışanların elleri yoluyla gerçekleşebilir.

Sebzeler, yetiştirme sırasında kirlenmiş sulama suyuyla temas ederek kirlenebilir.

Öksürme veya hapşırma sonucu hava yoluyla kirlenme de mümkündür.

Minimum dayanma tarihi

Minimum dayanma tarihi veya son kullanma tarihi,

doğru şekilde muhafaza edilen gıdanın tat veya koku gibi

tipik özelliklerini koruduğu tarihi ifade eder.

Ürünler, kalitesi bariz bir şekilde bozulmadıysa

bu tarihten sonra bile satılabilir ya da kullanılabilir.

Uygunluk beyanları

“Uygunluk belgeleri”ne bakınız.

Derin dondurma

Derin dondurma, gıda ürünlerinin mümkün olduğunca hızlı dondurularak muhafaza edilmesini ifade eder.

Gıdalar genellikle bu amaç için özel tasarlanmış bir cihazla derin dondurulur.

Kural olarak, gıda ürünleri ev tipi dondurucular veya

donmuş gıdaların depolanmasına yönelik başka cihazlar gibi

daha az güçlü ekipmanlarla derin dondurulamaz.

Derin dondurma, gıdayı bozan mikroorganizmaların çoğalmasını

durdurur ya da önemli ölçüde yavaşlatır.

Derin dondurmadan sonra ürünün bütün parçaları, -18 °C veya daha düşük bir sıcaklıkta muhafaza edilmelidir.

Geyik

Elk, geyik ve vahşi ren geyiği gibi türleri kapsar.

Sapma

Sapma, örneğin bir soğutma cihazında aşırı yüksek bir sıcaklık olabilir.

Kendi yaptığınız denetim faaliyetleriyle sapmaları fark ettiğinizden emin olabilir ve durumu düzeltebilirsiniz.

Bu, örneğin soğutma cihazını tamir etmeyi ve sapma uzun bir süre devam ettiyse gıda maddelerini atmayı gerektirebilir.

Dezenfektanlar

Dezenfektanlar mikropları öldürmek,

yüzeyleri temizlemek ve hem insan hem de hayvan hijyeni için kullanılır.

Gıda şirketleri, tesisleri ve ekipmanı deterjanla yıkadıktan sonra temizlemek amacıyla dezenfektanlar kullanabilir.

Ayrıca dezenfektanlar, elleri sabunla yıkadıktan sonra temizlemek için kullanılır.

E. coli bakterisi

Escherichia coli (*E. coli*), insanların ve hayvanların bağırsaklarında bulunan bir bakteridir.

Örneğin bir çalışanın yıkamadığı ellerinden gıdaya bulaşabilir.

Bazı *E. coli* bakterileri insanlarda gıda zehirlenmesine yol açabilir.

Bu patojenlerden biri, kanlı ishale neden olan EHEC bakterisidir.

Enfeksiyon, çocuklarda ve yaşlılarda böbrek yetmezliği gibi ciddi hasarlara yol açabilir.

Enterobakteriler

Bazı enterobakteriler bağırsak hastalıklarına yol açar.

Enterobakteriler arasında örneğin salmonella, *E. coli* ve yersinia yer alır.

Laboratuvarda yapılan enterobakteri tahlilleri, hijyeni değerlendirmek için kullanılabilir.

Evira

Finlandiya Gıda Güvenliği Kurumu Evira, ulusal düzeyde gıda denetimlerini planlar, yönetir, geliştirir ve gerçekleştirir.

Evira'nın faaliyetlerinin amacı,

araştırma ve denetimlerle gıda maddelerinin güvenliğini ve kalitesini ve bitki ve hayvanların sağlığını korumaktır.

Nihai (karar, ruhsat)

Yetkili müdürlüğün verdiği karar, kararda itiraz veya şikayet için son tarih olarak belirtilen tarih geçtikten sonra nihaidir.

Son denetim

Son denetim, inşaatın yapı ruhsatına uygun olup olmadığını ve yasalara uygun olarak inşa edilip edilmediğini kontrol eder.

Son denetimin bir kaydı tutulur.

Yapı ruhsatı hala geçerliyken bir son denetim talep edilmelidir.

Gıda kontrol müdürlüğü, gıda müfettişi, denetim müdürlüğü

Belediyenin gıda müfettişi bir veteriner,

sağlık müfettişi veya başka bir belediye gıda müfettişi olabilir.

Gıda müfettişleri, örneğin çevre merkezlerini de içerebilen gıda denetim kurumları için çalışır.

Gıda denetiminin amacı, gıda güvenliğini sağlamak ve gıdaların doğru bilgilerle etiketlendiğinden emin olmaktır.

Gıda denetimlerinin çoğu belediyelerce yapılır. Daha küçük belediyeler, özel ortak yönetim alanları aracılığıyla kendi gıda denetimlerini organize etmiştir. Evira, mezbahaların ve onlara bağlı tesislerin takibinden ve et teftişlerinden sorumludur.

Gıda işletmesi bildirim

Restoran gibi bir gıda işletmesinin ticari faaliyetlerine başlamak için bir bildirimde bulunması zorunludur. Ayrıca faaliyetlerinde önemli değişiklikler, askıya alma veya sona erme olduğunda ve işletmeci değiştiğinde de bildirim zorunludur. Bildirim, işletmenin bulunduğu belediyenin gıda kontrol müdürlüğüne yapılır.

Faaliyetlere başlamadan ya da önemli değişiklikler yapmadan en az dört hafta önce yazılı veya elektronik bir bildirim sunulmalıdır. Belediyenin gıda kontrol müdürlüğünden daha fazla bilgi alınabilir.

Besin grubu

Besinler, özelliklerine göre gruplara ayrılabilir. Besin grupları örneğin çiğ et ve çiğ et ürünleri, çiğ balık ve çiğ balık ürünleri, kuru pastane ürünleri ve hazır gıdaları içerir. Farklı besin gruplarının ayrılması, örneğin gıda zehirlenmesine yol açan bakterilerin ya da alerjenlerin gıdaya bulaşmamasını sağlamak için önemlidir.

Gıda hijyeni

Gıda hijyeni, yiyeceklerin birincil üretimden tüketime, başka bir deyişle tarladan sofraya güvenliğini, sağlığını ve saflığını korumak için alınan bütün önlemleri ifade eder.

Gıda iyileştirme maddeleri

Gıda katkı maddeleri, yiyeceklerde kullanılan katkı maddeleri, aromalar ve enzimleri ifade eder.

Katkı maddeleri ve enzimler, gıdaların raf ömrünü uzatmak veya yapısını iyileştirmek için kullanılabilir. Aromalar da yiyeceğin kokusunu ve tadını iyileştirmek veya değiştirmek için kullanılabilir.

Gıda iyileştirme maddeleri, AB mevzuatındaki katkı maddeleri, aromalar ve enzimlerle ilgili şartlara uymalıdır.

Gıda bilgi düzenlemesi

Gıda bilgi düzenlemesi, Avrupa Birliği'nin tüketicilere gıda bilgisi verilmesine ilişkin düzenlemedir.

Gıda bilgi düzenlemesi, gıdanın paketinde belirtilmesi veya başka şekilde müşteriye iletilmesi gereken bilgileri açıklar.

Düzenlemenin resmi adı, Avrupa Parlamentosu ve Konseyi'nin (AB) 1169/2011 sayılı Düzenlemesi'dir.

Gıda müfettişi

"Gıda kontrol müdürlüğü"ne bakınız.

Gıda zehirlenmesi

Gıda zehirlenmesi, içme suyundan veya gıdalardan kaynaklanan bir durumdur.

Normalde gıda zehirlenmesi denen durum, gıdalardan kapılan bir bağırsak enfeksiyonudur.

Tipik belirtileri arasında ishal, mide bulantısı, kusma ve karın ağrısı yer alır.

En kötü durumlarda gıda zehirlenmesi ölüme yol açabilir.

Yabancı cisim riski

Yabancı cisim riski, çalışanların taktığı gözlük, metal veya takı gibi cisimlerin veya malzemelerin yiyeceğin içinde kalma riskidir.

Dondurma

Dondurma, çok daha uzun zaman alan, derin dondurmadan daha az güçlü olan bir dondurma yöntemidir.

Sağlık muayenesi, salmonella muayenesi

Gerekirse çalışanlar, kendilerine salmonella enfeksiyonu olmadığını güvenilir bir şekilde gösterebilmelidir.

Bu nedenle yeni bir çalışan, işe başlarken sağlık muayenesinden geçirilmelidir.

Gerekirse bir Salmonella testi de yapılacaktır.

HPAC çizimleri

HPAC çizimleri, tesiste kullanılan ısıtma, tesisat ve havalandırma sistemlerini belirtir.

Hijyen

Hijyen, sağlığın korunmasını ve desteklenmesini ifade eder.

Gıda şirketlerinde iyi hijyen, hastalıklara yol açan mikropların, tehlikeli kimyasalların veya hastalıklara yol açabilecek başka etkenlerin gıdaya bulaşmamasını sağlar.

İyi hijyen, örneğin elleri ve yüzeyleri yıkamayı kapsar.

Hijyen düzeyleri ve alanları

Hijyen düzeyleri ve alanları, tesiste gerçekleştirilen işlerin gerektirdiği çalışma hijyeni ve temizliğine göre belirlenir.

Et işleme kuruluşlarındaki hijyen düzeylerine örnek:

- Yüksek hijyenik tesisler ve alanlar
 - Çiğköfte kıymasının hazırlandığı veya jambonun dilimlendiği tesisler gibi hazır gıdaların işleme alanları.
- Hijyenik tesisler ve alanlar
 - Kesimhane veya et hazırlama alanı gibi korunmayan malzemelerin işleme alanları.
- Hijyenik olarak nötr tesisler ve alanlar,
 - örneğin depolama tesisleri ve paketli ürünlerin gönderim merkezleri.
- Hijyenik olmayan alanlar
 - Örneğin atık bertaraf odaları ve yan ürün depolama alanları.

Hijyen pasaportu

Hijyen pasaportu, bir uygunluk sertifikasıdır.

Gıdaları hijyenik olarak işlemeyi bildiğinizi kanıtlar.

Örneğin kafelerde, restoranlarda, kurumsal mutfaklarda, gıda mağazalarında veya fırınlarda bozulabilir, paketsiz gıdaları işliyorsanız bir hijyen pasaportuna ihtiyacınız vardır.

İlk denetim

Belediyenin gıda müfettişinin yaptığı birinci denetime ilk denetim denir.

İlk denetimde müfettiş, tesislerin ve ekipmanın amacına uygun olduğundan emin olur.

Aynı zamanda denetim, faaliyetlerin ve kapsamlarının bildirimine uygun olduğunu teyit eder.

İlk denetimle bağlantılı olarak öz denetim planı da kontrol edilir.

İntolerans (besin intoleransı veya aşırı besin duyarlılığı)

Alerji kriterlerini karşılamayan aşırı besin duyarlılığına besin intoleransı denir.

Örneğin laktoz intoleransı, vücudun süt şekerini, yani laktozu sindirememesinden kaynaklanır.

Öte yandan çölyak hastalığında, çavdar ve arpada bulunan bir protein olan gluten, ince bağırsağın mukoza zarında iltihaplı bir reaksiyona neden olur ve besinlerin emilimini engeller.

Hazırlanmış et

Hazırlanmış et, örneğin tuz, katkı maddeleri veya baharatlar eklenmiş et veya kıyma anlamına gelir.

Hazırlanmış etlerin normalde tüketilmeden önce pişirilmesi gerekir.

Et ürünleri

Et ürünleri, örneğin ana malzemelerinden biri et veya organlar olan pişirilmiş ya da kurutulmuş yiyeceklerdir. Et ürünleri sosis, soğuk meze, hazır pişmiş köfteler ve kurutulmuş domuz pastırmasını kapsar.

Mekanik olarak ayrılmış et

Mekanik olarak ayrılmış et, mekanik bir sıkma işlemiyle kemikten ayrılmış et anlamına gelir.

Bu ayrılma, bıçakla kesilebilecek bütün etler karkastan ayrıldıktan sonra gerçekleştirilir.

Mekanik olarak ayrılmış et, sosis ve köfte gibi et ürünlerinin üretiminde başka etleri takviye etmek için kullanılır.

Mikroplar

Mikroplar, çıplak gözle görülemeyen mikroorganizmalardır. Mikroplar bakterileri, virüsleri, mantar veya küfleri, maya, parazitler veya protozoaları, tenyaları ve nematodları içerir. Ancak yiyeceklerin yüzeyindeki küf ve maya oluşumları çıplak gözle görülebilir.

Gıdalardaki mikroplar

gıdanın bozulmasına veya insanlarda gıda zehirlenmesine neden olabilir.

Mikrobiyolojik numuneler ve tahliller

Gıdaların veya malzemelerin kalitesini, güvenliğini ve raf ömrünü teyit etmek için yapılan laboratuvar testleri.

Mikrobiyolojik saflık

Mikrop içermeyen bir yüzey mikrobiyolojik olarak saftır.

Göze temiz görünen bir yüzey, mikrobiyolojik olarak saf olmayabilir.

Bu nedenle örneğin gıda şirketleri, deterjanın yanı sıra dezenfektanlar kullanır.

Dezenfektanlar mikropları öldürür.

Mikrobiyolojik saflık, bu amaç için özel olarak tasarlanmış testlerle test edilir.

Mikrodalga, mikrodalgada pişirme

Mikrodalga fırın, mikrodalgaların yardımıyla yiyecekleri ve içecekleri ısıtmada kullanılan bir cihazdır.

Mikrodalga fırına kısaca 'mikrodalga' veya 'mikro' da denir.

Küf

Küf, gıdanın yüzeyinde oluşarak bozar.

Küf çıplak gözle görülebilir. Küflü gıdalar kullanılmamalıdır.

Örneğin yüzeyinde küf görünen ekmeği yemeyin veya kullanmayın.

Yeni gıda ruhsatı

Bir ürün veya malzeme Mayıs 1997'den önce AB'de gıda maddesi olarak kullanılmadıysa, yeni gıda ruhsatı gereklidir. Bu ruhsata Avrupa Komisyonu'ndan başvurulur. Başvuruda, yeni gıda ürününün veya malzemesinin güvenliğine ilişkin açıklama bulunmalıdır.

Organik ürünler

Organik üretimde çevreye veya insanların, bitkilerin ya da hayvanların sağlığına zarar vermeden gıda ürünleri yetiştirilir.

Organik gıdaların üretiminde izin verilen

katkı maddeleri veya işleme maddeleri, mutlaka gerekli olanlarla sınırlı tutulmuştur. Örneğin, yapay boyalara ve tatlandırıcılara izin verilmez.

Öz denetim planı

Öz denetim planı, gıda işletmecilerinin gıda ürünlerinin güvenliğini ve kalitesini kontrol etmek için kendi yaptıkları ölçümleri kaydettiği bir belgedir.

Minimum dayanma süresi

"Minimum dayanma tarihi"ne bakınız.

Bozulabilir gıdalar/yiyecekler

Bozulabilir yiyecekler, doğru sıcaklıkta ve koşullarda saklanmadığında yiyeceği bozan veya gıda zehirlenmesine neden olan bakterilerin hızla üreyebileceği yiyecekler anlamına gelir. Örneğin et, balık, rendelenmiş havuç ve çiğ sosisler bozulabilir yiyeceklerdir.

Bozulmayan yiyecekler

oda sıcaklığında ve kuru koşullarda uzun süre dayanabilir. Örneğin kuruyemişler, baharatlar ve un böyledir.

Haşereleler

Haşereleler sıçan, fare, hamamböceği, sinek ve gümüşböceği gibi zararlıları içerir. Haşereleler hastalık yayabilir ve yiyecekleri bozabilir veya yiyecekleri ya da paketlerini kirletebilir.

Birincil üretim

Birincil üretim, marketlere, işlenmek üzere gıda endüstrisine veya doğrudan tüketicilere sunulan gıda ürünlerini ve ham maddeleri üretir.

Birincil üretim, süt ürünleri üretimi, yumurta üretimi, et sığırı yetiştiriciliği ve meyve, sebze ve tahılların yetiştirilmesi gibi çiftçiliği kapsar.

Birincil üretim ayrıca yabani yemişler ve mantarların toplanması, deniz balıkçılığı ve balık çiftlikleri gibi üretimleri de içerir.

Birincil üretim bildirim

Birincil üretimle uğraşan bir çiftlik için birincil üretim bildiriminde bulunulmalıdır. Bildirim, belediyenin gıda kontrol müdürlüğüne yapılır. Bu bildirim için özel bir form bulunmaktadır.

İşlem, işleme

Gıda işleme doğramayı, tatlandırmayı veya pişirmeyi içerebilir. Bir gıda şirketinde gıda işlemek için hijyen pasaportu ve sağlık sertifikası gereklidir.

Hazırlanmış yiyeceklerin servis edilmesi veya paketlenmiş yiyeceklerin bir yerden başka bir yere taşınması, hijyen pasaportu veya sağlık sertifikası gerektiren bir işlem içermez.

Çiğ süt

Çiğ süt, evcil hayvanların 40 derecenin üzerinde ısıtılmamış veya başka bir şekilde işlenmemiş sütüdür. Çiğ süttten hiçbir şey alınmamış ya da süte hiçbir şey katılmamıştır.

Çiğ süt ayrıca çiftlik sütü olarak da bilinir.

Bölgesel Devlet İdare Kurumu

Bölgesel Devlet İdare Kurumu, Finlandiya kanunlarında belirtilen idari, yürütmeye ve yaptırıma ilişkin görevleri gerçekleştirir. Altı Bölgesel Devlet İdare Kurumu bulunmaktadır. Ayrıca Åland kendi kurumuna sahiptir. Bölgesel Devlet İdare Kurumları AVI kısaltmasıyla adlandırılır. Daha fazla bilgiyi ve kendi bölgenizin Bölgesel Devlet İdare Kurumunu www.avi.fi adresinden bulabilirsiniz.

Salmonella

Salmonella, kirlenmiş yiyeceklerden veya sulardan bulaşabilen ve gıda zehirlenmesine yol açan bir bağırsak bakterisidir.

Salmonella enfeksiyonunun ya da salmonellozun bazı belirtileri şunlardır:

- mide bulantısı
- karın ağrısı
- ishal
- ateş ve
- baş ağrısı

Salmonella enfeksiyonları, şiddetli eklem ağrısı gibi kalıcı hasara yol açabilir.
Ayrıca, salmonella kan zehirlenmesi gibi ciddi durumlara neden olabilir.

Salmonella en yaygın çiğ veya az pişmiş kümes hayvanları veya domuz etinden ya da çiğ süt ve çiğ sebzelerden bulaşır.
Salmonella ayrıca enfeksiyonlu bir çalışanın kirlettiği gıda maddeleriyle de yayılabilir.

Salmonelloz

Salmonelloz, salmonella bakterisinin yol açtığı hastalığın adıdır.
Salmonelloz, çoğunlukla sindirim yolunu etkiler ve ishal şeklinde ortaya çıkar.

Zamansal ayırma

Zamansal ayırma, farklı besin gruplarının aynı çalışma yüzeylerinde veya aynı aletlerle ancak ayrı zamanlarda işlenmesi anlamına gelir.
Zamansal ayırma, yüzeylerin ve aletlerin farklı uygulamalar arasında dikkatle temizlenmesini gerektirir.

Örneğin yıkanmamış kök sebzelerin hazırlanması ve balığın içinin temizlenmesi, ayrı yüzeylerde ayrı aletlerle yapılamıyorsa zamansal olarak ayrılarak gerçekleştirilmelidir.
Alerji ve intolerans reaksiyonlarına neden olan malzemeler de birbirlerinden ve kullanılmayacakları yiyeceklerden zamansal olarak ayrılabilir.

Denetim müdürlüğü

“Gıda kontrol müdürlüğü”ne bakınız.

Yüzey temizlik numuneleri

Çalışma yüzeylerinden yüzey temizlik numuneleri alınır.
Bu numuneler, yüzeylerin mikrobiyolojik saflığını takip etmek için kullanılır.

Toplam bakteri (aerobik mikroorganizmalar)

Toplam bakteri, yiyecek maddelerinde veya yiyecek maddeleriyle temas eden yüzeylerde veya ekipmanda bulunan bakteri miktarını ifade eder.
Toplam bakteri sayısı, yalnızca oksijenli bir ortamda üreyen bakterileri içerir.

Kural olarak, yiyecek uzun bir süre depolanırsa ya da yiyecek yanlış sıcaklıkta depolanırsa toplam bakteri sayısı artar.
Toplam bakteri sayısı, hem yiyeceği bozan hem de insanlarda gıda zehirlenmesine yol açan bakterileri içerebilir.

İzlenebilirlik

İzlenebilirlik, malzemelerin ve diğer ürünlerin nereden satın alındığını göstermeniz gerektiği anlamına gelir.

Aynı şekilde, bitmiş ürünlerin de nereye teslim edildiğini bilmelisiniz.

Trişin

Trişin parazitleri, domuz gibi taşıyıcı bir hayvanın kaslarında yaşayan küçük nematodlardır.

İnsanlar da enfeksiyonlu bir hayvanın etini yerse trişin enfeksiyonu kapabilir.

Mezbahalar, bütün domuz ve at karkaslarında trişin parazitleri olup olmadığını inceler.

Ayı, vaşak, yaban domuzu ve fok gibi bazı av hayvanı türleri de teftiş edilir.

Son kullanma tarihi veya son kullanım tarihi

Mikrobiyolojik olarak bozulabilir gıda ürünlerinin paketlerinde, minimum dayanma tarihi yerine son kullanma tarihi belirtilmelidir.

Bu, doğru şekilde muhafaza edildiği takdirde yiyeceği kullanmanın güvenli olduğu tarihtir.

Yiyecekler, son kullanma tarihlerinden sonra satılamaz

veya satış veya servis için yiyecek maddelerinin üretiminde kullanılamaz.

Valvira

Valvira ya da Ulusal Sağlık Denetim Kurumu Finlandiya'nın

refah ve sağlık hizmetlerini,

alkol idaresini ve çevre sağlığını yürütür, denetler ve ruhsat işlerini yönetir.

Virüsler

Virüsler, örneğin solunum ya da sindirim sisteminde

enfeksiyonlara yol açabilen küçük parçacıklardır.

Virüsler soğuk algınlığı, öksürük, ishal veya kusmaya neden olabilir.

Virüsler, örneğin gıda yoluyla veya insanların dokunduğu

yüzeyle aracılığıyla insanlara bulaşabilir.

Toptancı

Toptancılar, büyük miktarlarda mal satar.

Ürünlerini ve hizmetlerini marketlere, restoranlara ve

diğer şirketlere satarlar.

Şarap kadehi ve çatal sembolü

Şarap kadehi ve çatal sembolü taşıyan paketler veya aletler,

gıda maddeleriyle birlikte kullanıma uygun malzemedir yapılmıştır.

Şarap kadehi ve çatal sembolü, ürünün gıda maddeleriyle temas eden

eşyalar ve malzemeler için belirlenmiş şartları karşıladığını belirtir.

Toplatma

Bir gıda ürününün gıda ürünleri güvenliği şartlarına uygun olmadığı tespit edilirse ürün pazardan toplatılır. Buna toplatma denir.

Sous vide

Sous vide, vakumlanmış gıdaların düşük sıcaklıklarda pişirilmesi yöntemidir.

Paket servis

Paket servis yemekler, müşterilerin başka yerde yemesi için paketlenir.