



GLOSARIO DE TERMINOS

Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC): proceso sistemático preventivo para garantizar la seguridad alimentaria, de forma lógica y objetiva. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control tendientes a asegurar la inocuidad.

Aves de corral: las aves de cría, incluidas las aves que no se consideran domésticas pero que se crían como animales domésticos.

Buenas prácticas de higiene (BPH): conjunto de prácticas adecuadas aplicadas durante el proceso para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Canal: cuerpo de un animal una vez sacrificado y faenado.

Buenas prácticas de manipulación: conjunto de prácticas adecuadas aplicadas durante el proceso para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Carne: las partes comestibles de los animales.

Caza de cría: mamíferos terrestres de cría distintos de los ungulados domésticos.

Caza salvaje: los ungulados y lagomorfos silvestres, así como otros mamíferos terrestres que se cazan para el consumo humano, incluidos los mamíferos que viven en territorios cerrados, en condiciones de libertad similares a las de los animales de caza silvestre, y las aves silvestres cazadas para el consumo humano.

Contaminantes visibles: sustancias extrañas al alimento que son visibles macroscópicamente.

Despojos: carne fresca que no sea la de la canal, incluidas las vísceras y la sangre.

Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (ETTs): enfermedades nerviosas, del hombre y de los animales, de carácter degenerativo y progresivo, de evolución mortal.

Establecimiento de manipulación de caza: todo establecimiento en el que se prepara la caza y la carne de caza después de cazarla para ponerlas a la venta.

Idoneidad de una muestra: cuando la toma de muestras se realiza en las condiciones especificadas en el procedimiento.

Inspección "post mortem": Inspección que se realiza después del sacrificio tanto a las canales como a los despojos que las acompañan.

Lagomorfos de cría: los conejos, liebres y roedores.

Marcado sanitario: un marcado que indica que en el momento de su colocación se han efectuado controles oficiales.

Matadero: el establecimiento donde se sacrifican y faenan animales cuya carne está destinada al consumo humano.

Material especificado de riesgo (MER): partes del cuerpo de los animales bovinos, ovinos y caprinos sacrificados con destino a consumo humano y que según la normativa vigente hay que retirar y eliminar en los mataderos.

Procedimiento: documento escrito que describe la manera específica de realizar una actividad o proceso.

Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR): investigación de determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos para evitar su presencia en los alimentos de origen animal.

Plan de investigación de sospechosos: plan de control para la investigación de ciertas sustancias con acción farmacológica, así como sus residuos que puedan suponer un riesgo para la salud humana y que puedan permanecer en las carnes de los animales sacrificados, así como en sus productos.

Residuo: sustancia de acción farmacológica, de sus productos de transformación y de otras sustancias que se transmiten a los productos animales y pueden resultar nocivos para la salud humana.

Subproductos animales no destinados al consumo humano SANDACH: cuerpos enteros o partes de animales, productos de origen animal u otros productos obtenidos a partir de animales que no están destinados al consumo humano

Sustancia beta-agonista: sustancia no autorizada (salvo excepciones terapéuticas y zootécnicas); está prohibida la comercialización de carnes o productos de origen animal que contengan estas sustancias o residuos de estas sustancias

Trazabilidad: la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un



animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.

Triquina: nombre común de diversos gusanos nematodos parásitos de unos 3 mm de largo, cuya larva se enquistaba en forma de espiral en los músculos del cerdo y del hombre.

Triquinosis o triquinelosis: enfermedad parasitaria humana causada por un nematodo del género *Trichinella*; se origina por consumo de carne cruda o mal cocida, frecuentemente de cerdo

Ungulados domésticos: los animales domésticos de las especies bovina (incluidas las especies Bubalus y Bison), porcina, ovina y caprina, así como los solípedos domésticos.

Vísceras: los órganos de las cavidades torácica, abdominal y pélvica, así como la tráquea y el esófago y, en el caso de las aves, el buche.