

# Definiciones

## PELIGRO

Agente biológico, químico o físico en el alimento con potencial de causar un efecto adverso en la salud.



## RIESGO

Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos.

PROBABILIDAD	Casi seguro	MEDIO	ALTO	MUY ALTO
	Probable	BAJO	ALTO	MUY ALTO
	Posible	BAJO	MEDIO	ALTO
	Improbable	BAJO	MEDIO	MEDIO
	Raro	MUY BAJO	BAJO	BAJO
	Bajo	Moderado	Alto	
	MAGNITUD			

## PELIGRO

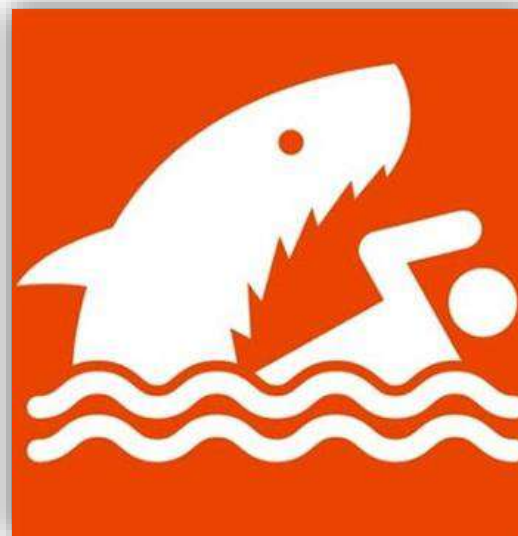
Agente biológico, químico o físico en el alimento con potencial de causar un efecto adverso en la salud.



Un tiburón en el mar es un peligro

## RIESGO

Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos.



Nadar con un tiburón es un riesgo

## PELIGRO

Agente biológico, químico o físico en el alimento con potencial de causar un efecto adverso en la salud.



**Salmonella en pollo crudo es un peligro**

## RIESGO

Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos.

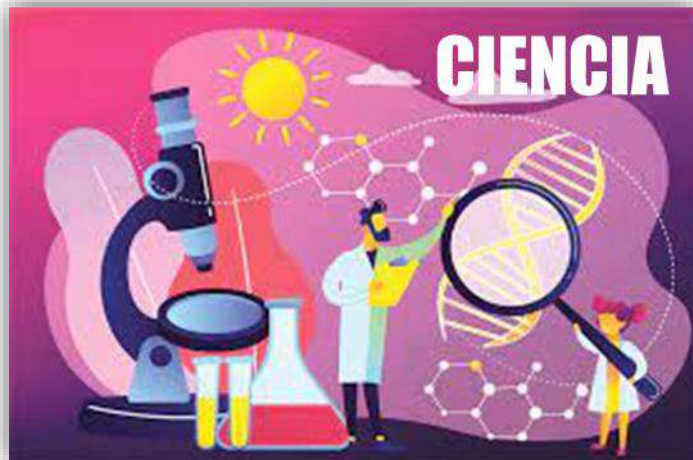


**Comer pollo insuficientemente cocinado es un riesgo**

# Definiciones

## 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 respecto a la INOCUIDAD de los alimentos y, por tanto, plantearlos en el plan HACCP.



# Definiciones

## MEDIDA DE CONTROL

ACCIÓN O ACTIVIDAD que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

## PRERREQUISITO OPERATIVO

PPR operativo o PPRO o PRROp

MEDIDA DE CONTROL o COMBINACIONES DE MEDIDAS DE CONTROL **NECESARIA** aplicadas para prevenir o reducir un peligro significativo de inocuidad a un nivel aceptable. El criterio de acción y medición u observación permiten un control efectivo del proceso y/o producto.

## PUNTO CRÍTICO DE CONTROL (PCC)

Una ETAPA en el proceso donde se aplica una MEDIDA/S DE CONTROL **ESENCIAL** para prevenir o reducir un peligro significativo de inocuidad a un nivel aceptable. Los límite/s crítico/s definidos permiten aplicar correcciones.

Los PPRO y los PCC surgen del análisis de peligro.

# Definiciones

## LÍMITE CRÍTICO (LC)

**Criterio que diferencia la aceptabilidad de la inaceptabilidad.**

**Nota: los límites críticos se establecen para determinar si un PCC sigue bajo control. Si se excede o infringe un límite crítico a los productos afectados se los considera potencialmente no inocuos.**

Peligro	PCC	Límite Crítico
Enterobacterias patógenicas (no formadoras de esporos)	Pasteurización	72° C (161,6°F), por 15 segundos, como mínimo
Fragmentos de metal	Detector de metales	Fragmentos de metales más grandes que 0,5 mm
Bacterias patógenicas como salmonella, listeria, campylobacter e Vibrio SPP	Deshidratación	Aw<0,85 para controlar el crecimiento en productos deshidratados
Nitrito en exceso	Sala de cura/ salmuera	Máximo de 200 ppm de nitrito de sodio en el producto terminado
Toxina botulínica	Etapa de acidificación	pH máximo de 4,6 para controlar clostridium botulinum en alimentos acidificados
Alérgenos alimentarios	Rotulado	Rotulo legible, con la relación completa de los ingredientes
Histamina	Recepción	Nivel máximo de 25 ppm de histamina en la evaluación de atún

# Definiciones

## CORRECCIÓN

Acción tomada para **ELIMINAR** una **NO CONFORMIDAD DETECTADA**.  
Acción **INMEDIATA** tomada para actuar sobre el **EFFECTO** de una desviación. **No actúa sobre las causas, sino sobre los efectos.**

Una corrección puede realizarse con anterioridad, simultáneamente, o después de una acción correctiva.

## ACCIÓN CORRECTIVA

Acción tomada para **ELIMINAR LA CAUSA** de una **NO CONFORMIDAD DETECTADA**.  
Acción tomada para **RESOLVER** una desviación y evitar la **RECURRENCIA**. **Actúa sobre las causas.**

Una **ACCIÓN CORRECTIVA** se toma para prevenir que algo **VUELVA A OCURRIR**.  
Puede haber más de una causa para una no conformidad.

## ACCIÓN PREVENTIVA

Acción tomada para **ELIMINAR LA CAUSA** de una **NO CONFORMIDAD POTENCIAL** u otra situación potencial no deseable.

Una **ACCIÓN PREVENTIVA** se toma para prevenir que algo **OCURRA**.  
Puede haber más de una causa para una no conformidad potencial.



# Definiciones

## MONITOREO (VIGILANCIA)

Secuencia planificada de observaciones o mediciones con el objeto de evaluar si un PCC o PPRO está bajo control.

- Proceso continuo de obtención de información en la etapa en la que se aplica la medida de control.
- La información obtenida establece que la medida de control está funcionando según lo previsto.
- Son observaciones o mediciones realizadas en tiempo real.





# Definiciones

## VERIFICACIÓN

Confirmación, mediante el aporte de evidencia objetiva, que se han cumplido los requisitos especificados.

- Actividad continua que se utiliza para determinar si las medidas de control de han puesto en práctica según lo previsto.
- Ocurre durante o después de la aplicación de una medida de control.
- Incluye la observación de las actividades de monitoreo y el análisis de los registros.



# Definiciones

## VALIDACIÓN

Obtención de evidencia que las medidas de control gestionadas por el plan HACCP y por los PPRO son eficaces.

- ❑ Se concentra en la recolección y evaluación de información científica, técnica y de observación.
- ❑ Permite demostrar que la eficacia del control de peligros, se determina si las medidas de control son o no capaces de lograr su propósito específico
- ❑ Se lleva a cabo al momento de diseñar el plan HACCP.



**VALIDACIÓN**  
¿Es capaz? → Sí

+

**VERIFICACIÓN**  
¿Lo hago? → Sí



**ÉXITO**