

Kỹ năng đặc định loại 1

Kỳ thi đo lường kỹ năng ngành chế biến thức ăn và đồ uống

Bảng thuật ngữ dùng trong các tài liệu luyện thi

In lần thứ 1 (tháng 9 năm 2019)

Tổ chức pháp nhân Trung tâm công nghiệp thực phẩm

Bảng thuật ngữ này giải thích về các thuật ngữ chính được sử dụng trong các tài liệu ôn luyện.

Hãy sử dụng bảng thuật ngữ này kèm với các tài liệu ôn.

Bảng thuật ngữ thường sử dụng trong chế biến thức ăn và đồ uống

«A»

[Tiếp nhận] “ukeire”

Là việc tiếp nhận nguyên vật liệu về chỗ mình.

[Chất tẩy rửa có tính axit] “sansei senzai”

Là chất tẩy rửa mang tính chất của axit. Nó hòa tan chất bẩn bằng sức mạnh của axit, hoặc loại bỏ vết bẩn bằng cách trung hòa vết bẩn hình thành từ vật chất có tính kiềm nhờ sức mạnh của axit.

[Chất tẩy rửa có tính kiềm] “arukarisei senzai”

Chất tẩy rửa mang tính chất của kiềm. Nó phản ứng với dầu có trong vết bẩn để loại bỏ vết bẩn.

[Thực phẩm gây dị ứng] “arerugi shokuhin”

Là thực phẩm có chứa thành phần (chủ yếu là protein) mà khi ăn vào được cơ thể nhận biết là dị vật. Tùy mỗi người mà các chất gây dị ứng cũng như phản ứng của cơ thể với chất đó là khác nhau, có trường hợp gây ra triệu chứng nặng dẫn đến tử vong.

«B»

[Vi khuẩn] “saikin”

Một loại vi sinh vật đơn bào thuộc sinh vật nhân sơ không có màng nhân.

[Hạn sử dụng tốt nhất] “shoumi kigen”

Là thời hạn đảm bảo thực phẩm giữ được hoàn toàn chất lượng và độ ngon khi được bảo quản theo cách quy định.

《C》

[Xe đẩy] “daisha”

Loại xe có mặt sàn thấp gắn bánh xe dùng để chở đồ, vật.

[Nhiệt độ trung tâm] “chuushin ondo”

Nhiệt độ ở trung tâm của thực phẩm khi điều chỉnh gia nhiệt.

[Va chạm mạnh] “gekitotsu”

Là chỉ việc va chạm mạnh vào nhau.

[Bồi thường thiệt hại] “songai baishou”

Người gây ra thiệt hại bồi thường cho người bị hại do hành vi vi phạm pháp luật.

[Khu vực bản] “osen ku”

Là khu vực xử lý đồ bản.

[Lẫn dị vật] “ibutsu konnyuu”

Có nghĩa là những thứ không phải nguyên liệu bị lẫn vào trong thực phẩm.

[Biện pháp khắc phục] “shuusei sochi”

Là việc cải thiện lại những chỗ có vấn đề.

Giải quyết vấn đề.

[Giải pháp] “taisaku”

Phương pháp, cách thức để tránh gây ra sự cố.

[Điểm quản lý quan trọng] “jyuuyou kanri ten”

Là phần không thể bỏ lỡ trong quản lý quy trình sản xuất.

[Ô nhiễm chéo] “kousa osen”

Là việc thực phẩm đã chế biến lẫn với nguyên vật liệu khiến thực phẩm bị lây nhiễm vi sinh vật gây bệnh.

«E»

[Sổ theo dõi xuất/nhập kho] “nyuushukko daichou”

Sổ ghi chép lại số lượng sử dụng, ngày giờ sử dụng, người sử dụng, mục đích sử dụng, v.v... khi xuất và nhập nguyên liệu và hóa chất trong kho.

[Hạn sử dụng] “shouhi kigen”

Là thời hạn không có nguy cơ gây ra các nguy hại về vệ sinh đi kèm với suy giảm chất lượng khi được bảo quản theo cách thức quy định.

«F»

[Sản phẩm cuối cùng] “saishuu seihin”

Sản phẩm đã được hoàn thành đóng gói và kiểm tra ở bước cuối cùng của quy trình sản xuất.

[Nhập trước xuất trước] “sakiire sakidashi”

Là việc sản phẩm nào xong trước thì xuất hàng trước.

[Luật ghi nhãn thực phẩm] “shokuhin hyouji hou”

Luật nhằm đảm bảo an toàn cho người tiêu dùng khi sử dụng thực phẩm, đồng thời cho phép người tiêu dùng có thể chủ động và tùy ý lựa chọn thực phẩm một cách hợp lý.

[Ngộ độc thực phẩm] “shoku chuudoku”

Là việc bị đau bụng, khó chịu, tiêu chảy, sốt sau khi ăn thực phẩm có chứa vi sinh vật hay các chất hóa học có hại, v.v...

[Luật cơ bản về an toàn thực phẩm] “shokuhin anzen kihon hou”

Luật nhằm thực hiện toàn diện các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm. Trong đó quy định rõ trách nhiệm và nghĩa vụ của các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm.

«G»

[Quản lý vệ sinh chung] “ippan eisei kanri”

Là cơ chế tổ chức và duy trì môi trường vệ sinh cơ bản.

[Thời gian thay đổi thể hệ] “sedai koutai jikan”

Là khoảng thời gian cho 1 lần vi khuẩn phân chia.

[Đường cong về sự tăng sinh] “zoushoku kyokusen”

Biểu đồ thể hiện cách thức gia tăng của vi khuẩn, v.v...

«H»

[Mối nguy hại] “kigai youin”

Là chỉ các chất có trong thực phẩm hoặc tình trạng thực phẩm có thể trở thành nguyên nhân gây ra tác động xấu đối với sức khỏe con người. Bao gồm nguyên nhân sinh học như vi khuẩn có hại, norovirus, v.v...; nguyên nhân hóa học như thuốc trừ sâu, kháng sinh có trong nguyên liệu, v.v...; nguyên nhân vật lý như các dị vật nguy hiểm như kim loại, sỏi đá, thủy tinh, v.v...

[Chứng sốc nhiệt] “nechuu shou”

Hiện tượng nhiệt độ cơ thể tăng lên làm mất cân bằng lượng nước và muối trong cơ thể, không kiểm soát được nhiệt độ cơ thể, gây ra nhiều biểu hiện sức khỏe không tốt.

[Quản lý vệ sinh] “eisei kanri”

Là việc đảm bảo vệ sinh cho môi trường sản xuất. Ví dụ như: rửa tay, rửa dụng cụ, v.v...

«I»

[Luật an toàn vệ sinh lao động] “roudou anzen eisei hou”

Luật nhằm bảo vệ sự an toàn và sức khỏe của người lao động tại nơi làm việc và tạo ra một môi trường làm việc thoải mái.

[Chất vô cơ] “mukibutsu”

Chất không phải là chất hữu cơ. Trong thực phẩm, đó là muối, nước, v.v...

[Danh mục kiểm tra] “Kensa koumoku”

Là những mục phải kiểm tra được phân chia dựa theo tiêu chuẩn nào đó.

«L»

[Chứng đau thắt lưng] “youtsuu shou”

Các triệu chứng gây ra cơn đau mạnh mẽ ở vùng thắt lưng do bất thường về xương và cơ ở cột sống, thắt lưng.

«M»

[Lây nhiễm hàng loạt] “shuudan kansen”

Là việc các bệnh truyền nhiễm do virus và vi khuẩn lây nhiễm cho nhiều người từ cùng một nguồn.

[Có lẽ, có thể] “kamo sire nai”

Nghĩa là có khả năng xảy ra nhưng không chắc chắn.

[Biện pháp] “sochi”

Cách thức cần thiết để giải quyết vấn đề.

«N»

[Hàng lỗi/sản phẩm không phù hợp] “futekigou hin”

Hàng không đạt tiêu chuẩn sản phẩm trong số hàng đã sản xuất.

«O»

[Tai nạn lao động] “roudou saigai”

Việc người lao động bị thương, bị bệnh hoặc bị tử vong trong quá trình đang làm việc hoặc trên đường đi làm.

[Chất hữu cơ] “yuuki butsu”

Chất có chứa carbon. Hầu hết nguyên vật liệu thực phẩm là có chứa đường.

«P»

[pallet]

Giá đỡ được sử dụng khi vận chuyển đồ bằng xe nâng hạ.

[Thay thế định kỳ] “teiki koukan”

Thay thế linh kiện sau một khoảng thời gian nhất định bất kể tình trạng của linh kiện đó ra sao.

[Chỉ tay gọi tên] “shisa kosho”

Là việc xác nhận bằng hành động chỉ tay, gọi tên vật hoặc trạng thái nhằm xác nhận an toàn đối với tín hiệu, biển báo, dụng cụ đo, đối tượng làm việc để dự đoán nguy hiểm.

[Chất độc hại và chất nguy hiểm] “dokubutsu” và “gekibutsu”

Bao gồm những chất được quy định theo pháp luật và không phải là thuốc và dược phẩm. Các chất được xem là có độc tính cực mạnh đối với động vật hoặc con người được phân loại là “chất độc hại”, còn các chất được xem là có độc tính mạnh được phân loại là “chất nguy hiểm”.

[Thu hồi sản phẩm] “shouhin kaishuu”

Là việc nhà sản xuất thu hồi sản phẩm khi có khả năng ghi nhãn mô tả sản phẩm không đúng, hoặc có nguy cơ sản phẩm bị lẫn dị vật.

[Tăng sinh, phát triển, gia tăng] “zoushoku”

Sinh sôi nhiều lên.

[Đồ bảo hộ] “hogo gu”

Những đồ trang bị lên người để bảo vệ bản thân khỏi tai nạn và nguy hiểm trong quá trình làm việc.

Bao gồm mũ làm việc, mũ bảo hiểm, giày bảo hộ, găng tay, kính bảo hộ, kính bảo vệ mắt, khẩu trang, v.v...

«R»

[Dòng nước/nước chảy] “ryuusui”

Nước đang chảy.

«S»

[Thiết bị an toàn] “anzen-souchi”

Thiết bị được lắp đặt kèm theo máy móc nhằm ngăn chặn tai nạn xảy ra như do vận hành sai, hỏng hóc, v.v...

[Tai nạn liên tiếp] “niji saigai”

Một tai nạn khác xảy ra tiếp theo do sự cố hoặc tai nạn đã xảy ra trước đó.

[Kiểm tra bằng phương pháp lấy mẫu] “nukitori kensa”

Chọn ra một phần từ toàn bộ lô sản phẩm đối tượng theo phương pháp đã định trước và tiến hành kiểm tra.

[Sodium hypochlorite] “ji a enso san”

Là chất diệt khuẩn thường được sử dụng trong sản xuất thực phẩm và đồ uống. Nó khử trùng bằng cách oxy hóa clo hữu hiệu. Sodium hypochlorite. Antiformin.

[Nguyên vật liệu đặc biệt] “tokutei genzairyou”

Nguyên liệu đặc biệt phải được ghi trên nhãn mác thực phẩm chế biến đã được bao gói. Nó gồm 7 loại được quy định theo tiêu chuẩn ghi nhãn thực phẩm trong số các nguyên vật liệu gây dị ứng thực phẩm bao gồm: tôm, cua, bột mì, sữa, kiều mạch, trứng, lạc.

[Nội bào tử] “gahou”

Là dạng như hạt giống tách vỏ nảy mầm được hình thành trong điều kiện sống không thuận lợi cho sự sinh trưởng và phát triển của một số vi khuẩn. Chúng chống chịu được nhiệt và khô. Khi môi trường trở nên thuận lợi hơn, chúng sẽ trở lại trạng thái bình thường. Và khi ở trạng thái vi khuẩn nội bào tử thì chúng sẽ chết vì nhiệt.

[Tiêu chuẩn] “kijun”

Là chỉ số liệu hay trạng thái làm căn cứ đánh giá khi so sánh sự vật, sự việc.

[Thang chữ A] “kyatatsu”

Một công cụ có 2 chân gắn với nhau và có một tấm phẳng gắn phía trên cùng.

[Khử trùng] “sakkin”

Là việc tiêu diệt vi sinh vật bằng cách gia nhiệt vật liệu hoặc sử dụng hóa chất. Ngoài ra, còn có thể loại bỏ bằng bộ lọc.

[Quản lý lưu trữ] “hokan kanri”

Sắp xếp sẵn sàng để có thể sử dụng ngay lập tức mà vẫn đảm bảo chất lượng.

[Hàng mẫu bảo quản] “hokan sanpuru”

Hàng được lưu trữ trong thời hạn sử dụng nhằm mục đích phân tích trong trường hợp cần thiết.

« T »

[Độc tố] “dokuso”

Chất độc hại được sinh ra bởi các sinh vật.

« 5 »

[5S]

Là hoạt động quan trọng trong quản lý vệ sinh chung nhằm đảm bảo an toàn sản phẩm và đảm bảo chất lượng. Gồm 5 hoạt động là Seiri (Sàng lọc), Seiton (Sắp xếp), Seiso (Sạch sẽ), Seiketsu (Săn sóc) và Shukan (Sẵn sàng).