European Hygienic Engineering & Design Group

EHEDG specialiųjų terminų žodynas

Versija 2012/06.G02

Šis dokumentas pakeičia 1991 m. gegužės mėn. (pakeitimai – 1993 m. gruodžio mėn., 2003 m. gruodžio mėn.) dokumentą ,,Higieniško perdirbimo ir įrangos projektavimo svarbių sąvokų apibrėžimai" ir Terminų žodyno versiją 2004/04.G01.

Šiame dokumente pateikiami sąvokų apibrėžimai suteikia pagrindą vienodam EHEDG gairių dokumentuose ir lediniuose naudojamų sąvokų, frazių ir išsireiškimų interpretavimui. Kuomet tinkama, naudojami oficialių institucijų patvirtinti apibrėžimai. Kai kurie šių apibrėžimų gali būti naudojami konkrečiuose gairių dokumentuose.

Šis dokumentas parengtas bendradarbiaujant su 3-A Standards Inc.

Turinys

A 2
B 2
C 2
D 4
E 5
F 5
G 6
H 6
I 7
L 8
M 8
N 8
P 9
R 10
S 11
U 13
V 13
W 13
Z 14

A

Aseptinė (sterili) įranga

Higieniškai suprojektuota įranga, sterilizuojama ir nepralaidi mikroorganizmams, taip išlikdama sterilios būklės.

Aseptinis (sterilus) procesas

Procesas, kuriame naudojama įranga yra sterilizuota prieš ją naudojant ir kuris, veikimo sąlygomis yra apsaugotas nuo pakartotinio užteršimo mikroorganizmais.

Taip pat žr. Ypatingos švaros procesas

Prieinamas

Žr. Lengvai ar paprastai prieinamas

B

Bio-aerozolis

Biologinės medžiagos, disperguotos dujinėje aplinkoje. (EN ISO 14698-1)

Biologinis užteršimas

Medžiagų, prietaisų, žmonių, paviršių, skysčių, dujų ar oro užterštumas gyvybingomis dalelėmis.
(ISO 14698-1)

Bioplėvelės

Mikroorganizmų sankaupos, prisitvirtinusios prie paviršiaus.

PASTABA: *bioplėvelės dažnai, tačiau ne visada, būna įsitvirtinę mikroorganizmų išskirtose polimerinėse medžiagose.*

C

SVT (svarbus valdymo taškas)

Bet kuris etapas, kuris gali būti valdomas ir kuris yra būtinas siekiant užkirsti kelią ar pašalinti pavojų maisto saugai ar sumažinti jį iki priimtino lygio. (Codex)

PASTABA*: Visi SVT turi būti stebimi ir esant nukrypimams turi būti daromi atitaisymai ir imamasi korekcinių veiksmų.*

CIP (valymas vietoje)

Valymas mechaniniu būdu, tik cirkuliuojant ir (ar) leidžiant srove plovimo medžiagų tirpalus bei skalavimo vandenį ant arba virš valomų paviršių, neišardant įrangos (adaptuota forma ISO 22000)

PASTABA*: CIP efektyvumas priklauso nuo 5 faktorių (angl. 5T's) – laiko, temperatūros, titravimo, turbulencijos ir technologijos. Kuomet CIP atliekamas sausoje zonoje, sistema turėtų būti suprojektuota taip, kad į aplinką nepatektų joks vanduo.*

Nuvalomumas

Medžiagų ar įrangos tinkamumas lengvai atlikti valymą užsiteršus.
Žr. taip pat Lyginamasis nuvalomumas

Valymas

Teršalų, maisto likučių, purvo, riebalų ar kitų netinkamų medžiagų pašalinimas. (Codex)

Švari patalpa

Patalpa, kurioje kontroliuojama ore esančių dalelių koncentracija ir kuri yra sukonstruota bei naudojama taip, kad būtų minimalus dalelių patekimas, susidarymas ir išsilaikymas patalpoje, ir kurioje yra tinkamai kontroliuojami kiti svarbūs parametrai, pvz. temperatūra, drėgmė ir slėgis. (EN ISO 14698-1)

Dangos

Rezultatas proceso, kurio metu yra nusodinama kita medžiaga, sukurianti naują paviršių.(3-A)

PASTABA: *paviršiaus padengimas sukuria naują medžiagą.*

Komercinė sterilizacija

(žr. Sterilizacija)

Lyginamasis nuvalomumas

Įrangos nuvalomumas, lyginant su etalonu.

Numatomo naudojimo sąlygos

Visos įprastai ir logiškai tikėtinos eksploatavimo sąlygos, įskaitant ir valymo sąlygas. Visos šios sąlygos turi apibrėžti ribas kintamiesiems, tokiems kaip laikas, temperatūra ir koncentracija.

PASTABA*: EHEDG kontekste, ši sąvoka taikoma įrangos ir jos dalių ar kitų elementų, pvz. statinio, naudojimo, o ne produkto vartojimo kontekste.*

Teršalai

Atsitiktinai į maistą patekusi ar įdėta bet kokia biologinė ar cheminė medžiaga, svetimkūnis ar kita pašalinė medžiaga, galinti pakenkti maisto saugai ar tinkamumui vartoti. (Codex)

Užteršimas

Teršalų patekimas ar buvimas maiste ar maisto aplinkoje. (Codex)

Kontroliuojama aplinka

(žr. Suskirstymas zonomis)

Kontrolės priemonė

Bet koks veiksmas ar veikla, kuri gali būti naudojama užkirsti kelią ar pašalinti pavojų maisto saugai ar sumažinti jį iki priimtino lygio. (Codex)

PASTABA*: Kontrolės priemonės yra nustatomos įdiegus geros higienos praktiką (GHP) ir yra skirtos kontroliuoti rizikos veiksnius, kurių nebuvo išvengta, jie nebuvo pašalinti ar sumažinti taikant GHP.*

COP (valymas išardžius)

Tai pat žr. Šlapias valymas

Valymas, kai įranga yra išardoma ir valoma cisternoje ar automatiniame plovimo aparate cirkuliuojant plovimo tirpalui ir palaikant minimalią temperatūrą valymo ciklo metu. (ISO 22000)

PASTABA*: COP gali būti atliekamas rankiniu ar mechaniniu būdais kuomet įranga yra dalinai ar pilnai išardoma.*

Koregavimo veiksmai

Veiksmai atliekami siekiant pašalinti nustatyto neatitikimo ar kitos nepageidaujamos situacijos priežastį. (ISO 22000)

***PASTABA**: Koregavimo veiksmai yra susiję su procesais. Koregavimo veiksmų tikslas yra atkurti atitiktį pagal nustatytas kritines ribas ir taip užtikrinti, kad kontrolės priemonė atstato lauktą poveikį. Akcentuojant SVT, turi būti atlikta analizė siekiant nustatyti pagrindinę priežastį (-is) sąlygojusią kritinių ribų viršijimą. (NF V01-006)*

Koregavimas

Veiksmas, kuriuo pašalinama nustatyta neatitiktis. (ISO 22000)

***PASTABA:** Koregavimas yra susijęs su produktais (NF V01-006). Koregavimas gali būti, pavyzdžiui, pakartotinis perdirbimas, tolesnis perdirbimas ir (ar) neigiamų neatitikimo pasekmių eliminavimas (tokių kaip nukreipimas kitokiam naudojimui ar specifinis produkto ženklinimas) (ISO 22000).*

Įtrūkimas

Bet kokia ertmė, kurioje gali užsilaikyti ar slėptis teršalai, tokie kaip mikroorganizmų ląstelės, atsiradusi dėl netinkamo higieninio projektavimo ar medžiagos pažeidimo, tokio kaip įtrūkimas, korozija ar susidėvėjimas.

D

Aklina vieta / sritis

Vidinė įrangos dalis, sritis ar vieta, kurioje gali užstrigti ar užsilaikyti produktas, ingredientas ar kita pašalinė medžiaga ir kurioje plovimui, dezinfekcijai ar skalavimui naudojamų medžiagų tekėjimas yra sumažėjęs arba jo išvis nėra, ir tai sąlygoja nešvarumų kaupimąsi bei valymo, dezinfekavimo ir skalavimo neveiksmingumą.

Diafragma

Plonas medžiagos lakštas suformuojantis neakytą (neporingą) pertvarą tarp produkto ir matavimo jutiklio arba jungiklio.

Dezinfekcinė priemonė

Cheminė medžiaga, naudojama po valymo siekiant sumažinti paviršiuje liekančių gyvybingų mikroorganizmų populiaciją.

***PASTABA 1:** Dezinfekcinė priemonė nėra skirta visiškai sunaikinti visų rūšių mikroorganizmus ar sporas (Žr. Sterilizacija)).*

***PASTABA 2:** JAV maisto pramonėje dažniau vartojimas terminas ,,sanitizer" (žr.* Dezinfekcinė priemonė*)*

Dezinfekcija

Aplinkoje esančių mikroorganizmų skaičiaus sumažinimas, naudojant chemines medžiagas ir (ar) taikant fizinius metodus, iki tokio lygio, kuris nesukelia grėsmės maisto saugai ir tinkamumui. (Codex)

PASTABA 1: *mikroorganizmų, bet , paprastai, ne bakterijų sporų sunaikinimas (BSI 5283). Dezinfekcija sumažina mikroorganizmų populiaciją iki atitinkamai paskirčiai priimtino lygio, pvz., iki tokio lygio, kad jie nesukeltų grėsmės nei sveikatai, nei maisto kokybei.*

PASTABA 2: *JAV maisto pramonėje dažniau naudojamas anglų kalbos terminas ,,sanitization" (žr.* Sanita*).*

Sausas valymas

Valymas, kurio metu visiškai nenaudojamas vanduo.

PASTABA 1: *Sausas valymas naudojamas įrangoje ir aplinkoje siekiant užkirsti kelią ar sumažinti nepageidaujamų medžiagų, tokių kaip seno ar modifikuoto produkto likučiai, susidarymą.*

PASTABA 2: *Sausas valymas dažniausiai atliekamas rankiniu būdu naudojant šepečius ir (ar) dulkių siurblius.*

E

Lengvai ar paprastai prieinamas

Vieta, kurią personalas gali saugiai pasiekti nuo grindų, platformos ar kitos pastovios darbo vietos. (3-A)

Lengvai ar paprastai pašalinamas

Greitai atskiriamas nuo įrangos, esant poreikiui, naudojant paprastus rankinius įrankius. Pastarieji yra reikmenys, kuriuos paprastai naudoja montuojantys, eksploatuojantys ir valantys darbuotojai, pvz. atsuktuvas, veržliaraktis ar plaktukas. (3-A)

F

Maisto higiena

Visos sąlygos ir priemonės būtinos užtikrinti maisto saugą ir tinkamumą visose maisto gamybos grandinės etapuose. (Codex)

Maisto sauga

Užtikrinimas, kad maistas nepakenks vartotojui, kai maistas yra paruoštas ir (ar) valgomas pagal jo numatytą paskirtį. (Codex)

Maisto tinkamumas

Užtikrinimas, kad maistas yra priimtinas žmogaus vartojimui pagal jo numatytą paskirtį (Codex).

PASTABA*: Šiuo metu dažniau naudojamas maisto ,,tinkamumo", o ne ,,visavertiškumo" terminas.*

G

GHP (geros higienos praktika)

Priemonės taikomos maisto gamybos grandinės metu (nuo pirminio maisto pagaminimo iki pateikimo galutiniam vartotojui), siekiant užtikrinti, kad maistas yra saugus ir tinkamas vartoti žmonėms.

PASTABA 1: *GHP yra būtinosios programos pagal ISO 22000 (žr.* BP (būtinoji programa)*).*

PASTABA 2: *GHP taikymas yra būtina išankstinė sąlyga atliekant bet kokią* RVASVT *studiją. (žr. RVASVT (Rizikos veiksnių analizės svarbių valdymo taškų)* sistema *sistema)*

GLP (Geros laboratorijos praktika)

GLP apibrėžia kaip yra planuojamas, atliekamas, prižiūrimas ir užfiksuojamas laboratorijos darbas, siekiant užtikrinti rezultatų tikslumą ir patikimumą, saugą ir efektyvumą laboratorijoje.

GGP (Geros gamybos praktika)

Visos procedūros, procesai, priemonės ir veiksmai skirti tinkamumui ir saugai pastoviai užtikrinti.

PASTABA *1: GGP yra būtinosios programos pagal ISO 22000 (žr. PRP (būtinoji programa)).*

PASTABA *2: GGP yra taikoma visoje maisto gamybos grandinėje.*

H

RVASVT (Rizikos veiksnių analizės svarbių valdymo taškų) sistema

Sistema, padedanti nustatyti, įvertinti ir kontroliuoti maisto saugai svarbius rizikos veiksnius. (Codex)

PASTABA: *RVASVT studija turi būti atliekama rengiant naujus produktus ir procesus, apimančius naują įrangą, taip pat tais atvejais, kuomet daromi pakeitimai esamose linijose ar produktuose.*

Rizikos veiksnys

Maiste esanti biologinė, cheminė ar fizinė medžiaga arba jo būklė, galinti sukelti neigiamą poveikį sveikatai. (Codex)

Rizikos veiksnių analizė

Informacijos apie rizikos veiksnius ir juos sukeliančias sąlygas rinkimo ir įvertinimo procesas, kuriuo siekiama nustatyti, kurie iš jų yra svarbūs maisto saugai ir todėl turėtų būti įtraukti į RVASVT planą. (Codex)

PASTABA 1: *Rizikos veiksnių analizė yra esminis etapas įgyvendinant RVASVT planą.*

PASTABA 2: *Rizikos veiksnių analizės nereikėtų maišyti su rizikos analize.*

Ypatingos priežiūros sritys

Žr. Suskirstymas zonomis

Tuščiaviduris korpusas

Tuščios vietos, neprieinamos valymui, kurios gali tapti užteršimo šaltiniais.

Higiena

Žr. Maisto higiena

Higienos sritys – žemo, vidutinio ir aukšto lygio

Žr. Suskirstymas zonomis

Higieniškas projektavimas ir inžinerija

Įrangos ir patalpų projektavimas ir inžinerija užtikrinantys, kad maistas yra saugus ir tinkamas vartoti žmonėms.

I higieniškumo klasės įranga

Įranga, kuri gali būti valoma vietoje ir atitinkami mikroorganizmai gali būti pašalinami jos neišardžius.

II higieniškumo klasės įranga

Įranga, kuri valoma išardžius ir atitinkami mikroorganizmai gali būti pašalinami ją surinkus.

Higieniška integracija

Dviejų ar daugiau įrangos dalių ar komponentų suderinimas ar išdėstymas, kad jie galėtų dirbti kartu higieniškai.

I

Indikatoriniai mikroorganizmai

Mikroorganizmai, kurių buvimas rodo GHP prastą veikimą.

PASTABA*: Jų kiekis rodo galimą produkto užteršimą patogeniniais mikroorganizmais.*

Numatomos naudojimo sąlygos

Žr. Numatomo naudojimo sąlygos

Nuvalomumas vietoje (žr. t. p. CIP)

Įrangos tinkamumas išvalyti jos neišardant. Žr. t. p. CIP (valymas vietoje)

L

Nedidelės (bazinės) priežiūros sritys

žr. Suskirstymas zonomis

M

Rankinis valymas

Nešvarumų pašalinimas, kai įranga yra dalinai ar visiškai išardyta.

PASTABA: *Nešvarumų pašalinimas atliekamas rankomis, naudojant cheminių medžiagų tirpalus ir skalaujant vandeniu, naudojant vieną ar kelis šepečius, ne metalinius šveistukus ir grandiklius bei žemo ar aukšto slėgio žarnas.*

Mechaninis valymas

Valymas atliekamas mechaniniu būdu tiktai cirkuliuojant ir (ar) leidžiant srove cheminių plovimo medžiagų tirpalus ir skalavimui skirtą vandenį ant ir virš valomų paviršių.

Vidutinės priežiūros sritys

žr. Suskirstymas zonomis

Membrana

Medžiagos lakštas, pralaidus tirpale esančioms medžiagoms.

PAVYZDYS*: atbulinio osmoso membrana vandens apdorojimui.*

Mikrobinis sandarumas / atsparumas

Medžiagos ar įrangos gebėjimas užkirsti kelią bakterijų, mielių ir pelėsių patekimui iš išorės (aplinkos) į vidų (produkto sritį).

Mikroorganizmas

Mikroorganizmai yra gyvi organizmai, kuriuos stebėti galime tik per mikroskopą.

PASTABA *1: Mikroorganizmai apima bakterijas, archėjas, virusus ir tam tikrus protozojus, dumblius bei grybelius.*

PASTABA *2: dauguma mikroorganizmų yra vienaląsčiai.*

Stebėsena

Suplanuotų stebėjimų ar matavimų vykdymas siekiant įvertinti ar kontrolės priemonės veikia taip, kaip numatyta. (ISO 22000)

PASTABA*: Stebėsena atliekama* ***tuo metu kai*** *yra taikomos kontrolės priemonės.*

N

Neabsorbuojančios medžiagos

Medžiagos, kurios numatytomis naudojimo sąlygomis nesulaiko savyje medžiagų su kuriomis kontaktuoja.

Paviršiai, kurie nesiliečia su produktu

žr. t. p. Paviršiai, kurie liečiasi su produktu

Paviršiai, nuo kurių nukritę ar nutiškę produktai, kondensatas, skysčiai ar kitos medžiagos negali nuvarvėti, nulašėti, pasklisti ar būti įtraukti į produktą ar ant jo, ant su produktu besiliečiančių paviršių, atvirų pakuočių ar ant pakuočių komponentų, besiliečiančių su produktu.

Netoksiškos konstrukcinės medžiagos

Medžiagos, kurios numatytomis naudojimo sąlygomis neišskiria toksinių medžiagų.

P

Pasterizavimas

Mikrobiocidinis apdorojimas karščiu siekiant sumažinti bet kokių esančių pavojingų mikroorganizmų kiekį iki tokio lygio, kad jie nesukeltų rimto pavojaus sveikatai. (Codex)

***PASTABA**: EHEDG kontekste, pasterizavimas taikomas ir įrangai, ir maistui.*

Patogeniniai mikroorganizmai

Mikroorganizmai, kurie gali žmonėms ir (ar) gyvūnams sukelti ligas / susirgimus.

BP (būtinoji programa)

Pagrindinės maisto saugos sąlygos ir veiksmai, kurie yra būtini užtikrinti tinkamą higienišką aplinką maisto gamybos grandinėje, gaminant, tvarkant ir tiekiant galutinius saugius produktus ir saugų maistą žmonėms vartoti. (ISO 22000).

***PASTABA**: Reikalingos programos priklauso nuo tos maisto grandinės dalies, kurioje organizacija dirba ir nuo organizacijos pobūdžio. Atitinkantys pavyzdžiai yra: Gero žemės ūkio praktika (GAP), Geros veterinarijos praktika (GVP), Geros gamybos praktika (GGP), Geros higienos praktika (GHP), Geros produkcijos praktika (GPP), Geros distribucijos praktika (GDP) ir Geros prekybos praktika (GTP).*

eBP (eksploatavimo būtinoji programa)

Rizikos veiksnių analizės nustatyta PRP, kuri yra būtina siekiant kontroliuoti galimų maisto saugos rizikos veiksnių susidarymą ir (ar) užteršimą ar maisto saugos rizikos veiksnių paplitimą produktuose ar gamybos aplinkoje. (ISO 22000).

Patogeniniai mikroorganizmai

Mikroorganizmai, kurie gali turėti neigiamą poveikį sveikatai.

žr. t. p. **Indikatoriniai mikroorganizmai, Susiję mikroorganizmai**

Geriamas vanduo

Žmonių vartojimui skirtas vanduo, atitinkantis Pasaulio sveikatos organizacijos specifikaciją.

***PASTABA:** Geriamas vanduo turi atitikti nacionalinių teisės aktų reikalavimus.*

Produktas

Maistas ar sudėtinė maisto dalis perdirbta įrangoje.

Paviršiai, kurie liečiasi su produktu

Paviršiai, kurie tikslingai ar atsitiktinai liečiasi su produktu ir paviršiai nuo kurių nutiškę produktai, kondensatas, skysčiai ar medžiagos gali nuvarvėti, nulašėti, pasklisti ar būti įtraukti į produktą ar ant paviršių, kurie liečiasi su produktu arba su pakavimo medžiagų paviršiais, turinčiais sąlytį su produktu.

***PASTABA**: Paviršiai, kurie liečiasi su produktais, gali prisidėti prie kryžminės taršos ir todėl privalo būti įtraukti į rizikos veiksnių analizę.*

R

Susiję mikroorganizmai

Mikroorganizmai, galintys užteršti produktą, jame daugintis ar išgyventi, ir galintys pakenkti vartotojui ar produkto kokybei.

Pašalinamas

žr. Lengvai ar paprastai pašalinamas

Skalavimas

Produkto, nešvarumų, cheminių medžiagų, plovimo medžiagų likučių ar bet kokių nepageidaujamų medžiagų pašalinimas geriamo vandens srove.

***PASTABA**: skalavimas atliekamas prieš valymą, tarp valymo ir dezinfekcijos, po dezinfekcijos ir papildomai gali būti atliekamas prieš gamybos procesą.*

Rizika

Iš maisto rizikos veiksnio (-ių) išplaukianti neigiamo poveikio sveikatai tikimybės ir to poveikio stiprumo funkcija. (Codex)

***PASTABA 1:** Codex terminologijoje ,,rizika" siejama su maisto sauga, o ne su maisto kokybe. Rizika išreiškiama kaip neigiamo poveikio sveikatai, sąlygoto tam tikro rizikos veiksnio, dažnumo tikimybė, pvz. ,,D ligos rizika X šalyje, šimtui tūkstančių žmonių per metus yra n".*

***PASTABA 2:** Kitame nei Codex kontekste, rizika naudojama kaip tikimybės ar tikėtinumo sinonimas.*

Rizikos analizė

Procesas, kurį sudaro trys esminiai komponentai: rizikos įvertinimas, rizikos valdymas ir pranešimas apie riziką. (Codex)

***PASTABA**: Už rizikos veiksnių analizę yra atsakingi maisto gamintojai, o rizikos analizė yra visuomenės sveikatos klausimas.*

Rizikos įvertinimas

Moksliškai pagrįstas procesas, susidedantis iš šių elementų: 1) rizikos veiksnio nustatymo, 2) rizikos veiksnio apibūdinimo, 3) poveikio įvertinimo ir 4) rizikos apibūdinimo. (Codex)

***PASTABA**: Rizikos įvertinimas yra mokslinė rizikos analizės dalis, kurioje yra nustatomi rizikos veiksniai ir rizikos faktoriai ir apskaičiuojama rizika.*

Greta galutinio rizikos apskaičiavimo, parengtas rizikos modelis gali pasitarnauti nustatant rizikingiausias maisto gamybos grandinės dalis ar tiriant veiklos ar proceso pokyčių poveikį rizikos lygiui visoje grandinėje.

Rizikos veiksnių nustatymas yra atitinkamų rizikos veiksnių produkte ar procese nustatymas;

Rizikos veiksnio apibūdinimas susieja rizikos veiksnio poveikį su jo įtaka visuomenės sveikatai (liga, mirtis), dažnai įvertinant priklausomybę nuo dozės;

Poveikio įvertinimas leidžia nustatyti galimo suvartojimo / poveikio vartotojui apimtį ; rizikos apibūdinimas apskaičiuoja riziką nuo poveikio (suvartojimo) apimties ir pasekmių priklausomybę nuo dozės rodiklio.

Rizikos valdymas

Procesas, kuris nuo rizikos įvertinimo skiriasi tuo, kad konsultuojantis su suinteresuotomis šalimis yra įvertinamos elgsenos alternatyvos, atsižvelgiama į įvertintą riziką ir kitus vartotojų apsaugai ir sąžiningos prekybos praktikai svarbius veiksnius, o prireikus pasirenkamos atitinkamos prevencijos ir kontrolės priemonės. (Codex)

***PASTABA 1:** Rizikos valdytojai yra tarptautinės ar nacionalinės valdžios institucijos (Codex).*

***PASTABA 2:** Rizikos valdymas yra politinis rizikos įvertinimas ir prireikus šios rizikos prevencijai reikalingų priemonių įgyvendinimas.*

Pranešimas apie riziką

Rizikos vertintojų, rizikos valdytojų, vartotojų, pramonės įmonių, akademinės bendruomenės ir kitų suinteresuotų šalių tarpusavio keitimasis informacija ir nuomonėmis dėl rizikos, rizikos faktorių ir rizikos suvokimo rizikos analizės procese. (Codex)

***PASTABA 1:** Pranešimų apie riziką procesas apima skaidrų rizikos vertintojų (mokslininkų) ir rizikos valdytojų (nacionalinių ar tarptautinių institucijų) bendravimą.*

***PASTABA 2:** Rizikos įvertinimo ir rizikos valdymo rezultatai turėtų būti plačiai paskelbiami atitinkamiems suinteresuotiems subjektams, taip pat ir vartotojams.*

Rizikos zona

žr. Suskirstymas zonomis

S

Sanitarija

Valymas, esant poreikiui ir dezinfekcija, kenkėjų kontrolė ir atliekų tvarkymas. (Codex)

***PASTABA**: Kartais naudojama vietoje termino ,,higiena".*

Dezinfekavimas arba dezinfekcija

Procesas taikomas nuvalytam paviršiui ir leidžiantis pasiekti atspariausių patogenų kiekio sumažinimą nuo minimaliai 5 $\log_{10}$ sumažėjimo (99.999%) iki 7 $\log_{10}$ sumažėjimo (99.99999%) taikant sukauptą karštą vandenį, karštą orą ar garus arba taikant EPA registruotas dezinfekavimo medžiagas, laikantis gamintojo nurodymų. Dezinfekcija gali būti atliekama mechaninėmis priemonės ar rankiniu būdu, naudojant karštą vandenį, garus ar patvirtintą dezinfekavimo medžiagą.

PASTABA 1: *Codex tekstuose ir Europoje naudojamas žodis ,,dezinfekcija".*

PASTABA 2: *Sąlygos, kuriomis vykdomi šie procesai, retai leidžia pasiekti laboratoriniuose testuose nustatytus sumažėjimus.*

Dezinfekcinė priemonė

Priemonė, kuri sumažina mikrobinius teršalus iki tokio lygio, kuris laikomas saugiu visuomenės sveikatai. Pagal oficialų paviršiaus, kuris liečiasi su produktu, dezinfekcinės medžiagos testą, dezinfekavimo priemonė yra cheminė medžiaga, kuri per 30 sekundžių, 25°C laipsnių temperatūroje sumažina mikrobinį užterštumą dviem standartiniais organizmais, *Staphylococcus aureus* ir *Escherichia coli*, iki 99.999% arba 5 log. Su maistu nesiliečiančių paviršių dezinfekavimo priemonės turi sumažinti užterštumą iki 99.9% arba 3 log per 5 minutes.

PASTABA 1: *Codex tekstuose ir Europoje naudojama ,,disinfectant".*

PASTABA 2: *Sąlygos, kuriomis vykdomi šie procesai, retai leidžia pasiekti laboratorijų testuose nustatytus sumažėjimus.*

Nešvarumai

Bet kokia nepageidaujama medžiaga įrangos paviršiuje ar gamybos aplinkoje.

PASTABA: *Nešvarumuose mikroorganizmų gali būti, gali ir nebūti.*

Paviršiai, nuo kurių gali tikšti

Paviršiai, neturintys sąlyčio su produktu, ant kurių įprastai naudojant gali kauptis nešvarumai ir kuriems reikalingas įprastas valymas, siekiant išvengti nešvarumų nulašėjimo ar įtraukimo į pagrindinį produktą ar į konteinerį. (žr. Paviršiai, kurie liečiasi su maistu)

Sterilizavimas

Cheminėmis priemonėmis, karščiu ar kitomis fizinėmis priemonėmis vykdomas procesas, kurio metu siekiama pašalinti ar sunaikinti visų formų mikroorganizmus, tarp jų ir bakterijų sporas.

PASTABA 1: *JAV ,,komercinis sterilizavimas" reiškia tai, kad visi visuomenės sveikatai grėsmę galintys kelti organizmai padaromi neveikliais, o normaliomis laikymo sąlygomis produktai nesugenda.*

PASTABA 2: *Jungtinėje Karalystėje vis dar vartojimas apibūdinti dezinfekciją.*

PASTABA 3: *Sterilizavimas gali būti vienodai taikomas ir maistui, ir įrangai.*

Sterilizavimas vietoje

Sterilizavimas neišardžius

Paviršiaus įplėšimas

Paviršiaus sulaužymas ar įskilimas paprastai atsirandantis veikiant jį šratavimo ar stiprios srovės priemone. Padidintai žiūrint, paviršiaus pažeidimas paprastai atrodo kaip žuvies žvynai, kurių atvėrimai nukreipti į šratavimo priemonės pusę. Šiose srityse gali kauptis nešvarumai bei mikroorganizmai ir jas gali būti sunku išvalyti. (žr. Crevice)

Paviršiaus apdirbimas

Procesas, kurio metu pakeičiamos cheminės ar mechaninės esamo paviršiaus savybės.

PASTABA 1: *Naujos medžiagos suformavimas ar esamos medžiagos pašalinimas nėra pastebimas.*

PASTABA 2*: Paviršiaus apdirbimo pavyzdžiai yra šlifavimas, poliravimas, šratavimas, paviršiaus kietinimas lazerio ar elektronų spinduliu, anglinimas, nitravimas, ėsdinimas, oksidavimas, pasyvacija, jonų implantavimas, elektropoliravimas.*

U

Ypatingos švaros procesas

Procesas, kurio metu naudojama įranga yra prieš naudojimą dezinfekuota ir apsaugota nuo pakartotinio užteršimo mikroorganizmais, kurie gali pakenkti produkto saugai ir tinkamumui.

PASTABA*: Ypatingos švaros procesui taikomi reikalavimai dėl mikrobų kiekio sumažinimo ir apsaugos nuo pakartotinio užteršimo yra ne tokie griežti kaip reikalavimai taikomi steriliam procesui.*

V

Patvirtinimas

Procedūra įrodanti, kad kontrolės priemonės valdomos pagal RVASVT planą ir eksploatavimo PRP, gali būti efektyvios. (ISO 22000)

PASTABA 1: *Patvirtinimo procedūra atliekama prieš taikant naują procesą ar dalinai keičiant procesą.*

PASTABA 2: *Patvirtinimui reikalinga, kad veikla būtų matuojama atsižvelgiant į laukiamą rezultatą. Norint patvirtinti konkrečią kontrolės priemonę ar apibrėžtą kontrolės priemonių derinį, laukiamas rezultatas dažnai išreiškiamas veiklos rezultatų kriterijumi (pvz., Salmonella lygio sumažinimas iki 99.999% [5 log sumažėjimas]). (Codex)*

Patikrinimas

Patvirtinimas, pateikus objektyvius įrodymus, kad specialieji reikalavimas yra išpildyti. (ISO 22000)

PASTABA 1*: Patikrinimas atliekamas* ***po to,*** *kai sukuriamas procesas, kontrolės priemonės ir kt.*

PASTABA 2: *Maisto saugos kontrolės sistemos kontekste: metodų, procedūrų, testų ir kitų vertinimų taikymas kartu su stebėsena, siekiant nustatyti ar kontrolės priemonė veikia kaip numatyta. (Codex).*

W

Šlapias valymas

Įrangos ar aplinkos, kurioje vyksta maisto perdirbimas, valymas (ir, esant poreikiui, dezinfekavimas) su vandeniniu plovimo medžiagų tirpalu (ir, esant poreikiu, su dezinfekavimo medžiaga), po to skalaujant.

PASTABA 1*: Šlapio valymo procedūra turėtų būti atliekama tik tuomet, kai nėra veikiamas produktas ir naudojant metodus, kurie apriboja naudojamo vandens kiekį ir jo pasklidimą.*

PASTABA 2: *Labai rekomenduojama naudoti kuo mažiau vandens ir po valymo kuo skubiau išdžiovinti.*

Z

Suskirstymas zonomis

Fizinis ar vizualinis gamyklos suskirstymas į mažesnes sritis. Taip atskiriamos įvairios veiklos, kurioms taikomi skirtingi higienos lygiai.

Susiję terminai ir paaiškinimai. Žemiau pateiktus terminus siūloma naudoti EHEDG Rekomendacijose.

Kontroliuojama aplinka apima visas zonas, tačiau dažniau taikoma aukšto higienos lygio atvejams.

Suskirstymo zonomis negalima visoms gamykloms ir procesams nustatyti griežtai ir visiškai vienodai, kadangi kiekvienu atveju bus tam tikrų svarbių specifinių aplinkybių. Svarbiausia tai, kad suskirstymas zonomis atitiktų bendrąjį prevencijos planą ir būtų išlaikyti procesą ir vartotojų saugumą reglamentuojantys reikalavimai.

Ypatinga higiena = ypatinga priežiūra arba didelė rizika

IDF formuluoja: pavojinga sritis gamykloje, kurioje yra perdirbami, apdorojami, tvarkomi ar saugomi užteršimui ir (ar) mikrobų augimui pasiduodantys produktai ir ingredientai.

Sritis gamyklos zonų plane, kur apdorojami ar saugomi šie produktai ir ingredientai: arba skirti labai jautriai vartotojų daliai, arba paruošti vartojimui, arba tokie, kurie bus tvarkomi šaldymo maisto tiekimo grandinėje ir kuriuose gali vystytis patogeniniai mikroorganizmai, tokie kaip *Listeria monocytogenes.*

PASTABA: *Terminas* ***„didelės rizikos sritis"*** *taip pat galėtų būti taikoma zonose, kuriose yra didelė patogenų koncentracija, pvz., šviežios mėsos ir vištienos, žalių kakao pupelių, šviežio nepasterizuoto pieno ir daržovių. Šiose srityse kyla didelė rizika kitoms gamybos sritims ir todėl turėtų būti numatyti atitinkami barjerai, stabdantys patogenų plitimą.*

Sąvoka „aukštos higienos sritis" *maisto pramonės kontekste atitinka sąvoką „švari patalpa".*

Vidutinė higiena = vidutinė priežiūra arba vidutinė rizika

Sritis, kurioje gaminami užteršimui jautrūs produktai, tačiau jų vartotojų grupė nėra ypatingai jautri ir maisto tiekimo grandinėje nėra galimybių tolesniam pavojingų mikroorganizmų vystymuisi produkte. Taip pat gali būti tarpinė sritis vedanti į ypatingos higienos zoną, tačiau pasiekiamą tik per atitinkamus barjerus.

Minimali (pagrindinė) higiena = nedidelė priežiūra arba maža rizika

Minimalios (bazinės) higienos sritis atitinka kitas sritis, tačiau šiai sričiai taikomi minimalūs GHP reikalavimai.

Minimalios (bazinės) higienos sritys gali būti padalintos į atskiras sritis, kaip siūloma EHEDG dokumente Nr. 26 dėl sausų medžiagų.

Sritis, kurioje laikomi užterštumo nebijantys produktai, apsaugoti savo galutinėse pakuotėse. Taip pat tai gali būti sritis, kur tvarkomos žaliavos prieš atliekant, pvz., mikrobiocidinį apdorojimą.

Šaltiniai

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