

GLOSARIO

Alimento o Producto alimenticio: Cualquier sustancia o mezclas de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas y todos los ingredientes y aditivos de dichas sustancias.

Buenas prácticas: Conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a asegurar la protección de la higiene, la salud humana y el medio ambiente, mediante métodos ecológicamente seguros, higiénicamente aceptables y económicamente factibles.

Buenas prácticas de manufactura: Conjunto de directrices establecidas para garantizar un entorno laboral limpio y seguro que al mismo tiempo evita la contaminación del alimento en las distintas etapas de su producción, industrialización y comercialización; incluye normas de comportamiento del personal en el área de trabajo, uso de agua, desinfectantes, entre otras.

Cadena alimentaria: Conjunto de fases o etapas para la producción de alimentos y piensos, desde la producción primaria hasta al consumo final, incluida su transformación, distribución y comercialización.

Calidad alimentaria: Propiedad de un alimento referida a la calidad nutricional y calidad legal.

Calidad Nutricional: Propiedad de un alimento referida a su composición respecto de los macro y micronutrientes, a la energía que provee y a los factores alimentarios que contiene.

Codex alimentarius: Programa conjunto de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), creado para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas comerciales equitativas en el comercio de alimentos, mediante la elaboración de normas y directrices aceptables internacionalmente.

Emergencia por inocuidad o calidad: Un incidente relativo a inocuidad o calidad de los alimentos, identificado por una autoridad competente nacional o internacional, que representa un riesgo, aún no controlado, con eventuales efectos negativos para la salud pública asociados con el consumo de alimentos y que requiere de la intervención por parte de la autoridad.

Pienso: Cualquier sustancia o producto, entero o parcialmente transformado, incluido los aditivos, destinado a la alimentación por vía oral de los animales de abasto.

Rastreabilidad o trazabilidad: Condición que permite encontrar y/o seguir el rastro o desplazamiento de un alimento, un pienso, o sus materias primas, ingredientes o insumos, a través de todas las etapas de la cadena alimentaria.



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

Sistema nacional de inocuidad y Calidad alimentaria: Corresponde al conjunto de actores institucionales, públicos y privados, coordinados y articulados en forma sistémica por la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria.

Limpieza: Limpieza es la acción y efecto de limpiar. La limpieza personal es muy importante en la vida cotidiana, ya que sin ella se pueden contraer enfermedades causadas por agentes patógenos.

Agentes patógenos: En infectología, un patógeno, también llamado agente biológico patógeno, es un microorganismo capaz de producir enfermedad o daño a la biología de un huésped, sea animal o vegetal.

Desinfección: Se denomina desinfección a un proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes.

Sanitización: Consiste en la aplicación de sanitizantes o desinfectantes clínico – industriales con capacidades antimicrobianas que se aplican a los objetos no vivos para destruir microorganismos.

Asepsia: es un término médico que define al conjunto de métodos aplicados para la conservación de la esterilidad. La presentación y uso correcto de ropa, instrumental, materiales y equipos estériles, sin contaminarlos en todo procedimiento quirúrgico se conoce como asepsia.

Desinfectantes: Los desinfectantes son agentes químicos diseñados para inactivar o destruir microorganismos en superficies inertes.

Limpiador desinfectante: Producto limpiador desinfectante cuya formulación combina ingredientes activos de amplio espectro bactericida y fungicida, que le confieren gran poder de desinfección.