

	DEFINICIONES	Código: SGA-001
		Versión: 00
		Pág. 129

Seguridad o inocuidad alimentaria: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Calidad de producto: grado en el que un producto cumple un conjunto de características o rasgos diferenciadores que cumplen con los requisitos, necesidades o expectativas establecidas (definición según ISO 9000:2005.)

Calidad alimentaria: grado en el que un producto alimentario cumple con un conjunto de características o rasgos diferenciadores que cumplen con los requisitos, necesidades o expectativas establecidas

Política de la inocuidad de los alimentos.- De acuerdo a lo establecido por el Codex Alimentarius, la inocuidad es la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine. Los alimentos son la fuente principal de exposición a agentes patógenos, tanto químicos como biológicos (virus, parásitos y bacterias), a los cuales nadie es inmune, ni en los países en desarrollo ni en los desarrollados. Cuando son contaminados en niveles inadmisibles de agentes patógenos y contaminantes químicos, o con otras características peligrosas, conllevan riesgos sustanciales para la salud de los consumidores, y representan grandes cargas económicas para las diversas comunidades y naciones. La temática de inocuidad es muy amplia, se refiere también a los

Nombre y fecha de Elaboración	Nombre y fecha de Revisión	Nombre y Fecha de Aprobación

	DEFINICIONES	Código: SGA-001
		Versión: 00
		Pág. 130

contaminantes químicos presentes en los alimentos, alimentos producidos por los modernos medios biotecnológicos, evaluación de riesgos microbiológicos, y publicaciones y documentos.

Producto terminado.- Aquel que ya sufrió todas las modificaciones que tenía que tener, que ya se empacó, y está en la bodega listo para enviar al consumidor final.

Diagrama de flujo.- Es la representación gráfica de la secuencia de procesos rutinarias. Se le llama diagrama de flujo porque los símbolos utilizados se conectan por medio de flechas para indicar la secuencia de la operación.

PPR Operativo –programa de prerrequisitos de operación.- aquellos PRP identificados en el análisis de peligros como esenciales

Seguimiento.- El seguimiento permite evaluar la calidad e impacto de un trabajo en relación con un plan de acción y plan estratégico. Para que el seguimiento resulte realmente valioso, se debe planificar de manera correcta.

Corrección.- Medición para compensar un error sistemático.

Nombre y fecha de Elaboración	Nombre y fecha de Revisión	Nombre y Fecha de Aprobación



DEFINICIONES

Código:
SGA-001

Versión: **00**

Pág. 131

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

Lote: Grupo de unidades de producto que han sido producidos, procesados, envasados o empacados bajo circunstancias similares. El lote es determinado por parámetros establecidos previamente por la organización.

Plaga.- todo animal que puede contaminar directa o indirectamente a las aguas minerales naturales.

Higiene de los alimentos.- todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad, las buenas condiciones y la salubridad de las aguas minerales naturales en todas las fases, desde la explotación y tratamiento hasta el consumo final.

PPR Programa de Prerrequisitos.- Antes de que el sistema de HACCP o los principios que en él se basan puedan aplicarse en forma apropiada a un proceso, es importante que exista una base sólida de buenas prácticas de higiene. Esta sección se refiere a las actividades preparatorias que han de considerarse como las condiciones mínimas que debe cumplir un establecimiento de elaboración previamente al análisis de riesgos y defectos.

Nombre y fecha de Elaboración	Nombre y fecha de Revisión	Nombre y Fecha de Aprobación



DEFINICIONES

Código:
SGA-001

Versión: **00**

Pág. 132

Medida de control.- toda acción o actividad que pueda utilizarse para evitar o eliminar un peligro para la inocuidad del alimento o reducirlo a un nivel aceptable. Para los fines de este Código, las medidas de control se aplican también a los defectos;

Medida correctiva.- toda medida que haya de adoptarse cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indiquen una pérdida de control. Para los fines de este Código ello se aplica también a los PCD;

Punto crítico de control (PCC).- punto en el que es posible efectuar un control que es esencial para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad del alimento o reducirlo a un nivel aceptable;

Límite crítico.- criterio para distinguir entre aceptabilidad e inaceptabilidad. Para los fines de este Código ello se aplica también a los PCD

Árbol de decisiones.- serie de preguntas que se aplican en cada fase del proceso en la que existe un peligro identificado, a fin de establecer cuáles de las fases constituyen PCC. Para los fines de este Código ello se aplica también a los PCD

Limpieza.- supresión de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otros materiales objetables;

Nombre y fecha de Elaboración	Nombre y fecha de Revisión	Nombre y Fecha de Aprobación



DEFINICIONES

Código:
SGA-001

Versión: **00**

Pág. 133

Defecto.- condición observada en un producto que no cumple las disposiciones esenciales sobre calidad, composición y/o etiquetado de las correspondientes normas del Codex sobre productos;

Desinfección.- Reducción, mediante agentes químicos y/o métodos físicos, del número de microorganismos presentes en el medio ambiente hasta un nivel que no ponga en peligro la inocuidad o idoneidad del alimento;

Riesgo/peligro.- agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud;

Análisis de peligros.- Proceso de acopio y evaluación de información sobre los peligros, y sobre las condiciones que dan lugar a su presencia, para decidir cuáles de ellos son significativos para la inocuidad de un alimento y por consiguiente deben tenerse en cuenta en el plan de HACCP;

Sistemas de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP).- Sistema que permite identificar, evaluar y controlar los peligros significativos para la inocuidad de un alimento

Nombre y fecha de Elaboración	Nombre y fecha de Revisión	Nombre y Fecha de Aprobación

	DEFINICIONES	Código: SGA-001
		Versión: 00
		Pág. 134

Agua potable.- agua dulce, apta para el consumo humano. Las normas de potabilidad no deberán ser inferiores a las especificadas en la última edición de las “Normas Internacionales para el Agua Potable”, de la Organización Mundial de la Salud;

Programa de requisitos previos.- programa que se debe establecer previamente a la aplicación del sistema de HACCP, a fin de cerciorarse de que un establecimiento de elaboración de pescado y mariscos funciona de conformidad con los principios del Codex de Higiene de los Alimentos, con el Código de Prácticas correspondiente y con la legislación pertinente en materia de inocuidad de los alimentos;

Materia prima.- pescado y mariscos y/o partes de pescado y mariscos frescos y congelados que pueden utilizarse para producir productos de pescado o mariscos destinados al consumo humano;

Validación.- obtención de datos que indican que los elementos del plan de HACCP son eficaces;

Punto de corrección de defectos (PCD).- Fase miento en que es posible efectuar un control y prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable un defecto

Nombre y fecha de Elaboración	Nombre y fecha de Revisión	Nombre y Fecha de Aprobación



DEFINICIONES

Código:

SGA-001

Versión: **00**

Pág. 135

de calidad (no relacionado con la inocuidad), o bien eliminar un riesgo de fraude;

Verificación.- aplicación de métodos, procedimientos, pruebas u otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de HACCP. Para los fines de este Código, se aplica también a los PCD;

Camarón fresco.- Camarón capturado fresco que no ha sido sometido a tratamiento de conservación o que se ha conservado únicamente por enfriamiento. No incluye el camarón recién cocido

Equipo HACCP.- Es el grupo de gente quienes son responsables por el desarrollo del plan HACCP.

Plan HACCP.- Es el documento escrito basado en los principios HACCP que delinean los procedimientos a ser seguidos para asegurar el control de un proceso ó procedimiento específico.

Peligros Biológicos.- Relacionado con bacterias indeseables y Patógenas

Peligros Químicos.- Relacionado con sustancias químicas, detergentes, residuos de combustibles

Nombre y fecha de Elaboración	Nombre y fecha de Revisión	Nombre y Fecha de Aprobación

	DEFINICIONES	Código: SGA-001
		Versión: 00
		Pág. 136

Peligros Físicos.- Relacionado cuerpos extraños en el producto. (Piedras, palos, basura)

Acción correctiva.- Son los procedimientos a seguir cuando una desviación de un límite crítico ocurre en un punto crítico de control.

Monitoreo.- Es conducir una secuencia planificada de observaciones o medidas para analizar, si un punto crítico de control está bajo control y así producir un registro exacto para un futuro uso en la verificación.

Desviación.- Es la falla para alcanzar un límite crítico.

Contaminación Cruzada.- Es la transferencia de microorganismos de manera directa e indirecta, hacia lo productos, áreas, materiales o superficies

Glaseado.- capa protectora de hielo que se forma en la superficie de un producto congelado cuando éste se rocía o se sumerge en agua de mar limpia, agua potable, o agua potable con aditivos autorizados

Nombre y fecha de Elaboración	Nombre y fecha de Revisión	Nombre y Fecha de Aprobación