

Hygieniosaaminen - sanastoa ja esimerkkilauseet

Lähde mm. www.ruokavirasto.fi

Esimerkkilauseita voi käyttää apuna, kun opiskelee hygieniosaamista.

Sanoista on myös erilliset sanastokortit. Materiaali on valmistettu Hoiva-avustajia Päijät-Hämeeseen 4 –hankkeessa (Jotpa).

A	
Aivastaa	Elintarvikkeet voivat saastua, jos niitä kohti aivastaa ja yskii.
Aseptinen työjärjestys	Aseptinen työjärjestys on tärkeää esimerkiksi hoitotyössä ja keittiötyössä.
Asiakastila	Elintarvikehuoneiston asiakastiloihin saa viedä koiran, jos omistaja antaa siihen luvan.
B	
Biojäte	Biojäte on maatuva ja kompostoituvaa elintarvike- ja keittiöjätettä. Biojäteastian hygienia on tärkeää hajujen ja hyönteisten estämiseksi. Biojäte tulee tyhjentää keittiössä kerran päivässä.
Botulismi	Botulismi on hengenvaarallinen ruokamyrkytys. Ruokamyrkytysbotulismiin yleisimmät tartuntalähteet ovat suolatut ja kuivatut lihatuotteet, säilykkeet sekä lämminsavustetut vakuumpakatut kalat. Myös yleisin tartuntalähde on ollut huonosti kuumennettu säilyke.
C	
Celsiusaste	Elintarvikkeita pilaavat bakteerit voivat lisääntyä nopeasti, jos lämpötila on +6 ja +60 celsiusasteen välillä. (Vaaravyöhyke lämpötila)
D	
Desinfioida	Pestyt ja desinfioidut pinnat tulee huuhdella hyvin pesu- ja desinfiointiainejäämistä.
E	
Ehjä	Ehjä pakkaus suojaa elintarviketta pilaantumiselta.
Elintarvikealantoinija	Elintarvikealantoinijoiden täytyy tehdä omavalvontaa.
Elintarvikehuoneisto	Elintarvikehuoneistoja ovat esimerkiksi elintarvikkeiden valmistuspaikat, ruokakaupat, kioskit, kahvilat, ravintolat, baarit, työpaikkaruokalat, torimyyntiteltat ja -vaunut.

Elintarvikelaki	Elintarvikelain tavoite on varmistaa elintarvikkeiden sekä niiden käsittelyn turvallisuus, laatu sekä annettujen tietojen riittävyys ja oikeellisuus.
Elintarviketehdas	Elintarviketehtaassa valmistetaan elintarviketuotteita. esimerkiksi liha- tai maitotuotteita.
Elintarvikevalvonta	Elintarvikevalvonnan tehtävä on valvoa elintarvikkeiden turvallisuutta niiden käsittelyn eri vaiheissa ja estää terveysvaaroja.
Elintarvikevalvonta-viranomainen	Elintarvikevalvontaviranomaiset arvioivat esimerkiksi keittiöiden, leipomoiden ja kauppojen omavalvontaa.
Emäksinen	Emäksiset (ph yli 8) puhdistusaineet ovat voimakkaita ja tehoavat pinttyneeseen likaan.
Epähygieeninen	Henkilökunnan epähygieeninen toiminta vaarantaa elintarviketurvallisuuden.
Epäterveellinen	Epäterveellinen on terveydelle haitallista.
G	
Graavisuolattu kala	Graavisuolattu kala on helposti pilaantuva, joten sitä tulee säilyttää ja kuljettaa oikealla tavalla.
H	
Hapan	Hapan liemi voi irrottaa mikromuovia muovipurkin sisäpinnalta. Esimerkiksi sitruunamehu.
Henkilökohtainen	Työvaatteet ovat henkilökohtaisia , ja niitä käytetään vain elintarvikehuoneistossa.
Huoneenlämpöinen	Keitetty huoneenlämpöinen riisi on mikrobeille hyvä kasvualusta.
Huuhdella	Vihannesleikkurin päivittäiseen puhdistukseen ei riitä huuhtelu vedellä. Pesuainetta täytyy käyttää, ja sen jälkeen leikkuri täytyy huuhdella runsaalla vedellä.
Hygieniosaaminen	Asianmukainen elintarvikkeiden käsittely (~oikeat työtavat) sekä hyvä hygieniosaaminen vähentävät elintarvikkeiden riskiä (~vaara) saastua haitallisista mikrobeista.
I	
Ilmoitus	Ennen ravintolan avaamista on tehtävä ilmoitus kunnan terveysvalvontaviranomaiselle elintarvikehuoneiston perustamisesta.
Iskukuumennus (UHT)	Maidon iskukuumennus ja pastörointi ovat eri asioita.
Itiö	Homeet voivat levitä elintarvikkeissa, esimerkiksi leivässä, itiöiden avulla.

J	
Jakelu	Ruoan jakelu , jossa käsitellään valmiiksi pakattuja ruokia, ei vaadi hygieniapassia. Hygieniapassi täytyy suorittaa, jos esimerkiksi valmistetaan iltapalaa, ja ruokaa jaetaan annoksiin tai käsitellään elintarvikkeita, jotka pilaantuvat helposti.
Jalkineet	Jalkineiden käytössä on huomioitava, että ne tulee pitää puhtaana ja ne ovat osa suojavaatetusta.
Jauhettu (v. jauhaa)	Jauhettu liha on säilytettävä jääkaapissa alle +4°C asteessa ja käytettävä mahdollisimman pian.
Jätehuolto	Jätehuolto on osa omavalvontaa. Jätehuolto toteutetaan lain ja asetusten mukaisesti.
Jäähdyttää	Ruoka pitää jäähdyttää hyvin, ennen kuin sen voi laittaa jääkaappiin. Ruuan jäähdytys saa kestää max. 4 tuntia.
Jääkaappilämpötila	Avatut iskukuumennetut tuotteet täytyy säilyttää jääkaappilämpötilassa .
Jääpala	Jääpaloista voi saada ruokamyrkytyksen.
Jäätyä	Ruoka ei saisi jäätyä kuljetuksen aikana, sillä se voi vaikuttaa ruoan turvallisuuteen ja laatuun.
K	
Keittää	Ulkomaalaiset pakastemarjat täytyy keittää ennen tarjoilua.
Kertakäyttöinen	Kertakäyttöisten suojakäsineiden tärkein tarkoitus on suojata elintarvikkeita liialta ja mikrobeilta, jotka leviävät käsien kautta.
Kertakäyttökäsineet	Katso suojakäsineet
Kontaminaatio	Kontaminaatiolla tarkoitetaan saastumista eli likaantumista. Elintarvikkeet voivat saastua, ja niistä voi tulla terveydelle haitallisia.
Korkeintaan	Jos ruokaa valmistetaan tänään kuumentamalla ja se halutaan tarjoilla huomenna, se täytyy jäähdyttää säilytystä varten +6 celsiusasteeseen tai sen alle. Jäähdytys saa kestää korkeintaan neljä tuntia.
Kostea	kosteat kädet keräävät ja levittävät bakteereja.
Kuiva	Viileä ja kuiva säilytyspaikka auttaa elintarvikkeita säilymään paremmin.
Kuluma	Työtasojen kulumat ja halkeamat keräävät likaa.
Kuorittu (v. kuoria)	Kuorittu hedelmä pilaantuu helpommin, kuin hedelmä, jota ei ole kuorittu.
Kuuma	Kuumennettu ruoka täytyy pitää koko ajan kuumana , yli +60 °C, kun sitä tarjoillaan.
Kuumentaa	Kuumentamalla valmistettu ruoka, joka on jäähdytetty liian hitaasti, voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen.

Kylmiö	Kylmiössä työskentely vaatii hygieniapassia, jos käsittelet pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita.
Kylmä	Kylmä ruoka, kuten salaattit ja leikkeleet ovat helposti pilaantuvia. Ne täytyy pitää koko ajan kylmässä. Laita esille vain sen verran kuin tarvitset.
Kylmäkaluste	Kylmäkalusteeseen on merkitty täyttöraja. Täyttörajalalla on merkitystä, miten elintarvikkeet säilyvät kylmäkalusteessa.
Kylmäketju	Kylmäketju tarkoittaa elintarvikkeiden säilyttämistä ja kuljettamista niin, että ne pidetään koko ajan riittävän kylminä, jotta säilyvyys ja laatu säilyy.
Kypsentämätön	Kypsentämätön liha, erityisesti raaka naudan jauheliha, saattaa levittää ehc-bakteeria.
Käsihygieniä	Hyvä käsihygieniä ehkäisee ruokamyrkytyksiä.
Käsitellä	Jos työntekijä käsittelee pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee hänellä olla riittävä suojavaatetus ja hygieniapassi. Ruoan käsittelyllä tarkoitetaan elintarvikkeiden käsittelyä raaka-aineista aina valmiiseen ruokaan asti.
Käyttöönotto	Pese uusi pinnoitettu keitto- tai paistoastia ennen käyttöönottoa .
L	
Lastaus- ja varastoalue	Haittaeläimiä torjutaan esimerkiksi niin, että pidetään elintarvikehuoneiston lastaus- ja varastoalueet siistinä.
Leikkuulauta	Ruoanlaitossa on hyvä käyttää muovisia leikkuulautoja , jotka on helppo pitää puhtaina.
Levitä	Ruokamyrkytyksiä ja tartuntatauteja aiheuttavat mikrobit voivat levitä elintarvikkeiden ja veden välityksellä.
Likainen	Mikrobit voivat lisääntyä nopeasti likaisissa ruokailuastioissa ja ruokailuvälineissä. Likaisesta jäätelökauhasta voi tulla haitallisia mikrobeja irtojäätelöön.
Listeriabakteeri	Kalan graavisuolaus ei estä listeriabakteeria lisääntymästä.
Lisäaine	Lisäaineiden käytöllä pyritään muun muassa parantamaan ruoan säilyvyyttä. Ne merkitään elintarvikepakkaukseen E-koodilla.
Lisääntyminen (v. lisääntyä)	Lämpötila vaikuttaa mikrobien lisääntymiseen .
Loinen	Loisten aiheuttamia ruokamyrkytyksiä on vaikea tunnistaa, koska tartunta voi olla oireeton tai taudilla on pitkä itämisaika. Järvikaloissa voi olla loisia .
Lämmin	Jääkaapin lämpötilaa täytyy tarkkailla, ettei se ole liian lämmin .
M	
Meijeri	Meijeri on maitoa käsittelevä tuotantolaitos. Meijerissä valmistetaan esimerkiksi jugurttia ja juustoa.

Mekaaninen puhdistus	Työpintojen pesua ja mekaanista puhdistusta ei voi korvata käyttämällä vain desinfiointiainetta.
Meremelävä	Meremelävistä voi saada ruokamyrkytyksen, jos niitä syö raakana tai ne on säilytetty huonosti. Bakteerit lisääntyvät niissä helposti. Esimerkiksi vibriobakteeri. Meremelävät ovat esimerkiksi rapuja ja simpukoita.
Merkitys	Hygienian kannalta on merkitystä , suljetko vesihanauksen käsiinpesun jälkeen paljaalla kädellä vai kertakäyttöisellä käsipyyhkeellä.
Multainen	Multainen peruna säilyy hyvin viileässä.
Muovikelmu	Muovikelmu käytetään yleensä suojaamaan ruokia jääkaapissa, se suojaa ruokaa hyvin kuivumiselta.
Myrkyllinen	Desinfiointiaine, jossa on klooria, on tehokas, mutta se on luonnossa myrkyllinen .
Myyntitiski	Pakkaamattomat savukalat ja tuoreet kalat eivät saa koskea toisiinsa myyntitiskissä .
Märkä	Bakteerit tarvitsevat paljon vettä. Märkä keittiöpöytä on hyvä kasvualusta bakteereille.
Mäti	Mäti pilaantuu nopeasti, varsinkin jos sitä säilytetään liian lämpimässä.
N	
Neutraali	Kun ruoan tai juoman pH-arvo on neutraali , se pilaantuu helposti. Esimerkiksi tuore maito.
Norovirus	Norovirus tuhoutuu, kun ruokaa kuumennetaan vähintään kaksi minuuttia yli +90 celsiusasteessa.
Noutopöytä	Pitopalvelu ei voi käyttää iltapalan raaka-aineena helposti pilaantuvia elintarvikkeita, jotka ovat olleet päivällä tarjolla noutopöydässä .
O	
Oireeton (ei oireita)	Jotkut taudinaiheuttajat voivat tarttua ja levitä oireettomien kantajien kautta.
Olennainen	Pesuaineen annostus vaikuttaa olennaisesti puhdistuksen lopputulokseen.
Omaevalvontasuunnitelma	Yrityksillä, jotka käsittelevät elintarvikkeita, täytyy olla kirjallinen omavalvontasuunnitelma .
P	
Pakaste	Sulaneita pakasteita ei saa pakastaa uudelleen.
Pakattu (v. pakata)	Pakattu liha säilyy jääkaapissa yleensä pidempään kuin pakkaamaton liha.
Pakkaamaton (ei pakattu)	Työntekijältä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan hygieniapassi.

Pakkaus	Pakkauksen tehtävä on suojata tuotetta ympäristöstä tulevilta haitoilta, kuten liialta ja valolta. jos pakkaus on rikki tuotetta ei pidä käyttää.
Pakkausmateriaali	Pakkausmateriaalit täytyy kierrättää ohjeen mukaan.
Pakkausmerkintä	Pakkausmerkintöjen täytyy vastata elintarvikkeen raaka-ainekoostumusta.
Pastörinti	Pastörinti tuhoaa kaikki maidossa olevat taudinaiheuttajat ja pidentää sen säilyvyyttä.
Peittää	Kuumen ruoan täytyy antaa jäähtyä ja se tulisi peittää ennen kuin se laitetaan jääkaappiin.
Pesuaine	Pesuaine täytyy huuhdella huolellisesti pois astioista.
Ph-arvo	Ympäristön ph-arvo vaikuttaa mikrobien kasvuun.
Pilata	Mikrobit voivat päätyä elintarvikkeeseen likaisen tarjoiluastian kautta ja ne voivat pilata elintarvikkeen.
Pilkottu (v. pilkkoa)	Kasvikset säilyvät tuoreempina ja laadukkaampina, kun ne pilkotaan juuri ennen käyttöä. Pilkotut kasvikset täytyy säilyttää jääkaapissa.
Pisarasuoja	Noutopöydässä pisarasuojat suojaavat elintarvikkeita epäpuhtauksilta ja pisaroilta, joita kulkeutuu ilman mukana.
Pitopalvelu	Pitopalvelun työntekijällä täytyy olla hygieniapassi.
Puhdas	Elintarviketyöntekijän suojavaatetuksen tulee olla puhdas .
Puhtaanapito-suunnitelma	Elintarvikehuoneisto täytyy siivota puhtaanapitosuunnitelman mukaan.
Puinen	Puisia leikkuulautoja ei pidä käyttää lihanleikkaukseen.
Pöly	Mikrobeja voi siirtyä elintarvikkeisiin lian ja pölyn mukana.
R	
Raaka	Ruokamyrkytyksen riski kasvaa, jos työntekijä käsittelee raakaa lihaa ja vihanneksia samoilla työvälineillä tai työpinnoilla, kun valmistaa ruokaa.
Raaka-aine	Kaikki tuotteen valmistuksessa käytetyt raaka-aineet täytyy ilmoittaa ainesosaluettelossa.
Raakamaito	Raakamaito on maitoa, jota ei ole pastöroitu tappamaan haitallisia bakteereja
Raastettu (v. raastaa)	Raastettu kaali säilyy jääkaapissa noin 4 päivää. Raastettu kaali säilyy huonommin kuin kokonainen kaali.
Rako	Leikkuulautojen rakoihin ja halkeamiin voi kerääntyä epäpuhtauksia ja mikrobeja.

Rikki	Jos elintarvikkeen pakkaus on rikki , sitä ei pidä käyttää. Ehjä pakkaus on turvallinen.
Riskiryhmä	Riskiryhmät ovat niitä ihmisiä, joille ruokamyrkytys aiheuttaa vakavimmat seuraukset. Näitä ihmisiä ovat esimerkiksi raskaana olevat, vanhukset ja lapset
Ruokavirasto	Ruokavirasto edistää, valvoo ja tutkii elintarvikkeiden turvallisuutta ja laatua. Hygieniapassitestilomake tulee Ruokavirastosta .
S	
Saastunut (v. saastua)	Marjoihin ja vihanneksiin voi joutua viruksia, jos kasteluvesi on saastunut esimerkiksi ulosteella.
Sairastua	Ihminen voi sairastua , jos hän syö pilaantunutta ruokaa tai jos ruoka on huonosti kypsennetty.
Salmonella	Raakaliha voi sisältää salmonellabakteereita , joten sen huolellinen käsittely ja kypsennys ovat tärkeitä salmonellatartunnan ehkäisemiseksi.
Savukala	Vakuumpakattu savukala säilyy kylmässä (0 – 3 °C) jääkaapissa useita viikkoja, mutta avattu pakkaus vain muutaman päivän.
Seurata	Jääkaapin lämpötilaa tulee seurata säännöllisesti.
Siipikarja	Salmonella voi levitä esimerkiksi välineistä, joilla käsitellään raakaa siipikarjan lihaa.
Siisti	Siisti työasu on osa henkilökohtaistahygieniaa.
Siivutettu (v. siivuttaa)	Jos elintarvike esimerkiksi juusto tai makkara on siivutettu , se säilyy huonommin kuin kokonainen tuote.
Sterilointi	Sterilointi on tehokas kuumennuskäsittely, joka tuhoaa kaikki mikrobit.
Sulattaa	Pakastekala täytyy sulattaa jäähdytetyssä tilassa.
Suojaamaton (ei suojattu, v. suojata)	Puhdistus- ja siivousvälineitä ei voi säilyttää wc:ssä suojaamattomina wc-pöntön vieressä.
Suojakaasu	Suojakaasuun pakattu tuote tulee säilyttää jääkaappilämpötilassa, koska suojakaasu ei korvaa kylmäsäilytystä.
Suojakäsineet	Kertakäyttökäsineet, ”hanskat” Jos työntekijä käyttää kertakäyttökäsineitä , ne täytyy vaihtaa aina kun hän on koskenut likaisia pintoja tai käsitellyt rahaa. Yleinen ohje on myös, että käsineet tulee vaihtaa riittävän usein työvuoron aikana.
Suojavaatetus	Työntekijän, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee helposti pilaantuvia elintarvikkeita, täytyy käyttää sopivaa suojavaatetusta .

Suosittelava (v. suositella)	On suositeltavaa (~hyvä) kypsentää pihvi kokonaan kypsäksi. Mediumiksi paistetun jauhelihapihvin tarjoiluun liittyy ruokamyrkytysriski.
Suurkeittiö	Suurkeittiöstä käytetään myös seuraavia nimityksiä: keskuskeittiö, laitoskeittiö, ravintokeskus, tuotantokeittiö, aluekeittiö. Suurkeittiössä tehdään isoja määriä ruokaa.
Säilykepurkki	Jos säilykettä, kuten tomaattimurskaa tai tonnikalaa, jää yli, se täytyy siirtää säilykepurkista toiseen säilytysastiaan.
Säilyttää	Elintarvikkeiden pakkausmateriaaleja ei saa säilyttää suoraan lattialla, vaan esimerkiksi puhtaiden alustojen päällä.
Säilytyslämpötila	Oikea säilytyslämpötila on tärkeä ruoan laadun ja säilymisen kannalta.
Säilöntäaine	Säilöntäaine (esimerkiksi sorbiinihappo, nitriitti) vaikuttaa ruoan säilyvyyteen.
T	
Talousvesi	Talousvettä täytyy keittää, jos viranomaiset ovat antaneet sellaisen määräyksen.
Tavarakuorma	Tavarakuorma , jossa on maito-, liha- tai kalatuotteita, pitää siirtää mahdollisimman nopeasti kylmään.
Terassi	Myös terassi voi olla elintarvikehuoneisto, jos siellä valmistetaan ruokaa.
Terveystarkastaja	Terveystarkastaja tarkastaa ja valvoo hygienia- ja turvallisuusmääräysten noudattamista erilaisissa ympäristöissä, kuten ravintoloissa, kouluissa, uimahalleissa, elintarvikeliikkeissä ja julkisissa tiloissa.
Torjunta-aine	Torjunta-aineita käytetään esimerkiksi kasvitautien ja tuhoeläinten torjunnassa. Käyttöön hyväksytään ainoastaan sellaiset aineet, jotka ovat turvallisia ihmisille, eläimille sekä ympäristölle. Torjunta-aine on vierasaine elintarvikkeessa.
Tuhota, tuhoutua	Säilöntäaine ei tuhoa elintarvikkeessa olevia mikrobeja. Bakteerien itiöt tuhoutuvat vasta 120 asteen lämpötilassa steriloinnilla.
Tuore	Tuore liha on helposti pilaantuva elintarvike.
Turvallinen	Turvallinen elintarvikehygieniä tarkoittaa toimintatapoja ja ohjeita, joilla varmistetaan elintarvikkeiden turvallisuus ja estetään niiden pilaantumista.
Työpinta/ työtaso	Työpintojen puhdistus heti työskentelyn jälkeen vähentää hygieenisistä riskejä.
Työvaate/ työasu	Katso suojavaatetus .

U	
Uloste	Salmonella voi olla ihmisen ja eläimen ulosteessa .
V	
Vaaravyöhyke	Elintarvikkeen vaaravyöhyke on +6 - +60 °C lämpötila.
Vakuumpakkaus	Vakuumpakkauksesta on poistettu ilma mahdollisimman hyvin. Tyhjiö- eli vakuumpakatussa elintarvikkeessa voi olla mikrobeja, jotka aiheuttavat ruokamyrkytyksiä.
Valmistaa	Hygieniapassia vaaditaan aloilla, joissa käsitellään, valmistetaan tai tarjoillaan pakkaamattomia ja helposti pilaantuvia elintarvikkeita.
Valmistuslaitos	Elintarvikkeiden valmistuslaitos on yritys, joka valmistaa, käsittelee tai pakkaa elintarvikkeita.
Vanhentunut (v. vanhentua)	Elintarvike, joka on vanhentunut (mennyt vanhaksi), voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen.
Vierasaine	Vierasaine on elintarvikkeisiin kuulumaton aine, joka on joutunut sinne vahingossa. Elintarvikkeiden vieraita aineita ovat esimerkiksi hyönteisten torjunta-aineet ja lääkeaineet.
Viileä	Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee säilyttää viileässä , jotta ne pysyvät turvallisina ja eivät pilaannu.
Virus	Virukset voivat tarttua veden tai elintarvikkeiden välityksellä.
Vähentää	Kun työpinnat puhdistaa heti työskentelyn jälkeen, se vähentää hygieenisistä riskejä.
Väline	Ruoanvalmistuksessa käytettävät välineet tulee puhdistaa ja pestä huolellisesti.
Välityksellä, kautta	Bakteerit ja virukset voivat levitä huonon käsihygienian välityksellä . esimerkiksi ovenkahvan kautta .
Y	
Ympäristö	Jos ruokaa valmistetaan kodinomaisessa ympäristössä , jossa asukkaat itse osallistuvat ruoanlaittoon, hygieniapassia ei vaadita.
Yskiä	Tärkeintä on aivastaa ja yskiä niin, että virukset ja bakteerit eivät pääse leviämään.
Ä	
Äyriäinen	Tuoreet äyriäiset , esimerkiksi katkarapu, hummeri ja rapu, pilaantuvat helposti.

SÄILYTTÄÄ	JÄÄHDYTTÄÄ
SIIPIKARJA	KRAAVISUOLATTU KALA
KYPSENTÄMÄTÖN	ÄYRIÄINEN
KYLMIO	TYÖVAATE / TYÖASU / SUOJAVAAATETUS
SÄILYTYSLÄMPÖTILA	PISARASUOJA
KYLMÄKETJU	KUUMENTAA
JALKINEET	KEITTÄÄ
ITIÖ	LEIKKUULAUTA
SUOJAKAASU	VAKUUMIPAKKAUS

KONTAMINAATIO	NOUTOPÖYTÄ
ISKUKUUMENNUS (UHT)	PASTÖROINTI
MEKAANINEN PUHDISTUS	MULTAINEN
RAAKA	DESINFIOIDA
PAKKAUS	PUHDAS
LIKAINEN	PEITTÄÄ
SEURATA	MÄTI
KÄSITELLÄ	SUOJAKÄSINEET / KERTAKÄYTTÖKÄSINEET "HANSKAT"
JÄÄTYÄ	STERILOINTI

RISKIRYHMÄ	VAARAVYÖHYKE
PH-ARVO	HAPAN
NEUTRAALI	EMÄKSINEN
TYÖPINTA /TYÖTASO	MUOVIKELMU
TURVALLINEN	KYLMÄKALUSTE
YMPÄRISTÖ	OLENNAINEN
SULATTA	ELINTARVIKEALANTOIMIJA
LEVITÄ	KÄSIHYGIENIA
PUHTAANAPITOSUUNNITELMA	TUHOUTUA

MYRKYLLINEN

CELSIUSASTE

HUUHDELLA

LIKAINEN

PÖLY

KORKEINTAAN

SUOJAAMATON

PILATA

SÄILÖNTÄAINE

LISÄAINE

VÄHENTÄÄ

EHJÄ

EPÄHYGIEENINEN

MÄRKÄ

EPÄTERVEELLINEN

HENKILÖKOHTAINEN

KOSTEA

KUIVA

HYGIENIAOSAAMINEN - SANASTO

Elintarvikehygieniä

KUUMA

KYLMÄ

LÄMMIN

OIREETON

RIKKI

PUINEN

SIISTI

TUORE

VANHENTUNUT

VIILEÄ

LISÄÄNTYÄ

SAASTUNUT

VIRUS

ULOSTE

PAKASTE

SALMONELLA

VÄLINE

NOROVIRUS

KUORITTU

AIVASTAA

YSKIÄ

TAVARAKUORMA

RAAKA-AINE

HUONEENLÄMPÖINEN

PILKOTTU

JAUHETTU

SIIVUTETTU

PITOPALVELU

PAKATTU

PAKKAAMATON

MYYNTITISKI

RAAKAMAITO

JÄÄKAAPPILÄMPÖTILA

ASIAKASTILA

TERASSI

VALMISTAA

ELINTARVIKEHUONEISTO	SAVUKALA
KERTAKÄYTTÖINEN	MERKITYS
KULUMA	RAKO
LASTAUS- JA VARASTOALUE	PAKKAUSMERKINTÄ
LISTERIABAKTEERI	SUOSITELTAVA
VALMISTUSLAITOS	ILMOITUS
KÄYTTÖÖNOTTO	ELINTARVIKEVALVONTAVIRANOMAINEN
ELINTARVIKELAKI	JÄÄPALA
TALOUSVESI	RUOKAVIRASTO

ELINTARVIKEVALVONTA	TERVEYSTARKASTAJA
SUURKEITTIÖ	JAKELU
ELINTARVIKETEHDAS	RAASTETTU
VIERASAINE	SAIRASTUA
HYGIENIAOSAAMINEN	MERENELÄVÄT
PAKKAUSMATERIAALI	MEIJERI
JÄTEHUOLTO	LOINEN
BOTULISMI	SÄILYKEPURKKI
TORJUNTA-AINE	VÄLITYKSELLÄ / KAUTTA