

Ujian Kompetensi Keterampilan Pekerja Teknis (1-Go)

Produsen Makanan dan Minuman Tes Pengukuran Keterampilan Buku Pelajaran

Pelajari Glosarium Buku Teks

Edisi pertama (September 2019)

Asosiasi Industri Makanan Jepang

Glosarium ini menjelaskan istilah-istilah utama yang digunakan dalam buku teks pelajaran.

Silakan gunakan dokumen ini bersama-sama dengan buku teks studi.

Glosarium istilah yang sering digunakan dalam pembuatan makanan dan minuman

«A»

[Penerimaan]“ukeire”

Menerima bahan baku material.

[Deterjen asam]”sansei senzai”

Deterjen dengan sifat asam. Kotoran dilarutkan oleh kekuatan asam, atau kotoran yang terbuat dari zat alkali dinetralkan oleh kekuatan asam untuk menghilangkannya.

[Deterjen alkali]”arukarisei senzai”

Deterjen dengan sifat basa. Bereaksi dengan minyak di tanah dan menghilangkan kotoran.

[Alergen]”arerugi shokuhin”

Makanan yang mengandung bahan-bahan (terutama protein) yang dikenal sebagai benda asing oleh tubuh saat Anda memakannya. Zat yang menyebabkan reaksi alergi dan jenis reaksi bervariasi dari orang ke orang, dan kematian dapat terjadi pada gejala yang lebih serius.

«B»

[Bakteri]”saikin”

Suatu jenis mikroorganisme uniseluler yang dimiliki oleh prokariota tanpa membran nuklir.

[Baik Sebelum]”shoumi kigen”

Batas waktu ketika kualitas makanan dipertahankan dan rasa makanan akan baik bila disimpan dengan cara yang ditentukan.

«C»

[Troli]”daisha”

Platform rendah dengan ban yang digunakan untuk mendorong dan membawa benda.

[Suhu tengah]”chuushin ondo”

Suhu di tengah makanan sedang dimasak.

[Tabrakan]”gekitotsu”

Berbenturan dengan keras.

[Kompensasi untuk kerusakan]”songai baishou”

Seseorang yang melanggar hukum memberikan kompensasi kepada orang yang terluka karena kerusakan yang ditimbulkannya.

[Area terkontaminasi]”osen ku”

Area kerja untuk menangani barang-barang kotor.

[Kontaminasi oleh benda asing]”ibutsu konnyuu”

Sesuatu selain bahan dicampur ke dalam makanan.

[Tindakan perbaikan]”shuusei sochi”

Perbaiki hal-hal yang salah atau kondisi yang menyebabkan masalah.

Atasi masalah.

[Tindakan penanggulangan]”taisaku”

Metode dan sarana untuk mencegah kecelakaan.

[Titik Kontrol Kritis]”jyuuyou kanri ten”

Bagian dari proses pembuatan yang tidak boleh dilakukan secara salah dalam manajemen.

[Kontaminasi silang]”kousa osen”

Produk akhir/bahan baku terkontaminasi oleh mikroorganisme patogen, alergen, bahan kimia, benda asing, dll.

«E»

[Buku besar keluar/masuk]”nyuushukko daichou”

Catatan jumlah yang digunakan, tanggal dan waktu penggunaan, pengguna, dan tujuan penggunaan, dll. saat memasukkan bahan mentah dan bahan kimia ke dalam dan membawanya keluar dari gudang.

[Tanggal kedaluwarsa]”shouhi kigen”

Batas waktu ketika tidak ada risiko bahaya sanitasi terkait dengan penurunan kualitas ketika makanan disimpan dengan cara yang ditentukan.

«F»

[Produk akhir]”saishuu seihin”

Produk yang telah dikemas dan diperiksa pada akhir proses pembuatan.

[Pertama masuk pertama keluar (First-in first-out)]”sakiire sakidashi”

Dikirim dari produk pertama yang diproduksi.

[UU Pelabelan Makanan]”shokuhin hyouji hou”

Undang-undang yang bertujuan memastikan keamanan konsumen saat makan makanan, dan juga memungkinkan konsumen untuk memilih makanan secara sukarela dan rasional.

[Keracunan makanan]”shoku chuudoku”

Mengonsumsi makanan yang mengandung mikroorganisme berbahaya, zat kimia, dll., Menyebabkan sakit perut, ketidaknyamanan, diare, atau demam.

[Undang-Undang Dasar Keamanan Pangan]”shokuhin anzen kihon hou”

Undang-undang yang bertujuan untuk menerapkan langkah-langkah komprehensif untuk memastikan keamanan pangan. Menetapkan tanggung jawab dan kewajiban perusahaan yang menangani makanan.

«G»

[Manajemen kebersihan umum]”ippan eisei kanri”

Suatu mekanisme untuk mempersiapkan dan memelihara lingkungan sanitasi dasar.

[Waktu Pertumbuhan]”sedai koutai jikan”

Waktu yang dibutuhkan bakteri untuk membelah satu kali.

[Kurva pertumbuhan]”zoushoku kyokusen”

Grafik yang menunjukkan bagaimana bakteri meningkat.

«H»

[Faktor bahaya]”kigai youin”

Zat atau kondisi dalam makanan yang dapat menyebabkan efek buruk pada kesehatan manusia. Ada faktor biologis seperti bakteri berbahaya dan norovirus, faktor kimia seperti pestisida dan antibiotik yang terkandung dalam bahan baku, dan faktor fisik seperti benda asing yang berbahaya termasuk logam, batu, dan kaca.

[Heatstroke]”nechuu shou”

Dalam keadaan panas dan lembab, ketika suhu tubuh naik, keseimbangan air dan garam dalam tubuh hilang dan suhu tubuh tidak dapat dikontrol dengan baik, menyebabkan berbagai kerusakan tubuh.

[Manajemen kebersihan]”eisei kanri”

Manajemen dilakukan untuk melindungi kebersihan karyawan.

Jaga kebersihan tempat produksi. Hal-hal seperti mencuci tangan dan mencuci peralatan.

«I»

[Undang-Undang Keselamatan dan Kesehatan Industri]”roudou anzen eisei hou”

Undang-undang yang bertujuan melindungi keselamatan dan kesehatan pekerja di tempat kerja dan menciptakan lingkungan tempat kerja yang nyaman.

[Anorganik]”mukibutsu”

Zat yang tidak organik. Dalam makanan, ini mengacu pada garam, air, dll.

[Barang inspeksi]”kensa koumoku”

Inspeksi yang dibagi ke dalam klasifikasi tertentu harus dilakukan mengikuti standar tertentu.

«L»

[Nyeri punggung bawah]”youtsuu shou”

Gejala itu menyebabkan rasa sakit yang kuat di punggung bawah karena kelainan pada tulang dan otot punggung dan pinggul.

«M»

[Infeksi massal]”shuudan kansen”

Ketika infeksi yang disebabkan oleh virus atau bakteri mempengaruhi banyak orang dari sumber yang

sama.

[*Kamoshirenai*.. (Mungkin saja..)]”kamo sire nai”

Hal yang tidak pasti tetapi mungkin saja terjadi. Mari kita waspadai bahaya dengan "*Kamoshirenai*".

[Mengukur]”sochi”

Ambil langkah-langkah yang diperlukan untuk menyelesaikan masalah.

«N»

[Produk yang tidak sesuai]”futekigou hin”

Suatu produk yang tidak memenuhi standar produk.

«O»

[Kecelakaan kerja]”roudou saigai”

Ketika seorang pekerja terluka, jatuh sakit, atau meninggal di tempat kerja atau dalam perjalanan ke tempat kerja.

[Bahan organik]”yuuki butsu”

Zat yang mengandung karbon. Kebanyakan bahan untuk makanan yang mengandung gula.

«P»

[Palet]

Basis yang digunakan saat membawa barang dengan forklift.

[Penggantian berkala]”teiki koukan”

Untuk mengganti bagian setelah periode tertentu terlepas dari status bagian tersebut.

[Menunjuk dan menyebut]“shisa kosho”

Untuk memperkirakan bahaya, tunjuk dengan jari Anda untuk memastikan keselamatan seperti sinyal, tanda, instrumen, dan benda kerja, dan sebutkan nama dan status dengan keras.

[Zat beracun dan zat berbahaya]”dokubutsu” and “gekibutsu”

Item selain obat-obatan dan obat semu yang ditentukan oleh hukum. Substances that are considered extremely toxic to animals or humans are classified as “toxic substances”, and substances that are considered highly toxic are classified as “hazardous substances.”

[Penarikan kembali produk]”shouhin kaishuu”

Produsen menarik produk yang berpotensi terkena dampak ketika ada kemungkinan bahwa labelnya tidak benar atau bahwa produk tersebut terkontaminasi dengan benda asing.

[Proliferasi]“zoushoku”

Meningkatkan.

[Alat pelindung]”hogo gu”

Barang-barang yang dipakai untuk melindungi dari kecelakaan dan bahaya selama bekerja. Topi kerja, helm, sepatu keselamatan, sarung tangan, kacamata pelindung, kacamata, topeng, dll.

«R»

[Air mengalir]”ryuusui”

Air yang mengalir.

□S□

[Peralatan keamanan]“anzen-souchi”

Perangkat yang dipasang di mesin untuk mencegah kecelakaan karena salah pengoperasian atau kegagalan.

[Kecelakaan sekunder]”nji saigai”

Kecelakaan kedua yang terjadi saat kecelakaan atau bencana terjadi.

[Pemeriksaan sampel]”nukitori kensa”

Untuk memilih dan memeriksa sebagian dari keseluruhan produk target dengan metode yang telah ditentukan.

[Sodium hipoklorit]”ji a enso san”

Desinfektan sering digunakan dalam produksi makanan dan minuman. Desinfektan ini mensterilkan menggunakan aksi pengoksidasi klor yang tersedia. Sodium hipoklorit. Antiformin.

[Bahan baku yang tertentu]”tokutei genzairyou”

Bahan baku tertentu harus diberi label pada makanan olahan kemasan. Di antara bahan-bahan yang menyebabkan alergi makanan, tujuh item ditentukan oleh standar pelabelan makanan. Udang, kepiting, gandum, susu, soba, telur, kacang tanah.

[Spora]”gahou”

A form like a “shelled seed” that some bacteria make when it becomes difficult for them to grow. Spora dapat menahan panas dan kering. Ketika menjadi mudah bagi bakteri untuk tumbuh lagi, mereka kembali ke keadaan bakteri pembawa spora normal dan berkembang biak. Dalam keadaan ketika bakteri membawa spora, bakteri dapat dimatikan dengan panas.

[Standar]”kijun”

Nilai atau kondisi yang berfungsi sebagai dasar penilaian saat membandingkan sesuatu.

[Tangga lipat pijak]”kyatatsu”

Alat dengan dua tangga yang dipasang di kedua sisi dan papan yang terpasang di bagian atas.

[Sterilisasi]”sakkin”

Bahan pemanas atau penggunaan bahan kimia untuk membunuh mikroorganisme. Juga, menghilangkan mikroorganisme dengan filter.

[Manajemen Penyimpanan]”hokan kanri”

Mengatur barang-barang sehingga mereka dapat digunakan segera dengan tetap menjaga kualitasnya.

[Sampel penyimpanan]”hokan sample”

Sampel disimpan untuk tujuan analisis jika ada kebutuhan yang muncul dalam tanggal kedaluwarsa.

« T »

[Toksik]”dokuso”

Zat beracun yang diproduksi oleh organisme hidup.

« 5 »

【5S】

Kegiatan penting dalam manajemen kebersihan umum yang mengarah pada memastikan keamanan dan kualitas produk. Kelima kegiatan tersebut adalah: SEIRI (pengorganisasian), SEITON (merapikan), SEISOU (pembersihan), SEIKETSU (kebersihan), dan SYUKAN / SHUUKAN (kebiasaan).