



Curso Virtual

# Sistema de análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

## Glosario

## Glosario

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPC, en inglés HACCP) según la FAO, es **“un abordaje preventivo y sistemático dirigido a la prevención y control de peligros biológicos, químicos y físicos, por medio de anticipación y prevención, en lugar de inspección y pruebas en productos finales”**. Por tal motivo se lo considera como sinónimo de inocuidad alimentaria; y se puede aplicar en toda la cadena, desde el productor primario hasta el consumidor.

**Análisis de peligros:** Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes con la inocuidad de los alimentos y, por tanto, planteados en el plan del sistema de HACCP.

**Controlado:** Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los de los criterios establecidos en el Plan HACCP.

**Controlar:** Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el Plan HACCP.

**Desviación:** Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.

**Diagrama de flujo:** Representación sistemática de la secuencia de fases llevadas a cabo en la elaboración de un producto alimenticio.

**Fase:** Cualquier punto, procedimiento, operación, paso o etapa del proceso de elaboración de un producto alimenticio definido en el alcance del plan.

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

**Medida correctiva:** Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.

**Medida de control:** Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable, un peligro para la inocuidad de los alimentos.

**Monitorear:** Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.

**No Conformidad:** incumplimiento parcial, total o sistemático de un requisito.

**Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

**Plan HACCP:** Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.

**Plano esquemático del establecimiento:** Representación gráfica del establecimiento que refleja la distribución de los distintos ambientes, el flujo del producto, del proceso y del personal.

**Punto crítico de control:** Fase en la que debe aplicarse un control y que es esencial para prevenir, eliminar o reducir un peligro significativo a un nivel aceptable. Los puntos críticos de control pueden identificarse utilizando el árbol de decisiones.

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

**Transparente:** Característica de un proceso cuya justificación, lógica de desarrollo, limitaciones, supuestos, juicios de valor, decisiones, limitaciones, e incertidumbres de la determinación alcanzada están explícitamente expresadas, documentadas y accesibles para su revisión.

**Validación:** Constatación de que el Plan HACCP es efectivo. La validación es una actividad previa a la aprobación del plan HACCP por parte de la empresa.

**Verificación:** Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos, y otras evaluaciones en particular mediante muestreo aleatorio y análisis, además del monitoreo, para constatar el cumplimiento del Plan HACCP.

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

## Nomenclatura

**APPC:** Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. aw: actividad de agua.

**BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura.

**ETA:** Enfermedad Transmitida por Alimentos

**FAO:** Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. GMP: Good Manufacturing Practice.

**HACCP:** Hazard Analysis and Critical Control Points.

**PCC:** Punto Crítico de Control.

**POES:** Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización. SSOP: Sanitation Standard Operating Procedures.

**WHO:** World Health Organization.



Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía  
**Argentina**