

## Tehniliste terminite definitsioonid

**Asjakohased ettevõttesised kontrollid:** Punkt 7.4 kohaselt määratletud suure riskiga materjalid toimetatakse tavaliselt toiduainetootjatele koos sõltumatu akrediteeritud labori analüütilise sertifikaadiga, kus on läbi viidud gluteeni R5-ELISA kvantifitseerimine punktis 6.1 kirjeldatud viisil. Toiduainetootjad on kohustatud kontrollima saadud tooraine pabereid olemaks kindlad, et kohale ei ole toimetatud ühtki vale partiid.

Kui toiduaine tootjal on oma laboratoorium, peavad laboritöötajad olema väga hästi kursis R5-ELISA meetodiga ning töötama vastavalt ISO 17025:2005 standardi nõuetele. On soovitatav võrrelda oma tulemusi sõltumatu akrediteeritud labori omadega, et olla oma tulemustes kindel.

Kui toiduainetootjal ei ole oma laboreid, kasutatakse kiirriba testi, nagu on kirjeldatud punktis 6.3. See on jah/ei-test, jah-ei-vastuse lävi on palju madalam kui 20 mg/kg gluteeni. Positiivse tulemuse saamise puhul peab gluteeni kontsentratsiooni määrama ELISA meetodiga.

Tootmisseadmete puhastusprotseduuride efektiivsuse kontrollimiseks võib kasutada kiirriba testi. Detailid on seletatud punktis 6.3.

**Audit:** Süstemaatiline sõltumatu ekspertiis (vaatlus, hindamine, otsus), et teha kindlaks, kas toidu kvaliteedi ja ohutuse meetmed vastavad eelnevalt kehtestatud gluteenivaba tootmise nõuetele, kas kõiki protseduure ja protsesse rakendatakse tõhusalt ning need on piisavad, et saavutada eesmäärke. Euroopa litsentseerimissüsteemis tähendab audit tehase ja toote AOECSi standardi nõuetele vastavuse kontrolli, mille viib läbi litsentsisaaja. Mittevastavused AOECSi standardile ja kõrvalekalded standardist tuleb dokumenteerida kontrolliaktis. Audit on korduv ja tehakse tootmisettevõttes kohapeal, et säilitada ja parandada toiduohutust ning kvaliteeti.

**Kriitiline Kontrollpunkt (KKP):** Punkt, samm või protseduur, mille puhul saab rakendada kontrolli ja on võimalik vältida, kõrvaldada või vähendada toiduohutuse riski vastuvõetava tasemeni.

**HACCP:** Lühend väljendist "Hazard Analysis and Critical Control Points" (Ohu analüüs ja kriitiline kontrollpunkt). See on süsteem, mis tuvastab, hindab ja kontrollib ohte, mis on toiduohutuses tähtsad.

**Ohud:** Bioloogiline, füüsikaline või keemiline mõjur, mis on kontrolli puudumisel toidu valdkonnas suhteliselt tõenäoline haiguse või vigastuse tekitaja.

**Sõltumatu, akrediteeritud laboratoorium:** Riikliku akrediteerimisasutuse poolt analüütilise meetodi (nagu on defineeritud punktis 6) ISO 17025:2005 standardite kohaselt akrediteeritud labor.

**Partii:** Toote hulk, mis on homogeenne ja mida on võimalik tuvastada ning eristada mistahes muust kogusest ja võimaldab seda seeläbi jälgida.