



第 3 部分, 运营

本部分将介绍这些问题, 例如:

- ▶ 场所需要什么样的表面?
- ▶ 包装和器皿允许使用什么材料?
- ▶ 如何确保水的安全?
- ▶ 购买原料时应该考虑什么?
- ▶ 为何应了解原料的来源?
- ▶ 您应向客户提供有关所供应食品的哪些信息?
- ▶ 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。这就是为什么您会喜欢耐用的防锈材料。必须监测表面的状况, 修理或更换破损表面。

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。

食品准备和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食物中毒的细菌和病毒。

卫生间设施也需要自己的清洁设备。

标记清洁设备, 并考虑使用一次性设备

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

在狭窄的场所, 有时可能难以为清洁设备分配适当的储存区, 因而使用一次性清洁设备可以是一种安全的解决方案。

砧板

塑料砧板易于清洁, 因此适用于烹饪。您应为每个食品组准备专用的砧板。

塑料砧板在洗碗机中洗涤会很方便, 由于使用高温, 清洁得更干净。

洗涤温度应至少为 65 摄氏度。

如果砧板出现磨损和凹槽, 必须对其进行磨光或处理, 因为即使在洗碗机中也不能完全清洁。

木制砧板仅适用于干食品和烘焙

建议避免将木材用作表面材料。

木材是多孔材料, 能吸收水分、污垢和清洁剂, 并长时间保持潮湿。

然而, 木制砧板适用于干食品, 如面包以及其他烘焙食品。

木材也是烘烤表面可以使用的材料。

不要忘记天花板和其他高的表面

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, 原因是多方面的。

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。

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。

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。

客户场所的动物

视力障碍人士使用的导盲犬、活动障碍人士使用的服务犬和听力障碍人士使用的助听犬在客户场所始终受到欢迎。

餐厅可以自由决定是否允许宠物(即, 导盲犬、服务犬和助听犬以外的其他动物)进入其场所。

如果餐厅允许客户场所有宠物, 则应在前门上标示。这样, 例如, 严重过敏的人就会知道要避免进入餐厅。该许可也可以限制某些类型的动物。

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?

· 材料的用途可以用其商品名称表示, 例如奶酪膜、咖啡杯、食品盘、煎锅、面包袋或烘烤表面。

如果包装或物品带有酒杯和叉子符号, 则适用于食品。



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。

如果产品的包装或说明书未指明产品用途, 该怎么办?

如果接触材料的商品名称或包装中的说明书未指明用途或使用条件, 您应从供应商处确认。

哪些食品的特性有助于转移有害化学物质?

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。

如何确保材料适合您的用途?

通常, 酒杯和叉子符号足以清楚地表明产品适合与食品一起使用。

当您从**批发商**处购买产品时, 产品的商品名称可以指示该物品或材料的用途。

这类商品名称常可以包括烤架包、肉类包装或腌料碗。

如果用途不清楚, 应向批发商咨询。

例如, 在这种情况下, 通过电子邮件就可以获取更多信息。

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**。

哪些器皿可以放入微波炉?

诸如陶瓷和玻璃等材料适用于**微波**处理。然而, 具有金嵌体的陶瓷器皿不适用于**微波炉**。

对于塑料器皿, 仅在标示适用于微波加热的情况下, 才能用于微波炉。

含有金属的器皿不得放入微波炉。

为什么不能把所有塑料器皿或碗放入微波炉?

如果塑料器皿没有标示适合微波加热, 则不应将其用于在微波炉中加热食品。

食品通常在微波炉中不均匀地受热。在这种情况下, 塑料可能会软化并导致物质转移到食品中。

防止食品接触铝

请勿在铝制器皿中准备或储存酸性食品, 如果汁。

请勿将钢制器具与铝制器皿一起使用, 因为钢更为坚硬, 会刮掉铝, 从而导致铝转移到器皿中的食品中。

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

大多数公司使用公用事业网的水。自来水厂会监控公共水质。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, 则必须取水样。

或者, 您可以在自检活动中使用健康保护机构的水质监测服务。

采购原料和接受交货

餐厅通常直接从食品行业或批发商处采购原料。准备好按您的**自检计划**中指明的时间间隔检查接受的原料交货。至少在最初阶段, 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。

餐厅的运营也可以依据道德选择, 例如当地生产的原料或有机原料。

如果您从以下地方直接采购原料: 农场、生产者或者其他餐厅的厨房, 则应该了解适用于此类采购的规则和限制。

肉类

您使用的肉类必须经过屠宰场官方兽医的检验。

这也适用于直接从生产者购买的肉类。

肉类的检验义务有一些例外情况, 例如某些种类的野味。

■ 鹿肉

如果餐厅配备了能够卫生地处理皮毛以及切割肉类的设施, 则您可以直接从狩猎俱乐部购买带有皮毛的鹿肉。

如果狩猎俱乐部或猎人的业务运营已经报备当地监管机构, 则您可以从他们那里购买未经检验的切割鹿肉。

■ 野兔肉和野鸟肉

有关鹿肉的规则同样也适用于捕捉的野兔和野鸟。《狩猎法》禁止出售某些种类的野松鸡, 如大雷鸟。

■ 家禽肉和兔肉

您可以直接从生产者购买未经检验的家禽肉或兔肉。

注意! 不得使用未经检验的熊肉或海豹肉。

直接从渔民那里买鱼

如果餐厅有去鱼内脏的设施, 您可以从专业渔民购买未去内脏的鱼。

如果要从专业渔民直接购买咸水鱼, 您需要在经济发展、运输和环境中心(简称 ELY 中心)注册为鱼类的一手采购人。

ELY 中心的地址在链接到本指南的网页的链接中提供。

从农场直接购买鸡蛋

如果餐厅位于某个豁免区, 则您只能直接从农场购买鸡蛋, 而不进行分级和 X 射线扫描。豁免区包含前拉普兰省、奥卢省和奥兰省以及位于前东芬兰省的北卡累利阿区和北萨沃尼亚区。

如果餐厅不在这些地区之一, 您只能使用鸡蛋包装设施包装的鸡蛋。这类鸡蛋由批发商和商店出售。

生乳

可以直接从乳制品或零售包装企业购买生乳。

牛奶生产商可以直接从农场销售在准备过程中将加热的生乳和冷冻生初乳。

采购有机原料

如果您供应有机产品, 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其他信息的链接在链接到本指南的网页上提供。

自己的蜂房

如果您想经营自己的蜂房, 用于为餐厅生产蜂蜜, 则需要向市食品管理机构提交初级生产通知。

通知单可在市政府的网站上获取。

此外, Evira 的网站包含有关如何注册成为养蜂人以及如何向农业机构报告蜂房位置的信息。

该注册是强制性的。

更多信息可通过我们网站上的链接获得。

栽种药草和芽菜

如果您仅为自己的餐厅栽种药草和芽菜, 则不需要提交初级生产通知。

但是, 您必须遵守初级生产的卫生要求。

另外, 如果您自己有水井, 必须至少每三年检验一次水。

在芬兰不常见或不为人知的食品

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

向其他公司销售食品

您也可以将所准备的食品提供给其他餐厅或商店。由鲜肉、鱼或生乳等特定原料制成的产品的转售受到限制。

其他采购

您可以直接从生产者那里购买蜂蜜和培育好的植物产品以及鸡之外其他鸟类的蛋。也可以直接从采集者那里购买诸如浆果等野生产品。

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。

食品信息管理

食品信息管理是指了解食品和餐食的原料。此外, 您还必须能够向客户提供食品和餐食的所需信息。

在安全方面, 将可能引起过敏或耐受不良反应的任何原料告知客户非常重要且必不可少。

食品分为非预包装食品和预包装食品。

非预包装食品

非预包装食品是指向消费者提供的食品。

非预包装食品是指

- 提供给消费者即时消费的食品, 或者
- 让销售更快捷, 包装后即可销售的食品, 例如外带三明治或沙拉, 或者
- 由消费者包装的食品, 或者
- 按照消费者要求包装的食品。

预包装食品

几乎无一例外, 在餐厅供应的食品都是非预包装食品。

如果您销售预包装食品, 将需要遵守特定的详细标记要求。

有关这些要求的更多信息可咨询食品检验员, 也可参阅 Evira 的食品信息指南。指向该指南的链接在链接到本指南的网页上提供。

需要将有关餐食的哪些信息告知客户?

- 食品名称
- 必要时必须指明原产国/原产地
- 会引起过敏和耐受不良反应的原料和产品

如果省略食品的原产国/原产地或者制造或生产食品的国家的信息可能会误导消费者, 则必须指明该信息。例如, 如果菜单中的信息可能给人的印象是, 食品的原产国/原产地不同于其实际的原产国/原产地。

目前, 不需要说明餐食成分的来源。例如, 对于午餐中的肉丸或自助早餐中的水果, 不需要说明原产国/原产地。

如果有**食品信息法规**中列出的可能导致过敏或耐受不良反应的原料和产品, 则应向客户说明。

- 必须始终向客户说明 以下 会引起过敏和耐受不良的物质和产品
- 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。

为特殊膳食准备餐食时

准备不含谷蛋白、不含乳糖、不含牛奶蛋白的食品或其他类似食品时, 您必须了解会引起这些过敏或耐受不良的原料。

例如, 不含牛奶蛋白的餐食不能有牛奶或牛奶制品, 如奶酪、凝乳或黄油。

非预包装食品的信息

非预包装食品的信息必须以书面形式在宣传册或黑板上显示。该信息 必须易于辨认, 并以清晰的方式呈现。

也可以用口头形式提供该信息, 条件是要有看得见的通知, 通知中说明可以根据要求提供该信息。作为餐厅的经营者, 您对该信息及其准确性负责。

送货上门

如果餐厅供应的餐食支持在家中订购, 例如通过互联网订餐, 则上述信息必须在订餐之前提供给客户。

换言之, 客户必须收到以下通知:

- 食品名称
- (如有必要) 原产国/原产地
- 会引起过敏或耐受不良反应的原料和产品

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。

概要

- ▶ 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。
- ▶ 将生熟食品彼此分开。另外, 将会引起过敏或耐受不良的原料彼此分开, 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。
- ▶ 向客户提供关于食品的准确且足够的信息。
- ▶ 如果向客户运送食品, 在运输过程中保持正确的温度。