

DICȚIONAR DE TERMENI HACCP

Acțiune corectivă

Măsura ce trebuie luată în momentul în care se evidențiază o tendință de pierdere a controlului în punctele critice de control (CCP).

Arbore decizional pentru identificarea CCP

Succesiune de întrebări la care se va răspunde în scopul identificării dacă un punct de control este critic sau nu.

Arbore decizional pentru identificarea riscurilor

Succesiune de întrebări la care se va răspunde în scopul luării deciziei dacă un risc de orice natură reprezintă un pericol real la manipularea sau prelucrarea unui anumit produs alimentar.

Auditul planului HACCP

Examinare sistematică și independentă al carei scop este stabilirea faptului că activitățile incluse în planul HACCP se desfășoară corespunzător și sunt atinse obiectivele propuse.

Auditul sistemului HACCP

Examinare sistematică și independentă al cărei scop este stabilirea faptului ca planul HACCP s-a implementat corespunzător și sistemul HACCP existent funcționează conform prescripțiilor.

A Controla (verb)

A lua toate măsurile necesare pentru a garanta și menține conformitatea cu criteriile definite în planul HACCP.

Controlul calității

Asigurarea calității nu atât prin efectuarea de teste, verificări și analize de laborator, ci prin aplicarea de măsuri preventive.

Defect critic

Defect ce poate avea consecințe grave asupra sănătății consumatorului.

Deviație

Abatere de la limita critică într-un punct critic de control.

Diagrama de flux

Succesiune detaliată a etapelor într-un proces de manipulare și fabricare a unui produs alimentar.

Echipa HACCP

Echipa care realizează studiul HACCP și care este alcătuită din persoane reprezentând o gamă largă de domenii de activitate relevante pentru respectivul studiu.

HACCP (Hazard Analysis. Critical Control Points - Analiza Riscurilor. Puncte Critice de Control)

Sistem ce reprezintă o metodă de abordare sistematică a asigurării inocuității alimentelor. Aceasta se bazează pe identificarea, evaluarea și ținerea sub control a risurilor care ar putea interveni în procesele de manipulare, fabricare sau distribuție a produselor alimentare.

Ingredient sensibil

Orice ingredient care este asociat unui risc recunoscut.

Limita critică

Valoare prescrisă într-un punct critic de control a unui parametru al produsului sau procesului, prin depășirea căreia se pune în pericol sănătatea consumatorului.

Măsura preventivă

Acțiune sau activitate care este necesară pentru eliminarea sau reducerea până la un nivel acceptabil a riscurilor.

Monitorizare

Verificarea (prin teste, analize sau măsurători) faptului că prelucrarea și manipularea în fiecare punct critic de control este conformă criteriilor stabilite.

Nivel obiectiv

Valoarea într-un punct critic de control a unui parametru, a cărei atingere permite menținerea sub control a riscurilor identificate.

Plan HACCP

Document scris care cuprinde pe larg procedurile ce trebuie urmate, conform principiilor HACCP.

Punct Critic de Control (CCP)

Punct care va conduce la eliminarea sau reducerea riscurilor la un nivel acceptabil, cu condiția să fie sub control. Punct critic de control poate fi orice fază a producției și prelucrării (materii prime, transport la fabrica unde se prelucrează, depozitează).

Punct de control (CP)

Orice etapă a procesului de fabricație în care trebuie exercitat un anumit grad de control, dar în care pierderea controlului nu conduce la amenințarea sănătății consumatorului.

Revizuirea planului HACCP

Verificarea periodică, bine documentată, a planului HACCP de către echipa HACCP, în scopul modificării acestuia.

Risc

Un potențial "rău", reprezentat de un element de natură microbiologică, chimică sau fizică, care poate să afecteze sănătatea consumatorului.

Severitate

Periculozitatea unui risc pentru sănătatea consumatorului.

Sistem HACCP

Rezultatul aplicării principiilor HACCP.

Supraveghere

Apelarea la o serie de observații și măsurători pentru a determina dacă un CCP este sub control.

Toleranța

Intervalul din jurul unui nivel obiectiv, în care se permite variația unui parametru.

Validare

Obținerea unor dovezi ca planul HACCP este funcțional și eficient.

Verificare

Utilizarea unor teste suplimentare și a analizării înregistrărilor monitorizării, în scopul determinării dacă sistemul HACCP este aplicat, funcționează conform planului și monitorizarea este realizată efectiv și eficient.