GLOSARIO DE TÉRMINOS

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES: Realizar operaciones técnicas de prevención y control de los riesgos para la salud de la población, asociados a los alimentos

Código: ECP1601_3 NIVEL: 3

AESAN: Agencia Española de Seguridad alimentaria y nutrición.

Análisis de peligros: Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan, para decidir aquellos que son importantes para la inocuidad de los alimentos, y por tanto, son planteados en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos (APPCC).

APPCC: Análisis de peligros y puntos de control crítico.

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.

BPF: Buenas prácticas fabricación.

BPM: Buenas prácticas manipulación.

Calibración: Conjunto de operaciones que determinan la relación entre el valor mostrado por el instrumento de medición y el valor verdadero; su objetivo es mantener y verificar el funcionamiento de los equipos, responder a los requisitos establecidos en las normas de calidad y garantizar la fiabilidad y trazabilidad de las medidas.

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

Cronograma: Representación gráfica de un conjunto de hechos en función del tiempo para elaborar calendarios de trabajo o actividades. Documento en el que se establece la duración de un proyecto, la fecha de inicio y final de cada tarea.

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.

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.

GPCH: Guía de prácticas correctas de higiene.

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

Mantenimiento preventivo: Acción de revisar de forma sistemática y con criterios determinados los equipos o aparatos de cualquier tipo, para evitar averías ocasionadas por uso, desgaste o tiempo de vida útil.

Medida correctora: acción que se debe adoptar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.

Medida preventiva: cualquier actividad que se puede llevar a cabo para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

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

OMG: organismo modificado genéticamente.

OMIC: organización municipal de información al consumidor.

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.

PNT: procedimiento normalizado de trabajo.

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.

Protocolo: Conjunto de normas y procedimientos establecidos para el desarrollo de una actuación. Ejemplo: Reglamento de higiene alimentaria, Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios, lácteos…).

Punto crítico: Etapa o fase en la que se pueden aplicar medidas de control que pueden estar relacionadas con la gestión de la calidad y seguridad.

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.

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

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

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

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.

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