

DEFINICJE HACCP

Analiza zagrożeń – proces zbierania i oceny informacji na temat zagrożeń i warunków sprzyjających ich występowaniu w celu stwierdzenia, które z nich są istotne dla bezpieczeństwa żywności i powinny być umieszczone w planie HACCP.

Audyt – systematyczny, niezależny i udokumentowany proces uzyskiwania dowodów z audytu oraz jego obiektywnej oceny w celu określenia spełnienia kryteriów audytu.

Audytor – osoba posiadająca kwalifikacje niezbędne do przeprowadzenia audytu.

Bezpieczeństwo żywności – jest to ogół warunków, które muszą być spełnione i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością oraz środkami żywienia zwierząt gospodarskich, w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka.

Drzewo decyzyjne – sekwencja pytań stawianych w celu ustalenia, czy dany etap powinien być krytycznym punktem kontroli.

Działanie korygujące – każde działanie podjęte wówczas, gdy monitorowanie wskazuje, że CCP wymyka się spod kontroli.

Działanie zapobiegawcze – każde działanie lub przedsięwzięcie organizacyjne, które może zostać podjęte w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub zredukowania zagrożenia do akceptowalnego poziomu.

FIFO (First in, First out) – ogólna zasada, zgodnie z którą towary najdłużej składowane w magazynie wydawane są w pierwszej kolejności – „pierwsze weszło, pierwsze wyszło”.

GHP (Good Hygiene Practice) – Dobra Praktyka Higieniczna to działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.

GMP (Good Manufacturing Practice) – Dobra Praktyka Produkcyjna to działania, które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełnione, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywała się w sposób zapewniający jej właściwą jakość zdrowotną zgodnie z przeznaczeniem.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli. System, który identyfikuje, ocenia i kontroluje zagrożenia istotne dla bezpieczeństwa żywności.

Identyfikacja – dokumenty i oznaczenia, dzięki którym możliwe jest rozpoznanie i ustalenie tożsamości wyrobu.

Identyfikowalność – wszelkie działania mające na celu prześledzenie historii wyrobu w łańcuchu żywnościowym poczynając od zidentyfikowania partii produktu i surowców zużytych do jego produkcji, po określenie kanałów jego dystrybucji.

Inspekcja zakładu – działania obejmujące określone zadania, do których zweryfikowania może być wyznaczona każda odpowiednia osoba. Inspekcja oznacza wizyty w różnych strefach w celu sprawdzenia zgodności.

Kontrola – proces zmierzający do ustalenia, czy prawidłowe procedury lub parametry mają miejsce w trakcie produkcji.

Kontrolowanie – każde konieczne działanie przeprowadzane dla zapewnienia utrzymania parametrów procesu ustalonych w Planie / Księdze HACCP.

Krytyczny punkt kontroli (CCP) – etap, który koniecznie musi być pod kontrolą, aby zapobiec zagrożeniu, wyeliminować je lub zmniejszyć do akceptowalnego poziomu.

Monitorowanie – przeprowadzanie kolejno zaplanowanych obserwacji lub pomiarów parametrów kontrolnych w celu stwierdzenia, czy dany CCP znajduje się pod kontrolą.

Odchylenie – jest to stwierdzenie niemożliwości utrzymania procesu w założonych limitach dla danego punktu krytycznego. Moment podjęcia decyzji o dalszych losach prowadzonego procesu.

Prawo żywnościowe – zespół norm prawnych, które ustalają zasady wytwarzania oraz obrotu surowcami, produktami spożywczymi, używkami, przedmiotami użytku wchodzącymi w kontakt z nimi w zakresie niezbędnym do ochrony zdrowia i zaspokojenia oczekiwań konsumentów.

Punkt kontroli (CP) – etap, w którym dokonuje się pomiaru lub obserwacji w celu wyeliminowania lub zredukowania zagrożenia oraz utrzymania właściwych parametrów technologicznych.

Ryzyko – prawdopodobieństwo wystąpienia zagrożenia.

Schemat procesu – systematyczne, graficzne przedstawienie sekwencji etapów mających miejsce przy wytwarzaniu danego produktu lub surowca.

Wartość krytyczna – wartość parametru wraz z granicami tolerancji pozwalająca odróżnić stan akceptowalny od nieakceptowalnego.

Weryfikacja – zastosowanie metod, procedur, testów i innych ocen, jako uzupełnienie monitorowania w celu określenia zgodności czynności produkcyjnych z Księgą HACCP i przegląd elementów planu HACCP.

Zagrożenie – biologiczny, chemiczny lub fizyczny czynnik w żywności lub zdarzenie, które może niekorzystnie wpłynąć na zdrowie konsumenta.

Zapis – dokument, w którym przedstawiono uzyskane wyniki lub dowody przeprowadzonych działań.