



GLOSARIO DE TÉRMINOS UTILIZADOS EN SALUD AMBIENTAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Abastecimiento: conjunto de instalaciones para la captación de agua, conducción, tratamiento de potabilización de la misma, almacenamiento, transporte y distribución del agua de consumo humano hasta las acometidas de los consumidores, con la dotación y calidad previstas en esta disposición.

Acta normalizada de inspección: Documento que se extiende tras la inspección en el que se recogen los resultados de las actuaciones de investigación y control sobre el lugar o actividad inspeccionada, y donde se hace una valoración a raíz de los posibles incumplimientos detectados.

Acta normalizada de inspección: Documento que se extiende tras la inspección en el que se recogen los resultados de las actuaciones de investigación y control sobre el lugar o actividad inspeccionada, y donde se hace una valoración a raíz de los posibles incumplimientos detectados.

AESAN: Agencia Española de Seguridad alimentaria y nutrición.

Agua de consumo humano: Todas aquellas aguas, ya sea en su estado original, ya sea después del tratamiento, utilizadas para beber, cocinar, preparar alimentos, higiene personal, para otros usos domésticos, en la industria alimentaria, y en la limpieza de las superficies, objetos y materiales que puedan estar en contacto con los alimentos.

Agua destinada a la producción de agua de consumo humano: aquellas aguas que, independientemente de su origen, sufran o no un tratamiento, vayan a ser utilizadas para el consumo humano.

Aguas de baño: cualquier elemento de aguas superficiales donde se prevea que puedan bañarse un número importante de personas o exista una actividad cercana relacionada directamente con el baño y en el que no exista una prohibición permanente de baño ni se haya formulado una recomendación permanente de abstenerse del mismo y donde no exista peligro objetivo para el público.

Aguas residuales: Son aquellas que proceden de la actividad doméstica, las actividades industriales, explotaciones agrícolas, limpieza urbana, escorrentía de terrenos o de la lluvia y el deshielo.



Análisis de peligros: proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes para la inocuidad de los alimentos y, por tanto, son planteados en el Sistema de APPCC.

APPCC: (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos), es un proceso sistemático preventivo para garantizar la seguridad del agua de uso y consumo, de forma lógica y objetiva. Está basado en identificar los peligros que es probable que aparezcan y establecer los controles que los eviten.

Autocontrol: conjunto de métodos y procedimientos que deben aplicar las personas titulares de las empresas alimentarias para garantizar la inocuidad y la salubridad de los productos que elaboran.

Biocenosis: conjunto de elementos vivos en equilibrio que ocupan un ecosistema.

Biotopo: ambiente y medio físico de un ecosistema.

Boletín analítico (o boletín de análisis): Documento que acompaña a cada lote o conjunto homogéneo de muestras en el que figura la referencia de las muestras y la solicitud analítica para cada una de ellas, así como otros datos auxiliares. Este Boletín se cumplimenta por duplicado, en original y copia. El Laboratorio recibirá ambos ejemplares junto con las muestras y, una vez efectuados los análisis, consignará los resultados obtenidos así como sus referencias administrativas, devolviendo el original al remitente de las muestras y archivando la copia.

Boletín Epidemiológico: Publicación semanal de carácter oficial: Boletín Epidemiológico Semanal (BES) está dirigido a aquellas personas, Organismos o Instituciones relacionadas con la Salud Pública y el ámbito sanitario en general. Sus principales objetivos son la publicación de información útil a los usuarios del Sistema de Vigilancia Epidemiológica, y difundir la información procedente de la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica, prestando especial atención a la vigilancia, prevención y control de enfermedades transmisibles.

BPF: Buenas prácticas fabricación.

BPM: Buenas prácticas manipulación.

Buenas prácticas de laboratorio: Conjunto de reglas, procedimientos operativos y prácticas establecidas y promulgadas por un determinado organismo oficial, que se consideran obligatorias en un ámbito y buscan asegurar la calidad e integridad de los datos obtenidos en determinados tipos de investigaciones o estudios.

Cadena epidemiológica: conjunto de relaciones secuenciadas que permiten la transmisión del agente causal de una enfermedad desde su hábitat residencial estable o permanente al sujeto que padecerá la enfermedad o en el que se



manifestaran sus efectos.

Calibración: Conjunto de operaciones que establecen, bajo condiciones especificadas, la relación entre los valores de magnitudes indicados por un instrumento o sistema de medición, o valores representados por una medida materializada o un material de referencia y los correspondientes valores aportados por patrones.

CAS: Chemical Abstracts Service.

CE: Comunidad Europea.

Colectivo diana: En epidemiología, hace referencia al grupo de personas que está siendo estudiado.

Componentes diana: componentes del ecosistema destinatarios de la aplicación del plan de control integrado de plagas.

Componentes no diana: componentes del ecosistema que se deben de proteger en la aplicación del plan de control integrado de plagas.

Conducción: cualquier canalización que lleva el agua desde la captación hasta la ETAP o, en su defecto, al depósito de cabecera.

Consumo responsable: Concepto defendido por organizaciones ecológicas, sociales y políticas que consideran que las personas deberían cambiar sus hábitos de consumo ajustándolos a sus necesidades reales y optando en el mercado por opciones que favorezcan la conservación del medio ambiente y la igualdad social.

Contaminación biótica: Contaminación de origen biológico, orgánico. Presencia en el aire de microorganismos y/o aeroalergenos (pólenes, hongos, polvo,...) que impliquen riesgo para la salud.

Contaminación física: Presencia en el aire de formas de energía que impliquen riesgo para la salud.

Control: Es el patrón que se utiliza para asegurar que las medidas están realizadas correctamente.

Controlar: adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el Plan de APPCC.

Controles de calidad: Es el conjunto de medidas necesarias para observar y conservar la fiabilidad de un método o proceso.



COV: Compuestos orgánicos volátiles. Son hidrocarburos de cadena corta y compuestos aromáticos.

Criterio: Condición que debe cumplir una determinada actividad, actuación o proceso para ser considerada de calidad.

Criterio: Condición que debe cumplir una determinada actividad, actuación o proceso para ser considerada de calidad.

Cronograma de trabajo: distribución horaria y temporal de las diversas actuaciones secuenciadas que componen una tarea, o proceso, o procedimiento.

Cronograma de trabajo: Esquema básico donde se distribuye y organiza en forma de secuencia temporal el conjunto de acciones diseñadas para un fin.

Cuadro de gestión del plan de APPCC: tabla en que se presentan en un mismo campo visual los diferentes elementos del sistema que son necesarios para su comprensión conjunta (fase, peligro y su causa, medida de control o preventiva, PCC, límite crítico, vigilancia, medidas correctivas y registros) referido únicamente a las fases en las que se haya definido un PCC.

Depósito: todo receptáculo o aljibe cuya finalidad sea almacenar agua de consumo humano ubicado en la cabecera o en tramos intermedios de la red de distribución.

Diagrama de flujo: representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o la elaboración de un determinado producto alimenticio.

Diagrama de inspección: procedimiento que señala gráficamente todos los aspectos relevantes a tener en cuenta en la elaboración de un plan de control integrado de plagas.

Didáctica: Parte de la pedagogía que se ocupa de los sistemas y métodos prácticos de enseñanza destinados a plasmar en la realidad las pautas de las teorías pedagógicas.

Dosis letal: dosis que ocasiona la muerte.

Dosis: cantidad de una sustancia que se absorbe por unidad de tiempo y de peso corporal.

Ecología: ciencia que estudia las relaciones entre los seres vivos y el medio natural donde habitan.

Ecosistema: sistema funcional formado por un ambiente físico y la comunidad de seres vivos que lo ocupan.



Efecto psicofisiológico: Grupo de alteraciones caracterizadas por [síntomas](#) físicos que son desencadenados por factores emocionales y que involucran sólo a un sistema orgánico.

Efecto somático: Aquel que afecta al organismo en el nivel corporal u orgánico. Uno de los efectos producidos por radiaciones ionizantes; en función de la dosis recibida los efectos pueden ser inmediatos o diferidos en el tiempo, con largos periodos de latencia.

EINECS: Inventario Europeo de Sustancias Químicas Comercializadas.

ELINCS: European List Notified Chemical Substances.

EN: Norma europea.

Encuesta sanitaria: Relación de preguntas que permiten conocer la percepción del estado de salud de las personas y la distribución en el colectivo de los diferentes problemas de salud. También permiten valorar los estilos de vida de la población y la existencia de posibles desigualdades en salud. La información proporcionada por las encuestas de salud es de gran utilidad para la planificación, la toma de decisiones y la evaluación de políticas de salud.

EPI: Equipo de protección individual.

ESB&PF: establecimiento y servicios biocidas y productos fitosanitarios.

Especificidad: Es el grado en que una técnica analítica se ve afectada por otras sustancias presentes en la muestra a analizar, el nivel de interferencias que se pueden producir dando lugar a resultados falsos positivos.

Estadística: Estudio de los datos cuantitativos de la población, de los recursos naturales e industriales, del tráfico o de cualquier otra manifestación de las sociedades humanas.

Estándar: Grado de cumplimiento exigible a un criterio de calidad. Define el rango en el que resulta aceptable el nivel de calidad que se alcanza en un determinado proceso.

ETAP (Estación de tratamiento de agua potable): lugar donde se realizan el conjunto de procesos de tratamiento de potabilización situados antes de la red de distribución y/o depósito, que contenga más unidades que la desinfección.

Exactitud: Grado de concordancia o discrepancia entre un resultado y el valor real que se debería haber obtenido, consiste en comparar dos resultados: el hallado por el laboratorio y el valor que realmente tiene la muestra.



Factor de riesgo medioambiental: Cualquier característica o circunstancia detectable de una persona o grupo de personas que se asocia a un aumento en la probabilidad de padecer, desarrollar o estar expuesto a un proceso mórbido a través de un cambio negativo ligado al ambiente.

Factores meteorológicos: Fenómenos relativos al [clima](#) y que ocurren en la atmósfera: viento, nubes, precipitaciones (lluvia, nieve, granizo...) y fenómenos eléctricos (auroras polares, tormentas eléctricas...).

Fase: cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.

FDS: ficha de datos de seguridad de un producto concreto.

Ficha de salud medioambiental: Documento que registra los factores de riesgo asociados al medio ambiente, y que está asociado a otros documentos de recopilación de datos, como las encuestas sanitarias.

Frases “R”: frases que advierten de un riesgo particular.

Frases “S”: frases de seguridad o de prudencia en el manejo o almacenamiento de un producto concreto.

Fuentes de emisión: origen de los contaminantes atmosféricos, los contaminantes emitidos por las fuentes emisoras se diluyen, mezclan y transforman en la atmósfera.

Gestión de residuos: La recogida, o almacenamiento o transporte, la valorización y la eliminación de residuos, incluida la vigilancia de estas actividades, así como la vigilancia de los lugares de depósito o vertido, después de su clausura.

Gestor y/o gestores: persona o entidad pública o privada que sea responsable del abastecimiento o de parte del mismo, o de cualquier otra actividad ligada al abastecimiento del agua de consumo humano.

GPCH: Guía de prácticas correctas de higiene.

Hábitat: área habitacional y de distribución de una especie definida por el conjunto de características y condicionantes medioambientales.

Incertidumbre: parámetro, asociado al resultado de una medida, que caracteriza el intervalo de valores que puede ser razonablemente atribuido a lo que sometemos a medida.

Incertidumbre: Parámetro, asociado con el resultado de una medición, que caracteriza la dispersión de los valores que pudieran ser razonablemente atribuidos al mesurando.



Indicador sanitario: Herramienta imprescindible para medir de forma fácil el estado de salud de una población. Se trata de variables temporales que miden una dimensión y permiten, por comparación, estudiar las variaciones y tendencias, pudiendo llegar mediante su análisis a predecir o hacer prospecciones de futuro sobre la realidad.

Instalación acuática: conjunto de instalaciones destinadas al baño, que tiene por objeto el recreo, divertimento y ocio de los usuarios, así como las instalaciones anexas y los equipamientos y servicios necesarios para garantizar su perfecto funcionamiento.

ISO: Internacional Organization for Standardization.

ISO: Organización internacional para la estandarización.

IUPAC: Internacional Union of Pure and Applied Chemistry.

LER (Lista Europea de Residuos). Es una lista armonizada de residuos que se revisa periódicamente a la luz de los nuevos conocimientos. Los diferentes tipos de residuos de la lista se clasifican mediante códigos de seis cifras, considerándose peligrosos los que aparecen señalados con un asterisco (*).

Límite crítico: criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una fase determinada.

LMR: límite máximo de residuos. Cantidad máxima de residuo de un producto fitosanitario específico que, por ley, se permite en un determinado producto agrícola.

LOM: Libro oficial de movimientos de biocidas.

Material de referencia certificado: Material de referencia, en el que una o más de sus propiedades han sido evaluadas por un procedimiento técnicamente validado y que se acompaña por un certificado emitido por un organismo técnicamente competente.

Medida correctiva: Acción que corrige (o mitiga) los efectos de algo que ya se ha presentado.

MISACO: Ministerio de sanidad y consumo.

Muestreador: Aparato que, sin estar fijado sobre una persona, muestrea el aire en un emplazamiento determinado.

Nicho ecológico: papel o rol funcional que juegan los organismos en su hábitat.

Nivel de emisión: representan los límites máximos tolerables de contaminantes vertidos a la atmósfera para una determinada actividad.



Nivel de inmisión: representan los límites máximos tolerables de contaminantes presentes en la atmósfera.

Niveles de contaminación: Indican si la cantidad de sustancias contaminantes presentes suponen un riesgo para la salud.

Normas Codex: normas alimentarias de carácter consultivo, códigos de prácticas y directrices que se recomiendan seguir en todos los países, elaboradas por una Comisión Internacional, dentro de un programa conjunto FAO/OMS (Food and Agriculture Organization/Organización Mundial de la Salud. En su elaboración y revisión trabaja la Comisión.

Normativa horizontal: Legislación de carácter obligatorio estatal o comunitaria, que se pueda aplicar a la mayor parte de los alimentos, a todos los alimentos de una clase en particular o a un grupo amplio de productos específicos (por ejemplo: Reglamento de higiene alimentaria, Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.Lácteos...).

NVCEAM: Normativa Vigente Comunitaria, Estatal, Autonómica y Municipal.

OMG: organismo modificado genéticamente.

OMIC: Organización Municipal de Información al Consumidor.

OMS: Organización Mundial de la Salud.

PCC: punto crítico de control: es aquel paso o procedimiento que demanda una acción de control y prevención, para eliminar o disminuir un riesgo sanitario a un nivel aceptable.

Peligro: agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en la que este alimento se encuentra que puede causar un efecto adverso en la salud.

Plan de APPCC: un documento preparado de conformidad con los principios del Sistema de APPCC, de manera que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resulten significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.

Plan de muestreo: Consiste en una programación que determina los puntos, número, periodicidad y condiciones de la toma de muestras, para mantener un sistema de control de calidad.

PM: Materia particulada, partículas.



PNT: Protocolo Normalizado de Trabajo. Es el procedimiento escrito y aprobado que describe una secuencia de acciones que nos permiten ejecutar un proceso siempre de la misma forma.

PQBF: Productos químicos, biocidas y fitosanitarios.

Precisión: Grado de dispersión o concordancia entre una serie de resultados hallados, siempre sobre la misma muestra y con el mismo método, ya sea en el mismo día o en días distintos.

Prerrequisitos: conjunto de documentos desarrollados de conformidad con los principios generales de la higiene alimentaria que recogen las actividades básicas que son necesarias para mantener un ambiente higiénico apropiado en las etapas de producción, transformación y distribución.

Producto muy tóxico: el que por inhalación, ingestión y/o penetración cutánea pueda entrañar riesgos extremadamente graves agudos o crónicos, e incluso la muerte.

Producto tóxico: el que por inhalación, ingestión y/o penetración cutánea pueda entrañar riesgos graves agudos o crónicos, e incluso la muerte.

Programa de minimización: Programa que persigue la reducción en la cantidad de los residuos producidos y en su peligrosidad potencial. Puede incluir desde cambios tecnológicos complejos, hasta sencillas modificaciones en los hábitos de trabajo.

Programa educativo: Conjunto de actividades de enseñanza-aprendizaje, planificadas sistemáticamente, que permiten orientar al educador en su práctica con respecto a los objetivos a lograr, las conductas que debe manifestar el colectivo y los contenidos a desarrollar, así como las estrategias y recursos a emplear con este fin.

Promoción de la salud: Conjunto de estrategias diseñadas para el aprendizaje, analizando la información, desarrollando habilidades y cambiando actitudes encaminadas a modificar comportamientos para cuidar la salud individual y colectiva.

Punto crítico: zona del hábitat que ofrece unas características particularmente favorables para la supervivencia, mantenimiento y distribución de la especie objetivo, o que presenta una dificultad particular para lograr la eficiencia en la aplicación del plan de control integrado de la plaga.

Punto de control crítico (PCC): fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Punto de muestreo: el lugar para la toma de muestras, para el control de la calidad de éstas.



REACH: Normativa europea sobre registro, evaluación y autorización de productos químicos.

Recogida selectiva: Sistema de recogida diferenciada de residuos que permite separar los materiales valorizables contenidos en los residuos.

Red de distribución: conjunto de tuberías diseñadas para la distribución del agua de consumo humano desde la ETAP o desde los depósitos hasta la acometida del usuario.

Reglamento CPL: Reglamento sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas.

RTS: Reglamentación Técnico-sanitaria.

Sensibilidad: Proporción mínima de una sustancia o partícula que una técnica analítica es capaz de detectar.

SIRIPQ: Sistema de intercambio rápido de productos químicos.

Sistema APPCC: sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Sistema de Autocontrol: Conjunto de procedimientos basados en el principio APPCC, que se aplican para garantizar la calidad del agua de uso y consumo.

Sistemas Integrados de Gestión de Residuos: son entidades sin ánimo de lucro, autorizadas por la Administración y costeadas por las aportaciones de los fabricantes que pagan una cantidad por cada futuro residuo puesto en el mercado. Con este dinero se financia la recogida, clasificación y procesamiento de los materiales que forman parte del residuo.

SNS: Sistema Nacional Sanitario.

Suelo contaminado: Todo aquel con unas características físicas, químicas o biológicas, alteradas negativamente por la presencia de componentes peligrosos de origen humano, en concentración tal que comporte un riesgo para la salud humana o el ambiente, de acuerdo con los criterios y estándares que determine el Gobierno.

Tolerancia residual: concentración máxima permitida para un plaguicida en un determinado alimento dispuesto para el consumo.

Trazabilidad de datos: Supone conocer qué persona o instrumento ha llevado a cabo cualquier acción en todo el proceso, el momento en que ha ocurrido y el resultado de la acción.



Trazabilidad: posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un producto o ensayo.

UNE: Una Norma Española.

UV: Ultravioleta.

Validación de métodos: Es la confirmación por examen y la provisión de evidencia objetiva de que se cumplen los requisitos particulares para un uso específico propuesto.

Validación: constatación de que los elementos del Plan de APPCC son efectivos.

Valorización: Todo procedimiento que permita el aprovechamiento de los recursos contenidos en los residuos, incluida la incineración con recuperación de energía, sin poner en peligro la salud humana y sin utilizar métodos que puedan causar perjuicios al medio ambiente.

Vector epidemiológico: agente transmisor de una enfermedad o plaga.

Verificación del plan APPCC: aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para poder constatar el cumplimiento del Plan de APPCC.

Verificación: Aportación de evidencia objetiva de que un elemento satisface los requisitos especificados.

Verificar: Comprobar la validez de los resultados de un análisis realizado y de los instrumentos utilizados.

Vigilar: llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o medidas de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.

Zona de abastecimiento: área geográficamente definida y censada por la autoridad sanitaria a propuesta del gestor del abastecimiento o partes de éste, no superior al ámbito provincial, en la que el agua de consumo humano provenga de una o varias captaciones y cuya calidad de las aguas distribuidas pueda considerarse homogénea en la mayor parte del año.

Zona de aguas de baño: área geográficamente delimitada de un término municipal compuesta por una playa marítima o de agua dulce, y sus aguas de baño.