

Glosario Bilingüe sobre Alimentos Seguros para Agricultores

Adaptado del Glosario de Alimentos Seguros del Distrito de Salud del condado Benton Franklin y del Glosario de alimentos seguros comienza en la granja: Una autoevaluación de los riesgos de los alimentos seguros, publicado por La Universidad Cornell, Departamento de ciencia de los alimentos y el Departamento de Horticultura.

Traducido por Malaquías Flores, WSU Small Farms Program, 25 de Octubre del 2013

A

Adulterated... Something unneeded has been added to or has grown in the food to contaminate it.
Adulteradas... *Algo innecesario ha agregado o ha crecido en la comida que pueda contaminarla.*

Agricultural water. Water used for any irrigation, cooling, frost protection or to apply fertilizers and pesticides.

Agua de uso agrícola. *Agua que se utiliza para cualquier riego, enfriamiento, protección contra las heladas o para aplicar fertilizantes y plaguicidas.*

B

Bacteria. Living, single-celled microorganisms that can live either independently or as parasites dependent upon another organism for life. There are many different and useful bacteria, but some can cause food spoilage and illness. Certain bacteria form protective spores which help the bacteria survive freezing, drying, and very high temperatures. Bacteria that cause disease are called *pathogenic* and bacteria that produce poisons are called *toxigenic*.

Bacteria. *Microorganismos vivos, unicelulares que pueden vivir independientemente o como parásitos dependientes en otro organismo para toda la vida. Hay muchas bacterias diferentes y útiles, pero algunos pueden causar enfermedades y deterioro de los alimentos. Algunas bacterias forman esporas protectoras que ayudan a las bacterias a que sobrevivan en temperaturas de congelación, lugares secados y temperaturas muy altas. Las bacterias que causan enfermedades se llaman patógenos y bacterias que producen venenos son tóxicas.*

C

Clean. Surfaces are washed, rinsed and visually free of dust, dirt, food residues, trash and other debris.

Limpio. *Las superficies se lavan, se enjuagan y visualmente libres de polvo, suciedad, residuos de comida, basura y otros desechos.*

Cleaning. The process of removing soil and residues from surfaces. Surfaces must first be cleaned and rinsed before being sanitized. For harvest tools this usually involves washing with soap and water and then rinsing with clean water. Large farm equipment such as tractors can be cleaned with a power washer.

Limpieza: *El proceso de eliminación de polvo y residuos de las superficies. Las superficies primero deben limpiarse y enjuagarse antes de ser desinfectadas. La limpieza de las herramientas para la cosecha normalmente incluye el lavarlas con agua y jabón, y luego enjuagarlas con agua limpia. Equipo de granja grande como tractores pueden limpiarse con una manguera de alta presión.*

Contaminant. Any physical, chemical or biological material introduced from outside that is not intended to be there.

Contaminante. *Cualquier material físico, químico o biológico introducido desde afuera que no debería estar allí.*

Contamination. The presence of potentially harmful substances, including biological hazards (microorganisms or germs), chemical hazards, and physical objects.

Contaminación. *La presencia de sustancias potencialmente nocivas, incluyendo los riesgos químicos, biológicos (microorganismos o gérmenes) y objetos físicos.*

Cross contamination. Contaminating one food item with microbial pathogens from another food item, water or some other source. The most common type of cross contamination occurs when fruits and vegetables that are eaten raw become contaminated with bacteria from animals or manure. Other sources of cross contamination may include other harmful pathogens transferred to produce surfaces through wash water, packing lines, worker hands, soiled bins or dirty trucks.

Contaminación cruzada. *Contaminar un alimento con patógenos de otro alimento, agua o alguna otra fuente. El tipo más común de contaminación cruzada ocurre cuando frutas y verduras que se comen crudas y estas han sido contaminadas con bacterias de animales o estiércol. Otras fuentes de contaminación cruzada pueden incluir otros patógenos nocivos transferidos a los productos agrícolas a través del agua de lavado, líneas de empaque, por las manos sucias del trabajador, cajas o camiones de transporte para los productos sucios.*

D

Documentation. A written procedure or record of a task being completed.

Documentación. *Un procedimiento escrito o registro de una tarea que se completa.*

E

Edible portion of the plant... Those parts of the plant intended for human consumption. In considering water quality and irrigation methods, try to reduce risk by not allowing irrigation water to touch the edible portion of the plants.

Porción comestible de la planta. *Aquellas partes de la planta destinada al consumo humano. Al considerar la calidad del agua y métodos de riego, trate de reducir el riesgo al no permitir que el agua de riego toque la porción comestible de las plantas.*

F

FDA... The United States Food and Drug Administration, a federal agency.

FDA: *La Administración de Alimentos y Drogas Federal, una agencia Federal*

Farm worker: Any laborer, paid or unpaid, on the farm producing or handling produce. This includes growers, farm managers, family members, migrant labor, summer help, farm visitors and packing shed employees.

Trabajador agrícola: *Cualquier trabajador, remunerado o no remunerado, en la producción y manipulación de productos de la granja. Esto incluye productores, administradores de la granja, miembros de la familia, mano de obra migrante, visitantes y empleados que empacan el producto.*

Field Packing: A process of packing produce into shipping containers as it is harvested in the field.

Empaque en el campo: *Proceso de empaque del producto mientras se cosecha en el campo.*

Foodborne illness: A disease that is spread to people by food or beverages. Commonly called “food poisoning,” most foodborne illnesses are actually infections caused by bacteria, viruses, or parasites.

Enfermedades transmitidas por alimentos: *Una enfermedad que se transmite a las personas por alimentos o bebidas. Comúnmente llamado "intoxicación por alimentos", la mayoría de las enfermedades transmitidas por los alimentos son en realidad infecciones causadas por bacterias, virus o parásitos.*

Food-contact surface: Any surface or utensil that normally touches food.

Superficie de contacto con alimentos: *Cualquier superficie o utensilio que normalmente toca la comida.*

Foodborne illness outbreak: Two or more cases of a similar illness resulting from eating a common food.

Brote de enfermedades transmitidas por los alimentos: *Dos o más casos de una enfermedad similar resultante de comer un alimento común.*

Food Safety Plan: Written policies, procedures and guidelines that a farm uses to minimize microbial hazards of fresh fruits, vegetables or other agricultural products. The food safety plan helps to manage and reduce known risks.

Plan de seguridad alimentaria: *Políticas, procedimientos y directrices escritas que una granja utiliza para reducir al mínimo el riesgo microbiano de frutas, verduras u otros productos agrícolas frescos. El plan de alimentos seguros ayuda a manejar y reducir los riesgos conocidos.*

Food Safety Officer: A Washington State Department of Agriculture (WSDA) employee who does on-site inspections of food processing facilities.

Oficial de seguridad de alimentos: *Un empleado del Departamento de agricultura del estado de Washington (WSDA) que hace las inspecciones in situ de instalaciones de procesamiento de alimentos.*

G

Good Agricultural Practices (GAPs): Any agricultural management practice or operational procedure that reduces microbial risks or prevents contamination of fruits and vegetables on the farm or in the packinghouse.

Buenas prácticas agrícolas (GAPs): *Cualquier práctica de manejo o procedimiento operacional agrícola que reduce los riesgos microbianos o previene la contaminación de frutas y verduras en la granja o en el empaque.*

Good Management Practices or Good Handling Practices (GHPs): General practices to reduce microbial food safety hazards. May include both Good Agricultural Practices and the Good Handling Practices used in sorting, packing, storage and transportation operations.

Buenas prácticas de Manejo (BPM): *Prácticas generales para reducir los riesgos de alimentos libres de patógenos. Puede incluir tanto las Buenas Prácticas Agrícolas y las Buenas Prácticas de Manejo utilizadas en la clasificación, empaque, almacenamiento y transporte.*

H

Hand washing station: A set up with potable water, a sink (or bucket), soap, single use towels and a trash can that is used to wash your hands. Hand washing stations should be located conveniently to restrooms and any area where produce is handled, including where you are selling.

Estación de lavado de manos: *Un recipiente con potable agua, un lavabo (o cubo), jabón, toallas de uso individual, que se pueda utilizar para lavar las manos y un bote para la basura. Las estaciones de lavado de manos deben estar ubicadas convenientemente cerca de los baños y cualquier área donde se manipulen productos, incluyendo donde usted está vendiendo.*

Hazard: A biological, physical, or chemical substance that may cause a food to be unsafe for human consumption.

Riesgo: *Una sustancia biológica, física o química que puede causar que un alimento no sea seguro para el consumo humano.*

Hazard, biological: A pathogenic microorganisms such as certain bacteria, viruses, and parasites that can get into food.

Riesgo biológico: *Un microorganismo patógeno tal como ciertas bacterias, virus y parásitos que pueden entrar en alimentos.*

Hazard, Chemical: Substances such as pesticides or cleaning supplies that can get into food.

Riesgo Químico: *Sustancias tales como pesticidas o productos de limpieza que pueden llegar a los alimentos.*

Hazards, physical: Foreign objects such as staples, broken glass, or jewelry that get into food.

Riesgos físicos: *Objetos extraños tales como grapas, vidrios rotos o joyas que puedan entrar los alimentos.*

Health inspector: County employees who conduct food safety inspections of retail food establishments. They are trained in food safety, sanitation, and in public health principles and methods. Also called sanitarians, health officials, or environmental health specialists.

Inspector de salud: *Empleados del condado que llevan a cabo inspecciones de la inocuidad de los alimentos de establecimientos que venden alimentos por menudeo. Ellos están entrenados en la inocuidad de los alimentos, sanidad y en los métodos y los principios de salud pública. También se les llama profesionales de salubridad, funcionarios de salud o especialistas en salud ambiental.*

Highly Susceptible Population: People who are more likely than other people to experience foodborne disease. These people include children under the age of five, pregnant women, adults over 65 years old, and people with weakened immune systems.

Población altamente Susceptible: *Personas que tienen más probabilidades que otras a experimentar enfermedades transmitidas por alimentos. Estas personas incluyen a niños menores de cinco años, mujeres embarazadas, adultos mayores de 65 años y personas con sistemas inmunitarios debilitados.*

Higiene: Personal cleanliness practices that promote health and reduce the potential for workers to spread foodborne illness.

Higiene: *Prácticas de higiene personal que promueven la salud y reducen el potencial de los trabajadores a la propagación de enfermedades transmitidas por alimentos*

L

Log: A record of when and what were done, in order to document food safety activities, such as cleaning, training, risk assessment, or other repeated activities on a farm.

Registro: *Un registro de cuándo y qué fue hecho, con el fin de documentar actividades de inocuidad de los alimentos, tales como limpieza, capacitación, evaluación del riesgo, u otras actividades repetidas que se hacen en la granja.*

M

Microorganism: A form of life that can be seen only with a microscope such as bacteria, viruses, yeast, and many parasites. Another word for microorganism is microbe. Some microorganisms are harmful to humans and can cause sickness and even death.

Microorganismo: *Una forma de vida que se puede ver solo con un microscopio tales como bacterias, virus, levaduras y muchos parásitos. Otra palabra para los microorganismos, es microbios. Algunos microorganismos son perjudiciales para los seres humanos y pueden causar enfermedades e incluso la muerte.*

Microbial Safe Water: Agricultural water which meets the microbial requirements of the EPA drinking water standards. *This water is not to be used for handwashing or drinking purposes. These uses must be potable water.*

Agua potable microbios: *Agua de uso agrícola que cumple con los requisitos de los estándares de agua potable de la EPA, en cuanto a microbios. Esta agua no debe utilizarse para beber o lavarse las manos. Para esos usos debe utilizarse agua potable.*

Monitoring: Checking, observing, or supervising in order to maintain control.

Monitoreo: *Verificación, observación o supervisión para mantener el control.*

P

Parasite: An organism that lives in, or on, a host organism in a way that either harms or is of no advantage to the host.

Parásito: *Un organismo que vive en, o sobre, un organismo de una manera que perjudique o de ninguna ventaja para el organismo huésped.*

Pathogen: A microorganism (such as a bacterium, parasite, or virus) that causes disease in humans.

Patógeno: *Un microorganismo (tales como una bacteria, parásito o virus) que causa enfermedad en los seres humanos.*

Potable water: Water that is safe for humans to drink. Municipal or City water supplies are potable. Well water may or may not be potable so testing is necessary. Surface water and Irrigation District water should not be considered potable without further testing or treatment.

Agua potable: *Agua potable para humanos. Fuentes de agua Municipales o de la ciudad es potable. Agua de pozo puede o no puede ser potable y es necesario hacer un análisis del agua. Agua superficial y el distrito de riego no deben considerarse potable sin tratamiento o exámenes adicionales.*

Potentially Hazardous Foods (PHFs): Foods that have high potential for rapid, harmful bacterial growth – examples: foods high in protein such as meats, poultry, seafood, eggs, beans. These products have a well-documented history of causing foodborne illness outbreaks when not handled properly, and require careful temperature and other controls.

Alimentos potencialmente peligrosos (PHFs): *Alimentos que tienen alto potencial de crecimiento bacteriano rápido, perjudicial – ejemplos: alimentos ricos en proteínas como carnes, aves, mariscos, huevos, frijoles. Estos productos tienen un historial bien documentado de causar brotes de enfermedades transmitidas por alimentos que no se manejan adecuadamente y requieren cuidado de la temperatura y otros controles.*

Pre-Harvest Assessment: Identifying risks and assessing the potential impact of each risk before each harvest season. A pre-harvest assessment may be a checklist or description of potential risks and may be conducted by a walk-through of the farm to look for signs that raise concern about contamination, such as animal waste, chemical spills, garbage dumping. Other things to assess may include water quality, availability of potable water, toilets and handwashing stations, cleanliness and good working order of harvest equipment and containers, etc. A pre-harvest assessment should be done before each harvest season and periodically throughout the harvest season, depending on the length of the harvest season on an individual farm.

Evaluación Pre Cosecha: *Identificar los riesgos y evaluar el impacto potencial de los riesgos antes de cada temporada de cosecha. Una evaluación pre cosecha puede ser una lista o descripción de los riesgos potenciales y puede ser realizada por un recorrido por la finca para buscar señas que plantean preocupación por contaminación, tales como los desechos animales, derrames de sustancias químicas, desechos de basura. Otras cosas que hay que evaluar pueden incluir la calidad del agua, disponibilidad de agua potable, baños y lavabos para lavar las manos, limpieza y buenas condiciones de funcionamiento de equipos para la cosecha y contenedores, etc... Una evaluación antes de la cosecha debe realizarse antes de cada temporada de cosecha y periódicamente a lo largo de la temporada, dependiendo de la duración de la temporada de cosecha en una granja individual.*

R

Regulatory authority: A federal, state, local, or tribal enforcement body or authorized representative that has jurisdiction over the farm or food establishment.

Autoridad reguladora: *Un cuerpo de orden federal, estatal, local o tribal o un representante autorizado que tenga jurisdicción sobre el establecimiento de una granja o negocio de alimentos.*

Risk: An estimate of the likelihood of injury, damage or loss which takes into account the magnitude of consequences resulting from exposure to a human health hazard.

Riesgo: *Una estimación de la probabilidad de lesiones, daño o pérdida que tenga en cuenta la magnitud de las consecuencias resultantes de la exposición a un riesgo para la salud humana.*

Runoff: Rainwater, leachate or other liquid that drains over land and enters unintended areas, such as streams, growing areas or packing sheds.

Escurrimiento: *Lixiviación del agua de lluvia, u otro líquido que drena sobre tierra y entra en áreas imprevistas, tales como arroyos, zonas de cultivo o lugares donde se empaca el producto.*

S

Sampling: To give out samples of your products to customers at places like a farm stand or farmers market. Each county health department has rules about sampling and fines for not following the rules.

Muestras: *Dar muestras de sus productos a clientes en lugares como el mercado para agricultores. Cada condado y Departamento de Salud tiene reglas sobre cómo dar muestras y también multas por no seguir las reglas.*

Sanitize: To apply heat or chemicals to a surface to reduce the number of microorganisms to an acceptable level.

Desinfectar: *Aplicar calor o sustancias químicas a una superficie para reducir el número de microorganismos a un nivel aceptable.*

Sanitizers: Chemicals, such as chlorine bleach, that kill germs to an acceptable level. Common sanitizing chemicals are chlorine, iodine, and quaternary ammonia.

Desinfectantes: *Sustancias químicas, tales como cloro blanqueador, que matan los gérmenes a un nivel aceptable. Desinfectantes químicos comunes son cloro, yodo y amonio cuaternario.*

Source Water: The origin of the water being used for irrigation, produce washing, etc. (Municipal, well, irrigation district, stream, etc.)

Fuentes de agua: *Describir el origen del agua que se utiliza para el riego, lavado del producto, etc. (Municipal, pozo, Distrito de riego, arroyo, etc...)*

Standard Operating Procedures (SOPs): All procedures a farm or business conducts daily to prevent direct contamination or adulteration of product(s). SOPs shall describe the activity and how to properly complete the task, as well as specify how frequently each procedure is conducted, and identify the employee(s) responsible for the implementation and maintenance of the SOP.

Procedimientos Operativos Estándar (POE): *Todos los procedimientos de una granja o negocio que realiza diariamente para prevenir la contaminación directa o adulteración del producto. Los POE's deben describir la actividad y cómo correctamente completar la tarea, así como especificar con qué frecuencia se lleva a cabo cada procedimiento e identificar el empleado responsable de la implementación y mantenimiento de los POE.*

Surface Water: Water sources that are exposed to the environment and located on the surface of the land. These sources include lakes, streams, ditches and ponds. They also include spring fed bodies of water.

Agua superficial: *Fuentes de agua que son expuestas al medio ambiente y situadas en la superficie de la tierra. Estas fuentes incluyen lagos, arroyos, acequias y estanques. También incluye fuentes de agua alimentadas por manantiales.*

Symptom: How your body notifies you that you are sick. Examples of symptoms of foodborne illness include fatigue, abdominal cramping, headache, nausea, diarrhea, vomiting and jaundice.

Síntoma: *¿Cómo su cuerpo le notifica que usted está enfermo? Ejemplos de síntomas de enfermedades transmitidas por alimentos incluyen fatiga, calambres abdominales, dolor de cabeza, náuseas, diarrea, vómitos e ictericia.*

U

USDA: United States Department of Agriculture, a federal agency

USDA: *Departamento de agricultura de Estados Unidos, una agencia federal*

V

Virus: The smallest of the microbial contaminants. Viruses rely on a living host and do not grow in food. They are spread to food through poor personal hygiene, contaminated food, or contaminated water supplies.

Virus: *El más pequeño de los microbios contaminantes. Los virus dependen de un huésped vivo y no crecen en los alimentos. Se propaga a alimentos por falta de higiene personal, alimentos contaminados o fuentes de agua contaminada.*

W

Washington State Food Code: This is the law for food served or sold directly to the public in Washington State. The "food code" is the same for the entire state, but each county health department or district administers it locally. It revised every few years. The "new" Food Code began on May 1, 2013.

El estado de Washington Código alimentario: *Esta es la ley para alimentos que se sirven o se venden directamente al público en el estado de Washington. El "Código de alimentos" es el mismo para todo el estado, pero cada departamento de salud del condado o distrito lo administra localmente. Este código se revisa eventualmente. El "nuevo" Código de Alimentos comenzó el 01 de mayo de 2013.*

Washington State Food Worker card: This card proves that you have taken a safe food handling course and have passed a State of Washington Department of Health test on food safety basics. Retail food workers must have a food worker card, which will be checked during a retail food inspection.

Tarjeta del Trabajador en Alimentos del Estado de Washington: *Esta tarjeta prueba que usted ha tomado un curso de manejo seguro de alimentos y han pasado un examen del Departamento de Salud del estado de Washington sobre conceptos básicos de la Inocuidad de los Alimentos. Trabajadores que manejan alimentos deben tener una tarjeta que muestre que manipulan alimentos, esta se verificará durante una inspección de alimentos por menor.*

Washington State Department of Agriculture: WSDA is a Washington State agency that is responsible for supporting and regulating the agricultural industry statewide, including food safety.

Departamento de agricultura del Estado de Washington: *WSDA es una agencia del estado de Washington que se encarga de apoyar y reglamentar la industria agrícola en todo el estado, incluyendo la Inocuidad de los alimentos.*