European Hygienic Engineering & Design Group

EHEDG речник

Верзија 2012/06.G02

Овој документ ги заменува „Дефинициите на изрази релевантни за хигиенско производство и дизајн на објекти“ од мај 1991 година, дополнети во декември 1993 година и декември 2003 година, како и верзијата на речникот 2004/04.G01.

Дефинициите се презентирани на начин што овозможува униформна генерална интерпретација на поимите, фразите и изразите што се употребуваат во документите и публикациите на EHEDG. Таму каде што е релевантно, усвоени се дефинициите што ги користат официјалните тела за стандардизација. Некои од овие дефиниции може да се квалификуваат за употреба во специфични водичи и документи.

Овој документ е изработен во соработка со 3-A Standards Inc.

Содржина

А 2
Б 2
В 3
Д 4
З 5
И 6
К 7
Л 8
М 8
Н 9
О 10
П 11
Р 12
С 13
Т 15
У 15
Х 16
Ч 16

А

Анализа на опасности

Процеси на собирање и проценка на информации поврзани со опасностите и условите што доведуваат до нивно присуство и носење одлука дали тие се значајни за безбедноста на храната и нивно вклучување во АОККТ планот (Codex).

ЗАБЕЛЕШКА 1: *Анализата на опасности е еден од најважните чекори при изработка на АОККТ план.*

ЗАБЕЛЕШКА 2: *Не смее да се мешаат анализа на опасности со анализа на ризици.*

Анализа на ризик

Процес што се состои од три компоненти: проценка на ризик, управување со ризик и комуникации со ризик (Codex).

ЗАБЕЛЕШКА: *Таму каде што анализата на опасности е одговорност на производителите на прехранбени производи, анализата на ризикот е одговорност на јавното здравство.*

АОККТ (Анализа на опасности и критични контролни точки)

Систем што ги идентификува, проценува и контролира опасностите што се значајни за безбедноста на храната (Codex).

ЗАБЕЛЕШКА: *АОККТ планот мора да се изработи/модифицира ако се развива нов производ или процес при што во планот мора да се опфати и новата опрема, односно промените на постоечката производна линија.*

Асептичен процес

Процес во кој се употребува опрема што е стерилизирана пред употреба и кој при одвивање е заштитен од повторно загадување со микроорганизми.

Види и Ултра чист процес

Асептична опрема

Хигиенска дизајнирана опрема која може да се стерилизира и која истовремено е непропустлива за микроорганизми, односно која го задржува својот асептичен статус.

Б

Безбедност на храна

Обезбедување дека храната нема да предизвика негативен ефект врз потрошувачот, кога тој/таа ја подготвува и/или јаде храната според нејзината намена (Codex).

Био-аеросол

Распрскани биолошки агенси во гасна средина (EN ISO 14698-1).

Био-загадување

Загадување на материјали, направи, индивидуи, површини, течности, гасови или воздух со живи организми (ISO 14698-1).

Биофилм

Смеша на микроорганизми прилепена на површина.

ЗАБЕЛЕШКА: *Честопати, но не и секогаш, биофилмот е обвиткан со вонклеточни полимерни материи.*

В

Валидација

Добивање доказ дека контролните мерки предвидени со АОККТ планот и оперативната програма за неопходни предуслови се ефективни (ISO 22000).

ЗАБЕЛЕШКА 1: *Валидација се прави пред примена на нов процес или пред модификација на процес.*

ЗАБЕЛЕШКА 2: Валидација значи дека процесот мора да е мерен во однос на очекуваниот резултат. Валидацијата бара процесот да е мерен во однос на очекуваниот резултат. За валидација на индивидуална контролна мерка или на комбинација на контролни мерки, очекуваниот резултат често ќе биде изразен како критериум за тие мерки (на пр., редукција на нивото на Salmonella за 99.999% [5-log намалување]) (Codex).

Верификација

Потврда преку добивање на објективен доказ дека се исполнети наведените барања (ISO 22000).

ЗАБЕЛЕШКА 1: *Верификација се врши* ***после*** *имплементирање на процес, контролна мерка итн.*

ЗАБЕЛЕШКА 2: *Во контекст на систем за безбедност на храна: примена на методи, процедури, тестови и други проценки, како дополнување на мониторингот, а со цел да се определи дали контролната мерка е, односно функционира според предвиденото (Codex).*

Високо ниво на хигиена = висока грижа или висок ризик

Според меѓународната асоцијација за млекарство: критична хигиенска зона во фабриката каде производите и состојките што се обработуваат, третираат, ракуваат или складираат се подложни на загадување и/или на пораст на микроорганизми.

Зона во планот за зонирање каде следниве производи и состојки се обработуваат или складираат - или оние што се наменети за високо осетлива група на потрошувачи, или производи спремни за употреба или производи со кои се ракува во ладниот синџир, а кои се осетливи на порастот на патогени микроорганизми, како што е *Listeria monocytogenes*.

ЗАБЕЛЕШКА: *Исто така, изразот „**зона со висок ризик**“, се употребува за зона каде што има висока концентрација на патогени микроорганизми како на пр., за зони со: свежо месо и пилешко месо, свежи зрна од какао, свежо млеко и свеж зеленчук. Овие зони претставуваат висок ризик за другите зони за преработка, па затоа мора кај нив да се стават соодветни бариери со што ќе се спречи ширењето на патогени микроорганизми*

Зона со висока хигиена *е еквивалентен термин за чиста просторија во контекст на прехранбената индустрија.*

Влажно чистење

Чистење (и ако е неопходно и дезинфекција) на опремата и околната средина со воден раствор на детергент (и ако е неопходно и дезинфициенс), по што следува плакнење.

ЗАБЕЛЕШКА 1: *Процедурата на влажно чистење може да се изведе само ако производот не е изложен, а тоа може да се направи со методи што ќе го ограничат нивото и распрскувањето на применетата вода.*

ЗАБЕЛЕШКА 2: *Силно се препорачува употреба на што е можно помало количество на вода и сушење веднаш по миењето.*

Д

Дезинфекција

Намалување н бројот на микроорганизми во околната средина, до ниво што нема да ги загрози безбедноста или квалитетот на производот, со помош на хемиски агенси и/или физички методи. (Codex).

ЗАБЕЛЕШКА 1: *Уништување на микроорганизми, но најчесто не и на бактериски спори (BSI 5283). Дезинфекцијата го намалува бројот на микроорганизми до ниво што е прифатливо за дефинираната употреба, на пр.,до ниво што не е штетно ниту за безбедноста, ниту за квалитетот на прехранбениот производ.*

ЗАБЕЛЕШКА 2: *Во прехранбената индустрија во САД почесто се употребува терминот санитација (види* Санитација*).*

Дезинфициенс

Хемикалија што се користи по чистење со цел да ја намали популацијата на живи микроорганизми што останала на површината.

ЗАБЕЛЕШКА 1: *Од дезинфициенсите не се очекува дека ќе ги убијат сите микроорганизми, вклучувајќи ги и спорите (види* Стерилизација*).*

ЗАБЕЛЕШКА 2: *Во прехранбената индустрија во САД почесто се употребува терминот средство за санитација (види* Средство за санитација (САД*).*

Дијафрагма

Тенок слој на материјал кој формира непорозна бариера помеѓу производот и на пр., сензор за мерење на некој параметар или актуатор.

ДЛП (Добри лабораториски практики)

Постапки со чија помош се планира, изведува, следи и запишува лабораториската работа, со цел обезбедување на точни резултати, како и безбедна и ефикасна лабораториска работа.

Достапно

Види Лесно достапно.

ДПП (Добри производни практики)

Сите процедури, процеси, практики и активности чија цел е постојано постигнување на соодветност и безбедност.

ЗАБЕЛЕШКА 1: *Според ISO 22000, ДПП претставува програма за неопходни предуслови (види* ПНП - Програма за неопходни предуслови*).*

ЗАБЕЛЕШКА 2: *ДПП се применуваат низ целиот синџир на храна.*

ДХП (Добри хигиенски практики)

Мерки што се применуваат низ целиот синџир на храна (од примарното производство на храна до потрошувач), за да се постигне целта - безбедна и соодветна храна за исхрана на луѓето.

ЗАБЕЛЕШКА 1: *Според ISO 22000, ДХП е дел од програмата за неопходни предуслови (види* ПНП - Програма за неопходни предуслови*).*

ЗАБЕЛЕШКА 2: *ДХП мора да се применат пред да започне изработката на АОККТ планот (види* АОККТ (Анлиза на опасности и критични контролни точкиazard Analysis Critical Control Point)*)*

З

Загадување

Воведување или појава на загадувач во храната или нејзината околна средина (Codex).

Загадувач

Каква било биолошки или хемиски агенс или туѓ материјал или друга материја кои ненамерно се додадени во храната, а кои можат да ја компромитираат безбедноста или квалитетот на производот (Codex)

Зона на ризик

Види Зонирање.

Зонирање

Физичка или визуелна поделба на фабриката на под-зони, што резултира со поделба на различни зони со различно ниво на хигиена.

Сродни поими и објаснувања. Во препораките на EHEDG се препорачува употребата на следниве поми и објаснувања (подолу).

Контролирана средина (околина) се однесува на целото зонирање, но повеќе се поврзува со висока хигиена.

Зонирањето не може да се дефинира за сите униформно за сите фабрики и процеси, затоа што секогаш има специфични аспекти на некоја локација. Најважно е тоа што зонирањето мора да се вклопува во планот за превенција на загадувањето, а притоа да се почитуваат сите барања на процесот и безбедноста на потрошувачите.

Зони со висока грижа

Види Зонирање

Зони со ниска (основна) грижа

Види Зонирање.

Зони со средна грижа

Види Зонирање.

И

Индикатор микроорганизми

Микроорганизми чие присуство укажува на несоодветна ДХП.

ЗАБЕЛЕШКА: *Се смета дека бројот на присутни микроорганизми е поврзан со веројатноста од загадување на производот со патогени микроорганизми.*

К

ККТ (критична контролна точка)

Чекор на кој коже да се примени контрола и кој е од есенцијална важност за превенција или елиминирање на опасност за безбедноста на храната, односно опасноста може да ја намали до прифатливо ниво (Codex).

ЗАБЕЛЕШКА: *На сите ККТ мора да постои мониторинг и во случај на девијација мора да се преземат корективни акции.*

Комерцијална стерилизација

(*Види* Стерилизација)

Комуникации со ризик

Интерактивна размена на информации и мислења преку процес на анализа на ризици и тоа во однос на: ризиците, факторите поврзани со ризици и перцепција на ризиците и тоа кај проценителите на ризици, луѓето што управуваат со ризиците, потрошувачите, индустријата, академската заедница и другите заинтересирани страни, вклучувајќи објаснувања за резултатите од проценката на ризици и основата на донесените одлуки при управување со ризиците (Codex).

ЗАБЕЛЕШКА 1: *Комуникации со ризик значи транспарентна комуникација помеѓу луѓето што вршат проценка на ризици (научниците) и луѓето што управуваат со ризиците (директори и/или претседатели на национални или интернационални организации).*

ЗАБЕЛЕШКА 2: *Резултатите од проценката на ризици и управувањето со ризици мора да се широко познати и искомуницирани со релевантните фактори и организации, како и со потрошувачите.*

Контролирана околина (околна средина)

Види Зонирање.

Контролна мерка

Која било акција и активност што се користи за да се превенира или елиминира опасност за безбедноста на храната или со која таа се намалува до прифатливо ниво (Codex).

ЗАБЕЛЕШКА: *Контролните мерки се воспоставуваат после имплементација на Добрите хигиенски практики (ДХП) со што се контролираат опасностите кои не се соодветно превенирани, елиминирани или намалени со примена на ДХП.*

Корективна акција

Акции што се применуваат со цел да се елиминира причината на детектираната несообразност или друга непожелна ситуација (ISO 22000).

ЗАБЕЛЕШКА: *Корективните акции се однесуваат на производни процеси. Целта на корективната акција е повторно воспоставување на сообразност со критичните ограничувања, а со тоа и осигурување дека контролната мерка го дава саканиот ефект. На пример, при надминување на ККТ, мора да се направи анализа со која ќе се утврди која е основната(ите) причина(и) што довеле до надминување на критичните ограничувања (NF V01-006).*

Корекција

Акција што се превзема за да се елиминира детектираната несообразност (ISO 22000).

ЗАБЕЛЕШКА: *Корекциите се однесуваат на производи (NF V01-006). На пример, корекција може да биде: повторна обработка и/или елиминирање на негативните ефекти од некоја несообразност (како што е на пример оставање за дуга употреба или специфично означување на производот) (ISO 22000).*

Л

Лесно достапно

Локација на под, платформа или друга постојана работна зона, до која лесно и безбедно може да пристапи персоналот (3-A).

Лесно за отстранување

Нешто што со помош на едноставни рачни алати лесно и брзо се раздвојува. Ова посебно се однесува на делови што се врзани со спојки, а кои персоналот или одговорните за чистење можат да го отстранат со едноставен рачен алат како: шрафцигер, клуч или чекан (3-A).

М

Мембрана

Слој на материјал што е пропустлив за материите во некој раствор.

ПРИМЕР: *Мембрана за реверзна осмоза за третман на вода.*

Механичко чистење

Чистење само со циркулирање и/или проток на раствори на хемиски детергенти и плакнење со вода во/на површините што се чистат на механички начин.

Микроорганизам

Микроорганизмите се живи организми кои можат да се видат само со помош на микроскоп.

ЗАБЕЛЕШКА 1: *Микроорганизми се: балтерии, архебактерии, вируси и определени протозои, алги и габи.*

ЗАБЕЛЕШКА 2: *Повеќето микроорганизми се едноклеточни.*

Мониторинг

Изведување на планирана секвенца на набљудувања или мерки со чија помош се врши проценка дали функционираат контролните мерки (ISO 22000).

ЗАБЕЛЕШКА: *Мониторинг се врши* ***за време*** *на функционирање на контролните мерки.*

Мртви зони

Внатрешна секција, зона или простор во опремата каде може да биде заглавен или заробен производ, состојка или друга туѓа материја и каде протокот на агенси за чистење е редуциран или не постои, што резултира со акумулација на нечистотија и неефикасно читење, дезинфекција и плакнење.

Н

Наменети услови за употреба

Види Услови на нормална употреба

Напукнување на површина

Кршење или кинење на површина обично после удар или поради употреба на медиум за симнување површински слоеви. Под зголмување, оштетувањето ќе изгледа како крлушки на риба при што почетокот на напукнувањето се шири од местото на ударот. Во овие зони може да се акумулираат нечистотии и микроорганизми и се многу тешко се чистат (*види* Пукнатина).

Не-апсорбирачки материјали

Материјали кои при нормални услови на работење не задржуваат материи со кои доаѓаат во контакт.

Не-производни површини

Види и Производни површини.

Изложени површини од кои капките, кондензатите, течностите или другите материјали не смеат да се исцедуваат, капат, дифундираат или да бидат вовлечени во или на производот, производните површини, отворените пакувања или производните површини за компоненти за пакување.

Непропустливост кон микроорганизми

Способност на материјалот или опремата да спречи навлегување на: бактерии, кваци и габи од надворешната средина (околината) во внатрешноста (на производната зона).

Нетоксични материјали за конструкција

Материјали што не ослободуваат отровни материи при нормални услови на работење.

Нечисти контактни површини

На не-производните контактни површини за време на нормалното работење се насобираат нечистотии кои треба рутински да се чистат за да не дојде до капење или вовлекување на нечистотиите во производт или садот во кој тој се наоѓа (види Површина што доаѓа во контакт со производ).

Нечистотија

Која било непожелна материја на површината на опремата или во околината на производниот процес.

ЗАБЕЛЕШКА: *Нечистотијата може да содржи/не содржи микроорганизми.*

Ниско (основно) ниво на хигиена = ниска грижа или низок ризик

Терминот ниско (основно) ниво на хигиена се однесува само на степенот на хигиена во однос на останатите зони, но тоа значи дека сепак и во оваа зона мора да се применат минимални мерки на ДХП.

Зоните со ниско (основно) ниво на хигиена можат да се поделат на начин предложен во документот на EHEDG бр. 26 за суви материјали.

Зона во која производот не е приемчив на загадување и во која производот е спакуван во финалното пакување. Терминот може да се однесува и на зона каде со суровината се ракува пред тој на пр., да се подложи на микробициден третман.

О

Облоги

Резултат на процес при кој на некоја површина се нанесува различен материјал со што се формира нова површина (3-А).

ЗАБЕЛЕШКА: *Обложување значи нанесување на нов материјал.*

Опасност

Биолошки, хемиски или физички агенс на/во храната што има потенцијал да предизвика негативен ефект врз човечкото здравје (Codex)

оПНП (оперативна програма за неопходни предуслови)

ПНП идентификувана со анализата на опасности како есенцијална, а со цел да ја контролира веројатноста од внесување на опасности за безбедноста на храната и/или загадување или умножување на опасностите за безбедност на храната во производот(ите) или производната околина (ISO 22000).

Отстранливо

Види Лесно отстранливо.

П

Пастеризација

Микробициден топлински третман чија цел е намалување на бројот на какви било присутни штетни микроорганизми до ниво до кое тие веќе не претставуваат значајна опасност за здравјето (Codex).

ЗАБЕЛЕШКА: *Во контекст на EHEDG, пастеризацијата се однесува и на храната и на опремата.*

Патогени микроорганизми

Микроорганизми кои можат да предизвикаат заболување/болест кај луѓето и/или животните.

Види и Индикатор микроорганизми и Релевантни микроорганизми.

Пивка вода

Вода наменета за консумација од страна на човек и тоа според спецификациите на Светската здравствена организација.

ЗАБЕЛЕШКА: *Пивката вода мора да е во сообразност со националната легислатива.*

Плакнење

Отстранување на: производ, нечистотија, хемикалии, остатоци од средства за чистење или каква било туѓ материјал со проток на пивка вода.

ЗАБЕЛЕШКА: *Плакнење се врши: пред чистење, помеѓу чистење и дезинфекција, по дезинфекција и дополнително може да се направи пред почеток на производство.*

ПНП (Програма за неопходни предуслови)

Основни услови и активности за безбедност на храна кои се неопходни за да се одржува постоењето на хигиенска средина во целиот синџир на храна и тоа при производство и ракување и обезбедување на безбеден краен производ и безбедна храна за луѓето (ISO 22000).

ЗАБЕЛЕШКА: *ПНП зависат од тоа за кој сегмент на производство на храна се работи и од типот на организацијата. Примери за еквивалентни поими се: Добра земјоделска практика (ДЗП), Добра ветеринарна практика (ДВП), Добра производна практика (ДПП), Добра хигиенска практика (ДХП), Добра дистрибуциска практика (ДДП) и Добра трговска практика (ДТП).*

Површина што доаѓа во контакт со производ

Сите површини на опремата што намерно или ненамерно доаѓаат во контакт со производот или површини од кои производ, кондензат, течности или материјал може да се исцедува, капе, дифундира или да биде вовлечен во производот или да падне на површините што доаѓаат во контакт со производот или материјалите за пакување.

ЗАБЕЛЕШКА: *Површините што доаѓаат во контакт со производот може да доведат до вкрстено загадување, па затоа мора да се вклучат во анализата на опасности.*

Празно тело

Празни простори, недостапни за чистење и кои можат да станат извор на загадување.

Производ

Храна или состојка на храна што се преработува во опрема за производство.

Проценка на ризик

Научно базиран процес што се состои од следните чекори: (i) идентификација на опасност, (ii) карактеризација на опасност, (iii) проценка на изложеност и (iv) карактеризација на ризик (Codex).

ЗАБЕЛЕШКА: *Проценката на ризик е дел од научниот процес за анализа на ризик, во кој се идентификуваат опасностите и ризик факторите, а ризикот се пресметува.*

Покрај пресметувањето на ризикот, развиениот модел за пресметка на ризикот може да се користи за определувањето на тоа кои делови од синџирот на храна претставуваат најголем ризик или пак може да се употребува за истражување на ефектот на промена на практиките или процесите на ниво на ризик.

Со идентификација на опасностите се идентификуваат определени опасности за посебен производ или процес.

Поимот карактеризација на опасностите значи поврзување на изложувањето кон опасности со ефектите врз јавното здравје (болести, умирање), честопати преку проценка на односот доза-одговор.

Со проценка на изложеност се проценува внесот/изложеноста на некоја опасност на/од потрошувач. Со карактеризација на ризикот се пресметува ризикот од изложување (внес) и се прави проценка на односот доза-одговор (ефект).

Пукнатина

Каква било празнина во која може да се кријат загадувачи како што се микроорганизми, а која е резултат на несоодветен хигиенски дизајн или на оштетување на материјалот, како што се на пример: напукнување, корозија или абење.

Р

Рачно чистење

Отстранување на нечистотии кога опремата е делумно или целосно расклопена.

ЗАБЕЛЕШКА: *Отстранувањето на нечистотиии се врши со хемиски раствори и плакнење со вода и со помош на една или комбинација на четки, не-метални гребалки и црева со висок или низок притисок и помошни рачни средства за чистење.*

Релевантни микроорганизми

Микроорганизми што се способни да загадат, да се размножуваат или да преживеат во производ и кои се штетни за потрошувачите или квалитетот на производот.

Ризик

Функција на веројатност за појава на негативен ефект врз здравјето и тежина на тој ефект што проилзегува од некаква опасност(и) во храната (Codex).

ЗАБЕЛЕШКА 1: *Во терминологијата на Codex поимот „ризик“ се однесува на безбедноста на храната, а не на квалитетот на односните материи. Се изразува како веројатност од појава или фреквенција на негативен здравствен ефект предизвикан од специфична опасност, на пр., „ризикот од појава на болест X кај 100.000 лица годишно во земја Y е n “.*

ЗАБЕЛЕШКА 2: *Во контекст што не е според Codex, поимот ризик е синоним за веројатност.*

С

Санитација

Чистење и по потреба дезинфекција, контрола на штетници и управување со отпад (Codex).

ЗАБЕЛЕШКА: *Некогаш се употребува наместо терминот хигиена.*

Санитација (изведување или вршење - САД)

Процес што се применува на површина што се чисти, а кој е способен да го намали бројот на најотпорните патогени микроорганизми за луѓето за најмалку 5 $\log_{10}$ пати (99.999%), до 7 $\log_{10}$ (99.99999%) со примана на акумулирана топла вода, топол воздух или пареа или со примена на средство за санитација регистрирано во Агенцијата за заштита на животната средина во САД и тоа според упатствата за употреба. Санитацијата може да се изведува со механички или рачни средтва и методи и со употреба на топла вода, воздух, пареа или одобрено средство за санитација.

ЗАБЕЛЕШКА 1: *Во текстовите на Codex и во Европа се употребува терминот дезинфекција.*

ЗАБЕЛЕШКА 2: *Условите во кои се применува овој процес мора да овозможат постигнување на предвидениот број на намлување на бројот на микроорганизми како и при лабораториски услови.*

Соодветност на храна

Обезбедување дека храната е соодветна за исхрана на луѓе и тоа според нејзината намена (Codex).

ЗАБЕЛЕШКА: *Денес, поимот соодветност сé повеќе се заменува со терминот полноценост.*

Споредбена чистливост

Чистливост на опрема во однос на некоја референца.

Средно ниво на хигиена = средна грижа или среден ризик

Може да е производна зона за производи што се осетливи на загадување, но се наменети за група на потрошувачи што не се посебно осетливи и каде не е возможен понатамошен пораст на микроорганизми. Исто така, овој термин може да се однесува за зона што води кон зона со високо ниво на хигиена, но каде пристапот се одвива само преку одредени бариери.

Средство за санитација (САД)

Материја што го редуцира бројот на микроорганизми загадувачи што се наоѓаат на површини до ниво што се смета безбедно во јавното здравје. Според официјалните тестови за средтства за санитација на површини, средство за санитација е хемикалија што го намалува микробното загадување на два стандардни микроорганизми, *Staphylococcus aureus* и *Escherichia coli*, за 99.999% или 5 logs за времетраење од 30 секунди, на температура од 25 ^{0}C. Средствата за санитација на не-производните површини мора да го намалат загадувањето за 99.9% или 3 logs во времетраење од 5 минути.

ЗАБЕЛЕШКА 1: *Во текстовите на Codex и во Европа се употребува терминот* ***средство за дезинфекција****.*

ЗАБЕЛЕШКА 2: *Условите во кои се применува овој процес мора да овозможат постигнување на предвидениот број на намалување на бројот на микроорганизми како и при лабораториски услови.*

Стерилизација

Хемиски процес или процес изведен со топлина или други физички средства чија цел е отстранување или уништување на микроорганизми, вклучувајќи и бактериски спори.

ЗАБЕЛЕШКА 1: *Во САД поимот „комерцијална стерилизација“ се однесува на инактивација на сите микроорганизми што се значајни за јавното здравје и отсуство на микроорганизми што предизвикуваат расипување во нормални услови на складирање.*

ЗАБЕЛЕШКА 2: *Во Велика Британија тоа е термин со кој се означува дезинфекција.*

ЗАБЕЛЕШКА 3: *Стерилизацијата може да се примени како на храна, така и на опрема.*

Стерилизација во место

Стерилизација без расклопување.

Суво чистење

Чистење при кое не се употребува вода.

ЗАБЕЛЕШКА 1: *Сувото чистење се применува и за опремата и за околната средина, со што се спречува или се намалува акумулацијата на непожелни материи како што се остатоци на постар или модифициран производ.*

ЗАБЕЛЕШКА 2: *Сувото чистење најчесто се врши рачно и тоа со употреба на четки и/или вакуум уреди.*

Т

Третман на површина

Процес во кој се менуваат хемиските или механичките својства на постоечката површина.

ЗАБЕЛЕШКА 1: *При овој процес не доаѓа до поставување на нова површина, односно отстранување на постоечкиот материјал.*

ЗАБЕЛЕШКА 2: *Примери за третман на површина се: стругање, полирање, набивање, стврднување на површината со помош на ласерски или електронски зраци, карбуризирање, нитридификација, гревење, оксидација, пасивизација, имплантација на јони, електроплоирање.*

У

Ултра чист процес

Процес при кој се употребува опрема што е дезинфицирана пред употреба и која е заштитена од повторно загадување со микроорганизми кои може да ја нарушат безбедноста и соодветноста на производот.

ЗАБЕЛЕШКА: *Мерките за намалување на оптовареноста со микроорганизми и повторно загадување се помалку строги од оние што се применуваат кај асептичниот процес.*

Управување со ризик

Процес што е различен од проценка на ризикот, а со кој се одмеруваат алтернативни политики во консултација со сите заинтересирани страни, имајќи ја предвид проценката на ризици и другите фактори што се релевантни за здравствената заштита на потрошувачите, а во насока на промоција на практиките за фер трговија и ако е потребно, правење на соодветна превенција и воведување на дополнителни контролни опции (Codex).

ЗАБЕЛЕШКА 1: *За управување со ризик се одгворни владините, националните или интернационалните организации (Codex).*

ЗАБЕЛЕШКА 2: *Управувањето со ризик е политичка проценка за прифатливост на ризиците и за спроведување на мерки со кои се намалуваат овие ризици.*

Услови на нормална употреба

Сите нормални и разумно предвидени услови за работа, вклучувајќи го и чистењето. Овие услови треба да вклучуваат ограничувања за варијабили како што се: време, температура и концентрација.

ЗАБЕЛЕШКА: *Во контекст на EHEDG, овој израз се применува во однос на опремата и нејзините делови или други елементи како на пример на објекти, а не во контекст на производ или потрошувач.*

Х

Хигиена

Види Хигиена на храна.

Хигиена на храна

Сите услови и мерки што се неопходни за да се осигура производство на безбедна и квалитетна храна во која било фаза на производството и синџирот на производство на храна (Codex).

Хигиенска интеграција

Процес на комбинирање или аранжирање на две или повеќе парчиња на опрема или компоненти кои заедно ќе работат на хигински начин.

Хигиенска опрема класа I

Опрема што може да се чисти во место и може да се исчисти од микроорганизми без расклопување.

Хигиенска опрема класа II

Опрема што е чистлива дури по расклопување и што не содржи микроорганизми дури по повторното склопување.

Хигиенски зони - ниска, средна и висока

Види Зонирање.

Хигиенско инженерство и дизајн

Дизајнирање и инженерство на опрема и објекти со што се обезбедува произвдство на безбедна и храна, соодветна за човечка употреба.

Ч

ЧВМ (чистење во место)

Систем со кој се чисти само со циркулација и/или со проток на раствори од хемиски детергенти и плакнење со вода на механички начин и тоа во и над површините што се чистат, без притоа опремата да се расклопува (адаптирано од ISO 22000)

ЗАБЕЛЕШКА: *Ефикасноста на ЧВМ зависи од - време, температура, титрација, турбуленција и технологија (на анг. 5T:- time, temperature, titration, turbulence and technology). Кога ЧВМ се врши во сува зона, тогаш тоа треба да е дизајнирано на начин што не дозволува преминување на вода во околната средина.*

ЧВМе (Чистење вон место)

Види и Влажно чистење.

Систем во кој опремата се расклопува и се чисти во танк или во автоматска перална со циркулација на раствор за чистење и одржување на минималната температура за цело време на одвивање на процесот (ISO 22000).

ЗАБЕЛЕШКА: *ЧВМе може да е изведува рачно или механички и тоа само кога опремата е делумно или целосно расклопена.*

Чиста соба (просторија)

Просторија во која е контролирана концентрацијата на честички во воздухот и која е конструирана и употребувана на начин што го минимизира воведувањето, создавањето и задржувањето на честички во внатрешноста на просторијата и во која другите релевантни параметри, на пр., температурата, влажноста и притисокот ако е потребно може да се контролираат (EN ISO 14698-1).

Чистење

Отстранување на нечистотија, остатоци од храна, прашина, мрснотија или друга непожелна материја (Codex).

Чистливост

Својство на материјалите или опремата за лесно отстранување на нечистотии.

Види и Споредбена чистливост

Чистливост во место (види и ЧВМ)

Види и ЧВМ (чистење во место)

Соодветност за лесно чистење без расклопување.

Референци

3-A Sanitary Standards, Inc., http://www.3-a.org

AFNOR (Association française de normalisation). NF V01-006:2008 Place of the HACCP system and application of its principles for controlling the safety of food and animal feeding stuffs

British Standards Institute. BS 5283:1986 :Glossary of terms relating to disinfectants http://bsonline.techindex.co.uk

Codex Alimentarius Commission, Food Hygiene – Basic Texts (Fourth Ed.). http://www.fao.org/docrep/012/a1552e/a1552e00.htm (accessed 2011-08-22)

Codex Alimentarius Commission, Guidelines for the validation of food safety control measures, CAC/GL 69 – 2008

www.codexalimentarius.net/download/standards/11022/cxg_069e.pdf (accessed 2011-08-22)

Codex Alimentarius Commission, Procedural Manual (Twentieth Ed.) 2011.

http://www.codexalimentarius.net/web/procedural_manual.jsp (accessed 2011-08-22)

EHEDG Doc 26. Hygienic Engineering of Plants for the Processing of Dry Particulate Materials, November 2003

EN ISO 9000:2005. Quality Management systems. Fundamentals and Vocabulary.

EN ISO 14698-1:2003. Cleanrooms and associated controlled environments. Biocontamination control. General principles and methods.

EN ISO 22000:2005. Food safety management systems -- Requirements for any organization in the food chain.

IDF. International Dairy Federation/Fédération International de Laiterie, 70/B, Boulevard Auguste Reyers, 1030 Brussels - Belgium
www.fil-idf.org