



Accidente de trabajo

★ *"se considera accidente de trabajo a todo acontecimiento súbito y violento ocurrido por el hecho o en ocasión del trabajo". Ley 24557 de Argentina, en el punto 1 del artículo 6. Lo de "súbito y violento" se refiere al hecho que provoca el accidente, para distinguirlo de lo que llamamos "enfermedad profesional". El "hecho" se refiere a la tarea que está realizando el trabajador en el momento de producirse el acontecimiento y "en ocasión" a que tales tareas permitieron o facilitaron que el acontecimiento tuviera lugar.*

Acción correctiva

★ *acción que hay que adoptar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican una desviación de los límites críticos.*

Aditivo alimentario

★ *cualquier sustancia con o sin valor nutritivo que no es consumida normalmente como un alimento y no se utiliza normalmente como un ingrediente típico del alimento. La adición intencional al alimento tiene el objetivo de mejorar su función tecnológica (incluso el organoléptico) la fabricación y procesamiento, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento. Puede esperarse que, (directa o indirectamente) se constituya en un componente del alimento afectando las características del mismo. El término no incluye "contaminantes" o sustancias agregadas al alimento para mantener o mejorar la calidad nutritiva.*

Alarmas de incendio

★ *Dispositivos operados a baterías o electricidad que pueden detectar el humo de un fuego dentro del edificio. Una alarma de incendio comenzará a sonar para alertar a las personas que se encuentren dentro del mismo de la presencia de humo.*

Alimento

★ *cualquier sustancia, procesada, semiprocesada o cruda que se utiliza para el consumo humano, e incluye bebidas y gomas de mascar y cualquier sustancia que se ha utilizado en la producción, preparación o tratamiento de "alimentos". No incluye cosméticos o tabaco o sustancias que sólo son utilizados como drogas.*

Alimento listo para el consumo

★ *alimento que está en forma comestible, sin necesidad de lavado, cocimiento, o preparación adicional por parte del establecimiento de comida o consumidor, y se espera que sea consumido en esa forma. Incluyen alimentos potencialmente peligrosos que estén cocinados; crudos, lavados, trozos de frutas y verduras; frutas y verduras que se presentan para el consumo sin la necesidad de lavado adicional, como en un bufete; y otra comida presentada para el consumo y en la que no se requiere más operaciones que la remoción de pieles, cáscaras, conchas, etc.*

Alimento potencialmente o posiblemente peligroso

★ *alimento natural o artificial que requiere control de la temperatura porque es capaz de promover por ejemplo, • El crecimiento de Salmonella Enteritis, • El crecimiento y producción de la toxina de Clostridium botulinum, o • El crecimiento rápido y progresivo de microorganismos infecciosos o tóxicos. El alimento potencialmente peligroso incluye a alimentos de origen animal crudo o tratado térmicamente; de origen vegetal que se trataron con calor o aquellos que tienen brotes; -melones cortados; y el ajo y mezclas de aceite que no se acidifican- así como alimentos que se modifican en cierto modo en una parte del proceso industrial; lo cual puede ocasionar el crecimiento de los microorganismos patógenos descritos anteriormente.*

Análisis de peligros

★ *proceso de recopilar y evaluar información sobre los peligros, su severidad y riesgo para decidir cuáles son importantes para la inocuidad de los alimentos.*

Análisis de riesgo

★ *es un proceso sistemático para estimar la magnitud de los riesgos a que está expuesta una organización o empresa. Es la identificación de las amenazas que acechan a los distintos componentes pertenecientes o relacionados con un sistema de información (activos) para determinar la vulnerabilidad del sistema ante esas amenazas y para estimar el impacto o grado de perjuicio que una seguridad insuficiente puede afectar a la organización.*

Árbol de decisiones

★ *secuencia lógica de preguntas formuladas para identificar peligros en cada etapa del proceso. Las respuestas ayudan en la determinación de los puntos críticos de control (CCP).*

Asfixia

★ *Un término médico para la sofocación, que provoca la falta de oxígeno en la sangre.*

Asiento de seguridad convertible

★ *Un asiento de seguridad para niños que puede funcionar al principio como asiento para bebés colocados mirando hacia atrás, y luego rotarse para transformarlo en un asiento de seguridad para niños pequeños, colocados mirando hacia adelante y erguidos.*

Asiento de seguridad para bebés

★ *Asientos de seguridad para niños más pequeños que se colocan mirando hacia atrás en el vehículo, especialmente diseñados para los bebés de hasta 1 año y 10 Kg.*

Asiento de seguridad para niños

★ *Asientos especiales para los bebés y para los niños que empiezan a caminar, que están asegurados en un vehículo con cinturones de seguridad o anclajes especiales para aumentar la seguridad del niño en caso de choque.*



Asiento elevado

★ *Asiento que ayuda a elevar al niño en un vehículo de forma que el cinturón de seguridad del vehículo se ajuste correctamente.*

Ataque

★ *Cualquier acción deliberada con el objetivo de violar los mecanismos de seguridad de un sistema de información.*

Atención prehospitalaria

★ *Por reglamento de atención prehospitalaria, se entiende una serie de procedimientos por seguir hasta el momento cuando se traslada la víctima a algún organismo oficial de primeros auxilios (Cruz Roja, Bomberos, etc.)*

Auditoria de Seguridad

★ *Estudio y examen independiente de registros históricos y actividades de un sistema de información con el objetivo de comprobar la solidez de los controles del sistema, alinear los controles con la estructura de seguridad y procedimientos operativos establecidos a fin de detectar brechas en la seguridad y recomendar modificaciones en los procedimientos, controles y estructuras de seguridad.*

Autenticidad

★ *Aseguramiento de la identidad u origen.*

Autoridad regulatoria

★ *organismo, cuerpo o su representante autorizado; federal, nacional, estatal, o local, que tiene jurisdicción sobre el establecimiento alimentario.*

Bacteria

★ *microorganismo unicelular vivo. Pueden ser vehículos de transporte el agua, viento, insectos, plantas, animales y las propias personas, y además sobreviven sin problema en la piel, ropa y en cabellos humanos. También crecen en escoriaciones, cicatrices, boca, nariz, garganta, intestinos, y alimentos a temperatura ambiente.*

Bolsas de aire

★ *Dispositivos de seguridad instalados en la mayoría de los automóviles nuevos que se inflan para proteger al conductor y/o al pasajero en ciertas colisiones.*

Brote Alimentario

★ *aparición de una misma enfermedad en dos o más personas después de comer el mismo alimento.*

Buenas Prácticas Agrícolas en el uso de Pesticidas (GAP)

★ *incluye los usos nacionalmente autorizados de pesticidas seguros bajo las condiciones de uso necesarios para el control eficiente y fiable de la plaga. Abarca un margen de niveles de aplicaciones del pesticida hasta el uso autorizado más importante, aplicado de modo que deje la menor cantidad posible de residuo. Los usos autorizados son determinados a nivel nacional e incluyen registros nacionales y recomendaciones de usos que tienen en cuenta la salud pública y profesional y las consideraciones de seguridad medioambientales.*

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM o GMP)

★ *son los procedimientos que se deben aplicar para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos. Se aplican a lo largo de toda la cadena alimentaria "from farm to table" (Fuente, Mabel Rembado)*

Certificación

★ *Confirmación del resultado de una evaluación y de que los criterios de la evaluación utilizados fueron correctamente aplicados.*

CNV o Comunicación No Verbal

★ *es aquella que se trasmite por medio de movimientos, gestos o posturas. Se estima que solo el 7% de la información se atribuye a palabras, mientras que el 55% es Lenguaje Corporal (gestos, expresiones, apariencia, mirada, posturas, etc.) y el 38% a la voz (entonación, resonancia, tono, etcétera).*

Coadyuvante de elaboración

★ *cualquier sustancia o material, no se incluyen equipos o utensilios, y que no es consumido como un ingrediente alimentario por sí mismo. Es utilizado intencionalmente en el procesamiento de productos crudos, alimentos o ingredientes, con un cierto propósito tecnológico durante el tratamiento o procesado, pudiendo estar presente sus residuos o derivados, de forma no-intencional, pero inevitable, en el producto final.*

Comportamiento Seguro

★ *Se dice comportamiento seguro cuando un trabajador demuestra un comportamiento seguro, cuando realiza su tarea respetando las reglas propias de esa actividad. Esas reglas pueden ser instrucciones de trabajo, permisos para trabajos especiales, etc.*

Condiciones Peligrosas - Acciones Inseguras

★ *Las condiciones peligrosas son las provocadas por defectos en la infraestructura, en las instalaciones, en las condiciones del puesto de trabajo o en los métodos de trabajo. Siendo alguna de estas, • Resguardos inexistentes, • Instalaciones defectuosas, • Ventilación insuficiente, • Derrames, etc. Cuando estas condiciones son provocadas por el trabajador, por no respetar las normas de seguridad en el trabajo, se transforman en acciones inseguras.*



Confidencialidad

★ *Aseguramiento de que la información es accesible sólo por aquellos autorizados a tener acceso.*

Contaminación

★ *presencia imprevista en el alimento de sustancias potencialmente perjudiciales, incluyendo microorganismos, productos químicos, y objetos físicos.*

Contaminación Biológica

★ *Puede deberse a la presencia de bacterias, virus, hongos, parásitos. Estos organismos son muy pequeños para ser vistos a simple vista y su peligro radica en que generalmente no alteran de manera visible al alimento.*

Contaminación cruzada

★ *transporte de sustancias perjudiciales o microorganismos patógenos a través de manos, superficies en contacto con el alimento, esponjas, toallas de tela y utensilios que entran en contacto con el alimento crudo, y posteriormente con el alimento listo para el consumo, contaminándolo. La contaminación cruzada también puede ocurrir cuando el alimento crudo toca o gotea sobre o hacia los alimentos cocinados o listos para el consumo.*

Contaminación de los alimentos

★ *Un alimento está contaminado cuando presenta algún componente de naturaleza física, química o biológica que lo hace riesgoso para la salud.*

Contaminación Física

★ *Consiste en la presencia de cuerpos extraños en el alimento. Estos son en general mezclados accidentalmente con el alimento durante la elaboración. Algunos ejemplos son vidrios, metales, polvo, hilachas, fibras, pelos, bijouterie, etc.*

Contaminación Química

★ *Las sustancias involucradas pueden ser plaguicidas, residuos de medicamentos de uso veterinario (antibióticos, hormonas), aditivos agregados a los alimentos en exceso (colorantes, conservadores), restos de productos de limpieza que no han sido bien enjuagados, materiales de envasado inadecuados, materiales empleados para la construcción de máquinas y utensilios, etc.*

Contaminante

★ *cualquier sustancia agregada de forma no intencional al alimento, el cual está presente en el alimento como resultado de su procesamiento (incluso procesos llevados a cabo en el campo, durante la cosecha, manejo del animal y utilización de drogas veterinarias), fabricación, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento, o como resultado de contaminación medioambiental. El término no incluye fragmentos de insectos, pelos de roedores y otras materias extrañas.*

Control (sustantivo)

★ *condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios preestablecidos (el proceso está bajo control o controlado).*

Control (verbo)

★ *adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan HACCP (controlar un proceso).*

Criterio

★ *requisito en el cual está basada la decisión tomada o el análisis realizado.*

Degradación

★ *Pérdida de valor de un activo como consecuencia de la materialización de una amenaza*

Desviación

★ *no-satisfacción de un límite crítico, que puede llevar a la pérdida de control de un CCP.*

Disponibilidad

★ *Aseguramiento de que los usuarios autorizados tienen acceso cuando lo requieran a la información y a sus activos asociados.*

Dispositivo de medición de la temperatura

★ *se refiere a termómetros, termostatos, u otro dispositivo por medir la temperatura del alimento, aire, o agua.*

Droga veterinaria

★ *toda sustancia aplicada o suministrada a cualquier animal productor de alimentos, como carne, animales de ordeño, pollería, peces o abejas, utilizado para funciones terapéuticas, profilácticas, propósitos de diagnóstico o para la modificación de funciones fisiológicas o de la conducta.*

Emergencia

★ *Estamos frente a una emergencia cuando se produce un hecho indeseable, traumático, que también llamamos siniestro, que pone en peligro a personas y/o bienes. Entre estos últimos consideraremos también a bienes generales como por ejemplo el medio ambiente.*

Enfermedades Profesionales

★ *Definiremos como enfermedad profesional a la enfermedad adquirida a través de una sucesión de circunstancias adversas a la salud del trabajador, que van sumándose a su deterioro en el tiempo y que terminan por localizarse en algún órgano o función. Agentes de riesgo Físico/Químico/Biológico/Ergonómico=Riesgos*

Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA)

★ *enfermedad que resulta de la contaminación llevada o transmitida a los seres humanos por alimentos que contienen sustancias perjudiciales. Las condiciones actuales incluyen cualquier fase en la producción, almacenamiento, transporte, distribución y procesamiento de productos alimentarios para hombres y animales.*



Equipo HACCP

★ *equipo profesional multidisciplinario que será responsable del desarrollo y aplicación del plan HACCP.*

Establecimiento alimentario

★ *sitio que sirve u ofrece alimentos directamente al consumidor y que, en algunos casos, incluye producción, almacenamiento, o distribución.*

Estado de riesgo

★ *Caracterización de activos por riesgo residual. “Lo que puede pasar tomando en consideración que las salvaguardas han sido desplegadas”.*

Etapas

★ *un punto, procedimiento, fase u operación en la cadena alimenticia desde la producción primaria hasta el consumo.*

Etapas operacionales

★ *un punto, procedimiento, paso u operación en la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumo.*

Etapas procedimentales

★ *una actividad individual que aplica la Guía de las operaciones de un establecimiento de alimento. Los procesos acerca de los métodos de categorización de las operaciones en los alimentos están dentro de uno de los tres modos.*

Evaluación de Medidas de Seguridad

★ *Evaluación de las medidas de seguridad existentes con relación al riesgo que enfrentan.*

Evento de seguridad

★ *Momento en que la amenaza existe y pone en riesgo activos, procedimientos o información.*

Frecuencia

★ *Tasa de ocurrencia de una amenaza*

Fuente aprobada

★ *referencia que aceptada por la autoridad regulatoria basada en una determinación de conformidad con principios, prácticas, y normas de reconocimiento general que protegen a la salud pública.*

Gestión de riesgos

★ *Selección de implementación de medidas de seguridad para conocer, prevenir, impedir, reducir o controlar los riesgos identificados. La gestión de riesgos se basa en resultados obtenidos en el análisis de riesgos.*

Guías de prácticas recomendadas o de buenas prácticas

★ *En general son documentos que como su nombre lo indica, establecen prácticas de trabajo y pautas de comportamiento seguros en las diferentes áreas como por ejemplo, cocina, ama de llaves, recepción y depósitos de mercancía o de alimentos, y que tiene en cuenta las legislaciones locales o generales del país en los distintos trabajos (tratamiento de residuos, control de gases a presión, sustancias químicas, etc.).*

HACCP

★ *Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos.*

Higiene alimentaria

★ *conjunto de condiciones y medidas necesarias para la producción, procesamiento, almacenamiento y distribución de alimentos inocuos para el consumo humano.*

Higiene personal

★ *hábitos adecuados de aseo individual.*

Impacto

★ *Consecuencia que sobre un activo tiene la materialización de una amenaza.*

Impacto residual

★ *Impacto remanente en el sistema tras la implantación de las medidas de seguridad determinadas en el plan de seguridad de la información.*

Infecciones Alimentarias

★ *Son las ETAs (enfermedades transmitidas por los alimentos) producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con agentes infecciosos específicos tales como bacterias, virus, hongos, parásitos, que en el intestino pueden multiplicarse y/o producir toxinas.*

Insider

★ *Empleado desleal quien por motivos de desinterés, falta de capacidad intelectual y/o analítica, problemas psicológicos o psiquiátricos, corrupción, colusión u otros provoca daños en forma deliberada en la empresa en que trabaja, incumpliendo conscientemente con normas y procedimientos establecidos, robando o hurtando activos (físicos o información) con objetivos económicos o simplemente de daño deliberado.*

Integridad

★ *Garantía de la exactitud y completitud de la información y los métodos de su procesamiento.*

Intoxicaciones Alimentarias

★ *Son las ETAs producidas por la ingestión de toxinas producidas en los tejidos de plantas o animales, o productos metabólicos de microorganismos en los alimentos, o sustancias químicas que se incorporan a ellos de modo accidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo (Rembado).*

Límite crítico

★ *valor absoluto a ser cumplido para cada medida de control en un CCP; el no cumplimiento indica una desviación que puede permitir que se materialice un peligro.*

Límite de seguridad (límite operacional)

★ *valor más estricto que un límite crítico que puede tomarse como objetivo para prevenir la ocurrencia de una desviación.*

Manual de fichas de seguridad

★ *Es un documento que recopila toda la información disponible de seguridad sobre la totalidad de los productos que se utilizan Ej., comestibles, productos de limpieza, productos industriales, químicos, aerosoles, aromatizadores, protocolos de transportes de productos cármicos, frescos, etc. (FEHGRA).*

Manual de gestión de riesgos laborales o manual de seguridad

★ *Un manual define el sistema de gestión adoptado e indica las misiones y actividades que realiza la empresa en materia de seguridad y salud. Es decir especifica el "que hacer en la materia". Es así que aparece el manual de procedimientos que es un documento que fija la totalidad de los procedimientos de trabajo por áreas o sectores de la empresa para mantener y preservar la calidad y seguridad general de las tareas que se realizan. Es decir los procedimientos especifican el "cómo" se lleva a la practica lo indicado en el manual. A efectos de seguridad e higiene se distinguen 2 tipos, operativos y organizativos. Los operativos son aquellos que reflejan la práctica que se ha de seguir para llevar a cabo las actividades propias del negocio (fabricación, elaboración, mantenimiento, inspecciones, servicio de limpieza etc.) de manera segura y cumpliendo la legislación vigente en el país y los organizativos son aquellos que definen las actividades que se realizan desde el punto de vista de la gestión y control de la seguridad y salud laboral (FEHGRA).*

Manual de seguridad para contratistas

★ *Documento necesario para la organización de todas las empresas proveedoras, contratistas o subcontratistas que brinden servicios tercerizados a nuestra empresa. Es un extracto de las normas y pautas seguras de comportamiento para todos los proveedores de acuerdo a la política interna de la empresa, y que deben entregarse cada vez que se realice una contratación o locación de servicios con el correspondiente acuse de recibo de parte de la empresa o terceros contratados.*

Mapa de riesgos

★ *Relación de las amenazas a que están expuestos los activos. Se considera que la elaboración de mapas de riesgos es la reunión y exhibición organizada de información crítica relativa a una amenaza, incidente o actividad que es vista como un riesgo, real o potencial, para la operación segura de una organización, grupo o compañía. Pero, contrariamente a lo que algunos puedan creer, un mapa de riesgos no es lo mismo que un plan de interrupción de negocios (BIP).*

Mariscos

★ *Cualquier especie comestible de ostras frescas o congeladas, moluscos, mejillones las partes comestibles de escalopes, excepto cuando el producto sea sólo el músculo adulto.*

Medida de seguridad

★ *Procedimiento o mecanismo tecnológico que reduce el riesgo.*

Medida preventiva o de control

★ *cualquier medida o actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.*

Microorganismo

★ *toda forma de vida muy pequeña que sólo puede verse con un microscopio. Incluye bacterias, virus, hongos, y seres unicelulares.*

Microorganismo patógeno (bacterias, parásitos, virus, u hongos)

★ *aquellos causantes de enfermedades o daños perjudiciales en el ser humano.*

Moluscos

★ *cualquier especie comestible de ostras frescas, congeladas o crudas. Incluye almejas, mejillones, troceados o enteros.*

MRLP (del Codex límite máximo para residuos de pesticidas)

★ *concentración máxima de un residuo de pesticidas (expresado como mg/kg), recomendado por la Comisión del Codex Alimentarius para que el alimento sea permitido legalmente. MRLs están basados en los datos del GAP para alimentos y derivados que obedecen el MRLs respectivo y se considere que es toxicológicamente aceptable. MRLs (Codex) inicialmente se trató de aplicar al comercio internacional, pero las estimaciones derivadas fueron • Valoración Toxicológica del pesticida y del residuo; y • La revisión de datos de los análisis de residuos dirigidos para usos en buenas prácticas agrícolas nacionales. La consideración de residuos de varias dietas, lleva a estimaciones y determinaciones en el ámbito nacional e internacional y comparado con la ADI. la misma debe indicar que los alimentos que obedecen al Codex MRL son seguros para el consumo humano.*

MRLVD (límite máximo del Codex para los residuos de drogas veterinarias)

★ *concentración máxima de residuo que es consecuencia de la utilización de una droga veterinaria (expresado en mg/kg o mg/kg en base de peso fresco), esto es recomendado por la Comisión del Codex Alimentarius para su uso legal en alimentos. Está basado en el tipo y cantidad de residuo que se considera sin peligro toxicológico para la salud humana, de acuerdo a lo expresado por la ADI, o basándose en un valor temporal que utiliza un factor de seguridad adicional. También tiene en cuenta otros riesgos para la salud del público, además de los aspectos tecnológicos pertinentes. Al establecer un MRL, también se consideran los residuos que tiene origen en la planta y/o el ambiente. Además, el MRL puede reducirse para ser consistente con las buenas prácticas en el uso de drogas veterinarias. El Programa Nacional de Higiene del Marisco (NSSP) en USA, proporciona un sistema voluntario por el que las autoridades regulatorias para el procesado industrial de mariscos implementan controles específicos para asegurar que los mariscos crudos y congelados sean inocuos para el consumo humano.*

Norma IRAM 3800/OHSAS 18001

★ *Establecen los requisitos que debe cumplir un sistema gestión de seguridad y salud ocupacional para que las organizaciones puedan optimizar el rendimiento de su sistema, así como controlar eficazmente los riesgos asociados con sus actividades. Ambas han sido organizadas para facilitar su integración con los sistemas de gestión ISO 9001 e ISO 14001, de modo que su operación y mantenimiento no requiera un trabajo adicional.*

Norma ISO 22000

★ *Desde hace muy poco tiempo se han aunado las normas ISO 9000 y HACCP en lo que ha dado en llamar Norma ISO 22000. ISO-22000 es una norma para desarrollar e implantar Sistemas de Gestión de seguridad Alimentaria, cuya intención final es conseguir una armonización Internacional en las muchas normas existentes y ser una herramienta para lograr Mejora continua de la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena del suministro de los productos alimenticios, pudiendo ser usada por todas las organizaciones involucradas con la seguridad alimentaria en dicha cadena.*

Parásito

★ *organismo que crece, se alimenta, y es protegido dentro de un organismo diferente.*

Pescado

★ *peces frescos o salados, crustáceos y otras formas de vida acuática (incluso el caimán, rana, tortuga acuática, medusa y erizo de mar) diferente a aves, mamíferos y moluscos, los cuales serán consumidos por seres humanos. También incluye productos alimenticios procesados de la totalidad o parte del pez.*

Pesticida

★ *toda sustancia pensada para prevenir, reducir y eliminar -atrayendo, rechazando, o controlando- cualquier peste o plaga que incluye especies no deseadas de plantas o animales durante la producción, almacenamiento, transporte, distribución y procesamiento de alimentos, artículos agrícolas, o alimentos de animales o que puede administrarse a los animales para el control de ectoparásitos. El término incluye sustancias usadas como un regulador de planta-crecimiento, exfoliante, desecante, inhibidor del crecimiento, y sustancias aplicadas a los cultivos antes o después de la cosecha para proteger del deterioro durante el almacenamiento y transporte. El término normalmente excluye fertilizantes, nutrientes de plantas y animales, aditivos de alimento, y drogas para animales.*

Plan de interrupción de negocios (BIP)

★ *un BIP es una guía para poner las funciones críticas de una corporación otra vez en operación.*

Plan de seguridad

★ *Conjunto de programas de seguridad que permiten materializar las decisiones de gestión de riesgos.*

Plan HACCP

★ *documento escrito que define los procedimientos a seguir para asegurar el control de la inocuidad del producto en un proceso específico, basados en los principios de HACCP.*

POES

★ *Procedimientos operativos estandarizados de sanitización. Son los procedimientos de limpieza y desinfección a seguir antes, durante y después de la elaboración de alimentos, ejerciendo una enorme influencia en la calidad sanitaria final del producto.*

Prácticas en el uso de Drogas Veterinarias

★ *recomendación oficial autorizando el uso, incluso el retiro aprobado por autoridades nacionales, de drogas veterinarias bajo condiciones prácticas adecuadas.*

Prevención

★ *Dice la Ley 24.557 en el Inc. A del Art. 1 "Reducir los índices de siniestralidad laboral a través de la prevención de los riesgos derivados del trabajo". Definimos entonces, a la prevención como la preparación o disposición que se toma para evitar un peligro.*

Procedimiento Operacional Estándar (SOP)

★ *es un método escrito para controlar una práctica de acuerdo con las especificaciones predeterminadas y obtener así un resultado deseado.*

Proceso número uno, la preparación de alimento sin el paso de la cocción, en donde el alimento se almacena, se prepara, y se sirve. Proceso número dos, la preparación de alimento para el servicio del día en donde el alimento es almacenado, preparado



Programa de seguridad

★ Conjunto de tareas orientadas a afrontar el riesgo del sistema. Esta agrupación se debe a que en singular las tareas carecerían de eficacia ya que todas tienen un objetivo común y porque competen a una única unidad de acción.

Programas de prerequisites

★ procedimientos incluyendo las Buenas Prácticas de Manufactura y las SOP- que constituyen la base higiénica y sanitaria necesaria para la aplicación adecuada del Sistema HACCP.

Proyecto de seguridad

★ Programa de seguridad cuya envergadura es tal que requiere una planificación específica.

Punto Crítico de Control (PCC)

★ etapa del proceso en la cual es posible aplicar medidas de control para prevenir, eliminar o reducir un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos hasta niveles aceptables.

Registro

★ documentación generada por actividades de vigilancia, observación y verificación.

Residuos de drogas veterinarias

★ incluyen compuesto original y/o sus metabolitos en cualquier porción comestible del producto animal, e incluye los residuos de impurezas asociadas a la droga veterinaria involucrada.

Residuos de Pesticida

★ toda sustancia específica en el alimento, artículos agrícolas, o alimento animal que es el resultado del uso de un pesticida. El término incluye cualquier derivado de un pesticida, como productos de la conversión, productos del metabolismo, productos de la reacción, e impurezas consideradas de importancia toxicológica.

Riesgo

★ Estimación del grado de exposición a que una amenaza se materialice sobre uno o más activos causando daños y/o perjuicios a la Organización.

Riesgo acumulado

★ Toma en consideración el valor propio de un activo y el valor de los activos que dependen de él. Este valor se combina con la degradación causada por una amenaza y la frecuencia estimada de la misma.

Riesgo repercutido

★ Se calcula tomando el valor propio de un activo y combinándolo con la degradación causada por una amenaza y la frecuencia estimada de la misma.

Seguridad

★ Capacidad de las redes o de los sistemas de información de resistir, con un determinado nivel de confianza, los accidentes o acciones ilícitas o malintencionadas que comprometan la disponibilidad, autenticidad, integridad y confidencialidad de los datos almacenados o transmitidos y de los servicios que dichas redes y sistemas ofrecen o hacen accesibles.

Seguridad hotelera

★ La seguridad hotelera considera el sistema de medios técnicos y de medidas organizativas tendientes a prevenir, reducir y controlar las distintas acciones delictivas así como proteger personas y bienes.

Seguridad turística

★ La OMT entiende la seguridad turística como la protección de la vida, de la salud, de la integridad física, psicológica y económica de los visitantes, prestadores de servicios y miembros de las comunidades receptoras.

Severidad

★ Consecuencias de gravedad que puede resultar de un peligro.

Sistema de información

★ Computadoras y redes de comunicaciones electrónicas, datos electrónicos almacenados, procesados, recuperados o transmitidos por los mismos para su operación, uso, protección y mantenimiento. Conjunto de elementos físicos, lógicos, elementos de comunicación, datos y personal que permiten el almacenamiento, transmisión y proceso de la información.

Sistema HACCP

★ enfoque científico y sistemático basado en principios que tienen como objetivo asegurar la inocuidad de los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo, por medio de la identificación, evaluación y control de peligros significativos para la inocuidad del alimento. El sistema HACCP incluye el plan HACCP y todos los programas de prerequisites (GMP y SSOP). “Es un sistema auditable que se basa en disponer de diagramas de proceso sobre los cuales se evalúan los llamados puntos críticos de control de proceso, se establecen las formas de verificación y la validación de lo establecido” (Mabel Rembado).

Sucesión lógica

★ La formación del equipo, descripción del producto, destino de uso del producto, elaboración y verificación del diagrama de flujo y, los siete principios del sistema. etapas secuenciales para la elaboración del plan HACCP

Temperatura interior

★ temperatura de la porción interior de un producto alimenticio.

Toxina

★ sustancia venenosa que puede encontrarse en alimentos, y es el resultado del metabolismo indeseado de un ser vivo.



Trazabilidad

★ *Aseguramiento de que en todo momento se podrá determinar quien hizo qué y en qué momento.*

Valor

★ *De un activo, es una estimación del costo inducido por la materialización de una amenaza. Acumulado, considera tanto el valor propio de un activo como el valor de los activos que dependen de él.*

Vigilancia

★ *secuencia planificada de observaciones y mediciones de los límites críticos u operacionales, para evaluar si un PCC está bajo control, y determinar si el sistema de inocuidad del alimento basado en los principios del HACCP está funcionando adecuadamente o son necesarias algunas modificaciones.*

Virus

★ *material genético envuelto en proteína. Es la forma de vida más pequeña y simple conocida, como por ejemplo el virus de la hepatitis A.*

Vulnerabilidad

★ *Cálculo o estimación de la exposición efectiva de un activo a una amenaza. Se determina por dos medidas frecuencia de ocurrencia y degradación causada.*

Zona de impacto

★ *se entiende el punto donde se verifica el accidente# se considera tanto al elemento natural donde se está llevando a cabo la actividad turística como el agua, o en la zona terrestre.*