

# primus **GFS**

# 2018

Un esquema de auditoría reconocida mundialmente para la inocuidad alimentaria por la Iniciativa Global para la Inocuidad Alimentaria (GFSI)

## GLOSARIO

### PrimusGFS v3.0



**POWERED**



**CONNECTED**



**SMART**



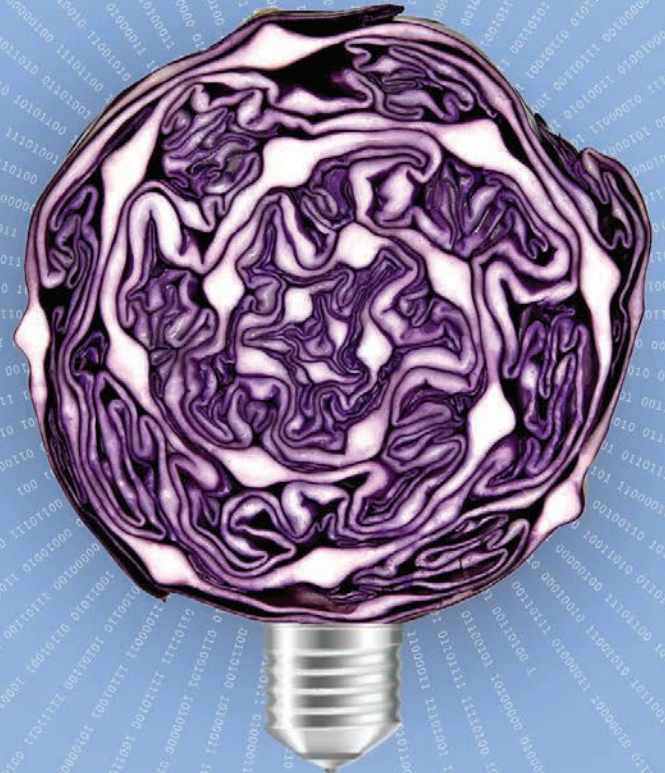
**SUPPORTED**



**GLOBAL**



**RECOGNIZED**



[primusgfs.com](http://primusgfs.com) | [azzule.com](http://azzule.com)



Powered by Azzule Systems



# PrimusGFS v3.0

## Glosario

*Usadas en conjunto con la auditoría PrimusGFS v3.0*

**Powered by Azzule Systems**

Traducción al español. La versión original de los documentos normativos es en inglés.

## GLOSARIO

**Agricultura de interior (Invernadero):**

Cuando el cultivo se desarrolla en un ambiente controlado en una infraestructura temporal o permanentemente cerrada. No incluye sombreadores o túneles.

**Agua:**

- **Agua agrícola:** Agua utilizada para el riego, la aplicación de productos químicos agrícolas y fertilizantes comerciales y tareas en la granja, como la supresión del polvo.
  - **Agua de arrastre:** Agua utilizada para transportar el producto o para el paso inicial del proceso de eliminación del suelo.
  - **Agua de lavado:** Agua usada durante el proceso de limpieza para eliminar material orgánico/suelo del producto (ej. tanques de descarga, aerosoles, hidro-refrigeradores).
  - **Agua municipal:** Agua suministrado por el gobierno local que es potable.
  - **Agua potable:** Agua que cumple con los estándares para beber de la autoridad estatal o local que tenga jurisdicción, o agua que cumpla con los estándares prescritos por el Reglamento Nacional de Agua Primario de la Agencia de Protección Ambiental de EE. UU. (40 CFR 141). (Los parámetros biológicos son coliformes totales cero y *E. coli* cero).
  - **Agua recirculada / reutilizada:** Un sistema de agua cerrado, donde el agua se usa más de una vez antes de ser descargado en un sistema de aguas residuales (ej., tanques de descarga, sistemas de canales, hidrogenfriadores).
  - **Agua residual:** Agua de escorrentía superficial producida por el riego. El agua puede ser capturada en estanques o tanques y bombeada de vuelta al área de cultivo para usarla en el siguiente ciclo de riego.
  - **Agua subterránea:** Agua debajo de la superficie de la tierra, a menudo entre suelo saturado y roca, que suministra pozos y manantiales.
  - **Aguas superficiales:** Agua en o sobre la superficie de la tierra expuesta al medio ambiente (estanques, ríos, lagos, canales, etc.), a diferencia de las aguas subterráneas.
  - **Agua terciaria:** Aguas residuales (ej. municipales, industriales) que han recibido la tercera etapa o etapa final de tratamiento de agua. El tratamiento primario filtra las partículas y deposita los lodos en los estanques. El tratamiento secundario elimina los microorganismos dañinos y el tratamiento terciario pasa el agua a través de filtros para eliminar los contaminantes orgánicos que las bacterias no pueden descomponer. El tratamiento terciario también utiliza sustancias químicas para eliminar contaminantes químicos como el fósforo y el nitrógeno.
- Agua de procesamiento:** Agua que se usa para el manejo posterior a la cosecha de productos agrícolas, como lavado, enfriamiento, encerado o transporte de productos.
- Agua de solo un paso:** Agua que no se reutiliza, por ejemplo, barras de pulverización en una línea de lavado. El agua de las barras de pulverización en un sistema de un solo paso no se recoge y reutiliza.
- Agua recirculada/reutilizada:** Un sistema de agua cerrado, donde el agua se usa más de una vez antes de ser descargado en un sistema de aguas residuales (ej., tanques de descarga, sistemas de canales, hidrogenfriadores).
- Agua subterránea:** Agua debajo de la superficie de la Tierra, normalmente la fuente de agua son los manantiales y los pozos.

<b>Alérgeno:</b>	Una proteína o proteína modificada con el potencial de causar una reacción alérgica en las personas. En los EE. UU. los alérgenos principales son trigo, huevos, leche, soja, crustáceos (mariscos), cacahuetes, nueces de árbol (ej., almendras, nueces, pecanas) y pescado. Otros países pueden incluir otros listados de alérgenos, ej. mostaza, apio y sésamo. <a href="https://farrp.unl.edu/IRChart">https://farrp.unl.edu/IRChart</a>
<b>Alta Gerencia:</b>	Persona o grupo de personas que dirige y controla una organización al más alto nivel. La alta gerencia tiene el poder de delegar autoridad y proporcionar recursos dentro de la organización, incluida la autoridad para autorizar decisiones financieras y de recursos humanos.
<b>Área de carga:</b>	La parte del vehículo que está destinada a transportar.
<b>Atributos y comportamiento del auditor:</b>	Incluye ser ético, de mente abierta, diplomático, observador, perceptivo, versátil, tenaz, decidido, autosuficiente y tener integridad. Consulte los ejemplos enumerados en los Requisitos GFSI v7.1 Parte II para la Gestión del Esquema.
<b>Auditoría:</b>	Un examen sistemático e independiente para determinar en qué medida una operación cumple con el esquema conforme revisando el manual de inocuidad alimentaria de la operación y los procedimientos relacionados, operaciones y procesos físicos, registros y documentos asociados.
<b>Bacteria coliforme:</b>	Las bacterias Gram negativas no esporuladas y en forma de bastón se utilizan con frecuencia como indicadores de la calidad sanitaria del agua, pero existen ampliamente en la naturaleza.
<b>Basura orgánica:</b>	La porción vegetativa de la corriente de desechos que proviene de diversas fuentes, incluidos los desechos de locales domésticos y comerciales y las operaciones municipales.
<b>Biosólidos:</b>	También conocido como lodo de aguas residuales. Semisólidos sobrantes del tratamiento de aguas residuales municipales.
<b>Buenas Prácticas Actuales de Manufactura (cGMPs):</b>	Regulaciones que se encuentran en 21 CFR 110 (Buenas Prácticas Actuales de Manufactura en fabricación, procesamiento, empaquetado o tenencia de alimentos para humanos) y aplicadas por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA). Los cGMPs proporcionan sistemas que aseguran el diseño, la supervisión y el control adecuados de los procesos e instalaciones de manufactura.
<b>Buenas Prácticas Agrícolas (BPA):</b>	Prácticas de inocuidad de alimentos para actividades agrícolas relacionadas con la mitigación del riesgo de agua, mejoradores del suelo, uso de la tierra (anterior y adyacente), acceso de animales (domésticos / salvajes), equipos, herramientas y edificios, prácticas de higiene y salud de los trabajadores.
<b>Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):</b>	Directrices de operación de instalaciones para manipuladores de alimentos para mitigar riesgos potenciales y reales. Las categorías clave incluyen métodos y procedimientos HACCP, diseño de instalaciones y material de construcción, suministro de agua, instalaciones de fontanería y sanitarios, equipos y utensilios, manejo de alimentos crudos y controles de procesos, higiene personal, control de plagas y eliminación de desechos. Ver también, Buenas Prácticas de Manufactura actuales.
<b>Calibración:</b>	Determinación de la precisión de un instrumento, generalmente midiendo su variación a partir de un estándar, para determinar los factores de corrección necesarios.
<b>Capacitación formal:</b>	Un curso ofrecido por una institución educativa reconocida, un organismo gubernamental o una asociación / grupo de la industria para el cual se emite un registro de asistencia. El proveedor del curso puede obtener información sobre el contenido de la capacitación (ej. descripción del curso, materiales de capacitación en línea, etc.).
<b>Centro de Almacenamiento y Distribución:</b>	Este tipo de instalaciones es donde solamente se recibe y almacena producto terminado para su próximo envío, por ejemplo, almacenes regionales de distribución. Los productos pueden almacenarse a temperaturas controladas o ambientales.

<b>Coliformes fecales:</b>	Ver "coliformes termotolerantes".
<b>Coliformes termo-tolerantes:</b>	Un subgrupo de coliformes totales. El número predominante de bacterias que arrojan resultados positivos en los ensayos de coliformes termotolerantes puede ser <i>E. coli</i> , pero a partir de la producción hortícola y las operaciones de manejo postcosecha, el mayor número es a menudo colonizador de suelo y hoja benigno o no patógeno.
<b>Compost:</b>	Producto de la descomposición microbiana de residuos orgánicos en una enmienda del suelo.
<b>Conexión cruzada:</b>	Una conexión o conexión potencial entre cualquier parte de un sistema de agua potable y cualquier sistema de agua no potable de una manera que bajo cualquier circunstancia permitiría que el flujo no potable ingrese al sistema de agua potable.
<b>Contaminación cruzada:</b>	La transferencia de microorganismos, como bacteria y virus, de una superficie contaminada o sustancia contaminada a una superficie o sustancia previamente no contaminada.
<b>Contraflujo:</b>	Es el flujo de agua u otros líquidos de regreso al sistema de agua potable.
<b>Contrasifonaje:</b>	Contraflujo causado por presión negativa o reducida en la tubería de suministro.
<b>Controles preventivos:</b>	Controles para abordar los riesgos que ocurren en los productos que se fabrican y minimizan o evitan significativamente y ayudan a garantizar que los alimentos no estén adulterados. Estos incluyen, proceso, alérgeno, sanitización y otros controles adicionales.
<b>Cosecha:</b>	El acto o proceso físico de recolectar un cultivo del sitio de producción (por ejemplo, extraer o cavar el producto del suelo, recogerlo, separarlo de la planta), lo que puede hacerse manual o mecánicamente.
<b>Cuadrilla de cosecha:</b>	Se define como una cuadrilla de personal de cosecha a cargo de una misma gerencia.
<b>Cuarto frío/Almacén en frío:</b>	Este tipo de instalaciones es donde no solamente se recibe y almacena producto terminado, sino que también se realiza algún tipo de actividades de pre-enfriado y/o enfriado. En este tipo de instalación, no hay actividades de empaque o proceso, en caso de que así sea, se deberá utilizar otro tipo de operaciones de instalación.
<b>Defensa de los alimentos:</b>	El proceso para garantizar la inocuidad de los alimentos y bebida contra todas las formas de ataques maliciosos intencionales, incluido el ataque ideológicamente motivado que conduce a la contaminación.
<b>Desinfectar:</b>	El proceso de reducir la cantidad de microorganismos que se encuentran en una superficie limpiada adecuadamente a un nivel seguro. Un nivel seguro se define como una reducción del 99,999% del número de microorganismos patógenos que son de importancia para la salud pública. La sanitización se logra mediante el uso de calor, radiación o productos químicos. A menos que el artículo a desinfectar sea efectivamente limpiado, es imposible obtener contacto cercano entre el desinfectante y la superficie para desinfectar. Algunos desinfectantes químicos, como el cloro y el yodo, reaccionan con la materia orgánica y son menos efectivos cuando la superficie no se limpia adecuadamente.
<b><i>E. coli</i>:</b>	<i>Escherichia coli</i> es una bacteria que se encuentra en el medio ambiente, los alimentos y los intestinos de personas y animales. <i>E. coli</i> es un grupo grande y diverso de bacterias. Aunque la mayoría de las cepas de <i>E. coli</i> son inofensivas, otras pueden enfermarlo. Algunos tipos de <i>E. coli</i> pueden causar diarrea, mientras que otros causan infecciones del tracto urinario, enfermedades respiratorias y neumonía, y otras enfermedades. La presencia de <i>E. coli</i> genérico se utiliza con frecuencia como un indicador de contaminación fecal.
<b>Embalaje:</b>	Material o paquete que proporciona protección, resistencia a la alteración y necesidades especiales físicas, químicas o biológicas para mantener la inocuidad alimentaria.

<b>Empaque:</b>	Este tipo de instalaciones es donde el producto entero es seleccionado y/o clasificado, puede estar mínimamente recortado (no alterado en forma), lavado, no lavado, se pueden aplicar tratamientos fungicidas postcosecha (ej., tratamientos con cera) y empaçado para su distribución comercial y ser usado por el consumidor o establecimientos.
<b>Espacio de aire:</b>	La distancia vertical sin obstrucciones entre la abertura más baja de cualquier tubería o grifo que transporta agua o desechos a un tanque, dispositivo de plomería, receptor u otro recipiente y el borde a nivel de inundación del receptáculo. Estas separaciones físicas verticales deben tener al menos el doble del diámetro de la salida del suministro de agua, nunca menos de 25 mm (una pulgada) y/o de acuerdo con los códigos y regulaciones locales.
<b>Esquema:</b>	Un sistema de certificación documentado relacionado a productos específicos, que tiene requisitos específicos, reglas y procedimientos específicos.
<b>Estándar:</b>	Un documento que proporciona requisitos, especificaciones, directrices, o características que se pueden ser usar de manera consistente para garantizar los materiales, productos, procesos, y servicios sean adecuados para su propósito.
<b>Evaluación de riesgos (BPA):</b>	Una evaluación del ambiente en crecimiento riesgos de inocuidad alimentaria relevantes para la topografía, hidrología, características geográficas, condiciones climáticas, historia de la tierra, uso de la tierra adyacente, fuente de agua, presencia de animales domésticos y vida silvestre o cualquier otra fuente potencial de contaminación para el cultivo.
<b>Evaluación de riesgos (BPM):</b>	Una evaluación de la instalación para identificar y controlar los riesgos de inocuidad alimentaria relevantes para la ubicación de la instalación y el uso de la tierra adyacente, p. actividad animal, actividad industrial, fuente de agua, sitios de tratamiento de aguas residuales (estanques de sedimentación, aplicaciones de tierras, etc.) o cualquier otra fuente potencial de contaminación.
<b>Fraude alimentario:</b>	Un término colectivo que abarca la sustitución deliberada e intencional, adición, adulteración o tergiversación de alimentos, ingredientes alimentarios o envasado de alimentos, etiquetado, información del producto o declaraciones falsas o engañosas sobre un producto para obtener beneficios económicos que podrían afectar la salud del consumidor.
<b>Grado alimenticio:</b>	Término que describe el equipo, las herramientas, los materiales, los productos químicos, etc., que son de suficiente calidad para su uso en la producción de alimentos, el almacenamiento de alimentos, la preparación de alimentos o el contacto con alimentos.
<b>Granja (Rancho):</b>	Una extensión de tierra (no necesariamente un "lote" para fines de producción), bajo manejo común y suministro de agua común, idealmente contigua (si no contigua, se demuestra un riesgo similar) y se utiliza para la producción agrícola.
<b>Inspector certificado de ensamblaje de válvulas de retención:</b>	Una persona certificada por la autoridad de aprobación para testear, reparar y mantener montajes de válvulas de retención.
<b>Instalación de procesamiento:</b>	Este tipo de instalación es donde el producto entero es mínimamente procesado o alterado en forma ya sea por pelado, rebanado, cortado, rallado, descorazonado o recortado, con o sin actividades de lavado, todo esto previo a ser empaçado para el uso por el consumidor o establecimientos (ej., ensaladas pre-cortadas, empaçadas, listas para comer).
<b>Insumos agrícolas:</b>	Materiales usados en la producción de cultivos incluyendo semillas, trasplantes, porta-injertos, injertos, compost, fertilizantes, pesticidas, adyuvantes, promotores de crecimiento, agua de riego, mejoradores de suelo y cualquier otro insumo o material usado en el proceso de crecimiento.

<b>Insumos agronómicos:</b>	A los fines de esta auditoría, se definen como fertilizantes y otros mejoradores del suelo, ej. compost.
<b>Inundación:</b>	El aumento y el flujo o desbordamiento de un cuerpo de agua en un campo que está fuera del control del productor. Las porciones comestibles de productos frescos en el campo que ha estado en contacto con las aguas de inundación se consideran adulteradas.
<b>Invernadero:</b>	Se define una estructura cerrada temporal o permanentemente donde los productos son cultivados en un ambiente controlado. Esto no incluye sombreadores o túneles.
<b>Laboratorio Acreditado:</b>	Laboratorio de pruebas con acreditación de un organismo acreditado autorizado para proporcionar servicios de certificación para un estándar internacional, ej. Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC), utilizando los criterios y procedimientos reconocidos internacionalmente descritos en ISO/IEC 17025: (Requisitos generales para Competencia de Calibración y Laboratorios de Pruebas), o con equivalentes, Reglamentos Nacionales o aprobaciones del Departamento de Estado en el país de producción.
<b>Liberación:</b>	Entregar el producto a otra operación que sea responsable de la siguiente actividad/función (ej., etiquetado, formación de hielo, almacenamiento, transporte), si el producto se compra o no.
<b>Limpiable:</b>	Característica de una superficie que permite la eliminación efectiva de suelo mediante métodos de limpieza normales, depende del material, diseño, construcción e instalación de la superficie y varía con la probabilidad del papel de la superficie en la introducción de contaminantes patógenos, toxigénicos u otros contaminantes en los alimentos.
<b>Limpieza:</b>	El proceso de eliminación de alimentos y otros tipos de suelo de una superficie utilizando un agente de limpieza que elimina alimento, el suelo, las manchas de óxido, minerales u otros depósitos.
<b>Limpieza en sitio (CIP):</b>	Un procedimiento de limpieza de equipos que ocurre en las superficies internas de equipos tales como tanques y tuberías que no se pueden alcanzar fácilmente para la limpieza. Este procedimiento a veces es parte de un procedimiento más grande en el que el equipo se limpia parcialmente de alguna manera mientras está ensamblado y luego se descompone para una limpieza más profunda antes de ser nuevamente ensamblado y luego "enjuagado" (limpieza en sitio). Esto implica la circulación de una solución de detergente, enjuague con agua y solución desinfectante a través del equipo mediante el uso de una bola de aerosol o aerosol para crear turbulencias y así eliminar la suciedad. Limpieza local (CIP) no incluye equipos sujetos a limpieza manual in situ sin el uso de un sistema limpieza local (CIP), ej. rebanadoras, mezcladoras, secadoras centrífugas.
<b>Listeria:</b>	El principal patógeno humano en el género Listeria es L. monocytogenes. Suele ser el agente causal de la listeriosis, enfermedad bacteriana relativamente rara, una infección grave causada por comer alimentos contaminados con la bacteria. La enfermedad afecta a mujeres embarazadas, recién nacidos, adultos con sistemas inmunes debilitados y ancianos. La bacteria Listeria puede crecer a temperaturas de refrigeración y sobrevivir a la congelación.
<b>Listo-para-comer (RTE):</b>	Alimentos en forma comestible sin preparación adicional para alcanzar la inocuidad alimentaria, incluye frutas y verduras crudas que se lavan completamente en agua para eliminar suelo y otros contaminantes antes de cortarlas, combinarlas con otros ingredientes, cocinarlas, servir las u ofrecerlas para el consumo humano.
<b>Lodo de aguas residuales:</b>	También llamado biosólidos. Semisólidos sobrantes del tratamiento de aguas residuales municipales.
<b>Medidas de atenuación:</b>	Cualquier acción o actividad que pueda usarse para prevenir, reducir a un nivel aceptable o eliminar un riesgo para la inocuidad de los alimentos. Para que la mitigación sea efectiva, los riesgos deben identificarse con anticipación y debe diseñarse un plan listo para su implementación antes o cuando ocurra el riesgo.

<b>Medida de control:</b>	Cualquier acción o actividad que pueda usarse para prevenir, reducir a un nivel aceptable, o eliminar un peligro para la inocuidad alimentaria.
<b>Medidas preventivas:</b>	Acciones tomadas que tienen la intención de reducir o prevenir la severidad/impacto de un riesgo.
<b>Mejoradores del suelo:</b>	Cualquier material agregado a un suelo para promover el crecimiento saludable de la planta al afectar las características físicas, químicas u otras características del suelo y mejorar las condiciones del suelo. Por ejemplo, fertilizantes, compost, lodo, estiércol, microbios.
<b>Métodos de irrigación:</b>	
- <b>Inundación / surco / irrigación superficial:</b>	El agua se bombea o se lleva a los campos y se permite que fluya a lo largo del suelo entre los cultivos.
- <b>Irrigación aérea / por aspersión:</b>	Sistema donde el agua se canaliza a una o más ubicaciones centrales y se distribuye mediante rociadores o pistolas de alta presión. Los aspersores pueden ser fijos o montados en plataformas móviles.
- <b>Microaspersor / aerosoles:</b>	Sistema donde el agua se canaliza a una o más ubicaciones centrales y se distribuye mediante rociadores o pistolas de alta presión. Los aspersores pueden ser fijos o montados en plataformas móviles.
- <b>Micro-irrigación:</b>	Un sistema donde el agua se distribuye a baja presión a través de una red de tuberías en un patrón predeterminado y se aplica como una pequeña descarga a, o adyacente a cada planta. Incluye varios sistemas (goteo, microaspersión, microaspersores, mini-burbujeador) que se distinguen por el tipo de dispositivo emisor utilizado para suministrar agua a las plantas.
- <b>Riego por goteo:</b>	Tipo de micro-irrigación donde el sistema descarga agua a una velocidad muy baja directamente al suelo donde crecen las raíces de las plantas. El sistema puede estar en la superficie o enterrado bajo el nivel del suelo.
- <b>Sub-irrigación / Irrigación de infiltración:</b>	Un método o subir artificialmente el nivel freático para permitir que el suelo se humedezca desde debajo de la zona de la raíz de la planta. Un sistema de canales, presas, compuertas y bombas se utilizan para aumentar y disminuir el nivel de agua en una red de zanjas, controlando la capa freática. Una variante se usa en hidroponía.
<b>Métrica:</b>	Se establecieron las mejores prácticas y pautas mensurables para una variedad de áreas de proceso que se consideran contribuyentes potenciales al riesgo de contaminación microbiana.
<b>Mezcla:</b>	Cuando se combina más de un lote/grupo/GTIN.
<b>Mitigación de riesgos:</b>	Acciones para reducir la severidad/impacto de un riesgo.
<b>Módulo:</b>	Sección de la auditoría donde los temas y preguntas se agrupan bajo una opción común.
<b>Monitoreo:</b>	Una secuencia planificada de observaciones o mediciones para evaluar el cumplimiento de los requisitos.
<b>Monitoreo de la bioluminiscencia del trifosfato de adenosina (ATP):</b>	Sistema que proporciona datos en tiempo real sobre la limpieza de una superficie para determinar si es seguro comenzar la producción.



<b>No conformidad:</b>	Es una deficiencia en el cumplimiento de los criterios de puntuación. Para todas las auditorías, el puntaje total general calculado en la etapa preliminar debe ser $\geq 85\%$ para pasar a la siguiente fase de decisión de certificación. Si el puntaje total general preliminar es $<85\%$ , entonces la auditoría “no está certificada”. La organización solicitante puede presentar acciones correctivas, pero no obtendrán la certificación. El puntaje total general preliminar es el puntaje combinado de todos los módulos, no puntajes individuales por módulo. Si el puntaje preliminar es $\geq 85\%$ pero $<90\%$ , se requieren acciones correctivas para obtener la certificación.
<b>Número más probable (MPN):</b>	Una unidad de medida de números estimados de microbios en una muestra cuando está presente en pequeños números. El método MPN implica tomar la solución o muestra original y subdividirla en órdenes de magnitud (frecuentemente $10\times$ o $2\times$ ) y evaluar la presencia / ausencia en múltiples subdivisiones.
<b>Operación de alimentación concentrada para animales (CAFO):</b>	Un lote o instalación donde los animales han sido, son o serán estabulados o confinados y alimentados o mantenidos por un total de 45 días o más en cualquier período de 12 meses. El número y los tipos de animales cubiertos por esta definición se pueden encontrar en la definición del Registro Federal de CAFO mediana y grande (CFR Título 40, Parte 122.23).
<b>Operación de Instalación:</b>	Operación de manipuleo llevada a cabo en una o diferentes instalaciones donde el producto es manipulado y/o almacenado. El tipo de operación de instalación puede clasificarse de la siguiente manera: “Centro de Almacenamiento y Distribución”, “Cuarto frío/Almacén en frío”, “Empaque” o “Proceso”.
<b>Parásito:</b>	Un animal, planta u otro organismo que es directa o indirectamente perjudicial, nocivo o problemático, y una condición perjudicial, nociva o problemática o función orgánica de un animal, una planta u otro organismo (ej. roedores, pájaros, reptiles, insectos, malezas, hongos, bacterias, virus, etc.).
<b>Partes por millón (ppm):</b>	Una unidad de medida de concentraciones muy diluidas de sustancias. Por lo general, describe la concentración de algo en el agua o el suelo. Una ppm es equivalente a 1 miligramo de algo por litro de agua (mg/l) o 1 miligramo de algo por kilogramo de tierra (mg/kg).
<b>Patógeno:</b>	Un microorganismo (hongo, bacteria, parásito, protozoo o virus) capaz de causar enfermedad o enfermedad.
<b>Patógeno humano:</b>	Microorganismos (bacterias, hongos, parásitos, protozoos o virus) capaces de causar enfermedades o enfermedades en las personas.
<b>Peligro:</b>	Un agente biológico, químico, o físico que tiene una probabilidad razonable de causar una enfermedad o lesión a un ser humano en ausencia de control.
<b>Pesticidas:</b>	Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir, destruir, repeler o mitigar cualquier plaga.
<b>Plan de HACCP:</b>	Un documento escrito que explica los procedimientos formales para seguir los principios de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control y se usa para identificar, prevenir y controlar los riesgos de inocuidad alimentaria.
<b>Potencial de reducción de oxidación (ORP):</b>	Potencial de Oxidación-Reducción es el potencial (voltaje) en que se produce la oxidación en el ánodo y la reducción se produce en el cátodo de una celda electroquímica. Desde una perspectiva microbiológica, un químico oxidante extrae los electrones de la membrana de la célula causando que se desestabilice y gotee dando como resultado una muerte celular rápida. Los sensores de ORP permiten monitorear y rastrear los niveles críticos de desinfectante en los sistemas de agua. En combinación con los sensores de pH, los sistemas pueden proporcionar una inyección automatizada basada en la demanda de un producto químico oxidante y ácido de calidad alimentaria (ácido muriático o ácido fosfórico).

<b>Potencialmente listo-para-comer/listo-para-usar (RTU):</b>	Alimento en una forma comestible que ha sido mínimamente procesado – limpiado/clasificado y posiblemente cortado antes de ser empacado, y requiere un lavado adicional y/o preparación antes del consumo.
<b>Pre-siembra:</b>	Tiempo desde la cosecha del cultivo anterior hasta el comienzo de la siembra del cultivo actual.
<b>Procedimientos Operativos Estandarizados (POE):</b>	Un conjunto de instrucciones escritas que detallan todos los pasos y actividades requeridos para realizar una tarea rutinaria dada con el propósito de minimizar la variación y ayudar a la consistencia.
<b>Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES):</b>	Conjunto de instrucciones escritas que detallan todos los pasos y actividades requeridos para realizar una tarea de limpieza y sanitización antes, durante y después de la producción con el fin de minimizar la variación y facilitar la consistencia.
<b>Producto de corte fresco:</b>	Frutas y verduras frescas para el consumo humano que han sido mínimamente procesadas y alteradas en forma por pelado, rebanado, picado, trituración, extracción de muestras o recortes, con o sin lavado, antes de ser empacadas para su uso por el consumidor o un establecimiento minorista.
<b>Proveedor:</b>	Una persona u organización que proporciona productos o servicios a los clientes.
<b>Prueba de agua:</b>	Para <i>E. coli</i> genérico (a menos que existan directrices / leyes más estrictas) <126MPN (o UFC) / 100mL (media geométrica móvil n = 5) y <235MPN (o UFC) / 100 ml para cualquier muestra individual. Cuando se hayan excedido los umbrales, se deberán registrar las acciones correctivas, incluidas las investigaciones, las pruebas de detección de agua y los cultivos ( <i>E. coli</i> O157: H7 y <i>Salmonella</i> , tolerancia cero).
<b>Punto de control crítico:</b>	Un paso en el que se puede aplicar el control y es esencial para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o reducirlo a un nivel aceptable.
<b>Rancho:</b>	Ver "Granja".
<b>Reempaqueado:</b>	Quitar el producto de su empaquetado listo para el mercado, volver a manipular el producto (ej., volver a clasificar, volver a calificar, volver a cortar, etc.) y colocarlo en los materiales de empaquetado listo para el mercado.
<b>Reportes:</b>	
- <b>Reporte de acciones correctivas:</b>	Un informe final enviado a un cliente dentro de los 45 días calendario después de cada auditoría. Este tipo de informe incluye la evidencia del cliente y / o las respuestas a las acciones correctivas y la respuesta de revisión del organismo certificador a esas acciones correctivas. Este tipo de informe incluye detalles sobre la organización y su funcionamiento, la duración de la auditoría, el alcance de la auditoría, la información del producto, el resumen de puntuación de la auditoría y las respuestas y comentarios para cada una de las preguntas de incumplimiento correspondientes.
- <b>Reporte de No conformidad:</b>	Un informe inicial enviado a un cliente dentro de los 15 días calendario después de cada auditoría. Este tipo de informe incluye detalles sobre la organización y su funcionamiento, la duración de la auditoría, el alcance de la auditoría, la información del producto, el resumen de puntuación de la auditoría y las respuestas y comentarios para cada una de las preguntas de incumplimiento correspondientes. Este tipo de informe no incluye las pruebas y / o respuestas del cliente a las acciones correctivas o la respuesta de revisión del organismo certificador a esas acciones correctivas.
- <b>Reporte final de auditoría:</b>	El informe final enviado a un cliente dentro de los 45 días calendario después de cada auditoría que incluye un enlace al certificado asociado con el informe y la operación. Este tipo de informe incluye la evidencia del cliente y/o las respuestas a las acciones correctivas y la respuesta de revisión del organismo certificador a esas acciones correctivas. Este informe incluye detalles sobre la organización y su funcionamiento, la duración de la auditoría, el alcance de la auditoría, la información del producto, el resumen de puntuación de la auditoría y las respuestas y comentarios para cada una de las preguntas aplicables que se responden.

<b>- Reporte preliminar de auditoría:</b>	El informe inicial enviado a un cliente dentro de los 15 días calendario después de cada auditoría. Este tipo de informe incluye detalles sobre la organización y su funcionamiento, la duración de la auditoría, el alcance de la auditoría, la información del producto, el resumen de puntuación de auditoría, y las respuestas y comentarios para cada una de las preguntas aplicables contestadas. Este tipo de informe no incluye las pruebas y/o respuestas del cliente a las acciones correctivas o la respuesta de revisión del organismo certificador a esas acciones correctivas.
<b>Revocación:</b>	Un tipo de sanción emitida por un organismo de certificación al revocar el (los) certificado(s) actual(es) del cliente. Este tipo de sanción debe emitirse en función de las siguientes circunstancias o cualquier otra circunstancia crítica que el Organismo de Certificación considere apropiado: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se encuentra evidencia de fraude</li> <li>• Un problema relacionado con la suspensión no se resuelve adecuadamente</li> <li>• La organización declara bancarrota</li> </ul>
<b>Riesgo:</b>	Una función de la probabilidad de un efecto adverso para la salud y la gravedad de ese efecto, como consecuencia de un peligro (s) en los alimentos.
<b>Riesgo alimenticio:</b>	Un agente biológico, químico, o físico que tiene una probabilidad razonable de causar una enfermedad o lesión a un ser humano en ausencia de su control.
<b>Riesgos biológicos:</b>	Agentes biológicos que tienen la capacidad de causar efectos nocivos en los humanos. Los riesgos biológicos comunes incluyen bacterias (patógenos), virus y parásitos.
<b>Riesgos físicos:</b>	Piedras, vidrio, madera, plástico, fragmentos de metal, etc.
<b>Riesgos químicos:</b>	Incluye riesgos radiológicos, sustancias como residuos de pesticidas y medicamentos, toxinas naturales (como micotoxinas), contaminantes ambientales, aditivos alimentarios o colorantes no aprobados y alérgenos alimentarios.
<b>Salmonella:</b>	Una bacteria gramnegativa en forma de vara, no formadora de esporas que es un miembro de la familia de las enterobacteriáceas (como <i>E. coli</i> y coliformes) y causa enfermedades (salmonelosis) en humanos. Las fuentes incluyen agua, tierra, insectos, reptiles, aves, heces de animales, huevos, carne, leche no pasteurizada de aves de corral, frutas y verduras crudas (por ejemplo, brotes, melones), nueces y especias.
<b>Significado geométrico:</b>	La raíz n-ésima del producto de n números. Definición práctica: el promedio de los valores logarítmicos de un conjunto de datos, convertido de nuevo a un número base 10. Una media geométrica, a diferencia de una media aritmética, tiende a amortiguar el efecto de valores muy altos o bajos, lo que puede sesgar el medio si se calcula un promedio recto (media aritmética). Esto es útil al analizar las concentraciones de bacterias, ya que los niveles pueden variar entre 10 y 10,000 veces en un período determinado.
<b>Simulacro de recuperación:</b>	Un procedimiento para probar el programa de recuperación y recuperar la capacidad del equipo para encontrar y rastrear su producto durante una recuperación.
<b>Sistema Administrativo de Inocuidad Alimentaria (SAIA):</b>	Un conjunto de sistemas interrelacionados que, cuando se usan en combinación, garantizan que los alimentos sean seguros para el consumo humano. Incorpora GMP / PRP, GHP, HACCP y otras prácticas tales como los requisitos reglamentarios y la comunicación para garantizar la inocuidad de los alimentos.
<b>Sistema de canal:</b>	Un proceso de agua utilizada para transportar o para la eliminación inicial del suelo del producto a través de un canal de agua en movimiento que se circula, o "recircula", utilizando una bomba.
<b>Sistema de distribución de agua:</b>	Todas las tuberías, bombas, válvulas, tanques de almacenamiento, depósitos, medidores, accesorios y otros componentes utilizados para transportar el agua desde su fuente primaria a otras áreas de la propiedad, edificio, etc.

<b>Subcontratación:</b>	Una empresa, compañía o individuo que lleva a cabo un proceso sobre productos o servicios en nombre del auditado.
<b>Subcontratista:</b>	Una persona u organización contratada para proporcionar mano de obra o realizar un servicio.
<b>Substrato:</b>	Cualquier medio de cultivo utilizado en lugar del suelo para cultivar plantas, se ha introducido en el sitio y se elimina después del uso.
<b>Superficie de contacto con alimentos:</b>	Las superficies que entran en contacto con los alimentos humanos y las superficies desde las cuales se vierte el alimento o sobre la superficie que entra en contacto con los alimentos se producen normalmente durante el curso normal de las operaciones; incluye utensilios y superficies de equipos.
<b>Superficie no porosa:</b>	Una superficie sólida lisa que limita la absorción y penetración del líquido (por ejemplo, metal, acero inoxidable, material de plástico duro).
<b>Suspensión:</b>	<p>Un tipo de sanción emitida por un Organismo de Certificación al suspender los certificados actuales de una organización. Este tipo de sanción debe emitirse en función de las siguientes circunstancias o cualquier otra circunstancia que el Organismo de Certificación considere apropiada:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se considera que una no conformidad es un problema de inocuidad de los alimentos y una amenaza inmediata para el público</li><li>• Si la auditoría de recertificación da como resultado una falla automática, mientras que la organización todavía tiene un certificado válido.</li><li>• Si se detecta un problema crítico de inocuidad alimentaria durante una auditoría (por ejemplo, falla automática, circunstancia especial, etc.), entonces el OC debería considerar suspender los certificados existentes relacionados con esta (s) nueva (s) observación (es).</li><li>• Una organización no paga las tarifas acordadas.</li><li>• Si una organización rechaza una auditoría de vigilancia en la segunda notificación CB.</li><li>• La organización utiliza incorrectamente el logotipo o la marca registrada de PrimusGFS o GFSI.</li><li>• Una organización está involucrada con una actividad ilegal o un problema grave de inocuidad alimentaria</li></ul>
<b>Tanque de descarga:</b>	El buque usado para lavar los productos antes de empacar para eliminar el suelo y mejorar su apariencia y comercialización. El agua en un tanque de descarga se reutiliza y se debe tratar con un antimicrobiano para mantener la calidad del agua.
<b>Técnicas de enfriamiento:</b>	
- <b>Enfriamiento al vacío:</b>	Usar baja presión para enfriar el producto a través del enfriamiento por evaporación. El producto se coloca en una retorta de vacío donde la presión atmosférica se reduce a un punto donde el agua hierve y se evapora a 0 °C/32 °F.
- <b>Enfriamiento con Hydrovac:</b>	Combina técnicas de enfriamiento al vacío e hidrogenfriamiento. Se rocía agua sobre el producto justo antes del punto de inflamación del ciclo de vacío cuando el agua se evapora del producto. Se agrega agua fría adicional para que el producto se enfríe sin deshidratarse.
- <b>Enfriamiento de la habitación:</b>	El producto se coloca en una sala refrigerada (cuarto frío) y se deja enfriar de forma natural a temperatura ambiente. Los enfriadores normalmente están diseñados para regular la temperatura, el flujo de aire, la humedad y otros factores ambientales. El enfriamiento de la habitación se utiliza para productos que ya se han enfriado previamente utilizando otro método y para productos que no necesitan alcanzar rápidamente su temperatura mínima de enfriamiento.

- **Enfriamiento por aire forzado:** Los ventiladores en una habitación refrigerada (cuarto frío) tiran (fuerzan) aire a través del producto y enfrían el producto más rápidamente que solo el enfriamiento de la habitación. Un buen flujo de aire es esencial por lo que los productos no se deben empacar demasiado juntos.
  - **Hidroenfriamiento:** Usar agua helada en cascada para eliminar el calor del producto en campo. Los hidro-refrigeradores pueden ser estructuras independientes o equipos similares a gabinetes que utilizan un baño de agua refrigerada y circulada para eliminar el calor de campo, aumentando la vida útil.
  - **Hielo:** El hielo se aplica directamente al producto como un método para eliminar el calor de campo y proporcionar un enfriamiento a corto plazo para el transporte o la visualización.
  - **Preenfriamiento:** Reducir la temperatura del producto antes del almacenamiento (es decir, eliminar el calor de campo).
- Terreno adyacente:** Se refiere al terreno al frente o al lado de la zona de cultivo.
- Trabajador:** Cualquier persona que haya sido asignada para llevar a cabo una tarea. Esto incluye dueños, miembros de la familia, gerentes, y trabajo ambos directamente contratados y contratados a través de una agencia.
- Tratamientos de cultivos no sintéticos:** Cualquier aportación de cultivo que contenga estiércol animal, un producto animal y / o un subproducto animal que sea razonablemente probable que contenga patógenos humanos, por ejemplo, té de compost, emulsiones de pescado, harina de pescado, harina de sangre, "bio fertilizantes" (comúnmente usados para control de plagas, reverdecimiento, control de enfermedades, fertilización).
- Trazabilidad:** Sistema que permite identificar y mantener la fuente del producto en cualquier etapa del sistema de suministro y distribución.
- Unidades formadoras de colonias (UFC):** Una unidad de medida utilizada para estimar microorganismos viables (bacterias, hongos) capaces de crecer en las condiciones prescritas (medio, atmósfera, tiempo y temperatura) que se desarrollan en colonias visibles (unidades formadoras de colonias).
- Validación:** Una actividad para obtener evidencia de que un requisito se controla de manera efectiva.
- Válvula de retención:** Un conjunto o dispositivo que evita el reflujó de agua al suministro de agua potable, ej. espacio de aire, montaje mecánico.
- Verificación:** Confirmación mediante la revisión de evidencia objetiva de que un producto, proceso, o servicio cumple con requisitos especificados.