

Дефиниции и објаснувања на поими и категории во Регистарот на објекти и оператори со храна од неживотинско потекло

- НАССР

Систем кој ги идентификува посебните опасности и мерките за контрола на тие опасности со цел да се осигура безбедност на храната и претставува средство за проценка на опасностите и воведување на контролни системи кои се насочени на спречување на опасностите, а не само на тестирање на крајниот производ. Ова се однесува на објекти во кои се врши индустриско производство на храна односно производства со среден и голем капацитет.

- ДХП, ДПП и флексибилна примена на принципите на НАССР

Системи базирани на флексибилна примена на принципите на НАССР што ги почитува седумте принципи на традиционалниот НАССР (1. Анализа на опасности; 2. Одредување на критични контролни точки; 3. Воспоставување на критични граници; 4. Мониторинг на критични контролни точки; 5. Корективни активности; 6. Процедури за верификација; 7. Водење на документација), но не ги следи 12 те – чекори (задачи) што претходат на неговата имплементација. Ова се однесува на објекти во кои се врши угостителска дејност, односно во кои се подготвува и служи храна, како и објектите за занаетчиско производство.

- ДХП и ДПП

Добра производна и добра хигиенска пракса е систем на правила за работа кои мора да бидат обезбедени во производството и прометот на храната, производите и материјалите кои доаѓаат во контакт со храната и се однесуваат на персоналот, објектите, опремата, материјалите, состојбата на материјалите кои се внесуваат, документацијата, одржувањето на хигиената, технологијата на производството и контролните системи, со цел да се сведе на минимум ризикот за контаминација на храната преку производни или со други човекови активности. Ова се однесува на објекти во кои врши промет во продавници за малопродажба, угостителските објекти во кои се служат само пијалоци, објектите за јавна исхрана во кои се служи готова храна, други комерцијални активности (кетеринг), транспорт и складирање на храна (магадини).

- ❖ **Активност со висок ризик** - бизнис со храна кој вклучува производи и / или операции каде постои сериозен ризик за потрошувачите.
3 контроли годишно
- ❖ **Активност со среден ризик** - бизнис со храна кој вклучува производи и / или операции со потенцијал да претставуваат ризик за потрошувачите.
2 контроли годишно
- ❖ **Активност со низок ризик** - бизнис со храна кој вклучува производи и / или операции каде потенцијалот да предизвика штета на потрошувачите е на ниско ниво.
1 контрола годишно
- ❖ **Активност со многу низок ризик** - бизнис со храна кој вклучува производи и / или операции каде потенцијалот да предизвика штета на потрошувачите е многу низок.
1 контрола во две години