
GLOSSÁRIO

- A -

Ação corretiva / Ações corretivas

Procedimento ou ação a tomar quando os efeitos da monitorização dos pontos críticos de controlo (PCC's) apresentam uma perda de controlo (Vaz *et al.*, 2000; Poças e Moreira, 2003).

Acondicionamento

Proteção de um género alimentício num invólucro ou recipiente inicial em contacto direto com o próprio produto alimentar (Retificação ao Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril; APED, 2010).

Agente patogénico / Agentes patogénicos

Qualquer organismo biológico capaz de produzir doenças infecciosas (bactérias, vírus, protozoários e fungos) (ARESP, 2006b).

Água limpa

Qualquer água do mar limpa e água doce limpa (Retificação ao Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril).

Água potável

Água que respeita os parâmetros organolépticos e microbiológicos estabelecidos para o consumo humano (Retificação ao Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril; APED, 2010).

Alimento seguro / Géneros alimentícios seguros

Alimento que não apresenta perigo para a saúde dos consumidores (APED, 2010).

Análise de perigos

Processo de recolha e avaliação de informação sobre os perigos e/ou condições que levam à sua aparição, de forma a definir quais são os mais relevantes para a segurança do produto alimentar, os quais devem ser considerados num Plano *HACCP* (Vaz *et al.*, 2000; APED, 2010).

Auditoria

Exame sistemático e independente que tem como objetivo estabelecer se as disposições pré-definidas são apropriadas a um sistema e se se encontram bem implementadas (APED, 2010).

- B -

Bactérias

Organismos simples, unicelulares, com aspeto variável e invisível a olho nu. Algumas bactérias produzem toxinas perigosas e podem ser responsáveis por toxinfecções alimentares (McWhirter e Clasen, 1997; ARESP, 2006a).

Boas práticas de higiene (BPH)

Conjunto de regras que estabelecem as condições de higiene e segurança relativas à comercialização dos produtos alimentares (APED, 2010).

- C -

Comercialização

Apreensão, exposição, venda e entrega de um produto no mercado (APED, 2010).

Comércio a retalho

Manuseamento e transformação de produtos alimentares e respetiva armazenagem no ponto de venda ou fornecimento ao consumidor final, meios de distribuição e mercados grossistas (APED, 2010).

Conformidade

Cumprimento de uma determinada norma, documento normativo, disposição, requisito ou característica referente a produto, serviço, contrato, projeto ou documento devidamente identificado (APED, 2010).

Consumidor final

Último consumidor de um produto alimentar que não o utilize como parte de qualquer operação ou atividade de uma empresa do setor alimentar (Reg. (CE) n.º 178/2002 de 28 de janeiro alterado pelo Reg. (CE) n.º 1642/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de julho; APED, 2010).

Contaminação

Presença de uma matéria indesejável ou introdução de um risco em algum produto alimentar ou no seu ambiente, que possa pôr em causa a segurança do mesmo (Retificação ao Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril; APED, 2010).

Contaminação cruzada

Corpo contaminado devido ao transporte de microrganismos de uma zona contaminada para uma zona limpa (ARESP, 2006a).

Controlar

Adotar todas as medidas imprescindíveis para garantir o cumprimento dos critérios determinados no Plano de *HACCP* (Vaz *et al.*, 2000; Poças e Moreira, 2003).

Critério / Critérios

Requisito essencial no qual se baseia uma decisão (Vaz *et al.*, 2000).

- D -

Desidratação

Ação de eliminar água (Pelczar Jr. *et al.*, 1996).

Desinfecção

Destruição ou redução de um número de microrganismos potencialmente patogénicos até um nível seguro, através da aplicação de uma substância química e meios físicos (Pelczar Jr. *et al.*, 1996; APED, 2010).

Desinfetante

Agente químico de desinfecção que elimina as células vegetativas de microrganismos potencialmente patogénicos (Pelczar Jr. *et al.*, 1996; APED, 2010).

Detergente

Agente sintético de lavagem e limpeza (Pelczar Jr. *et al.*, 1996; APED, 2010).

Desvio / Desvios

Falta de controlo do limite crítico (Poças e Moreira, 2003).

- E -

Embalagem

Colocação de um produto alimentar acondicionado num segundo recipiente (Retificação ao Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril; APED; 2010).

Embalamento

Colocação do(s) produto(s) alimentar(es) numa embalagem apropriada (APED, 2010).

Empresa do setor alimentar

Empresa (pública ou privada) com ou sem fins lucrativos, que se destine a uma atividade relacionada com as fases de produção, transformação e distribuição de produtos alimentares (Reg. (CE) n.º 178/2002 de 28 de janeiro alterado pelo Reg. (CE) n.º 1642/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de julho).

Entreposto

Unidade comercial onde se guarda mercadoria para depois entregar aos abastecedores, tendo em consideração os pedidos efetuados e as suas necessidades (APED, 2010).

Estabelecimentos

Qualquer edifício de uma empresa do setor alimentar (Retificação ao Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril).

Etapa

Ponto, procedimento ou operação na cadeia alimentar desde a produção primária até ao consumo final (Poças e Moreira, 2003).

- F -

Fases de produção, transformação e distribuição

Qualquer fase desde a produção primária até a zona de armazenagem, transporte, exposição e venda/fornecimento de produtos alimentares ao consumidor final (Reg. (CE) n.º 178/2002 de 28 de janeiro alterado pelo Reg. (CE) n.º 1642/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de julho).

FEFO “*First expired, First out*”

Princípio/regra da rotação dos stocks que estipula que o primeiro género alimentício a sair é aquele que tem o prazo de validade mais próximo do fim (APED, 2010).

FIFO “*First in, First out*”

Princípio/regra da rotação dos stocks que estipula que o primeiro género alimentício a entrar em stock, é o primeiro a sair (APED, 2010).

Fiscalização

Conjunto de atividades que permitem averiguar o cumprimento da legislação (D.L. n.º 306/2007 de 27 de agosto).

Fluxograma / Diagrama de fluxo

Representação esquemática da sequência de etapas ou operações envolvidas na produção de um determinado produto (Vaz *et al.*, 2000; Poças e Moreira, 2003; APED, 2010).

- G -

Género alimentício

Toda a substância destinada à alimentação humana (incluindo as bebidas e pastilhas elásticas) e ingredientes empregados durante o fabrico, preparação e tratamento (APED, 2010).

- H -

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos. Sistema que identifica, avalia e controla os perigos fundamentais para a segurança alimentar (APED, 2010).

Higiene dos géneros alimentícios

Conjunto de condições necessárias para controlar os riscos e assegurar a segurança e salubridade dos produtos alimentares, desde a produção primária até a exposição e venda dos géneros alimentícios aos consumidores finais (Retificação ao Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril; APED, 2010).

Higienização

Conjunto de ações de limpeza e desinfeção (APED, 2010).

- I -

Infeção

Estado patológico derivado ao crescimento microbiano num hospedeiro (Pelczar Jr. *et al.*, 1996).

Ingestão

Ingerir um género alimentício no corpo humano por via oral (Pelczar Jr. *et al.*, 1996).

Intoxicação alimentar

Estado patológico proveniente da ingestão de géneros alimentícios contaminados e/ou deteriorados (Pelczar Jr. *et al.*, 1996; ARESP, 2006a).

- L -

Lavagem

Operação de limpeza com a aplicação de detergentes e água (APED, 2010).

Limpeza

Eliminação de resíduos e sujidades nas superfícies e/ou utensílios (APED, 2010).

Lote

Conjunto de unidades de venda de um produto alimentar produzido, fabricado e acondicionado em circunstâncias semelhantes (APED, 2010).

- M -

Manipulador / Manipuladores

Qualquer indivíduo que toca nos géneros alimentícios, materiais, utensílios, recipientes/embalagens e equipamentos no seu local de trabalho (ARESP, 2006b).

Medidas preventivas

Qualquer atividade que possa ser utilizada para prevenir, reduzir ou eliminar um perigo a níveis aceitáveis (Vaz *et al.*, 2000; Poças e Moreira, 2003; APED, 2010).

Mercado grossista

Qualquer empresa do setor alimentar que abrange diversas unidades distintas que compartilham divisões e instalações comuns onde são fornecidos produtos alimentares aos operadores do setor alimentar (Reg. (CE) n.º 178/2002 de 28 de janeiro alterado pelo Reg. (CE) n.º 1642/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de julho).

Micotoxinas

Qualquer matéria tóxica formada por fungos (Pelczar Jr. *et al.*, 1996).

Microbiologia

O estudo de organismos vivos de dimensão microscópica (microrganismos) (Pelczar Jr. *et al.*, 1996).

Microrganismo / Microrganismos

Qualquer organismo vivo invisível a olho nu (Pelczar Jr. *et al.*, 1996).

Monitorização

Sequência de parâmetros de controlo associados a um ponto crítico de controlo (PCC) (APED, 2010).

- O -

Operador do setor alimentar

Pessoa responsável pelo cumprimento das normas de legislação numa empresa do setor alimentar (Reg. (CE) n.º 178/2002 de 28 de janeiro alterado pelo Reg. (CE) n.º 1642/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de julho).

- P -

Parasita

Organismo (natureza animal ou vegetal) que associa-se a outro organismo vivo mais complexo (hospedeiro), recebendo a sua alimentação (Pelczar Jr. *et al.*, 1996).

Patogénico

Organismo capaz de formar doença (Pelczar Jr. *et al.*, 1996).

Perigo / Perigos

Agente de natureza microbiológica, química ou física, presente nos géneros alimentícios ou nos alimentos para animais, com potencialidades para estimular efeitos nocivos/prejudiciais para a saúde do Homem/animal (Reg. (CE) n.º 178/2002 de 28 de janeiro alterado pelo Reg. (CE) n.º 1642/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de julho; Vaz *et al.*, 2000; Poças e Moreira, 2003; APED, 2010).

Pesticida / Pesticidas

Substância ou mistura de substâncias que tem como objetivo prevenir, eliminar ou controlar uma praga específica (APED, 2010).

Plano de HACCP

Documento escrito, preparado de acordo com os princípios do Sistema HACCP que refere os procedimentos a serem seguidos, de modo a garantir o controlo dos perigos que sejam significativos para a segurança dos alimentos (Vaz *et al.*, 2000; Poças e Moreira, 2003).

Plano de higienização

Delineamento dos procedimentos de limpeza e desinfeção a desempenhar no local (APED, 2010).

Ponto crítico de controlo (PCC)

Qualquer ponto, etapa, procedimento ou operação que deve ser monitorizado, de modo a eliminar um perigo ou reduzir a probabilidade do seu aparecimento para níveis aceitáveis (Vaz *et al.*, 2000; Poças e Moreira, 2003; APED, 2010).

Praga / Pragas

Qualquer inseto ou roedor que possa vir a contaminar um género alimentício (APED, 2010).

Preparação

Operação que tem como principal objetivo a obtenção de produtos preparados (APED, 2010).

Produção primária

Fase inicial que abrange a produção, a criação e o cultivo de alimentos primários (inclui a colheita, a ordenha e a criação de animais antes do abate; a caça, a pesca e a colheita de alimentos silvestres) (Reg. (CE) n.º 178/2002 de 28 de janeiro alterado pelo Reg. (CE) n.º 1642/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de julho).

Produtos de pesca

Qualquer animal marinho ou de água doce (exceto moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos e todos os mamíferos, répteis e rãs), selvagem ou de cultura (Retificação ao Reg. (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril).

Produtos de pesca frescos

Todos os produtos de pesca não transformados (inteiros ou preparados) que não tenham sofrido qualquer tipo de tratamento, exceto a refrigeração (Retificação ao Reg. (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril).

Produtos primários

Todos os alimentos adquiridos da produção primária (incluindo a agricultura, pecuária, caça e pesca) (Retificação ao Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril).

- Q -

Química

Ciência que estuda a configuração, a forma e as propriedades das matérias/substâncias e suas modificações (Pelczar Jr. *et al.*, 1996).

- R -

Rastreabilidade

Habilidade de encontrar a origem e de seguir o rasto de um produto alimentar ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição (Reg. (CE) n.º 178/2002 de 28 de janeiro alterado pelo Reg. (CE) n.º 1642/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de julho).

Recomendações

Conjunto de conselhos relativos às técnicas operativas, de caráter não obrigatório (APED, 2010).

Registos

Conjunto de documentos provenientes das atividades de monitorização (APED, 2010).

Requisitos

Normas de controlo que devem ser cumpridas para assegurar a segurança dos géneros alimentícios (APED, 2010).

Retalho

Sistema comercial de venda de serviços ou de géneros alimentícios diretamente ao consumidor final (APED, 2010).

Risco

Hipótese ou probabilidade de um dado perigo ocorrer numa determinada fase, colocando em causa a salubridade dos produtos alimentares (Vaz *et al.*, 2000; Poças e Moreira, 2003; APED, 2010).

- S -

Segurança alimentar

Garantia para a saúde pública de que os géneros alimentícios são salubres e não causarão danos aos consumidores e que o modo de conservação, preparação e utilização foram cumpridos (APED, 2010).

Sistema HACCP

Conclusão da implementação de um Plano de HACCP (Vaz *et al.*, 2000; Poças e Moreira, 2003).

- T -

Toxina / Toxinas

Qualquer substância nociva que é formada por organismos vivos (ex: algumas bactérias produzem tóxicas) (Pelczar Jr. *et al.*, 1996; McWhirter e Clasen, 1997).

Transformação

Ação que assegura uma modificação do género alimentício inicial por uma combinação dos processos de tratamento (aquecimento, fumagem, cura, maturação, secagem, marinagem, extração) (Retificação ao Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril; APED, 2010).

- V -

Verificação

Aplicação dos métodos, procedimentos, testes ou outras avaliações que visam verificar se o Sistema *HACCP* se encontra em conformidade com o Plano *HACCP* e/ou se é necessário modificá-lo (Vaz *et al.*, 2000; Poças e Moreira, 2003; APED; 2010).

Vírus

Microrganismos que causam doenças (Pelczar Jr. *et al.*, 1996; McWhirter e Clasen, 1997).

- Z -

Zoonose

Qualquer doença animal propagável ao homem (Pelczar Jr. *et al.*, 1996).
