

Diccionari de seguretat alimentària



Generalitat de Catalunya
**Departament
de Salut**



termcat
centre de terminologia

Amb la col·laboració de:

Salut/ Agència Catalana
de Seguretat Alimentària

Barcelona, juliol de 2023

© Autoria: Generalitat de Catalunya. Departament de Salut; TERMCAT, Centre de Terminologia
© Edició: TERMCAT, Centre de Terminologia, 2023 (Primera edició: 2021)
Amb la col·laboració de: Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Alguns drets reservats

Els continguts d'aquesta obra estan subjectes a una llicència de Reconeixement-NoComercial-SenseObresDerivades 4.0 Internacional



La llicència es pot consultar a: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.ca>

DIRECCIÓ

Jordi Bover i Salvadó
TERMCAT

ELABORACIÓ

Coordinació tècnica
Elisabeth Casademont i Caixàs
TERMCAT

Revisió terminològica
Anna Llobet Solé
Mireia Reus Muns
TERMCAT

Normalització terminològica
Dolors Montes Pérez
TERMCAT

ASSESSORAMENT CIENTÍFIC

Victòria Castell Garralda
Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Vicenç Fernández García
Agència Catalana de Seguretat Alimentària

AGRAÏMENTS

A Montserrat Sagalés i Jordi Pere, que des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya han impulsat la realització d'aquesta obra.

A Jaume Bosch, de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, per la revisió dels termes relacionats amb les tècniques de laboratori.

A Òscar Aznar, per les seves aportacions en les qüestions que li hem plantejat sobre termes de química.

A Joaquin Giner, de la Universitat de Lleida, i a Oriol Gol, de la Fageda Fundació, per la resolució de consultes sobre termes de tècniques d'esterilització comercial.

A Rosa Carbó, de la Universitat Politècnica de Catalunya, i a Albert Bosch, de la Universitat de Barcelona, pel seu assessorament en termes de microbiologia dels aliments.

A Immaculada Viñas, de la Universitat de Lleida, a Montserrat Riu, de la Universitat de Barcelona, i a Màrius Vicent Fuentes, de la Universitat de València, per respondre els dubtes que els hem formulat sobre les malalties transmeses per aliments.

A Abel Mariné, de la Universitat de Barcelona, a Anna vila, de la Universitat de Vic-Universitat Central de Catalunya, a Eva Martínez-Cáceres, de l'Hospital Universitari Germans Trias i Pujol, per assessorar-nos en termes de tècniques de microbiologia.

A Francesc Marco, de l'Hospital Clínic, a Jordi Urmeneta, a Susana Guix i a Sílvia Bofill de la Universitat de Barcelona, a Xavier Abad i a Núria Busquets, de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries, i a Juan José Lopez Moya, del Consell Superior d'Investigacions Científiques, per atendre les nostres consultes sobre microorganismes patògens.

A Evaristo Gutiérrez, d'Ingecal, Josep M. Hilario, d'AENOR Catalunya, i a UNE, per la resolució de consultes sobre termes d'estandardització.

A Jordi Sunyer, d'ISGlobal, per ajudar-nos a aclarir el significat de diversos termes relacionats amb la toxicitat ambiental.

A tot el personal del TERMCAT, per la contribució professional i humana en l'elaboració d'aquesta terminologia; particularment a Marta Grané per la supervisió del projecte, a Maria Antònia Julià i a Joan Rebagliato per les seves indicacions pel que fa a qüestions metodològiques i per l'assessorament en els termes que els hem consultat, a Maria Auquer i a Sílvia Soler per les tasques de suport, a Mariona Torra per l'assessorament documental, a Henar Velázquez per la imatge gràfica i a Pilar Hernández per l'edició.

Sumari

Sumari	5
Presentació.....	6
Arbre de camp.....	7
Abreviacions.....	8
Diccionari.....	9
Bibliografia	176

Presentació

El *Diccionari de seguretat alimentària* recull més de 700 termes relacionats amb la seguretat alimentària, amb la qualitat dels aliments, amb els sistemes de control i d'anàlisi del risc i amb els perills alimentaris. Inclou, doncs, termes relatius a l'alimentació, a la cadena alimentària, als sistemes de control de la seguretat alimentària, als additius alimentaris i les classes funcionals, a la planificació i l'auditoria, al laboratori i les tècniques analítiques, als estudis de dieta i als perills biològics, els perills químics i els perills físics.

Cada entrada del diccionari inclou una o més denominacions catalanes, equivalents en castellà, francès i anglès. A més a més, per als perills biològics, es recull també el nom científic referit als bacteris, als virus, als protozous, als nematodes i als platihelminths, mentre que per als elements i els compostos que constitueixen perills químics es recull, respectivament, el símbol o la fórmula. Cada fitxa es completa amb una definició, i, sovint, notes explicatives que proporcionen més informació sobre el terme. En algunes de les fitxes, les notes són nombroses i extenses. En aquests casos, les notes van precedides amb un encapçalament que en facilita la lectura i la localització de la informació necessària.

Aquest diccionari s'ha elaborat conjuntament entre el Centre de Terminologia TERMCAT, organisme adscrit al Departament de Cultura, i el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya. L'assessorament conceptual de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària ha sigut essencial al llarg de tot el procés.

Arbre de camp

Conceptes generals

Anàlisi del risc

Perills alimentaris

Abreviacions

n	nom
n pl	nom plural
n m	nom masculí
n m pl	nom masculí plural
n f	nom femení
n f pl	nom femení plural
n m, f	nom masculí i femení
n m/f	nom masculí o femení
n m pl/f pl	nom masculí plural o femení plural
adj	adjectiu

sin.	sinònim absolut
sin. compl.	sinònim complementari
abrev.	abreviatura
veg.	vegeu

ca	català
es	castellà
fr	francès
en	anglès

sbl	símbol
nc	nom científic
for	fórmula

Diccionari

a punt per a consumir *adj*
sin. **a punt per al consum** *adj*

es listo -ta para consumir *adj*; listo -ta para el consumo *adj*
fr prêt prête à consommer *adj*
en ready to eat *adj*

CONCEPTES GENERALS. Dit d'un aliment d'origen animal o vegetal preparat per a ser consumit directament sense necessitat d'efectuar-hi cap tractament tèrmic addicional.

Nota: Un aliment a punt per a consumir s'ha de posar en una superfície neta protegida de possibles contaminacions o creixement microbià i separada de la resta dels aliments.

a punt per al consum *adj*
sin. **a punt per a consumir** *adj*

acció correctiva *n f*

es acción correctiva *n f*
fr action corrective *n f*
en corrective action *n*

ANÀLISI DEL RISC. Acció per a eliminar la causa d'una no-conformitat o una altra situació no desitjada i evitar que torni a succeir.

Nota: Una acció correctiva es duu a terme per a fer que alguna cosa deixi de succeir i evitar que torni a succeir, mentre que una acció preventiva es duu a terme per a evitar que succeeixi.

acció preventiva *n f*

es acción preventiva *n f*

fr action préventive *n f*
en preventive action *n*

ANÀLISI DEL RISC. Acció per a eliminar la causa d'una no-conformitat potencial o una altra situació potencial no desitjada.

Nota: Una acció preventiva es duu a terme per a evitar que alguna cosa succeeixi, mentre que una acció correctiva es duu a terme per a fer que deixi de succeir i evitar que torni a succeir.

àcid erúctic *n m*

es ácido erúctico *n m*
fr acide érucique *n m*
en erucic acid *n*
for C₂₂H₄₂O₂

PERILLS ALIMENTARIS. Àcid gras monoinsaturat que es troba en les llavors comestibles de les plantes de la família de les brassicàcies.

Nota: 1. Presència en els aliments: Es pot trobar, per exemple, en les llavors de la colza i la mostassa.

2. La normativa comunitària estableix uns límits màxims de presència d'àcid erúctic en els aliments, que són més estrictes en els aliments infantils. En aquest sentit, actualment la colza d'ús alimentari se selecciona per a obtenir-ne varietats amb un contingut baix en àcid erúctic.

àcid glicirrífic *n m*

sin. compl. **glicirrizina** *n f*

es ácido glicirricico *n m*; ácido glicirrico *n m*; glicirricina *n f*
fr acide glycyrrhizique *n m*; glycyrrhizine *n f*
en glycyrrhizic acid *n*; glycyrrhizin *n*; glycyrrhizinic acid *n*

for C₄₂H₆₂O₁₆

PERILLS ALIMENTARIS. Glucòsid originat de forma natural a la planta de la regalèssia (*Glycyrrhiza glabra*), que s'utilitza com a substància aromatitzant.

Nota: 1. La sal d'amoni de l'àcid glicirrízic es fabrica a partir d'extractes aquosos de *Glycyrrhiza glabra* i també s'utilitza com a substància aromatitzant.

2. Exposició per via alimentària: L'exposició a l'àcid glicirrízic i la seva sal d'amoni es produeix principalment a través del consum de dolços de regalèssia, inclosos els xiclets, les infusions i altres begudes.

3. Efectes en la salut humana: En persones sensibles a l'àcid glicirrízic, un consum regular pot tenir efectes secundaris com retenció de líquids o hipertensió arterial, per la qual cosa la normativa d'informació al consumidor obliga a posar una advertència en els productes que en contenen.

àcid gras *n m*

es ácido graso *n m*
fr acide gras *n m*
en fatty acid *n*

CONCEPTES GENERALS. Àcid carboxílic de cadena hidrocarbonada llarga, gairebé sempre lineal, format per un nombre parell d'àtoms de carboni, generalment entre 4 i 28, el qual deriva de la hidròlisi dels greixos dels aliments o se sintetitza dins l'organisme.

Nota: 1. Els àcids grassos són els components estructurals bàsics dels lípids i són fonamentals com a reserva i font d'energia per als éssers vius.

2. Els àcids grassos es classifiquen segons la seva estructura molecular. Així, en funció de la presència o l'absència d'enllaços dobles entre els àtoms de carboni i del nombre d'enllaços dobles, es poden agrupar en àcids grassos saturats i àcids grassos insaturats (els quals, al seu torn, es divideixen en àcids grassos monoinsaturats i àcids grassos poliinsaturats, i,

segons la posició de la cadena hidrocarbonada a cada banda de l'enllaç doble, poden estar en configuració *cis* o en configuració *trans*). El tipus d'enllaç, simple o doble, en l'estructura dels àcids grassos és el que els confereix la propietat de ser més o menys saludables.

3. Els àcids grassos es troben en aliments d'origen animal o vegetal rics en greixos, i també en els olis vegetals.

4. En les persones, determinats àcids grassos són necessaris per a diversos processos fisiològics, com ara el bon desenvolupament cerebral, el bon funcionament del sistema nerviós central, el control dels processos inflamatoris i la producció de diferents hormones. Tanmateix, la ingesta desequilibrada d'alguns àcids grassos presents en aliments rics en proteïnes i glícids pot influir negativament en els valors de lípids a la sang i en el risc d'ateroesclerosi.

àcid gras insaturat *n m*

es ácido graso insaturado *n m*
fr acide gras non saturé *n m*
en unsaturated fatty acid *n*

CONCEPTES GENERALS. Àcid gras que té un o més enllaços dobles entre els àtoms de carboni de la cadena hidrocarbonada.

Nota: 1. En funció del nombre d'enllaços dobles, els àcids grassos insaturats es poden agrupar en àcids grassos monoinsaturats, si tenen un sol enllaç doble, i àcids grassos poliinsaturats, si en tenen més d'un.

Alhora, en funció de la posició de la cadena hidrocarbonada a cada banda de l'enllaç doble, els àcids grassos insaturats poden estar en configuració *cis*, si la cadena hidrocarbonada a cada costat de l'enllaç doble està situada en la mateixa banda del pla de l'enllaç i pren una forma de ziga-zaga amb colze, o bé en configuració *trans*, si la cadena hidrocarbonada a cada costat de l'enllaç doble està situada en bandes oposades i pren una forma de ziga-zaga rectilínia. La forma que pren la cadena hidrocarbonada en cadascuna d'aquestes configuracions té implicacions importants en el comportament dels àcids grassos insaturats.

2. L'estructura natural majoritària dels àcids grassos insaturats és la configuració *cis*, si bé una part dels àcids grassos que conformen determinats greixos d'origen animal tenen la configuració *trans*. Així mateix, en processos industrials d'elaboració d'aliments, com ara en el tractament d'olis vegetals per a obtenir-ne greixos sòlids, es poden generar involuntàriament àcids grassos *trans*, els quals són perjudicials per a la salut de les persones.

3. Els àcids grassos insaturats acostumen a ser líquids a temperatura ambient.

4. Els àcids grassos insaturats es troben en el peix blau i en els greixos vegetals, com ara l'oli d'oliva i l'oli de gira-sol, si bé en són una excepció l'oli de coco i l'oli de palma.

5. Des d'un punt de vista dietètic, els àcids grassos insaturats es consideren beneficiosos per a la salut, ja que contribueixen a mantenir un bon nivell de colesterol a la sang i a prevenir malalties cardiovasculars.

àcid gras insaturat *trans* *n m*

veg. **àcid gras *trans* *n m***

àcid gras monoinsaturat *n m*

es ácido graso monoinsaturado *n m*

fr acide gras monoinsaturé *n m*

en monounsaturated *n*; monounsaturated fatty acid *n*

CONCEPTES GENERALS. Àcid gras insaturat que té un sol enllaç doble en la cadena hidrocarbonada.

Nota: 1. Si es considera la posició de la cadena hidrocarbonada a cada banda de l'enllaç doble, els àcids grassos monoinsaturats presenten una configuració *cis*, en la qual la cadena hidrocarbonada a cada costat de l'enllaç doble està situada en la mateixa banda del pla de l'enllaç i pren una forma de ziga-zaga amb colze. Aquesta estructura és la que tenen d'una manera natural la majoria d'àcids d'aquest tipus.

2. Els àcids grassos monoinsaturats són líquids a temperatura ambient, però, a diferència dels

àcids grassos poliinsaturats, se solidifiquen a temperatures no gaire baixes.

3. Els àcids grassos monoinsaturats es troben en aliments d'origen vegetal, com l'oli d'oliva, l'oli de gira-sol, l'alvocat i la fruita seca, especialment les ametlles. També es poden trobar en la carn de porc.

4. L'àcid gras monoinsaturat més representatiu és l'àcid oleic, present, per exemple, en l'oli d'oliva.

5. Els àcids grassos monoinsaturats tenen un efecte beneficiós per a la salut, ja que contribueixen a la prevenció de malalties cardiovasculars.

àcid gras poliinsaturat *n m*

es ácido graso poliinsaturado *n m*

fr acide gras polyinsaturé *n m*

en polyunsaturated *n*; polyunsaturated fatty acid *n*

CONCEPTES GENERALS. Àcid gras insaturat que té més d'un enllaç doble en la cadena hidrocarbonada.

Nota: 1. Si es considera la posició de la cadena hidrocarbonada a cada banda de l'enllaç doble, els àcids grassos poliinsaturats presenten una configuració *cis*, en la qual la cadena hidrocarbonada a cada costat de l'enllaç doble està situada en la mateixa banda del pla de l'enllaç i pren una forma de ziga-zaga amb colze. Aquesta estructura és la que tenen d'una manera natural la majoria d'àcids d'aquest tipus. Tanmateix, en processos industrials d'elaboració d'aliments, com ara en el tractament d'olis vegetals per a obtenir-ne greixos sòlids, es poden generar involuntàriament àcids grassos poliinsaturats de configuració *trans*, en la qual la cadena hidrocarbonada està situada en bandes oposades i pren una forma de ziga-zaga rectilínia. Aquests àcids grassos s'anomenen *àcids grassos trans* i són perjudicials per a la salut de les persones.

2. Els àcids grassos poliinsaturats són líquids a temperatura ambient i, a diferència dels àcids grassos monoinsaturats, es mantenen líquids a temperatures baixes.

3. Dins del grup dels àcids grassos poliinsaturats, en el camp de l'alimentació destaquen els àcids grassos omega-3, els àcids grassos omega-6 i els àcids grassos omega-9.

4. Els àcids grassos poliinsaturats es troben en aliments com la fruita seca, els olis de llavors, el marisc, el peix i els olis de peix.

5. L'àcid gras poliinsaturat més representatiu és l'àcid linoleic, present, per exemple, en els fruits secs.

6. Els àcids grassos poliinsaturats no se sintetitzen en l'organisme humà, però són essencials per al seu bon funcionament, per la qual cosa cal obtenir-los a través de l'alimentació. Malgrat això, s'han de consumir amb moderació, ja que l'excés s'acumula en el cos en forma de triglicèrids.

àcid gras saturat *n m*

es ácido graso saturado *n m*
fr acide gras saturé *n m*
en saturate *n*, saturated fatty acid *n*

CONCEPTES GENERALS. Àcid gras que només conté enllaços simples en la cadena hidrocarbonada.

Nota: 1. La cadena hidrocarbonada dels àcids grassos saturats pren una forma de ziga-zaga rectilínia.

2. Els àcids grassos saturats acostumen a ser sòlids a temperatura ambient.

3. Els àcids grassos saturats es troben en aliments i greixos d'origen animal, com la llet i la mantega, respectivament, però també es poden trobar en alguns olis vegetals, com l'oli de palma i l'oli de coco.

4. És un àcid gras saturat l'àcid palmític, present, per exemple, en l'oli de palma.

5. Des d'un punt de vista dietètic, un excés d'àcids grassos saturats pot ser un factor de risc de malalties cardiovasculars. Per això les autoritats sanitàries recomanen que la seva ingesta sigui la més baixa possible en el marc

d'una dieta adequada.

àcid gras *trans* *n m*

sin. compl. àcid gras insaturat *trans* *n m*

es ácido graso insaturado *trans* *n m*,
 ácido graso *trans* *n m*
fr acide gras insaturé de forme *trans* *n m*, acide gras *trans* *n m*
en *trans* fatty acid *n*, *trans* unsaturated fatty acid *n*

CONCEPTES GENERALS. Àcid gras insaturat en el qual les cadenes hidrocarbonades a cada costat d'un enllaç doble es troben en bandes oposades.

Nota: 1. Els àcids grassos *trans* són presents de forma natural, en petites quantitats, en la carn d'animals remugants (com les vaques, les ovelles i les cabres) i en la llet, i, en quantitats encara més baixes, en els olis vegetals.

2. Els àcids grassos *trans* es poden generar involuntàriament en processos industrials per a obtenir greixos sòlids, principalment margarines, a partir de la modificació, a través de reaccions d'hidrogenació, dels àcids grassos insaturats de configuració *cis* presents en olis vegetals líquids.

Aquests àcids grassos *trans* són perjudicials per a la salut de les persones, per la qual cosa actualment la tecnologia industrial utilitza tècniques que permeten obtenir productes finals amb un contingut més baix en àcids grassos *trans*.

3. Des d'un punt de vista dietètic, un excés d'àcids grassos *trans* pot ser un factor de risc de malalties cardiovasculars. Per això les autoritats sanitàries recomanen que la seva ingesta sigui la més baixa possible en el marc d'una dieta adequada.

acidulant *n m*

es acidulante *n m*
fr acidifiant *n m*
en acid *n*, acidulant *n*, acidulent *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari que incrementa l'acidesa d'un aliment o li dona un sabor àcid.

acreditació *n f*

es acreditación *n f*
fr agrément *n m*
en accreditation *n*

ANÀLISI DEL RISC. Declaració per part d'un organisme extern autoritzat en la qual es reconeix formalment la competència d'un organisme de validació o de verificació per a dur a terme tasques específiques de validació o de verificació.

acrilamida *n f*

es acrilamida *n f*
fr acrylamide *n f*
en acrylamide *n*
for C₃H₅NO

PERILLS ALIMENTARIS. Àmida de l'àcid acrílic que es forma en aliments rics en midó per la reacció de Maillard.

Nota: 1. Els aliments que contenen acrilamida solen presentar un color torrat característic.

2. Les condicions per a la formació d'acrilamida es donen sobretot en aliments torrats, fregits o rostits, com ara les patates fregides, el cafè, les galetes, el pa, el pa torrat, etc.

3. Tipus de contaminant: Es considera un contaminant de procés.

4. Efectes en la salut humana: Pot ser potencialment neuro tòxica per a les persones i, en animals d'experimentació, s'ha observat que pot tenir efectes cancerígens i genotòxics.

activitat cinegètica *n f*
 veg. caça *n f*

activitat de l'aigua *n f*

sigla **Aw** *n f*

es actividad acuosa *n f*, actividad de agua *n f*, actividad del agua *n f*, Aw *n f*
fr activité de l'eau *n f*, Aw *n f*
en activity of water *n*; water activity *n*; Aw *n*, WA *n*
sbl a_w

CONCEPTES GENERALS. Relació entre la pressió de vapor d'un aliment i la pressió de vapor de l'aigua pura a la mateixa temperatura.

Nota: 1. L'activitat de l'aigua és un paràmetre estretament lligat a la humitat de l'aliment, i permet determinar, per exemple, la seva capacitat de conservació o de creixement microbià.

2. L'activitat de l'aigua es redueix si augmenta la concentració de soluts en la fase aquosa dels aliments mitjançant la liofilització o l'addició de nous soluts.

3. L'activitat de l'aigua, juntament amb la temperatura, el pH i l'oxigen, és un dels factors que més influeixen en l'estabilitat dels aliments.

4. El símbol *a_w* correspon a l'equivalent anglès *activity of water* ('activitat de l'aigua').

additiu alimentari *n m*

es aditivo alimentario *n m*
fr additif alimentaire *n m*
en food additive *n*

ANÀLISI DEL RISC. Substància natural o sintètica, generalment sense valor nutritiu, amb una funció tecnològica o organolèptica, que s'afegeix intencionadament a un aliment durant el procés de fabricació, transformació, preparació, tractament, envasament, transport o emmagatzematge, i que es converteix directament o indirectament en un component de l'aliment final.

Nota: 1. Els additius alimentaris són ingredients i, com a tals, han de figurar al llistat d'ingredients de l'etiquetatge del producte amb

la indicació de la funció que hi fan. Hi ha de constar el nom o el número E.

2. Els additius alimentaris no s'acostumen a consumir per separat.

3. Els additius alimentaris que s'utilitzen a la Unió Europea han de ser avaluats i autoritzats per a confirmar que són segurs en les quantitats utilitzades, necessaris en els aliments en què s'autoritzen i no confonen el consumidor.

4. Els additius alimentaris es consideren ingredients tecnològics.

5. Són exemples d'additius alimentaris el colorant que s'afegeix a les melmelades de maduixa per a recuperar el color vermell que perden durant el procés d'elaboració, o el conservant que s'afegeix als productes carnis, com ara els embotits, per a prevenir-hi la formació de la toxina botulínica.

6. Els additius alimentaris es classifiquen, segons la seva classe funcional, en edulcorants, colorants, conservants, antioxidants, agents de suport, acidulants, correctius de l'acidesa, antiaglomerants, antiescumejants, agents de càrrega, emulsionants, sals emulsionants, enduridors, potenciadors de gust, escumejants, gelificants, agents de recobriments, humectants, midons modificats, gasos d'envasament, gasos propel·lents, gasificants, segrestants, estabilitzadors, espessidors, agents de tractament de la farina i potenciadors de contrast.

additiu per a l'alimentació animal *n m*

es aditivo para alimentación animal *n m*,
aditivo para la alimentación animal *n m*
fr additif pour l'alimentation animale *n m*
en feed additive *n*

ANÀLISI DEL RISC. Substància que s'afegeix intencionadament al pinso amb una funció tecnològica o nutricional, amb l'objectiu de satisfer les necessitats de salut i benestar dels animals.

Nota: Els additius per a l'alimentació animal es consideren ingredients tecnològics.

adulteració *n f*

es adulteración *n f*
fr adultération *n f*
en adulteration *n*

CONCEPTES GENERALS. Modificació de la composició, el pes o el volum d'un aliment mitjançant la sostracció o la substitució d'algun dels seus components o l'addició d'alguna substància, que es duu a terme intencionadament, d'una manera fraudulenta i amb engany al consumidor per a obtenir un guany econòmic.

Nota: 1. L'adulteració d'aliments és un frau alimentari.

2. Són exemples d'adulteració d'un aliment afegir aigua per a augmentar el pes de l'aliment o afegir elements diferents als indicats en l'etiquetatge, per exemple perquè tenen un cost molt inferior, com oli de gira-sol en comptes d'oli d'oliva.

Aeromonas hydrophila* *n f

es *Aeromonas hydrophila* *n f*
fr *Aeromonas hydrophila* *n f*
en *Aeromonas hydrophila* *n*
nc *Aeromonas hydrophila*

PERILLS ALIMENTARIS. Bacteri gramnegatiu, anaerobi facultatiu, mòbil, en forma de bacil, del gènere *Aeromonas*, de la família de les aeromonadàcies, que pot causar diversos tipus de gastroenteritis.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: Entre 28°C i 37°C de temperatura. Tanmateix, s'ha observat que algunes soques es poden reproduir en un rang ampli de temperatures i condicions ambientals.

2. Reservori i localització habitual: Aigua dolça, aigua salada i sistemes d'aigües residuals.

3. Grup de risc: Qualsevol persona.

4. Transmissió per via alimentària: Associada, principalment, al consum de peixos, marisc, carn vermella i pollastre que contenen aquest bacteri. És un patògen de transmissió alimentària d'importància emergent.

aflatoxines *n f pl*

es aflatoxinas *n f pl*

fr aflatoxines *n f pl*

en aflatoxins *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Família de micotoxines produïdes per determinades espècies de fongs del gènere *Aspergillus*, principalment *Aspergillus flavus*, *Aspergillus parasiticus* i *Aspergillus nomius*.

Nota: 1. Formació: Es formen en els cultius de cereals i fruita seca abans de la collita, però també es poden formar durant la collita, el transport i l'emmagatzematge.

2. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum de cacauets, nous, blat de moro, arròs, figues seques i altres aliments dessecats, olis vegetals crus i grans de cacau. Alguns ingredients contaminats es poden usar com a pinso per a animals i, d'aquesta manera, les aflatoxines poden passar a la carn, la llet i els ous.

3. Efectes en la salut humana: Poden causar efectes aguts en el fetge i el sistema immunitari de les persones quan se n'ingereixen quantitats elevades. L'exposició a llarg termini, fins i tot en petites quantitats, pot causar efectes cancerígens i genotòxics.

4. Exemples: S'han identificat més de vint tipus d'aflatoxines. Les sis més freqüents en els aliments són l'aflatoxina B1, l'aflatoxina B2, l'aflatoxina G1, l'aflatoxina G2, l'aflatoxina M1 i l'aflatoxina M2. Des del punt de vista de la seguretat alimentària, destaca l'aflatoxina B1, ja que és la més prevalent i la més tòxica per a les persones.

agent de càrrega *n m*

es agente de carga *n m*

fr agent de charge *n m*

en bulking agent *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari que augmenta el volum d'un aliment sense incrementar significativament el seu valor energètic.

agent de recobriments *n m*

es agente de recubrimiento *n m*

fr agent d'enrobage *n m*

en glazing agent *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari que s'aplica a la superfície exterior d'un aliment per a donar-li un aspecte brillant o revestir-lo d'una capa protectora.

agent de suport *n m*

sin. compl. suport *n m*

es agente de soporte *n m*; soporte *n m*

fr agent de support *n m*; support *n m*

en support *n*; support agent *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari que s'utilitza per a dissoldre, diluir, dispersar o modificar físicament un altre additiu alimentari per a facilitar-ne el tractament, l'aplicació o l'ús sense alterar-ne la funció ni tenir cap efecte sobre el producte en què s'aplica.

agent de tractament de la farina *n m*

es agente de tratamiento de la harina *n*

m; agente de tratamiento de las harinas *n m*

fr agent de traitement de la farine *n m*

en flour treatment agent *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari que s'afegeix a la farina o a la massa per a millorar-ne la qualitat de la cocció.

agent econòmic *n m**es* agente económico *n m**fr* agent économique *n m**en* economic agent *n*

CONCEPTES GENERALS. Persona física o jurídica que duu a terme una activitat econòmica de producció, distribució o consum.

aglutinació *n f**es* aglutinación *n f**fr* agglutination *n f**en* agglutination *n*

ANÀLISI DEL RISC. Aglomeració de partícules d'antigen mitjançant la seva unió amb anticossos específics, que provoca la formació d'un reticle visible.

agonista β *n m*

sin. compl. **agonista d'adrenoreceptors β** *n m*; **agonista de receptors adrenèrgics β** *n m*

es agonista β *n m*; agonista adrenérgico β *n m*; beta-agonista *n m*; beta agonista *n m*

fr β -agoniste *n m*; agoniste des récepteurs β -adrénergiques *n m*

en β adrenergic agonist *n*; β adrenoceptor agonist *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Fàrmac que actua sobre els receptors adrenèrgics del sistema nerviós simpàtic, utilitzat per al tractament d'afeccions broncopulmonars tant en medicina com en veterinària.

Nota: 1. Els agonistes β s'han utilitzat per a l'engreix il·legal de bestiar i, als anys noranta, van ser objecte de diverses alertes alimentàries i van causar intoxicacions alimentàries greus en persones. Actualment, l'ús d'agonistes β en animals d'abastament a la Unió Europea està restringit a tractaments terapèutics molt concrets.

2. Els agonistes β s'acumulen principalment en el fetge dels animals als quals s'ha administrat aquest tipus de fàrmacs, per la qual cosa, abans que es regulés aquesta pràctica, es produïen casos d'intoxicació alimentària en les persones que n'havien consumit.

3. Exemples: El clenbuterol, el clenproperol i el salbutamol, entre d'altres.

agonista d'adrenoreceptors β *n m*veg. **agonista β** *n m***agonista de receptors adrenèrgics β** *n m*veg. **agonista β** *n m***agricultor | agricultora** *n m, f*sin. compl. **camperol | camperola** *n m, f*,**llaurador | llauradora** *n m, f*, **pagès |****pagesa** *n m, f*

es agricultor | agricultora *n m, f*, campesino | campesina *n m, f*, labrador | labradora *n m, f*, paisano | paisana *n m, f*
fr agriculteur | agricultrice *n m, f*, exploitant agricole | exploitante agricole *n m, f*
en farmer *n*; peasant *n*

CONCEPTES GENERALS. Persona que es dedica al conreu de la terra.

agricultura *n f**es* agricultura *n f**fr* agriculture *n f**en* agriculture *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt d'activitats humanes i de tècniques que tenen com a finalitat l'obtenció de productes vegetals útils per a la subsistència de persones i animals.

agricultura biològica *n f*
veg. **agricultura ecològica** *n f*

agricultura ecològica *n f*
sin. compl. **agricultura biològica** *n f*

es agricultura biológica *n f*; agricultura ecológica *n f*; agricultura orgánica *n f*
fr agriculture biologique *n f*; agriculture écologique *n f*
en biological agriculture *n*; biological farming *n*; organic agriculture *n*; organic farming *n*

CONCEPTES GENERALS. Agricultura que recorre a adobs i fertilitzants orgànics, a l'ús limitat de productes fitosanitaris expressament autoritzats i a la rotació de conreus, en substitució d'un gran nombre de substàncies químiques de síntesi industrial, i que evita el cultiu de vegetals transgènics, amb la finalitat de respectar l'equilibri del medi ambient i conservar la fertilitat del sòl.

Nota: 1. L'agricultura ecològica neix al voltant dels anys setanta com a reacció d'un sector de la població a l'aparició de certs efectes derivats de les pràctiques agroalimentàries intensives de l'època, com ara la contaminació del medi ambient, la pèrdua de la biodiversitat, l'erosió del sòl o l'augment de residus químics en els aliments.

2. Els aliments procedents de l'agricultura ecològica, juntament amb els procedents de la ramaderia ecològica, constitueixen els aliments ecològics.

agroalimentari -ària *adj*

es agroalimentario -ria *adj*
fr agroalimentaire *adj*
en agri-food *adj*; agro-food *adj*; agrifood *adj*; agrofood *adj*

CONCEPTES GENERALS. Relatiu a la producció agrícola i a l'alimentació.

aigua corrent *n f*
veg. **aigua de xarxa** *n f*

aigua de beure *n f*
veg. **aigua potable** *n f*

aigua de boca *n f*
veg. **aigua potable** *n f*

aigua de l'aixeta *n f*
veg. **aigua de xarxa** *n f*

aigua de xarxa *n f*
sin. compl. **aigua corrent** *n f*; **aigua de l'aixeta** *n f*

es agua de grifo *n f*; agua de red *n f*; agua entubada *n f*
fr eau courante *n f*; eau du robinet *n f*
en piped water *n*; running water *n*; tap-water *n*

CONCEPTES GENERALS. Aigua potable que se subministra per a ús domèstic i industrial mitjançant un sistema de canonades.

aigua potable *n f*
sin. compl. **aigua de beure** *n f*; **aigua de boca** *n f*

es agua de beber *n f*; agua de boca *n f*; agua de consumo humano *n f*; agua potable *n f*
fr eau de boisson *n f*; eau potable *n f*
en drinking water *n*; potable water *n*

CONCEPTES GENERALS. Aigua apta per al consum humà i per a l'elaboració d'aliments perquè compleix els paràmetres químics i microbiològics establerts legalment.

Nota: Les denominacions *aigua potable*, *aigua de beure* i *aigua de boca* fan referència al

mateix concepte, però no s'utilitzen per igual en tots els contextos i presenten algun matis de significat. D'una banda, *aigua potable*, que és la denominació més habitual en els àmbits tècnics, posa l'èmfasi en les característiques de l'aigua i la seva seguretat. D'altra banda, *aigua de beure* i *aigua de boca*, que són denominacions utilitzades en contextos més divulgatius, posen l'èmfasi en l'ús que es dona a aquesta aigua.

aigua regenerada *n f*

es aigua regenerada *n f*

fr eau régénérée *n f*

en rejuvenated water *n*

CONCEPTES GENERALS. Aigua tractada en una estació depuradora per a adequar-la a determinats usos públics.

Nota: 1. Per a evitar que l'ús de l'aigua regenerada comporti un risc per a la salut de les persones, cal una gestió i un control correctes.

2. L'aigua regenerada és una font estable d'aigua de qualitat útil per al reg agrícola o el reg d'àrees recreatives. Segons els graus de qualitat d'aquesta aigua, pot entrar en contacte amb conreus de producció d'aliments o bé no pot tenir-hi cap mena de contacte.

aigües residuals *n f pl*

es aguas residuales *n f pl*

fr eaux d'égout *n f pl*, eaux résiduaires *n*

f pl, eaux usées *n f pl*

en sewage *n*, waste water *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt de les masses d'aigua que contenen residus diversos procedents de la indústria, de nuclis de poblament humà o d'activitats agropecuàries.

alcaloide *n m*

es alcaloide *n m*

fr alcaloïde *n m*

en alkaloid *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Substància nitrogenada de caràcter bàsic produïda principalment per vegetals com a mecanisme de defensa davant de fongs, insectes i altres animals.

Nota: 1. Menys habitualment, els alcaloides també poden ser produïts per bacteris o fongs, com els alcaloides del sègol banyut. També és possible obtenir-los per síntesi química.

2. Efectes en la salut humana: A petites dosis, tenen efectes fisiològics i farmacològics en les persones i els animals, i alguns tenen efectes psicoactius. Tots els alcaloides poden ser tòxics a partir de certa dosi d'exposició.

3. Exemples: La cafeïna, la morfina, la nicotina i la quinina. En seguretat alimentària, tenen rellevància com a perills químics els alcaloides de la pirrolizidina, els alcaloides del tropà i la solanina. Els alcaloides del sègol banyut són utilitzats en la indústria farmacèutica.

alcaloides de la banya de sègol *n m pl*

veg. alcaloides del sègol banyut *n m pl*

alcaloides de la pirrolizidina *n m pl*

sigla **AP** *n m pl*

es alcaloides de la pirrolizidina *n m pl*,

alcaloides pirrolizidínicos *n m pl*, PA *n m pl*

fr alcaloïdes pyrrolizidiniques *n m pl*, PA *n m pl*

en pyrrolizidine alkaloids *n pl*, PA *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt d'alcaloides produïts com a metabòlits secundaris per una gran diversitat de plantes, principalment de les famílies de les asteràcies, les boraginàcies, les fabàcies, les orquidàcies i les apocinàcies, com a mecanisme de defensa davant de fongs, insectes i altres animals.

Nota: 1. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'aliments com la mel i les plantes aromàtiques i les seves

infusions.

2. Efectes en la salut humana: Tenen un perfil comú de toxicitat que es manifesta principalment per diferents graus de dany al fetge i els pulmons.

alcaloides del sègol banyut *n m pl*
sin. compl. **alcaloides de la banya de sègol** *n m pl*, **alcaloides ergòtics** *n m pl*

es alcaloides del cornezuelo del centeno *n m pl*, alcaloides ergóticos *n m pl*
fr alcaloïdes de l'ergot *n m pl*
en ergot alkaloids *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt d'alcaloides produïts per fongs del gènere *Claviceps*, principalment *Claviceps purpurea*, que parasiten les espigues del sègol i altres cereals, en desplacen el gra i el substitueixen per un escleroci d'aspecte semblant a una banyeta fosca.

Nota: 1. Utilització: Actualment, són utilitzats en la indústria farmacèutica.

2. Efectes en la salut humana: Coneguts des de l'antiguitat, han originat, des d'aleshores i fins pràcticament al segle XX, greus intoxicacions col·lectives (històricament anomenades *foc de Sant Antoni*, *mal dels ardents* i *foc sagrat*, i actualment *ergotisme*). Avui dia, però, ha disminuït molt la incidència d'aquest tipus d'intoxicacions alimentàries, gràcies al coneixement científic i la millora de les pràctiques agrícoles.

3. Exemples: L'ergometrina, l'ergotamina, l'ergosina, l'ergocristina, l'ergocriptina i l'ergocornina, entre d'altres.

alcaloides del tropà *n m pl*
sigla **AT** *n m pl*

es alcaloides del tropano *n m pl*,
alcaloides tropánicos *n m pl*, TA *n m pl*
fr alcaloïdes tropaniques *n m pl*, AT *n m pl*
en tropane alkaloids *n pl*, TA *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt d'alcaloides produïts com a metabòlits secundaris per una gran diversitat de plantes, principalment de les famílies de les brassicàcies, les cucurbitàcies, les eritroxilàcies i les solanàcies com a mecanisme de defensa davant de fongs, insectes i altres animals.

Nota: 1. Les plantes més conegudes pel seu contingut en alcaloides del tropà són les del gènere *Datura* de la família de les solanàcies i, particularment, l'estràmoni (*Datura stramonium*). S'han trobat llavors d'estràmoni com a impureses en llavors de lli, soja, sorgo, mill, gira-sol i fajol.

2. Exposició per via alimentària: Un dels alcaloides del tropà més coneguts és la cocaïna, que es troba en les plantes de la família de les eritroxilàcies, però, a escala europea, només tenen importància en seguretat alimentària l'atropina i l'escopolamina, que es troben en plantes de la família de les solanàcies. La via d'exposició a l'atropina i l'escopolamina en les persones és a través del consum accidental de baies, fulles o arrels de plantes que en contenen, com ara la belladona (*Atropa belladonna*), l'estràmoni (*Datura stramonium*) i l'herba queixalera (*Hyoscyamus niger*), i que sovint es confonen amb plantes de consum alimentari.

3. Efectes en la salut humana: La ingestió d'alcaloides del tropà pot provocar visió borrosa, nàusees, vòmits, taquicàrdia i, fins i tot, deliri i al·lucinacions.

alcaloides ergòtics *n m pl*
veg. **alcaloides del sègol banyut** *n m pl*

alcohol metílic *n m*
veg. **metanol** *n m*

alerta *n f*

es alerta *n f*
fr alerte *n f*
en alert *n*

ANÀLISI DEL RISC. Avís fet davant la detecció d'un perill que indueix a fer-ne un seguiment i, si escau, a prendre mesures per a minimitzar el risc per a les persones.

alerta alimentària *n f*

es alerta alimentaria *n f*
fr alerte alimentaire *n f*
en food alert *n*

ANÀLISI DEL RISC. Alerta que es produeix quan un producte alimentari que es troba en el mercat presenta un risc alimentari de conseqüències greus, la qual requereix l'adopció de les mesures de gestió adients per a minimitzar aquest risc.

Nota: Les alertes alimentàries són transmeses i gestionades per les autoritats competents encarregades de la seguretat alimentària de cadascun dels territoris on s'ha produït i distribuït el producte alimentari afectat, en col·laboració amb els operadors alimentaris.

aliment *n m*

sin. compl. **producte alimentós** *n m*

es alimento *n m*; producto alimenticio *n m*
fr aliment *n m*; denrée alimentaire *n f*, nourriture *n f*
en aliment *n*; food *n*; foodstuff *n*; nourishment *n*

CONCEPTES GENERALS. Producte alimentari original, elaborat o transformat que es destina al consum, el qual té valor nutritiu i proporciona energia, substàncies formadores de les estructures de l'organisme i micronutrients indispensables per al bon funcionament o la regulació dels mecanismes vitals.

Nota: 1. No es consideren aliments els fàrmacs, les plantes abans de la collita o els animals vius, el pinso, el tabac ni els productes del tabac, els cosmètics ni les substàncies estupefaents o psicotròpiques. En canvi, es consideren aliments les begudes, el xiclet i qualsevol substància que s'utilitzi en la

fabricació, la preparació o el tractament de l'aliment.

2. A diferència dels productes alimentaris, els aliments tenen necessàriament valor nutritiu.

aliment biològic *n m*

veg. **aliment ecològic** *n m*

aliment d'origen animal *n m*

es alimento de origen animal *n m*
fr aliment d'origine animale *n m*
en animal product *n*; animal source food *n*; animal-based food *n*

CONCEPTES GENERALS. Aliment procedent d'espècies animals.

aliment d'origen vegetal *n m*

es alimento de origen vegetal *n m*
fr aliment d'origine végétale *n m*
en plant source food *n*; plant-based food *n*

CONCEPTES GENERALS. Aliment procedent d'espècies vegetals.

aliment ecològic *n m*

sin. compl. **aliment biològic** *n m*

es alimento biológico *n m*; alimento ecológico *n m*; alimento orgánico *n m*
fr aliment bio *n m*; aliment biologique *n m*; aliment organique *n m*
en organic food *n*

CONCEPTES GENERALS. Aliment procedent de l'agricultura ecològica o la ramaderia ecològica, o bé constituït per ingredients que en procedeixen.

aliment infantil *n m*

es alimento infantil *n m*

fr aliment infantile *n m*; aliment pour bébés *n m*
en baby food *n*; infant food *n*

CONCEPTES GENERALS. Aliment per a un grup específic destinat a satisfer les necessitats de lactants sans durant el deslletament i de nens petits sans en la introducció a l'alimentació complementària o com a complement a la seva dieta.

Nota: 1. Els aliments infantils es presenten deshidratats, a punt per a consumir, prèviament esterilitzats amb aigua incorporada, o bé poden requerir escalfament i addició d'aigua o llet.

2. El control microbiològic nutritiu i toxicològic dels aliments infantils, segons la reglamentació, ha de ser especialment exigent en tots els aspectes.

3. Són un exemple d'aliment infantil els triturats industrials de fruita.

aliment modificat genèticament *n m*
 sigla **AMG** *n m*

es alimento genéticamente modificado *n m*; alimento GM *n m*; alimento modificado genéticamente *n m*
fr aliment génétiquement modifié *n m*; aliment modifié génétiquement *n m*; AGM *n m*
en genetically engineered food *n*; genetically modified food *n*; genfood *n*; GM food *n*; GEF *n*; GMF *n*

ANÀLISI DEL RISC. Aliment procedent d'un organisme modificat genèticament, o que inclou en la seva composició un aliment procedent d'un organisme modificat genèticament o algun derivat d'un organisme modificat genèticament.

Nota: Sovint els aliments modificats genèticament són aliments transgènics, motiu pel qual les formes *aliment modificat genèticament* i *aliment transgènic* s'utilitzen indistintament, com a sinònims. Estrictament, però, hi pot haver aliments modificats genèticament que no siguin transgènics. En la

composició d'un aliment, d'altra banda, hi pot haver components transgènics, components que hagin estat modificats per enginyeria genètica però que no siguin transgènics i components sense modificació genètica.

aliment nou *n m*

es alimento nuevo *n m*; nuevo alimento *n m*
fr aliment nouveau *n m*; nouveau aliment *n m*; nouvel aliment *n m*
en novel food *n*

CONCEPTES GENERALS. Aliment que tradicionalment no s'ha utilitzat per al consum humà en un lloc determinat o que s'elabora mitjançant processos o matèries primeres que no s'han fet servir prèviament.

Nota: 1. A la Unió Europea, un aliment nou és també aquell que no s'utilitzava per al consum humà en un grau significatiu abans del 15 de maig de 1997.

2. En el marc de la Unió Europea, en cas de confirmar un producte com a aliment nou, l'operador econòmic ha de sol·licitar l'autorització d'aliment nou a la Comissió Europea i aquesta n'ha de sol·licitar una avaluació de seguretat a l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària.

aliment per a un grup específic *n m*
 sin. **aliment per a un grup específic de població** *n m*

es alimento para un grupo específico *n m*; alimento para un grupo específico de población *n m*
fr aliment pour groupes spécifiques *n m*
en dietetic food *n*; food for a specific group *n*; food for special dietary use *n*

CONCEPTES GENERALS. Aliment apropiat per a satisfer un objectiu nutricional determinat adequat per a un conjunt d'individus de característiques similars.

Nota: Són aliments per a un grup específic els aliments infantils o els aliments per a usos mèdics especials.

aliment per a un grup específic de població *n m*

sin. **aliment per a un grup específic** *n m*

aliment per a usos mèdics especials *n m*

es alimento para usos médicos especiales *n m*

fr denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales *n f*

en food for special medical purposes *n*

CONCEPTES GENERALS. Aliment per a un grup específic destinat a satisfer les necessitats de pacients l'alimentació dels quals no es pot basar en una dieta normal.

Nota: 1. Els aliments per a usos mèdics especials estan pensats per a persones que tenen una capacitat limitada, deficient o alterada per a ingerir, digerir, absorbir, metabolitzar o excretar aliments normals, determinats nutrients o metabòlits.

2. Són exemples d'aliments per a usos mèdics especials els batuts proteics per administrar per sonda nasogàstrica o els productes formulats amb aminoàcids, vitamines o sals minerals, entre d'altres.

aliment perible *n m*

es alimento perecedero *n m*

fr denrée périssable *n m*

en perishable food *n*

CONCEPTES GENERALS. Aliment que s'ha de consumir en un període curt de temps perquè es fa malbé fàcilment.

Nota: 1. Segons la tècnica de conservació utilitzada, els aliments peribles poden tenir una vida útil més o menys llarga. Els aliments

peribles refrigerats tenen una vida útil curta, mentre que si es congelen es pot allargar la vida útil d'una manera substancial. Altres tècniques com l'esterilització fan que passin a ser no peribles.

2. El deteriorament dels aliments peribles està condicionat per factors com la temperatura, la humitat, la pressió o el pH.

3. Són exemples d'aliments peribles la verdura, la fruita, la carn o el peix.

aliment refrigerat *n m*

es alimento refrigerado *n m*

fr aliment réfrigéré *n m*

en chilled food *n*

CONCEPTES GENERALS. Aliment perible que ha estat sotmès a refrigeració per a conservar les propietats íntegres durant més temps.

aliment tradicional *n m*

es alimento con características tradicionales *n m*; alimento tradicional *n m*
fr aliment traditionnel *n m*; denrée alimentaire présentant des caractéristiques traditionnelles *n f*
en food with traditional characteristics *n*; traditional food *n*

CONCEPTES GENERALS. Aliment reconegut històricament com a producte tradicional, produït d'acord a referències tècniques codificades o registrades al procés tradicional o mitjançant mètodes de producció tradicionals, o protegit per una norma comunitària, nacional, regional o local.

aliment transgènic *n m*

es alimento transgénico *n m*

fr aliment transgénique *n m*

en transgenic food *n*

ANÀLISI DEL RISC. Aliment modificat genèticament procedent d'un organisme transgènic, o que inclou en la seva composició un aliment procedent d'un organisme transgènic o algun derivat d'un organisme transgènic.

Nota: Sovint els aliments modificats genèticament són aliments transgènics, motiu pel qual les formes *aliment modificat genèticament* i *aliment transgènic* s'utilitzen indistintament, com a sinònims. Estrictament, però, hi pot haver aliments modificats genèticament que no siguin transgènics. En la composició d'un aliment, d'altra banda, hi pot haver components transgènics, components que hagin estat modificats per enginyeria genètica però que no siguin transgènics i components sense modificació genètica.

alimentari -ària *adj*

es alimentario -ria *adj*
fr alimentaire *adj*
en alimentary *adj*

CONCEPTES GENERALS. Relatiu als aliments o a la indústria alimentària.

alimentós -osa *adj*

es alimenticio -cia *adj*
fr nourrissant -ante *adj*
en nourishing *adj*

CONCEPTES GENERALS. Que alimenta.

al·lergen *n m*

veg. **al·lergogen** *n m*

al·lergènic -a *adj*

sin. compl. **al·lergogènic -a** *adj*

es alergénico -ca *adj*; alergogénico -ca *adj*
fr allergène *adj*; allergénique *adj*
en allergenic *adj*

PERILLS ALIMENTARIS. Relatiu als al·lèrgens o a un al·lergen.

al·lergenicitat *n f*

sin. compl. **al·lergogenitat** *n f*

es alergenidad *n f*; alergicidad *n f*
fr allergénicité *n f*
en allergenicity *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Capacitat d'una substància de provocar una reacció al·lèrgica.

al·lèrgia alimentària *n f*

es alergia alimentaria *n f*
fr allergie alimentaire *n f*; allergie aux aliments *n f*
en food allergy *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Reacció adversa a aliments en què hi ha una resposta nociva i exagerada del sistema immunitari a un aliment o a un component d'un aliment.

Nota: 1. Els aliments o els components d'un aliment que poden produir una al·lèrgia alimentària són els al·lergògens.

2. L'al·lèrgia alimentària, a diferència de la intolerància alimentària, no és conseqüència de la resposta del sistema digestiu.

3. Les al·lèrgies alimentàries són menys freqüents que les intoleràncies alimentàries, però solen ser més greus.

al·lergogen *n m*

sin. compl. **al·lergen** *n m*

es alérgeno *n m*; alérgeno *n m*; alergógeno *n m*
fr allergène *n m*
en allergen *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Substància present d'una manera natural en un aliment,

innòcua per a la majoria de la població, que és capaç d'induir una al·lèrgia alimentària a una persona.

Nota: 1. Els al·lèrgens són proteïnes o glicoproteïnes.

2. Els ingredients que contenen al·lèrgens que provoquen la majoria de les al·lèrgies alimentàries entre la població europea s'han d'indicar obligatòriament en l'etiquetatge del producte. A la Unió Europea, segons la reglamentació, els al·lèrgens de declaració obligatòria són els cacauets, la fruita seca de closca, la soja, la mostassa, els ous, els tramussos, la llet, el peix, els cereals que contenen gluten, el sèsam, l'api, el diòxid de sofre, els mol·luscs i els crustacis.

A més a més, es pot indicar voluntàriament en l'etiquetatge el risc de presència de traces o de presència involuntària i inevitable d'al·lèrgens. Aquesta indicació voluntària s'anomena *etiquetatge precautori d'al·lèrgens*, i només s'hauria d'explicitar quan s'ha identificat un risc definit i aplicable a través d'una avaluació del risc quantitativa.

al·lèrgic -a *adj*

veg. **al·lèrgic -a** *adj*

al·lèrgenitat *n f*

veg. **al·lèrgicitat** *n f*

alta pressió hidroestàtica *n f*

sigla **APH** *n f*

es alta presión hidrostática *n f*, APH *n f*

fr haute pression hydrostatique *n f*, HPH *n f*

en high hydrostatic pressure *n*, high pressure processing *n*, HHP *n*

CONCEPTES GENERALS. Tècnica de conservació d'aliments per inactivació consistent a sotmetre un aliment envasat a una pressió d'entre 400 i 600MPa.

Nota: L'alta pressió hidroestàtica inactiva les formes vegetatives de patògens i

microorganismes de deteriorament, però no les espores bacterianes.

alteració *n f*

es alteración *n f*

fr altération *n f*, détérioration *n f*

en spoilage *n*

CONCEPTES GENERALS. Deteriorament normal d'un aliment respecte a les característiques originals per efecte de la dessecació, de l'acció microbiològica natural o de reaccions químiques dels components dels aliments.

Nota: L'alteració dels aliments depèn de factors intrínsecs (com l'activitat de l'aigua, el pH o la presència de conservants i d'antioxidants) i de factors extrínsecs (com la temperatura de conservació, el tipus d'envasament, o l'exposició a la llum del producte).

alumini *n m*

es aluminio *n m*

fr aluminium *n m*

en aluminium *n*; aluminum *n*

sb/Al

PERILLS ALIMENTARIS. Element químic metàl·lic de color blanc argentat, dúctil i molt mal·leable.

Nota: 1. Presència en el medi ambient: És el metall més abundant a l'escorça terrestre. Es pot acumular en el sòl i l'aigua i, consegüentment, en els cultius i en els animals.

2. Tipus de contaminant: Contaminant químic que es considera poc tòxic.

3. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'aliments d'origen animal i d'aliments d'origen vegetal que contenen concentracions altes d'alumini, ja sigui de forma natural, per addició d'additius alimentaris que en contenen o per migració de materials en contacte amb els aliments. Així, l'exposició alimentària a l'alumini pot provenir

del consum de molts aliments, per exemple, hortalisses de fulla verda, cereals i derivats, marisc, vísceres d'animals i espècies.

4. Efectes en la salut humana: És bioacumulable, especialment en els ossos, el cervell, el fetge i els ronyons, però no es considera cancerigen ni genotòxic. Només s'absorbeix una petita part de la quantitat ingerida.

AMG *n m*

veg. **aliment modificat genèticament** *n m*

amines biògenes *n f*

veg. **amines biogèniques** *n f pl*

amines biogèniques *n f pl*

sin. compl. **amines biògenes** *n f*

es aminas biógenas *n f pl*; aminas biogénicas *n f pl*
fr amines biogènes *n f pl*
en biogenic amines *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt de compostos nitrogenats que es formen per la transformació de determinats aminoàcids presents en els aliments per l'acció d'enzims específics generats per microorganismes.

Nota: 1. Presència en els aliments: Es poden trobar en una alta concentració en aliments sotmesos a fermentació o en aliments que han estat exposats a contaminació microbiana durant l'emmagatzematge.

2. Efectes en la salut humana: Algunes es generen d'una manera natural en l'organisme i tenen un paper important en diverses funcions fisiològiques de les persones, com ara la resposta immunitària, però, quan se n'ingereixen quantitats elevades, poden produir un quadre tòxic.

3. Exemples: La cadaverina, la histamina, la putrescina, la triptamina i la tiramina, entre d'altres.

aminoàcid *n m*

es aminoácido *n m*

fr acide aminé *n m*

en amino acid *n*

CONCEPTES GENERALS. Substància orgànica que té almenys un grup funcional carboxil i un grup funcional amina i que forma part de les proteïnes com a unitat estructural bàsica.

Nota: El cos humà pot sintetitzar alguns aminoàcids, però els aminoàcids essencials (valina, leucina, isoleucina, treonina, metionina, lisina, fenilalanina i triptòfan) només es poden obtenir a través de l'alimentació.

anàlisi *n f*

veg. **anàlisi química** *n f*

anàlisi d'incertesa *n f*

es análisis de incertidumbre *n m*

fr analyse d'incertitude *n f*

en uncertainty analysis *n*

ANÀLISI DEL RISC. Identificació de l'origen de la incertesa científica en un càlcul d'avaluació del risc per a avaluar-ne les repercussions potencials.

anàlisi DAFO *n f*

es análisis DAFO *n m*; análisis FODA *n m*

fr analyse AFOM *n f*; analyse FFPM *n f*

en SWOT analysis *n*; TOWS analysis *n*

ANÀLISI DEL RISC. Anàlisi d'una organització que es fonamenta en la identificació, d'una banda, de les debilitats i les fortaleces que posseeix i, de l'altra, de les amenaces i les oportunitats que pot plantejar l'entorn, amb l'objectiu d'ajudar en la tria de les estratègies i les actuacions més adequades per a assolir una missió.

Nota: 1. L'anàlisi DAFO és una anàlisi prèvia a la planificació estratègica.

2. La denominació *anàlisi DAFO* conté una sigla, *DAFO*, que és un calc de la sigla anglesa *SWOT* i prové de les inicials dels mots *debilitats* (*weaknesses*), *amenaces* (*threats*), *fortaleses* (*strengths*) i *oportunitats* (*opportunities*).

anàlisi de perills i punts crítics de control *n f*
sigla **APPCC** *n f*

es análisis de peligros y puntos críticos de control *n m*; APPCC *n m*
fr analyse des dangers et de maîtrise des points critiques *n f*; analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise *n f*; HACCP *n f*
en hazard analysis critical control points *n*; HACCP *n*

ANÀLISI DEL RISC. Sistema de gestió de perills alimentaris que permet identificar, avaluar i controlar els perills alimentaris potencials significatius per a la seguretat dels aliments en tots els processos de la cadena de producció i de la cadena de subministrament amb la finalitat d'establir mesures preventives per a eliminar-los o reduir-los a un nivell acceptable.

Nota: 1. L'anàlisi de perills i punts crítics de control ha esdevingut una eina de reconeixement internacional per al control de perills alimentaris pel seu rigor científic i la seva sistematicitat.

2. L'aplicació de l'anàlisi de perills i punts crítics de control es basa en la identificació dels perills alimentaris i l'establiment de punts crítics de control en tot el procés de fabricació, per a cadascun dels quals s'ha definit un límit crític.

3. Un diagrama de flux permet esquematitzar les fases del procés sotmès a una anàlisi de perills i punts crítics de control.

anàlisi del risc *n f*

es análisis de riesgo *n m*
fr analyse du risque *n f*
en risk analysis *n*

ANÀLISI DEL RISC. Metodologia de treball formada per tres elements interrelacionats orientats a establir mesures o accions eficaces amb l'objectiu general d'aconseguir un elevat nivell de protecció de la salut de les persones.

Nota: L'anàlisi del risc consta de tres elements interrelacionats: l'avaluació del risc, la gestió del risc i la comunicació del risc.

anàlisi química *n f*
sin. compl. **anàlisi** *n f*

es análisis *n m*; análisis químico *n m*
fr analyse *n f*; analyse chimique *n f*
en analysis *n*; chemical analysis *n*

ANÀLISI DEL RISC. Determinació de la composició, la identitat, la puresa, la constitució i l'estructura d'una mostra.

anàlisi risc-benefici *n f*

es análisis de riesgos y beneficios *n m*
fr analyse bénéfice-risque *n f*
en risk-benefit analysis *n*

ANÀLISI DEL RISC. Mètode per a ponderar els beneficis potencials associats a l'exposició a una substància respecte de la incidència i la gravetat dels riscos potencials que pot comportar.

anàlit *n m*

es analito *n m*
fr analyte *n m*
en analyte *n*

ANÀLISI DEL RISC. Substància que és objecte d'una anàlisi química.

animal d'abastament *n m*

es animal de abasto *n m*; animal de sacrifici *n m*
fr animal de boucherie *n m*
en animal for slaughter *n*; meat animal *n*; slaughter animal *n*

CONCEPTES GENERALS. Animal domèstic quadrúpede que es cria per al consum humà.

Nota: Són exemples d'animals d'abastament les cabres, els cavalls, els conills, les ovelles, els porcs o les vaques.

animal de granja *n m*

es animal de granja *n m*; animal del camp *n m*
fr animal d'élevage *n m*; animal d'exploitation *n m*
en farm animal *n*; farmed animal *n*

CONCEPTES GENERALS. Animal mantingut, engreixat i criat per l'ésser humà en una granja i utilitzat per a la producció d'aliments, llana, pells de pel·leteria, plomes o qualsevol altre producte o servei.

Nota: Són exemples d'animals de granja les cabres, els cavalls, les gallines, les ovelles, els porcs o les vaques.

animal salvatge *n m*

es animal salvaje *n m*
fr animal sauvage *n m*
en wild animal *n*

CONCEPTES GENERALS. Animal que viu en el seu hàbitat natural i que no ha estat domesticat per l'ésser humà.

Nota: Són exemples d'animals salvatges els senglars, les perdius i els cérvols.

anisakis *n m*

es anisakis *n m*; anisakis *n m*
fr anisakis *n m*
en Anisakis *n*
nc Anisakis

PERILLS ALIMENTARIS. Gènere de nematodes, paràsits obligats, de la família dels anisàkids, que poden causar anisakiosi.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: L'hoste definitiu (un mamífer marí) elimina ous per la femta. Aquests ous es desclouen dins l'aigua i en sorgeixen larves que, en aquest estadi, ja són infeccioses. Aquestes larves són ingerides per petits crustacis, els quals, al seu torn, són ingerits posteriorment per peixos i cefalòpodes. El cicle es completa quan l'hoste definitiu es menja aquests hosts intermediaris. L'ésser humà n'és hoste accidental com a conseqüència d'ingerir peixos infestats. Aquests nematodes fan entre 2 i 3 cm de llargada.

2. Reservori i localització habitual: La cavitat abdominal dels peixos o cefalòpodes. Les larves poden sobreviure uns mesos a l'aigua.

3. Grup de risc: Qualsevol persona. S'ha observat que la ingestió d'una larva morta d'*Anisakis* pot provocar una reacció al·lèrgica a les persones que hi són al·lèrgiques.

4. Transmissió per via alimentària: Associada al consum de peixos o cefalòpodes infestats crus o poc cuits. La presència d'una sola larva pot produir una síndrome intestinal o una reacció al·lèrgica. Encara que les larves s'inactivin per congelació o cocció, les persones sensibles poden desenvolupar un quadre al·lèrgic.

antiaglomerant *n m*

es antiaglomerante *n m*
fr antiagglomérant *n m*
en anticaking agent *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari que evita o redueix la tendència de les

partícules d'un aliment a adherir-se les unes a les altres.

antiescumejant *n m*

es antiespumante *n m*
fr antimoussant *n m*
en antifoaming agent *n*; defoamer *n*; anti-foaming agent *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari que evita o redueix la formació d'escuma, o la destrueix un cop formada.

antioxidant *n m*

es antioxidante *n m*
fr antioxydant *n m*; antioxygène *n m*
en antioxidant *n*; antioxygen *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari que allarga la vida útil dels aliments i els protegeix de la deterioració causada per l'oxidació.

AP *n m pl*

veg. alcaloides de la pirrolizidina *n m pl*

APH *n f*

veg. alta pressió hidroestàtica *n f*

APPCC *n f*

veg. anàlisi de perills i punts crítics de control *n f*

appertització *n f*

es apertización *n f*; appertización *n f*
fr appertisation *n f*
en appertization *n*; appertisation *n*

CONCEPTES GENERALS. Esterilització d'un aliment contingut en un recipient tancat hermèticament.

Nota: La denominació *appertització* prové del nom del pastisser francès Nicolas Appert, inventor d'aquesta tècnica.

apte -a per al consum humà *adj*

es apto -ta para el consumo humano *adj*
fr propre à la consommation *adj*; propre à la consommation humaine *adj*
en fit for consumption *adj*; fit for human consumption *adj*; safe for consumption *adj*; safe for human consumption *adj*

CONCEPTES GENERALS. Dit d'un aliment segur, inocu, en bon estat, comestible i organolèpticament adequat en el seu estat original o elaborat per a satisfer les necessitats nutricionals de les persones.

aqüicultura *n f*

es acuicultura *n f*
fr aquaculture *n f*; aquiculture *n f*
en aquaculture *n*; aquiculture *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt d'activitats desenvolupades en un medi aquàtic que tenen com a objectiu criar, reproduir i cultivar espècies aquàtiques animals i vegetals amb finalitats alimentàries, comercials o de repoblació.

arbre de decisions *n m*

es árbol de decisiones *n m*
fr arbre de décision *n m*; arbre décisionnel *n m*
en decision tree *n*

ANÀLISI DEL RISC. Seqüència lògica de preguntes i respostes que permeten determinar objectivament un punt crític de control en una anàlisi de perills i punts crítics de control.

ARfD *n f*

veg. **dosi de referència aguda** *n f*

aroma *n f*

sin. **aromatitzant** *n m*

es aroma *n m*; aromatizante *n m*

fr agent aromatisant *n m*; aromatisant *n m*; arôme *n m*

en flavoring *n*; flavoring agent *n*; flavouring *n*; flavouring agent *n*

ANÀLISI DEL RISC. Substància natural o sintètica sense poder nutritiu que s'afegeix intencionadament a un aliment per a donar-li olor o sabor o bé modificar-ne els que ja té.

Nota: 1. Les aromes són ingredients i, com a tals, han de figurar al llistat d'ingredients de l'etiquetatge del producte.

2. Les aromes no s'acostumen a consumir per separat.

3. Les aromes que s'utilitzen a la Unió Europea han de ser avaluades i autoritzades per a confirmar que són segures en les quantitats utilitzades.

4. Es distingeixen diferents categories d'aromes en funció del mètode d'obtenció i de les característiques que presenten: substàncies aromatitzants, preparats aromatitzants, aromes obtingudes per mitjà de procediments tèrmics, aromes de fum, precursors d'aromes, mescles d'aromes i aromes que no es classifiquen en cap de les categories anteriors.

5. Les aromes es consideren ingredients tecnològics.

6. És una aroma la quinina que s'afegeix a la tònica per a donar-hi un gust amarg característic.

aromatitzant *n m*

sin. **aroma** *n f*

arseni *n m*

veg. **arsènic** *n m*

arsènic *n m*

sin. compl. **arseni** *n m*

es arsénico *n m*

fr arsenic *n m*

en arsenic *n*

sb/As

PERILLS ALIMENTARIS. Element químic de color gris, de lluïssor metàl·lica, trencadís, que es troba a la natura en forma de sulfurs o d'arsenosulfurs.

Nota: 1. Tipus de contaminant: És un dels contaminants químics més tòxics i perjudicials per al medi ambient i els organismes vius.

2. Presència en el medi ambient i exposició per via alimentària: És un metall pesant que s'acumula en el medi ambient com a conseqüència de processos naturals i d'aplicacions industrials i que pot arribar als aliments a través dels cultius i els animals. En els aliments d'origen terrestre, l'arsènic hi és present en la seva forma inorgànica, que és la més tòxica. En el medi aquàtic, els peixos, els crustacis i els mol·luscs tenen la capacitat de transformar l'arsènic inorgànic per l'acció d'uns microorganismes i acumular-lo en una forma orgànica amb una toxicitat molt més baixa que la de les formes inorgàniques. Tanmateix, algunes algues marines són una excepció dins del medi aquàtic, ja que acumulen arsènic inorgànic en quantitats elevades.

3. Efectes en la salut humana: L'arsènic inorgànic és bioacumulable en l'organisme i està classificat com a cancerígen per a les persones, per la qual cosa se n'estableixen valors de seguretat. Pot provocar alteracions a la pell, l'aparell digestiu, els ronyons, el fetge, el sistema nerviós i el cor. En canvi, la forma orgànica de l'arsènic s'elimina més fàcilment i es considera menys tòxica.

ascàride humana *n f*

es áscaris lumbricoide *n f*, lombriz intestinal *n f*

fr ascaride lombrical *n m*; ascaride lombricoïde *n m*; grand ver des intestins

mâle *n m*

en *Ascaris lumbricoides n*

nc *Ascaris lumbricoides*

PERILLS ALIMENTARIS. Nematode, paràsit obligat, del gènere *Ascaris*, de la família dels ascarídids, que poden causar ascariosi.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: L'hoste únic (l'ésser humà) elimina ous per la femta. Aquests ous són molt resistents a temperatures altes i poden viure durant anys en ambients humits i temperats. L'hoste definitiu ingereix els ous, els quals es transformen en larves a la llum del budell prim, des d'on passen a l'aparell circulatori o limfàtic, i arriben al fetge, al cor, als pulmons i la faringe, i tornen a l'aparell digestiu, on esdevenen adultes. Aquests nematodes fan entre 15 i 40 cm de llargada i viuen entre 1 i 2 anys.

2. Reservori i localització habitual: L'intestí prim de l'ésser humà. Amb les condicions adequades, els ous poden viure durant anys al sòl o a l'aigua.

3. Grup de risc: Qualsevol persona.

4. Transmissió per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'aigua o aliments contaminats, sobretot fruites i verdures que es consumeixen crues.

assaig immunològic *n m*

veg. **immunoassaig** *n m*

assecatge *n m*

es *secado n m*

fr *séchage n m*

en *drying n*

CONCEPTES GENERALS. Tècnica de conservació d'aliments consistent a reduir d'una manera controlada i per acció de l'ambient la quantitat d'aigua que conté un aliment.

Nota: Són exemples d'aliments en què es duu

a terme l'assecatge les fulles del te o el llegum sec.

AT *n m pl*

veg. **alcaloides del tropà** *n m pl*

atestació sanitària *n f*

es *atestación sanitaria n f*

fr *certificat de salubrité n m; certificat sanitaire n m*

en *health certificate n; health certification n*

CONCEPTES GENERALS. Document emès per un agent certificador oficial que va dirigit al servei d'inspecció de la frontera, d'acord amb el qual s'emet el certificat d'exportació corresponent.

auditor | auditora *n m, f*

es *auditor | auditora n m, f*

fr *auditeur | auditrice n m, f*

en *auditor n*

ANÀLISI DEL RISC. Persona que duu a terme una auditoria.

auditoria *n f*

es *auditoría n f*

fr *audit n m*

en *audit n; auditing n*

ANÀLISI DEL RISC. Procés sistemàtic, independent i documentat per a obtenir l'evidència d'auditoria i valorar-la objectivament a fi de determinar el grau en què es compleixen els criteris d'auditoria.

Nota: Hi ha dos tipus d'auditoria, segons qui l'ordena: l'auditoria interna i l'auditoria externa.

auditoria externa *n f*

es auditoría externa *n f*
fr audit externe *n m*
en external audit *n*

ANÀLISI DEL RISC. Auditoria feta per un auditor independent, aliè a l'organització auditada, ordenada per una entitat diferent de l'organització auditada.

auditoria interna *n f*

es auditoría interna *n f*
fr audit interne *n m*
en internal audit *n*

ANÀLISI DEL RISC. Auditoria feta per la mateixa organització auditada o per un auditor extern en nom de l'organització auditada com a sistema de control intern.

autocontrol *n m*

es autocontrol *n m*
fr autocontrôle *n m*
en self-control *n*

ANÀLISI DEL RISC. Sistema de control basat en els principis de l'anàlisi de perills i punts crítics de control que estableix la legislació per a totes les empreses alimentàries que permet a l'operador alimentari de complir amb l'obligació de garantir que la producció, la transformació i la comercialització dels aliments que produeix compleixen els requisits de seguretat i salubritat establerts per la normativa.

autoritat competent *n f*

es autoridad competente *n f*
fr autorité compétente *n f*
en competent authority *n*

ANÀLISI DEL RISC. Autoritat pública o organisme oficialment reconegut que té la

facultat legal d'exercir la gestió de sistemes oficials d'inspecció i autorització i d'establir mesures cautelars o coercitives.

autoritat de control ecològic *n f*

es autoridad de control ecológico *n f*
fr autorité de contrôle pour la production biologique *n f*
en organic control authority *n*

ANÀLISI DEL RISC. Organització pública administrativa d'un estat membre de la Unió Europea encarregada de la producció ecològica i l'etiquetatge de productes ecològics a la qual les autoritats competents han atribuït, totalment o parcialment, les seves competències en relació amb l'aplicació del reglament de producció ecològica.

Nota: 1. Una autoritat de control ecològic s'ocupa de l'establiment de procediments i mecanismes per a garantir l'eficàcia i l'adequació dels controls oficials, entre d'altres funcions.

2. A Catalunya, l'autoritat de control ecològic és el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

auxiliar tecnològic *n m*

veg. **coadjuvant tecnològic *n m***

avaluació de l'exposició *n f*

es evaluación de la exposición *n f*
fr évaluation de l'exposition *n f*
en exposure assessment *n*

ANÀLISI DEL RISC. Fase de l'avaluació del risc consistent a valorar quantitativament o qualitativament la ingesta probable d'agents biòtics o abiòtics a través dels aliments.

Nota: L'avaluació de l'exposició és la tercera fase de l'avaluació del risc. La primera i la

segona són la identificació del perill i la caracterització del perill, respectivament, i la quarta és la caracterització del risc.

avaluació del risc *n f*

es evaluación del riesgo *n f*
fr évaluation du risque *n f*
en risk assessment *n*

ANÀLISI DEL RISC. Procés sistemàtic consistent a identificar i caracteritzar un perill alimentari, determinar-ne l'exposició i caracteritzar-ne el risc alimentari que se'n pot derivar.

Nota: 1. L'avaluació del risc s'ha de basar en proves científiques objectives i s'ha de dur a terme d'una manera objectiva, independent i transparent.

2. Els resultats de l'avaluació del risc són la base principal per a la gestió del risc.

3. L'avaluació del risc té una base científica, mentre que la gestió del risc té una base política.

4. L'avaluació del risc és un dels elements de l'anàlisi del risc, juntament amb la gestió del risc i la comunicació del risc.

5. L'avaluació del risc té quatre fases: la identificació del perill, la caracterització del perill, l'avaluació de l'exposició i la caracterització del risc.

avaluació del risc acumulatiu *n f*

es evaluación del riesgo acumulativo *n f*
fr évaluation du risque cumulé *n f*
en cumulative risk assessment *n*

ANÀLISI DEL RISC. Avaluació del risc que té en compte la presència, en un mateix aliment, de substàncies químiques amb efectes toxicològics similars.

Aw *n f*

veg. **activitat de l'aigua** *n f*

bacil botulínic *n m*

veg. **clostridi botulínic** *n m*

bacil del còlera *n m*

sin. compl. **vibrió colèric** *n m*; **vibrió del còlera** *n m*

es bacilo del cólera *n m*; vibrión colérico *n m*; vibrión del cólera *n m*
fr vibron cholérique *n m*
en cholera bacillus *n*; cholera vibrio *n*
nc *Vibrio cholerae*

PERILLS ALIMENTARIS. Bacteri gramnegatiu, anaerobi facultatiu, mòbil, en forma de bacil, del gènere *Vibrio*, de la família de les vibrionàcies, productor de toxines que poden causar el còlera o, en algun cas, gastroenteritis més lleus.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: Entre 22°C i 40°C de temperatura. És un bacteri molt sensible a la temperatura.

2. **Reservori i localització habitual:** El tub digestiu de l'ésser humà i l'aigua, dolça o salada.

3. **Grup de risc:** Qualsevol persona. S'ha observat que les afeccions són més greus en persones immunodeprimides o amb desnutrició.

4. **Transmissió per via alimentària:** Associada, principalment, al consum d'aigua contaminada i, secundàriament, al consum de productes de la pesca obtinguts en aigües costaneres contaminades.

bacil escheríchia coli *n m*

veg. **escheríchia coli** *n f*

bacil piociànic *n m*

es bacilo piociánico *n m*
fr bacille pyocyanique *n m*
en *Pseudomonas aeruginosa* *n*

nc Pseudomonas aeruginosa

PERILLS ALIMENTARIS. Bacteri gramnegatiu, anaerobi facultatiu, mòbil, en forma de bacil, del gènere *Pseudomonas*, de la família de les pseudomonadàcies, que pot causar gastroenteritis, pneumònia, nefritis, sèpsia i infectar ferides.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: Entre 30°C i 37°C de temperatura.

2. Reservori i localització habitual: L'aigua, el sòl, productes vegetals i superfícies de treball i, ocasionalment, a la pell i les mucoses respiratòries de l'ésser humà i d'animals sans.

3. Grup de risc: Infants i persones immunodeprimides.

4. Transmissió per via alimentària: És poc freqüent. Associada, principalment, al consum d'aliments contaminats, sobretot verdures crues, aliments congelats, aigua, suc de fruita i menjar preparat. *Pseudomonas aeruginosa* és, essencialment, un bacteri que degrada els aliments, però no acostuma a causar toxiinfeccions alimentàries.

5. En la denominació *bacil piociànic*, l'adjectiu *piociànic* conté els formants grecs *pýon*, 'pus', i *kyanós* 'blau'.

***Bacillus cereus* n m**

es Bacillus cereus n m
fr Bacillus cereus n m
en Bacillus cereus n
nc Bacillus cereus

PERILLS ALIMENTARIS. Bacteri grampositiu, anaerobi facultatiu, generalment mòbil, en forma de bacil, del gènere *Bacillus*, de la família de les bacil·làcies, formador d'espores, que pot provocar una síndrome emètica produïda per la toxina preformada a l'aliment i relativament termoresistent o una toxiinfecció alimentària produïda per proteïnes enterotòxiques.

Nota: 1. Condicions de reproducció i

creixement: Entre 30°C i 37°C de temperatura. Tanmateix, s'ha observat que algunes soques es poden reproduir en un rang ampli de temperatures i condicions ambientals.

2. Reservori i localització habitual: Està molt difós en el medi ambient gràcies a la capacitat que té per a formar espores. Es troba en sòls, aigües i en una gran varietat de matèries primeres i productes d'origen animal i vegetal.

3. Grup de risc: Qualsevol persona.

4. Transmissió per via alimentària: Associada al consum d'aliments contaminats de totes les categories: carn, peix, llet, vegetals i cereals, especialment pasta i arròs bullit, si no es refrigera adequadament.

bacteri n m

es bacteria n f
fr bactérie n f
en bacterium n

PERILLS ALIMENTARIS. Microorganisme unicel·lular d'estructura procariòtica, que es multiplica per divisió binària i que majoritàriament participa en la regulació dels cicles de matèria i energia del món vivent, si bé també pot ser patògen i provocar malalties a altres organismes.

Nota: 1. Molts bacteris viuen sobre altres organismes i superfícies o formen part del poblament normal de diversos òrgans de l'ésser humà, d'animals o de vegetals superiors. Els bacteris patògens poden causar malalties més o menys greus, segons l'espècie. Altres bacteris participen en molts processos naturals i tecnològics, com la transformació d'aliments, i també n'hi ha que provoquen l'alteració dels aliments.

2. Els bacteris patògens més rellevants en seguretat alimentària són els gèneres *Brucella*, *Campylobacter*, *Mycobacterium*, *Salmonella*, *Shigella* i *Streptococcus* i les espècies *Aeromonas hydrophila*, *Bacillus cereus*, *Clostridium botulinum*, *Clostridioides difficile*, *Clostridium perfringens*, *Coxinella burnetii*, *Cronobacter sakazakii*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Vibrio*

cholerae, *Vibrio parahaemolyticus* i *Yersinia enterocolitica*.

3. Un bacteri patògen és un perill biològic.

4. Els gèneres i les espècies dels bacteris s'identifiquen amb el nom científic, especialment en els textos d'especialitat. A més a més, per a alguns bacteris més coneguts o habituals es documenten també noms comuns per a fer-hi referència. Aquest ús és més propi de textos de divulgació o destinats al públic general.

bacteriòfag *n m*

sin. compl. **fag** *n m*

es bacteriòfago *n m*; fago *n m*

fr bactériophage *n m*; phage *n m*

en bacteriophage *n*; phage *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Virus capaç d'infectar un bacteri i de destruir-lo.

benestar animal *n m*

es bienestar animal *n m*

fr bien-être animal *n m*

en animal welfare *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt de condicions adequades, regulades per la normativa, en què s'han de tenir els animals durant totes les fases de la seva vida.

BFR *n m pl*

veg. **retardants de flama bromats** *n m pl*

bifenils policlorats *n m pl*

sin. **policlorobifenils** *n m pl*

sigla **PCB** *n m pl*

es bifenilos policlorados *n m pl*;

policlorobifenilos *n m pl*; PCB *n m pl*

fr biphényles polychlorés *n m pl*;

polychlorobiphényles *n m pl*; PCB *n m pl*

en polychlorinated biphenyls *n pl*;

polychlorobiphenyls *n pl*; PCB *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt de compostos organoclorats sintètics formats per dos anells de fenil enllaçats i entre dos i deu àtoms de clor que substitueixen els hidrògens.

Nota: 1. Els bifenils policlorats s'han utilitzat com a refrigerants o lubricants en transformadors i altres aparells elèctrics, i també com a olis hidràulics i com a components en la fabricació de pintures. El seu ús està prohibit des de 1986.

2. Tipus de contaminant: Es consideren contaminants orgànics persistents. Són molt resistents a la degradació química i biològica, per la qual cosa són molt persistents en el medi ambient i són objecte de bioacumulació i bioamplificació al llarg de la cadena tròfica. Específicament, s'acumulen en els teixits grassos dels animals, especialment del peix i el marisc, en els quals poden arribar a concentracions molt elevades.

3. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum de peix, marisc, carn i llet i productes làctics.

4. Efectes en la salut humana: Afecten principalment el sistema nerviós. Els grups de risc més vulnerables als efectes tòxics dels bifenils policlorats són els fetus i els nadons.

5. Alguns bifenils policlorats poden adoptar una estructura química molt semblant a la de les dioxines, la qual cosa els confereix unes propietats toxicològiques també molt semblants. Els compostos d'aquesta categoria es coneixen amb el nom de *bifenils policlorats similars a les dioxines* i són els bifenils policlorats més tòxics.

6. La sigla *PCB* correspon a les denominacions angleses *polychlorinated biphenyl* i *polychlorobiphenyl* ('bifenil policlorat').

bifenils policlorats similars a les dioxines *n m pl*

sin. **PCB similars a les dioxines** *n m pl*

sigla **DL-PCB** *n m pl*

es bifenilos policlorados coplanares *n m pt*, bifenilos policlorados similares a las dioxinas *n m pt*, PCB coplanares *n m pt*, PCB similares a las dioxinas *n m pt*, DL-PCB *n m pl*

fr biphényles polychlorés coplanaires *n m pt*, biphényles polychlorés de type dioxine *n m pt*, BPC de type dioxine *n m pt*, PCB coplanaires *n m pt*, PCB de type dioxine *n m pt*, PCB-DL *n m pl*
en coplanar PCB *n pt*, coplanar polychlorinated biphenyls *n pt*, dioxin-like PCB *n pt*, dioxin-like polychlorinated biphenyls *n pt*, DL-PCB *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt de dotze bifenils policlorats que contenen àtoms de clor en un mínim de quatre posicions *meta* i *para*, i cap o només un en posicions *orto*, i que presenten una toxicitat semblant a la de les dioxines en contacte amb els receptors d'arils.

Nota: 1. Des del punt de vista estructural, no contenen cap àtom de clor en posicions *orto* els congèneres 77, 81, 126 i 169 i en contenen només un els congèneres 105, 114, 118, 123, 156, 157, 167 i 189.

2. Els bifenils policlorats similars a les dioxines són els bifenils policlorats més tòxics.

bioacumulable *adj*

es bioacumulable *adj*

fr bioaccumulable *adj*

en bioaccumulable *adj*

PERILLS ALIMENTARIS. Que és susceptible de bioacumulació.

bioacumulació *n f*

es bioacumulación *n f*

fr accumulation *n f*, accumulation

biologique *n f*, bioaccumulation *n f*

en bioaccumulation *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Acumulació d'una

substància química, generalment tòxica, en els teixits i els òrgans d'un ésser viu.

Nota: 1. La bioacumulació es produeix quan la ingesta de la substància tòxica excedeix la capacitat que té l'organisme per a eliminar-la.

2. L'alumini, l'arsènic, els bifenils policlorats, el cadmi, els compostos perfluoroalquilats, el crom(VI), les dibenzodioxines policlorades, els dibenzofurans policlorats, les dioxines, l'hexaclorobenzè, el mercuri, els naftalens policlorats, el níquel, els compostos organoclorats, els compostos organofluorats, el plom o els retardants de flama bromats són substàncies amb capacitat de bioacumulació.

3. Convé distingir la bioacumulació de la bioamplificació, en què la concentració d'una substància química ocorre dins dels diferents nivells de la cadena tròfica.

bioamplificació *n f*

es amplificación biológica *n f*,

bioamplificación *n f*, biomagnificación *n f*,

magnificación biológica *n f*

fr amplification *n f*, amplification

biologique *n f*, bioamplification *n f*,

biomagnification *n f*, magnification

biologique *n f*

en bioamplification *n*, biological

amplification *n*, biological magnification *n*,

biomagnification *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Augment progressiu de la concentració d'una substància química, generalment tòxica, en els teixits i els òrgans dels éssers vius en els successius nivells de la cadena tròfica.

Nota: 1. La bioamplificació es produeix quan la substància tòxica és persistent en el medi ambient i la capacitat d'eliminar-la de l'organisme és baixa o inexistent.

2. Els bifenils policlorats, els compostos perfluoroalquilats, les dibenzodioxines policlorades, els dibenzofurans policlorats, les dioxines, l'hexaclorobenzè, el mercuri, els compostos organoclorats, els compostos organofluorats o els retardants de flama bromats són substàncies amb capacitat de

bioamplificació.

3. Convé distingir la bioamplificació de la bioacumulació, en què l'acumulació d'una substància química ocorre en els teixits i els òrgans d'un ésser viu.

bioassaig *n m*

es análisis biológico *n m*; bioanálisis *n m*;
bioensayo *n m*; ensayo biológico *n m*
fr bioessai *n m*; dosage biologique *n m*;
essai biologique *n m*
en bioassay *n*; biological assay *n*

ANÀLISI DEL RISC. Anàlisi que estudia qualitativament o quantitativament la presència d'una substància sobre un organisme viu, un teixit o una cèl·lula, amb l'objectiu de determinar com l'afecta.

Nota: Es realitzen bioassais de vitamines, hormones o productes fitosanitaris, per exemple.

biocida *n m*

es biocida *n m*
fr biocide *n m*
en biocide *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Producte compost per una o més substàncies actives o per organismes biològics que s'utilitza per a eliminar o controlar plagues, algues, fongs, bacteris o altres microorganismes que poden produir un efecte advers sobre el medi ambient i la salut humana.

Nota: 1. Un biocida conté com a mínim una substància activa, que pot ser un compost sintetitzat químicament, un extracte d'una planta o un microorganisme.

2. Utilització: Els biocides tenen moltes aplicacions en els àmbits industrial i domèstic. S'utilitzen, per exemple, en operacions de desinfecció i desinsectació, com a conservants de líquids industrials i com a productes per a controlar les poblacions de rates i altres rosegadors.

3. Les autoritats competents controlen la producció, la comercialització i la utilització dels biocides per a assegurar que se'n fa un ús adient.

biodetecció *n f*

es biodetección *n f*
fr biodétection *n f*
en biodection *n*

ANÀLISI DEL RISC. Tècnica analítica consistent en l'ús de sistemes moleculars presents en organismes vius i en virus per a detectar molècules tòxiques, contaminants químics, al·lèrgens o agents patògens.

Nota: La biodetecció basada en tècniques de nanotecnologia és una eina que presenta moltes capacitats potencials per a la detecció de contaminants en els aliments, per exemple, gràcies a l'ús de nanomaterials combinats amb biomolècules.

biodisponibilitat *n f*

es biodisponibilidad *n f*
fr biodisponibilité *n f*
en bioavailability *n*

CONCEPTES GENERALS. Quantitat de nutrients que un organisme pot digerir, absorbir, metabolitzar o utilitzar un cop ingerits.

biofilm *n m*

es biofilm *n m*; biofilme *n m*; película biológica *n f*
fr biofilm *n m*; film biologique *n m*
en biofilm *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Pel·lícula de microorganismes, generalment encastats en una matriu de polímers extracel·lulars, que es forma en els sòlids que estan en contacte amb aigua o amb altres fluids.

Nota: 1. Els biofilms confereixen als microorganismes resistència als antimicrobians i a altres tractaments desinfectants. Els biofilms compostos per més d'una espècie són més resistents.

2. En la indústria alimentària els biofilms poden actuar com un vehicle de transmissió i una font de contaminació microbiològica persistent. La presència de biofilms pot tenir conseqüències importants pel que fa a la seguretat alimentària i a la qualitat dels aliments.

biomarcador *n m*

sin. compl. **marcador molecular** *n m*

es biomarcador *n m*; marcador molecular *n m*

fr biomarqueur *n m*; marqueur moléculaire *n m*

en biomarker *n*; molecular marker *n*

ANÀLISI DEL RISC. Característica mesurable i avaluable que és indicadora d'un procés biològic normal o d'un procés patogènic.

Nota: És un exemple de biomarcador la pressió arterial.

bioresidu *n m*

es biorresiduo *n m*

fr biodéchet *n m*

en biowaste *n*

CONCEPTES GENERALS. Residu biodegradable procedent de la fracció orgànica, de l'activitat agrícola i ramadera, de jardins i parcs o de la indústria alimentària.

Nota: Els bioresidus alimentaris i de cuina poden procedir de llars, oficines, restaurants, majoristes, menjadors, serveis de restauració col·lectiva i establiments de consum al detall.

bioseguretat *n f*

es bioseguridad *n f*

fr biosécurité *n f*

en biosecurity *n*

ANÀLISI DEL RISC. Conjunt de mesures físiques i de gestió preses en un lloc determinat per a protegir persones o animals de l'entrada i la propagació de malalties infeccioses i parasitàries.

biotecnologia *n f*

es biotecnología *n f*

fr biotechnologie *n f*

en biotechnology *n*

ANÀLISI DEL RISC. Conjunt de tècniques que utilitzen sistemes biològics i organismes vius per a l'obtenció o la modificació de productes comercials d'utilitat o la intervenció en processos per a usos específics.

Nota: 1. L'aplicació de la biotecnologia en la producció alimentària planteja reptes socioeconòmics, sanitaris i mediambientals pendents de resoldre.

2. La biotecnologia inclou una àmplia gamma de tecnologies aplicades a l'agricultura, la ramaderia, la silvicultura, la pesca i l'aqüicultura, i l'agroindústria que s'utilitzen amb diverses finalitats, com la millora genètica de plantes i animals per a augmentar-ne el rendiment o l'eficiència; la caracterització i la conservació dels recursos genètics per a l'alimentació i l'agricultura; el diagnòstic de malalties de plantes i animals; el desenvolupament de vacunes, o la producció d'aliments fermentats.

biotoxina marina *n f*

sin. **toxina marina** *n f*

sin. compl. **ficotoxina** *n f*

es biotoxina marina *n f*, ficotoxina *n f*, toxina marina *n f*

fr biotoxine marine *n f*, phycotoxine *n f*, toxine marine *n f*

en phycotoxin *n*; shellfish toxin *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Toxina produïda per diverses espècies de microalgues, principalment les dels grups de les diatomees i de les dinoflagel·lades.

Nota: 1. Les biotoxines marines s'acumulen en peixos i mol·luscs filtradors que s'alimenten de microalgues, si bé aquests organismes marins no es veuen afectats pels seus efectes tòxics potencials.

2. **Exposició per via alimentària:** Associada, principalment, al consum de peixos i mol·luscs filtradors contaminats en origen (per exemple, cloïsses, musclos, petxines de pelegrí i ostres).

3. **Efectes en la salut humana:** Produeixen quadres d'intoxicació alimentària aguda en les persones que poden anar des de símptomes lleus fins a la mort, en funció del tipus de biotoxina marina consumida, de la concentració i de les característiques de la persona afectada.

4. **Tipus:** Es classifiquen en diversos grups: toxines amnèsiques, toxines diarrièques, toxines paralitzants, toxines neurotòxiques, azaspiràcids i ciguatoxines. Les toxines de cadascun d'aquests grups provoquen un quadre d'intoxicació amb una simptomatologia específica.

5. Les biotoxines marines es consideren habitualment un perill químic, però també es poden considerar un perill biològic atès que són produïdes per algues.

bisfenol A *n m*

sigla **BPA** *n m*

es bisfenol A *n m*; BPA *n m*
fr bisphénol A *n m*; BPA *n m*
en bisphenol A *n*; BPA *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Alcohol aromàtic format per dos 4-hidroxifenils units a un propilè, que es presenta en forma de cristalls blancs i és molt soluble en etanol i insoluble en aigua.

Nota: 1. **Utilització:** El bisfenol A s'utilitza per a fabricar plàstics i resines, especialment

policarbonats, que són un tipus de plàstics rígids i transparents utilitzats en recipients destinats a entrar en contacte amb els aliments (ampolles, llaunes, estris de cuina, etc.).

2. **Via d'exposició:** Principalment per inhalació i a través del consum d'aliments i begudes continguts en els recipients alimentaris fabricats amb bisfenol A. Actualment, està prohibit l'ús de bisfenol A en biberons de plàstic per a lactants.

3. **Efectes en la salut humana:** El principal risc per a la salut de les persones està relacionat amb la capacitat del bisfenol A d'actuar sobre el sistema hormonal com a disruptor endocrí.

4. La sigla **BPA** correspon a l'equivalent anglès *bisphenol A* ('bisfenol A').

BOA *n m*

veg. **brot d'origen alimentari** *n m*

bones pràctiques d'higiene *n f pl*

sigla **BPH** *n f pl*

es buenas prácticas de higiene *n f pl*;
 BPH *n f pl*
fr bonnes pratiques d'hygiène *n f pl*;
 BPH *n f pl*
en good hygiene practice *n*; GHP *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt de regles, procediments i pràctiques destinats a assegurar la seguretat i la higiene en la producció d'un producte alimentari.

bones pràctiques de fabricació *n f pl*

sigla **BPF** *n f pl*

es buenas prácticas de fabricación *n f pl*;
 BPF *n f pl*
fr bonnes pratiques de fabrication *n f pl*;
 BPF *n f pl*
en good manufacturing practice *n*; GMP *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt de regles, procediments i pràctiques destinats a assegurar la qualitat i la seguretat del

procés de producció d'un producte alimentari.

bones pràctiques de laboratori *n f pl*
sigla **BPL** *n f pl*

es buenas prácticas de laboratorio *n f pl*,
BPL *n f pl*

fr bonnes pratiques de laboratoire *n f pl*,
BPL *n f pl*

en good laboratory practice *n*, **GLP** *n*

ANÀLISI DEL RISC. Conjunt de regles, procediments i pràctiques destinats a assegurar la qualitat, la veracitat i la reproductibilitat dels assajos de laboratori.

Nota: Algunes de les pautes que estableixen les bones pràctiques de laboratori són relatives a l'organització; al personal; al programa de garantia de qualitat; a les instal·lacions; als aparells, els materials i els reactius; als sistemes experimentals; als productes d'assaig i de referència; als procediments normalitzats de treball; a la realització de l'estudi; a la informació dels resultats de l'estudi, o als arxius i la conservació de registres i materials.

BPA *n m*
veg. **bisfenol A** *n m*

BPF *n f pl*
veg. **bones pràctiques de fabricació** *n f pl*

BPH *n f pl*
veg. **bones pràctiques d'higiene** *n f pl*

BPL *n f pl*
veg. **bones pràctiques de laboratori** *n f pl*

bromatologia *n f*
sin. compl. **sitologia** *n f*

es bromatología *n f*
fr bromatologie *n f*, science des aliments

n f
en bromatology *n*; food science *n*

CONCEPTES GENERALS. Ciència que estudia la composició i les propietats físiques, químiques i biològiques dels aliments i dels seus constituents, així com els canvis que s'hi produeixen durant les operacions de manipulació.

brot d'origen alimentari *n m*
sigla **BOA** *n m*

es brote alimentario *n m*; brote de enfermedad de origen alimentario *n m*; brote de enfermedad transmitida por alimentos *n m*; brote de origen alimentario *n m*; **BOA** *n m*

fr éclosion d'origine alimentaire *n f*, éclosion de maladie d'origine alimentaire *n f*, flambée d'origine alimentaire *n f*, flambée de maladie d'origine alimentaire *n f*, foyer épidémique d'origine alimentaire *n m*; toxi-infection alimentaire collective *n f*, **TIAC** *n f*

en food outbreak *n*; foodborne disease outbreak *n*; foodborne illness outbreak *n*; foodborne outbreak *n*; food-borne disease outbreak *n*; food-borne illness outbreak *n*; food-borne outbreak *n*; **FBO** *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Aparició inesperada d'una malaltia en dues o més persones després d'ingerir un mateix aliment que, d'acord amb les proves epidemiològiques, contenia un agent patògen.

Nota: 1. Un brot d'origen alimentari sovint és degut a l'ús de matèries primeres contaminades, a la no aplicació de les bones pràctiques d'higiene o a la contaminació creuada.

2. Els brots d'origen alimentari es consideren malalties de declaració obligatòria.

brucel·la *n f*

es brucela *n f*

fr brucella *n f*
en Brucella *n*
nc Brucella

PERILLS ALIMENTARIS. Gènere de bacteris gramnegatius, aerobis, immòbils, en forma de coccobacil, de la família de les brucel·làcies, que poden causar brucel·losi a l'ésser humà i a animals.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: Temperatura de 34°C, amb un rang entre 20°C i 40°C.

2. Reservori i localització habitual: Ovelles, cabres, vaques i cavalls.

3. Grup de risc: Persones exposades a teixits d'animals infectats, com veterinaris, ramaders o treballadors de laboratori o d'escorxadors. La infecció es produeix durant el part perquè el bacteri es troba a la placenta.

4. Transmissió per via alimentària: Associada, principalment, al consum de llet crua i productes làctics provinents d'animals malalts, especialment en països on no s'adopten mesures de sanejament ramader.

caça *n f*
 sin. compl. **activitat cinegètica** *n f*,
cinegètica *n f*

es actividad cinegética *n f*, caza *n f*,
 cinegética *n f*
fr activité cynégétique *n f*, chasse *n f*,
 cynégétique *n f*
en hunting *n*

CONCEPTES GENERALS. Activitat consistent a capturar, viu o mort, un animal en llibertat després d'un període de temps destinat a buscar-lo o perseguir-lo.

cadena alimentària *n f*

es cadena agroalimentaria *n f*, cadena alimentaria *n f*
fr chaîne agroalimentaire *n f*, chaîne alimentaire *n f*, chaîne

d'approvisionnement alimentaire *n f*
en food chain *n*, food supply chain *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt d'activitats necessàries per a la producció i el subministrament d'aliments, des de la producció primària fins al consum.

Nota: La cadena alimentària es divideix en diverses fases, concretament: la fase de producció primària, la fase de transformació, la fase de distribució, la fase detallista i la fase de consum.

cadena alimentària *n f*
 veg. **cadena tròfica** *n f*

cadena de fred *n f*

es cadena de frío *n f*
fr chaîne du froid *n f*, chaîne frigorifique *n f*
en cold chain *n*

CONCEPTES GENERALS. Cadena de processos que mantenen un aliment perible a temperatures de refrigeració i congelació adequades i relativament constants al llarg de tot el procés de producció fins al consum.

Nota: 1. Per a mantenir la cadena de fred al llarg de la cadena alimentària, calen instal·lacions, mitjans de transport i béns d'equipament adequats.

2. Trencar la cadena de fred facilita el desenvolupament de bacteris, els quals poden causar una toxiinfecció alimentària.

cadena de nutrició *n f*
 veg. **cadena tròfica** *n f*

cadena de producció *n f*

es cadena de producción *n f*
fr chaîne de fabrication *n f*, chaîne de production *n f*

en chain of production *n*; production line *n*

CONCEPTES GENERALS. Cadena sistematitzada d'operacions que condueixen a l'obtenció d'un producte alimentari.

Nota: 1. La cadena de producció forma part de la fase de transformació.

2. Algunes de les activitats que es duen a terme al llarg de la cadena de producció són la transformació, l'envasament o l'etiquetatge.

cadena de subministrament *n f*

es cadena de abastecimiento *n f*; cadena de suministro *n f*
fr chaîne d'approvisionnement *n f*; chaîne logistique *n f*
en supply chain *n*

CONCEPTES GENERALS. Cadena d'activitats destinades a proporcionar un producte a un destinatari final.

Nota: La cadena alimentària és un tipus de cadena de subministrament.

cadena tròfica *n f*

sin. compl. **cadena alimentària *n f***; **cadena de nutrició *n f***

es cadena alimentaria *n f*; cadena de nutrición *n f*; cadena trófica *n f*; red trófica *n f*
fr chaîne alimentaire *n f*; chaîne trophique *n f*
en food chain *n*; trophic chain *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt de relacions de producció i obtenció d'aliments que s'estableix entre els diferents organismes d'un ecosistema.

Nota: En l'anàlisi d'una cadena tròfica s'estableix un nombre limitat de nivells tròfics, cadascun dels quals obté aliments del nivell immediatament inferior i en cedeix al nivell immediatament superior.

cadmi *n m*

es cadmio *n m*
fr cadmium *n m*
en cadmium *n*
sb/Cd

PERILLS ALIMENTARIS. Element químic metàl·lic de color blanc, tou, dúctil i mal·leable, molt tòxic, que cruix en corbar-lo, emprat com a recobriments per a la protecció d'altres metalls.

Nota: 1. Presència en el medi ambient: Metall pesant que es troba en el medi ambient com a conseqüència de processos naturals, com ara l'erosió de roques i minerals, i d'aplicacions industrials. Es pot acumular en l'aire, el sòl i l'aigua i, consegüentment, en els cultius i en els animals.

2. Tipus de contaminant: És un dels contaminants químics més tòxics i perjudicials per al medi ambient i els organismes vius.

3. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'aliments d'origen animal i vegetal contaminats en origen. Com que es pot acumular en els cultius i els animals, el cadmi pot ser present en molts aliments, per exemple, en les vísceres d'animals, el marisc (especialment, els crustacis), els tubercles, els bolets, la fruita seca, el cacau, les llegums i els cereals (especialment, l'arròs i el blat).

4. Efectes en la salut humana: És bioacumulable i està classificat com a cancerígen i genotòxic per a les persones. A llarg termini, el cadmi pot provocar alteracions en els ronyons, i també en el fetge i els pulmons. A més, pot actuar com a disruptor endocrí.

calibratge *n m*

es calibración *n f*
fr étalonnage *n m*
en calibration *n*

ANÀLISI DEL RISC. Operació d'ajustar un

aparell de mesura fins que el mesurament que se n'obté es correspon amb un patró de referència amb un valor conegut.

camperol | camperola *n m, f*
veg. **agricultor | agricultora** *n m, f*

campilobàcter *n m*

es campilobàcter *n m*; campilobacteria *n f*
fr campylobacter *n m*; campylobactérie *n f*
en Campylobacter *n*
nc Campylobacter

PERILLS ALIMENTARIS. Gènere de bacteris gramnegatius, microaeròfils, mòbils, en forma d'espiral, de la família de les campilobacteràcies, que poden causar enterocolitis a l'ésser humà i a animals.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: 41,5°C de temperatura. S'ha observat una inhibició del creixement en temperatures inferiors a 30°C i superiors a 45°C.

2. Reservori i localització habitual: El tub digestiu de determinats mamífers i ocells, tant domèstics com salvatges.

3. Grup de risc: Qualsevol persona. S'ha observat que els nens i els adults joves presenten una incidència més alta que altres grups d'edats.

4. Transmissió per via alimentària: Associada, principalment, a la manipulació i al consum de carn contaminada, especialment pollastre, i al consum d'aliments contaminats com aigua, llet crua i derivats i, menys habitualment, peix o aliments envasats en atmosfera modificada.

cancerigen *n m*
sin. compl. **carcinogen** *n m*

es cancerígeno *n m*; carcinógeno *n m*
fr cancérigène *n m*; cancérogène *n m*; carcinogène *n m*

en carcinogen *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Substància cancerígena.

cancerigen -ígena *adj*
sin. compl. **carcinogen -ògena** *adj*

es cancerígeno -na *adj*; carcinógeno -na *adj*
fr cancérigène *adj*; cancérogène *adj*; carcinogène *adj*
en carcinogenic *adj*

PERILLS ALIMENTARIS. Que provoca o afavoreix l'aparició d'un càncer.

canvi climàtic *n m*

es cambio climático *n m*
fr changement climatique *n m*
en climate change *n*

CONCEPTES GENERALS. Variació de les característiques climàtiques, en particular de la temperatura, la quantitat de precipitació i la freqüència o intensitat del vent, que té lloc al llarg del temps en un indret determinat com a conseqüència de fenòmens d'origen natural o, més generalment, de fenòmens provocats per l'activitat humana.

Nota: El canvi climàtic associat a un augment de les temperatures augmenta la probabilitat de contaminació per patògens i paràsits transmesos pels aliments.

caracterització del perill *n f*

es caracterización del peligro *n f*
fr caractérisation du danger *n f*
en hazard characterisation *n*

ANÀLISI DEL RISC. Fase de l'avaluació del risc consistent a fer una valoració qualitativa o quantitativa de la naturalesa dels efectes adversos per a la salut que

pot comportar un perill alimentari.

Nota: 1. La caracterització del perill s'ha de dur a terme, sempre que sigui possible, per mitjà de l'avaluació de la relació dosi-resposta.

2. La caracterització del perill és la segona fase de l'avaluació del risc. La primera és la identificació del perill, i la tercera i la quarta són l'avaluació de l'exposició i la caracterització del risc, respectivament.

caracterització del risc *n f*

es caracterización del riesgo *n f*
fr caractérisation du risque *n f*
en risk characterisation *n*

ANÀLISI DEL RISC. Fase de l'avaluació del risc consistent a estimar quantitativament o qualitativament, incloses les incerteses que comporta, la probabilitat que es produeixi un efecte advers per a la salut i la seva gravetat en un grup de població específic.

Nota: 1. La caracterització del risc es duu a terme integrant la informació obtinguda en la identificació del perill, la caracterització del perill i l'avaluació de l'exposició.

2. La caracterització del risc és la quarta fase de l'avaluació del risc. La primera és la identificació del perill, la segona és la caracterització del perill, i la tercera és l'avaluació de l'exposició.

carbohidrat *n m*

veg. **glícid** *n m*

carcinogen *n m*

veg. **cancerigen** *n m*

carcinogen -ògena *adj*

veg. **cancerigen -ígena** *adj*

carcinogenicitat *n f*

es carcinogenicidad *n f*

fr cancérogénicité *n f*

en carcinogenicity *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Propietat d'una substància susceptible de produir un càncer.

carència *n f*

es carencia *n f*, deficiencia *n f*, déficit *n m*

fr carence *n f*

en deficiency *n*

CONCEPTES GENERALS. Manca d'alguna substància nutritiva indispensable per a l'organisme.

centil *n m*

veg. **percentil** *n m*

certificació *n f*

es certificación *n f*

fr certification *n f*

en certification *n*

ANÀLISI DEL RISC. Procediment pel qual un organisme reconegut i independent o un funcionari públic assegura per escrit que un producte, un procés o un servei és conforme als requisits especificats.

certificat d'exportació *n m*

es certificado de exportación *n m*

fr certificat d'exportation *n m*

en certificate of export *n*, export certificate *n*

CONCEPTES GENERALS. Certificat oficial expedit pels serveis d'inspecció en què s'especifiquen, en funció dels acords adoptats oficialment amb el país importador, les condicions de salut

pública, higiene, benestar animal, sanitat animal o altres que compleixen els productes alimentaris que s'exporten.

Nota: El certificat d'exportació que s'emet per a qüestions relacionades amb la sanitat animal o el benestar animal és el certificat veterinari d'exportació.

cestodes *n m pl*

es cestodos *n m pl*

fr cestodes *n m pl*

en Cestoda *n pl*

nc Cestoda

PERILLS ALIMENTARIS. Classe d'elmints del grup dels platihelminths, de cos allargat, aplanat dorsiventralment i segmentat per proglotis, amb òrgans de fixació a la part anterior, amb simetria bilateral, d'organització interna molt simplificada, sense aparell respiratori ni aparell circulatori ni aparell digestiu i de dimensions molt variades, les espècies dels quals són paràsits d'animals o l'ésser humà.

Nota: 1. En seguretat alimentària són rellevants els cestodes dels gèneres *Diphyllobothrium* i *Taenia*.

2. Els cestodes són un perill biològic.

3. Els gèneres i les espècies dels cestodes s'identifiquen amb el nom científic, especialment en els textos d'especialitat. A més a més, per a alguns cestodes més coneguts o habituals es documenten també noms comuns per a fer-hi referència. Aquest ús és més propi de textos de divulgació o destinats al públic general.

ciguatoxines *n f pl*

es ciguatoxinas *n f pl*

fr ciguatoxines *n f pl*

en ciguatoxin-group toxins *n pl*,

ciguatoxins *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt de biotoxines marines produïdes per determinades microalgues del gènere *Gambierdiscus*, especialment *Gambierdiscus toxicus*.

Nota: 1. Característiques: Són incolores, inodores i insípides, la qual cosa dificulta que es puguin detectar en els aliments. A més, no es destrueixen amb la cocció, ja que són termoestables, i tampoc no és efectiva la congelació per a eliminar-les.

2. Exposició per via alimentària: Les ciguatoxines es poden acumular en els peixos i el marisc d'aigües tropicals que s'alimenten de microalgues que en contenen i, a través d'ells, poden entrar a la cadena tròfica. Els aliments amb més risc de contaminació per ciguatoxines són les espècies de peix de mida gran, com ara el peix espasa, el moll, l'abadejo i el sorell.

3. Efectes en la salut humana: La ingesta de peix contaminat amb ciguatoxines produeix una intoxicació alimentària greu, però rarament letal, anomenada *ciguatera*, que es caracteritza per símptomes gastrointestinals, cardiovasculars i neurològics.

cinegètica *n f*

veg. caça *n f*

cist *n m*

sin. compl. **quist** *n m*

es quiste *n m*

fr kyste *n m*

en cyst *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Forma de resistència d'alguns microorganismes, com els protozous, consistent en una embolcall protector i impermeable que manté l'organisme que conté aïllat del medi.

Nota: La ruptura de l'embolcall del cist es produeix quan les condicions ambientals tornen a ser favorables per al desenvolupament del microorganisme encistat.

citotòxic *n m*

es citotóxico *n m*
fr cytotoxique *n m*
en cytotoxic *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Substància citotòxica.

citotòxic -a *adj*

es citotóxico -ca *adj*
fr cytotoxique *adj*
en cytotoxic *adj*

PERILLS ALIMENTARIS. Que és tòxic per a les cèl·lules.

citotoxicitat *n f*

es citotoxicidad *n f*
fr cytotoxicité *n f*
en cytotoxicity *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Capacitat de determinats agents químics o biològics per a destruir total o parcialment una cèl·lula o alterar-ne el funcionament.

classe funcional *n f*

es clase funcional *n f*
fr catégorie fonctionnelle *n f*
en functional class *n*

ANÀLISI DEL RISC. Cadascuna de les categories en què es classifiquen els additius alimentaris segons la funció tecnològica que fan en els aliments.

Nota: 1. Les classes funcionals van ser establertes pel Codex Alimentarius i la reglamentació europea amb la finalitat principal de disposar d'unes categories descriptives i estàndard per a proporcionar informació en l'etiquetatge dels aliments.

2. Segons la seva classe funcional, els additius alimentaris es classifiquen en edulcorants, colorants, conservants, antioxidants, agents de suport, acidulants, correctius de l'acidesa,

antiaglomerants, antiescumejants, agents de càrrega, emulsionants, sals emulsionants, enduridors, potenciadors de gust, escumejants, gelificants, agents de recobriment, humectants, midons modificats, gasos d'envasament, gasos propel·lents, gasificants, segrestants, estabilitzadors, espessidors, agents de tractament de la farina i potenciadors de contrast.

classificació del risc *n f*

es clasificación del riesgo *n f*
fr classement du risque *n m*
en risk ranking *n*

ANÀLISI DEL RISC. Mètode consistent en una anàlisi sistemàtica i una ordenació dels perills alimentaris i dels aliments segons el risc alimentari i el grau de gravetat associat.

Nota: La classificació del risc es pot utilitzar per a identificar els riscos alimentaris més significatius i per a prioritzar-los en una determinada situació amb vista a prendre les decisions de gestió del risc més eficaces.

client | clienta *n m, f*

es cliente | clienta *n m, f*
fr client | cliente *n m, f*
en customer *n*

ANÀLISI DEL RISC. Persona física o jurídica que compra o rep un producte o un servei d'una empresa amb propòsits comercials, públics o privats.

Nota: Un client pot ser intern o extern a una organització.

clonatge *n m*

es clonación *n f*
fr clonage *n m*
en cloning *n*

ANÀLISI DEL RISC. Procés consistent a

obtenir o produir organismes genèticament idèntics a partir d'una única cèl·lula o d'un únic progenitor.

clorats *n m pl*

es cloratos *n m pl*
fr chlorates *n m pl*
en chlorates *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt de les sals del clor derivades de l'àcid clòric.

Nota: 1. Formació: Es generen com a residus de productes emprats en la potabilització de l'aigua o en processos de desinfecció d'aliments.

2. Els clorats s'associen a l'activitat humana.

3. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'aigua potable o d'aliments que contenen clorats com a residus del procés de desinfecció, sobretot fruites i verdures.

4. Efectes en la salut humana: L'exposició crònica als clorats presents en els aliments i en l'aigua potable pot comportar efectes adversos per a la salut de determinats grups de població, com ara les embarassades, els lactants i els infants.

3-cloropropan-1,2-diol *n m*

sin. **3-monocloropropan-1,2-diol** *n m*
 sigla **3-MCPD** *n m*

es 3-cloropropano-1,2-diol *n m*; 3-monocloropropano-1,2-diol *n m*; 3-MCPD *n m*

fr 3-chloropropane-1,2-diol *n m*; 3-monochloropropane-1,2-diol *n m*; 3-MCPD *n m*

en 3-chloropropane-1,2-diol *n*; 3-monochloropropane-1,2-diol *n*; 3-MCPD *n*
 for C₃H₇ClO₂

PERILLS ALIMENTARIS. Cloropropanol que es forma durant el processament de determinats aliments rics en proteïnes i

greixos quan se sotmeten a temperatures altes.

Nota: 1. Tipus de contaminant: Es considera un contaminant de procés.

2. Formació: Es forma principalment durant el processament de la salsa de soja i de les proteïnes vegetals hidrolitzades produïdes mitjançant hidròlisi àcida. També es pot formar durant la refinació d'alguns olis vegetals i greixos vegetals, com l'oli de palma.

3. Efectes en la salut humana: Està classificat com a possible agent cancerigen en les persones.

cloropropanols *n m pl*

es cloropropanoles *n m pl*
fr chloropropanols *n m pl*
en chloropropanols *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt de compostos orgànics formats per la reacció del glicerol amb el clor en condicions àcides durant el processament a temperatures altes de determinats aliments rics en greixos que contenen glicerol d'una manera natural.

Nota: 1. Tipus de contaminant: Es consideren contaminants de procés.

2. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'olis i greixos vegetals refinats, per exemple, l'oli de palma.

3. Formació: Durant el procés de refinació dels olis i els greixos es poden formar els èsters d'àcids grassos del cloropropanol corresponent.

4. Exemples: Els cloropropanols més rellevants en seguretat alimentària són el 3-cloropropan-1,2-diol (3-MCPD), el 2-cloropropan-1,3-diol (2-MCPD) i l'1,3-dicloropropan-2-ol (1,3-DCP).

5. Efectes en la salut humana: Alguns cloropropanols estan classificats com a possibles agents cancerígens per a les persones.

clostridi botulínic *n m*sin. compl. **bacil botulínic** *n m**es* clostridio botulínico *n m**fr* *Clostridium botulinum* *n m**en* *Clostridium botulinum* *n**nc* *Clostridium botulinum*

PERILLS ALIMENTARIS. Bacteri grampositiu, anaerobi, mòbil, en forma de bacil, del gènere *Clostridium*, de la família de les clostridiàcies, formador d'espores, que en la seva forma vegetativa pot produir toxines, les quals poden causar botulisme.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: Entre 35°C i 40°C de temperatura. La toxina és sensible a la calor, i s'inactiva quan s'escalfa a 80°C de temperatura durant 10 minuts. Les espores són molt resistents a la calor. Un pH inferior a 4,6 inhibeix la germinació de les espores.

2. Reservori i localització habitual: *Clostridium botulinum* i les seves espores es troben habitualment al sòl, a la pols, en aigües estancades, en vegetals i formen part de la microbiota intestinal d'alguns animals, com ara els cavalls.

3. Grup de risc: Qualsevol persona. S'ha observat que el botulisme és més greu en la població infantil.

4. Transmissió per via alimentària: Associada al consum de diversos aliments que contenen la toxina, principalment, carn, productes làctics, algunes verdures i aliments en conserva. El botulisme infantil està associat al consum de mel.

clostridi de la diarrea *n m*sin. **clostridi diarreic** *n m**es* *Clostridioides difficile* *n m*; *Clostridium difficile* *n m**fr* *Clostridioides difficile* *n m*; *Clostridium difficile* *n m**en* *Clostridioides difficile* *n*; *Clostridium difficile* *n**nc* *Clostridioides difficile*; *Clostridium difficile*

PERILLS ALIMENTARIS. Bacteri grampositiu, anaerobi, mòbil, en forma de bacil, del gènere *Clostridium*, de la família de les peptostreptococcàcies, que forma espores que, un cop ingerides, poden germinar a l'intestí i produir toxines, les quals poden causar diversos tipus de colitis.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: Entre 35°C i 37°C de temperatura. Les espores són resistents a la calor i a l'àcid de l'estómac de l'ésser humà.

2. Reservori i localització habitual: El tub digestiu de l'ésser humà. *Clostridioides difficile* i les seves espores també es troben molt habitualment al sòl i en l'àmbit hospitalari.

3. Grup de risc: Qualsevol persona. S'ha observat que les persones amb la microbiota intestinal alterada o els pacients hospitalitzats són més susceptibles de contreure la infecció.

4. Transmissió per via alimentària: No s'ha pogut determinar si la infecció es produeix a causa d'una manca d'higiene en el processament d'aliments o per la presència del bacteri o les seves espores als aliments, especialment la carn, el peix i les verdures.

5. El 2016 es va proposar fer referència a aquesta espècie amb el nom científic *Clostridioides difficile* en substitució de *Clostridium difficile*, ja que es considerava més precís per raons filogenètiques, taxonòmiques i fenotípiques. *Clostridioides* significa 'similar a *Clostridium*'.

clostridi diarreic *n m*sin. **clostridi de la diarrea** *n m****Clostridium perfringens*** *n m**es* *Clostridium perfringens* *n m**fr* *Clostridium perfringens* *n m**en* *Clostridium perfringens* *n**nc* *Clostridium perfringens*

PERILLS ALIMENTARIS. Bacteri grampositiu, anaerobi, immòbil, en forma de bacil, del gènere *Clostridium*, de la família de les clostridiàcies, formador d'espores, que en la seva forma vegetativa pot produir toxines, les quals poden causar toxiinfeccions alimentàries.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: Entre 40°C i 45°C de temperatura.

2. Reservori i localització habitual: El tub digestiu de l'ésser humà i d'animals. També sobreviu al sòl.

3. Grup de risc: Infants i persones grans.

4. Transmissió per via alimentària: Associada, principalment, al consum de plats de carn, sobretot carn vermella i d'aviram, refrigerats en condicions no adequades que afavoreixen la multiplicació d'aquest bacteri.

coadjuvant tecnològic *n m*

sin. compl. **auxiliar tecnològic** *n m*

es auxiliar tecnológico *n m*; coadyuvante tecnológico *n m*

fr adjuvant de fabrication *n m*; agent technologique *n m*; auxiliaire de fabrication *n m*; auxiliaire technologique *n m*

en processing aid *n*; technological aid *n*

ANÀLISI DEL RISC. Substància natural o sintètica sense poder nutritiu que s'afegeix intencionadament a una matèria primera, un aliment o un dels seus ingredients en la transformació perquè hi compleixi una funció tecnològica i que només roman en el producte final com a residu no intencionat, però tècnicament inevitable, sense efecte tecnològic ni risc sanitari.

Nota: 1. Els coadjuvants tecnològics que s'utilitzen han de ser avaluats i autoritzats per part de les autoritats competents per a confirmar que són segurs en les quantitats utilitzades, necessaris en els aliments en què s'autoritzen i no confonen el consumidor.

2. Els coadjuvants tecnològics es consideren ingredients tecnològics.

3. Són exemples de coadjuvants tecnològics un clarificador que s'afegeix al vi per a prevenir-hi fenòmens d'oxidació o un dissolvent d'extracció que serveix per a extreure la cafeïna del cafè o l'oli de les llavors.

cocció *n f*

es cocción *n f*

fr cuisson *n f*

en cooking *n*

CONCEPTES GENERALS. Tècnica de transformació i de conservació d'aliments consistent a sotmetre un aliment a un procés tèrmic intens.

Codex Alimentarius [la] *n m*

es Codex Alimentarius *n m*

fr Codex Alimentarius *n m*

en Codex Alimentarius *n*

ANÀLISI DEL RISC. Compilació de normes, directrius i codis de pràctiques internacionals aprovats per la Comissió del Codex Alimentarius en matèria d'aliments que tenen com a objectiu protegir la salut dels consumidors i assegurar pràctiques equitatives en el comerç internacional d'aliments.

Nota: 1. El Codex Alimentarius el va crear la Comissió del Codex Alimentarius l'any 1963, un organisme subsidiari de la Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO) i l'Organització Mundial de la Salut (OMS), amb la finalitat de desenvolupar uns estàndards internacionals sobre els aliments i els productes que s'hi relacionen. A mesura que es van produint estudis nous, els estats van incorporant-ne les conclusions a les seves normes alimentàries nacionals i reglamentacions connexes.

2. El Codex Alimentarius inclou normes relatives a productes, codis de pràctiques,

límits màxims acceptats d'additius alimentaris, contaminants, residus de productes fitosanitaris i medicaments veterinaris.

3. La denominació *Codex Alimentarius* és una expressió llatina que significa 'codi alimentari'.

codi de barres *n m*

es código de barras *n m*
fr code à barres *n m*
en bar code *n*

CONCEPTES GENERALS. Codi format per un conjunt de números i de barres verticals de diferents gruixos que conté informació relativa a un producte o a un lot de productes i que pot ser descodificat per mitjà d'un sistema de lectura òptica, generalment imprès en l'envàs del producte o en l'etiqueta.

codi E *n m*

veg. **número E** *n m*

colibacil *n m*

veg. **escheríchia coli** *n f*

colorant *n m*

veg. **colorant alimentari** *n m*

colorant alimentari *n m*

sin. compl. **colorant** *n m*

es colorante *n m*; colorante alimentario *n m*
fr colorant *n m*; colorant alimentaire *n m*
en color *n*; food color *n*; colour *n*; food colour *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari que dona color a un aliment, que en reforça el color perdut durant el procés d'elaboració o que en modifica el color.

Nota: Els colorants alimentaris poden ser

naturals o sintètics.

colorants Sudan *n m pl*

es colorantes Sudán *n m pl*
fr colorants Sudan *n m pl*
en Sudan dyes *n pl*; Sudan stains *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Família de colorants sintètics amb una estructura molecular similar que conté un grup azo, utilitzats industrialment per a tenyir plàstics i altres materials sintètics.

Nota: 1. Els colorants Sudan també s'utilitzen en histologia per a la tinció de lípids.

2. Tipus: Es classifiquen en Sudan I, Sudan II, Sudan III, Sudan IV, Sudan groc i Sudan negre. El Sudan III és el més rellevant en seguretat alimentària.

3. Efectes en la salut humana: Hi ha evidència experimental que el Sudan I és genotòxic i cancerigen, i es creu que el Sudan II, el Sudan III i el Sudan IV, a causa de la seva similitud química amb el Sudan I, poden ser potencialment genotòxics i possiblement cancerígens.

4. L'ús de colorants Sudan com a additius alimentaris està prohibit a la Unió Europea, si bé se n'han detectat casos d'ús fraudulent en aliments, com ara el pebre vermell i altres espècies, per a potenciar-ne i mantenir-ne el color.

comerç detallista *n m*

es comercio detallista *n m*
fr commerce de détail *n m*
en retail trade *n*; retailing *n*

CONCEPTES GENERALS. Comerç basat en l'adquisició de mercaderies i la venda d'aquestes al consumidor final i també en la prestació de determinats serveis.

Nota: 1. El comerç detallista forma part de la fase detallista.

2. Són exemples de comerços detallistes els supermercats, els hipermercats o les botigues d'alimentació més petites.

comerç exterior *n m*

sin. compl. **comerç internacional** *n m*

es comercio exterior *n m*

fr commerce extérieur *n m*

en external trade *n*; foreign trade *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt d'intercanvis comercials d'un país amb la resta de països del món.

Nota: Els productes destinats al comerç exterior han de complir els estàndards establerts per l'autoritat competent del país receptor o per la normativa internacional, com ara el Codex Alimentarius.

comerç internacional *n m*

veg. **comerç exterior** *n m*

comercialització *n f*

es comercialización *n f*

fr commercialisation *n f*

en commercialization *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt d'activitats comercials dutes a terme entre empreses o entre una empresa i el consumidor final.

complement alimentari *n m*

sin. compl. **complement alimentós** *n m*;

suplement alimentari *n m*

es complemento alimentario *n m*;
complemento alimenticio *n m*; suplemento
alimenticio *n m*

fr aliment complémentaire *n m*;
complément alimentaire *n m*; supplément
alimentaire *n m*

en food supplement *n*

CONCEPTES GENERALS. Producte alimentari

comercialitzat en dosis, consistent en fonts concentrades de nutrients o altres substàncies amb un efecte nutricional o fisiològic, en forma simple o combinada, la finalitat del qual és complementar la dieta normal.

Nota: 1. Els complements alimentaris es presenten en càpsules, pastilles, dragees, píndoles, bossetes de pólvores, ampolles de líquid, ampolles amb comptagotes i altres formes semblants de líquids i pólvores que s'han de prendre en petites quantitats unitàries. Tots els complements alimentaris són regulats per llei i han d'estar correctament etiquetats segons la normativa vigent.

2. *Complement alimentari* és un terme genèric que inclou tant els complements que nodreixen com els que no, mentre que *complement alimentós* fa referència específicament a un complement que nodreix.

complement alimentós *n m*

veg. **complement alimentari** *n m*

component *n m*

sin. compl. **component de l'aliment** *n m*

es componente *n m*; componente del
alimento *n m*

fr composant *n m*; composant d'aliment
n m; constituant *n m*

en component *n*; component of food *n*

CONCEPTES GENERALS. Element alimentari individual que, juntament amb un o més elements alimentaris, forma un aliment o un producte alimentari.

Nota: Són exemples de components els additius alimentaris, la lactosa o el gluten.

component de l'aliment *n m*

veg. **component** *n m*

composició *n f*

es composición *n f*
fr composition *n f*
en composition *n*

CONCEPTES GENERALS. Proporció de diversos ingredients o components que conté un aliment.

composició nutricional *n f*

es composición nutricional *n f*
fr composition nutritionnelle *n f*
en nutrient composition *n*; nutritional composition *n*

CONCEPTES GENERALS. Informació relativa a un aliment que comprèn el valor energètic de l'aliment i el tipus i la quantitat de nutrients que conté.

compostos perfluoroalquilats *n m pl* sigla **PFA** *n m pl*

es compuestos perfluoroalquilados *n m pl*, PFA *n m pl*
fr composés perfluoroalkylés *n m pl*, PFA *n m pl*
en perfluoroalkyl compounds *n pl*, PFA *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt de compostos organofluorats sintètics que contenen, com a mínim, un grup perfluoroalquilat.

Nota: 1. Els compostos perfluoroalquilats presenten una alta estabilitat química i tèrmica, per la qual cosa s'han utilitzat durant anys en aplicacions agrícoles i en una gran varietat de productes de consum, com ara productes de paper aptes per al contacte amb els aliments. Actualment la producció de compostos perfluoroalquilats s'ha restringit a escala mundial.

2. Tipus de contaminant: Es consideren contaminants orgànics persistents. Són molt resistents a la degradació química i biològica, per la qual cosa són molt persistents en el medi ambient i són objecte de bioacumulació i

bioamplificació al llarg de la cadena tròfica. Específicament, s'acumulen en els teixits grassos dels animals.

3. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum de peix, carn, fruita i ous i derivats contaminats en origen.

4. Efectes en la salut humana: S'ha demostrat que poden tenir efectes tòxics i un potencial genotòxic i cancerigen en animals d'experimentació, però no està clar que aquesta observació tingui implicacions per a la salut de les persones.

5. Exemples: El sulfonat de perfluorooctà (*perfluorooctane sulfonate*, PFOS) i l'àcid perfluorooctanoic (*perfluorooctanoic acid*, PFOA), entre d'altres.

6. La sigla *PFA* correspon a l'equivalent anglès *perfluoroalkyl* ('perfluoroalquilat').

comunicació del risc *n f*

es comunicación del riesgo *n f*
fr communication du risque *n f*
en risk communication *n*

ANÀLISI DEL RISC. Procés d'intercanvi interactiu d'informació entre els agents encarregats de l'anàlisi del risc i les parts interessades en la seguretat alimentària amb la finalitat de millorar el coneixement adquirit de la naturalesa i els efectes dels riscos alimentaris.

Nota: 1. En la comunicació del risc es busca la implicació de les parts interessades en la seguretat alimentària, com ara els consumidors, la indústria alimentària, la comunitat científica, els mitjans de comunicació, etc., per a dissenyar polítiques comunicatives que posin les bases d'una cultura col·lectiva en matèria de seguretat alimentària fonamentada en la transparència i el rigor científic.

2. La comunicació del risc és un dels components de l'anàlisi del risc, juntament amb la gestió del risc i l'avaluació del risc.

concentració *n f**es* concentración *n f**fr* concentration *n f**en* concentration *n*

ANÀLISI DEL RISC. Quantitat d'una substància per unitat de massa o unitat de volum en una solució o una mescla respecte al volum total.

conclusions de l'auditoria *n f pl**es* conclusiones de la auditoría *n f pl**fr* conclusions d'audit *n f pl**en* audit conclusions *n pl*

ANÀLISI DEL RISC. Resultat d'una auditoria després de prendre en consideració els objectius de l'auditoria i totes les constatacions d'auditoria.

conformitat *n f**es* conformidad *n f**fr* conformité *n f**en* conformity *n*

ANÀLISI DEL RISC. Compliment d'un requisit establert en una norma o un estàndard de referència.

Nota: La conformitat fa referència al compliment dels requisits de seguretat alimentària, benestar animal, qualitat o qualsevol altre d'establert per una autoritat competent o per un estàndard propi d'una empresa alimentària.

congelació *n f**es* congelación *n f**fr* congélation *n f**en* freezing *n*

CONCEPTES GENERALS. Tècnica de conservació d'aliments consistent a sotmetre un aliment a una temperatura de

-18°C o inferior a fi d'inhibir el desenvolupament microbià i les reaccions enzimàtiques i químiques.

Nota: La congelació s'utilitza quan es vol aconseguir la conservació d'un aliment durant un període de temps relativament llarg.

conreu sense sòl *n m*veg. hidroponia *n f***conservació** *n f**es* conservación *n f**fr* conservation *n f**en* preservation *n*

CONCEPTES GENERALS. Preparació d'un aliment per a evitar-ne la descomposició, el deteriorament o el creixement microbià i mantenir-ne el valor nutritiu.

Nota: Són tècniques de conservació d'aliments l'alta pressió hidroestàtica, l'assecatge, la cocció, la congelació, la crioconcentració, la curació, la deshidratació, l'esterilització (que inclou l'appertització, l'esterilització UHT i la uperització), el fumatge, la irradiació, la liofilització, la pasteurització i la refrigeració.

conservador *n m*veg. conservant *n m***conservant** *n m*sin. compl. **conservador** *n m**es* conservador *n m*, conservante *n m**fr* conservateur *n m**en* preservative *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari que allarga la vida útil dels aliments i els protegeix de l'alteració causada per microorganismes i del creixement de microorganismes patògens.

constatacions d'auditoria *n f pl*

es hallazgos de auditoría *n m pl*
fr constatations d'audit *n f pl*
en audit findings *n pl*

ANÀLISI DEL RISC. Resultat de l'avaluació de l'evidència d'auditoria que es recopila en relació amb els criteris d'auditoria.

consum *n m*

es consumo *n m*
fr consommation *n f*
en consumption *n*

CONCEPTES GENERALS. Utilització de productes o de serveis prèviament adquirits per a satisfer certes necessitats o gaudir de determinades il·lusions.

consumidor | consumidora *n m, f*

es consumidor | consumidora *n m, f*
fr consommateur | consommatrice *n m, f*
en consumer *n*

CONCEPTES GENERALS. Persona física que, en el marc de la cadena alimentària, en una prestació de serveis o en el subministrament de béns actua com a destinatari final i no empra el producte alimentari o el servei com a part de cap operació o activitat mercantil del sector alimentari.

contaminació *n f*

es contaminación *n f*
fr contamination *n f*
en contamination *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Presència d'un o diversos contaminants en un aliment.

contaminació ambiental *n f*

es contaminación ambiental *n f*
fr pollution de l'environnement *n f*,
 pollution environnementale *n f*
en environmental pollution *n*; pollution *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Presència de contaminants en el medi ambient per causes naturals o com a conseqüència de l'activitat humana, els quals perjudiquen o alteren la vida, la salut i el benestar de l'ésser humà, la flora o la fauna, o degraden la qualitat de l'aire, de l'aigua, del sòl o dels recursos.

contaminació creuada *n f*

es contaminación cruzada *n f*
fr contamination croisée *n f*
en cross contamination *n*; cross-contamination *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Contaminació que es produeix quan es transfereix involuntàriament d'un aliment a un altre un microorganisme patògen o una altra substància aliena, sigui per contacte directe o indirecte.

Nota: 1. La contaminació creuada es pot produir per contacte directe, entre aliments crus i cuinats, o per contacte indirecte, a través de les mans de la persona que manipula l'aliment o del material de cuina (estris, draps o superfícies).

2. La contaminació creuada és una de les causes principals de toxiinfecció alimentària a la restauració i a les llars.

contaminació genètica *n f*

es contaminación genética *n f*
fr contamination génétique *n f*, pollution génétique *n f*
en genetic contamination *n*; genetic pollution *n*

ANÀLISI DEL RISC. Introducció no controlada de gens d'un organisme modificat

genèticament a un altre organisme de la mateixa espècie o a una altra de diferent, especialment per pol·linització creuada, en el cas de les plantes, i per aparellament, en el cas dels animals.

contaminació radioactiva *n f*

es contaminación radiactiva *n f*
fr contamination radioactive *n f*
en radioactive contamination *n*,
 radioactive pollution *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Contaminació provocada per la presència d'elements radioactius.

contaminant *n m*

es contaminante *n m*
fr contaminant *n m*
en contaminant *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Substància estranya, de tipus biològic, químic o físic present en un producte alimentari i incorporada involuntàriament en qualsevol fase de la cadena alimentària o com a conseqüència de la contaminació ambiental.

Nota: 1. La presència de contaminants als productes alimentaris es vigila atentament per a evitar que la contaminació afecti la qualitat dels aliments o els converteixi en productes nocius.

2. La concentració màxima permesa d'un contaminant és el nivell màxim autoritzat.

contaminant *n m*

es contaminante *n m*
fr contaminant *n m*
en contaminant *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Substància estranya o que es troba en un sistema en excés sobre la seva concentració natural

d'equilibri.

Nota: Els contaminants poden ser d'origen natural o antropogènic.

contaminant ambiental *n m*

sin. compl. **contaminant mediambiental** *n m*

es contaminante ambiental *n m*,
 contaminante medioambiental *n m*,
fr contaminant de l'environnement *n m*,
 contaminant environnemental *n m*,
 polluant du milieu *n m*, polluant
 environnemental *n m*
en environmental contaminant *n*,
 environmental pollutant *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Contaminant present al medi ambient com a resultat de processos naturals o de l'activitat antropogènica.

Nota: 1. Els contaminants ambientals poden incorporar-se als productes alimentaris en qualsevol punt de la cadena alimentària, inclosa l'etapa de producció. Ingerits en determinades quantitats, poden ser tòxics per a les persones.

2. La presència de contaminants ambientals als productes alimentaris es vigila atentament per a evitar que la contaminació afecti la qualitat dels aliments o els converteixi en productes nocius.

3. Hi ha dos tipus de contaminants ambientals rellevants en seguretat alimentària: els metalls pesants i els contaminants orgànics persistents.

contaminant de procés *n m*

es contaminante de proceso *n m*
fr contaminant du processus *n m*
en process contaminant *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Compost químic que es genera d'una manera natural durant el procés d'elaboració d'un aliment o una

matèria primera, especialment quan és sotmès a altes temperatures.

Nota: Els principals contaminants de procés d'interès en seguretat alimentària són l'acrilàmida, el 3-cloropropan-1,2-diol, els cloropropanols, els èsters d'àcids grassos de MCPD, els èsters glicídics, el furan i el glicidol.

contaminant mediambiental *n m*

veg. **contaminant ambiental** *n m*

contaminant orgànic persistent *n m*

sigla **COP** *n m*

es contaminante orgánico persistente *n m*; COP *n m*

fr polluant organique persistant *n m*; POP *n m*

en persistent organic pollutant *n*; POP *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Substància química altament persistent, bioacumulable, molt tòxica per a la salut humana i perjudicial per al medi ambient, que és transportada a gran distància del punt d'emissió.

Nota: 1. Els principals contaminants orgànics persistents d'interès en seguretat alimentària són compostos organofluorats, com ara els compostos perfluoroalquilats, i compostos organoclorats, com ara els bifenils policlorats, les dibenzodioxines policlorades, els dibenzofurans policlorats, les dioxines, l'hexaclorobenzè i els naftalens policlorats.

2. Els contaminants orgànics persistents són un tipus de contaminant ambiental.

contingut efectiu *n m*

es contenido efectivo *n m*

fr contenu effectif *n m*

en actual content *n*

CONCEPTES GENERALS. Quantitat de producte que conté realment un envàs.

control *n m*

es control *n m*

fr contrôle *n m*

en control *n*

ANÀLISI DEL RISC. Avaluació de la conformitat mitjançant l'observació i el judici, acompanyats, si cal, de mesures, proves o calibratges.

control biològic *n m*

veg. **lluita biològica** *n f*

control d'identitat *n m*

es control de identidad *n m*

fr contrôle d'identité *n m*

en identity control *n*

ANÀLISI DEL RISC. Control consistent a comprovar visualment que una partida concorda amb la documentació que l'acompanya i que les marques identificadores de procedència i de salubritat en els envasos o embalatges són les adequades, amb l'objectiu de detectar qualsevol irregularitat respecte al que estableix la normativa.

control de plagues *n m*

sin. compl. **lluita contra les plagues** *n f*

es control de plagas *n m*; lucha contra las plagas *n f*; manejo de plagas *n m*

fr lutte contre les nuisibles *n f*; lutte contre les organismes nuisibles *n f*; lutte contre les ravageurs *n f*; lutte dirigée contre les organismes nuisibles *n f*; lutte phytosanitaire *n f*

en control of pests *n*; pest control *n*; pest management *n*

ANÀLISI DEL RISC. Aplicació de mesures biològiques, químiques o físiques per a mantenir la població d'una plaga a nivells inferiors als que produirien danys o

pèrdues inacceptables des d'un punt de vista econòmic.

control de seguretat alimentària *n m*

es control de seguridad alimentaria *n m*
fr contrôle de la sécurité alimentaire *n m*
en food safety control *n*

ANÀLISI DEL RISC. Conjunt d'activitats destinades a verificar si un producte alimentari o una empresa alimentària compleix els criteris de seguretat alimentària.

Nota: Un control de seguretat alimentària pot ser un control oficial, en cas que el dugui a terme una autoritat competent, o un autocontrol, en cas que el realitzi l'empresa.

control documental *n m*

es control documental *n m*
fr contrôle documentaire *n m*
en documentary control *n*

ANÀLISI DEL RISC. Control de la documentació que acompanya i identifica un producte alimentari, destinat a comprovar que es compleixen les condicions establertes per la normativa vigent.

control físic *n m*

es control físico *n m*
fr contrôle physique *n m*
en physical control *n*

ANÀLISI DEL RISC. Control material d'un aliment, un pinso o un animal, consistent en el control del mitjà de transport, de l'embalatge o l'envàs, de l'etiquetatge o de la temperatura, la presa de mostres i l'anàlisi posterior al laboratori, o qualsevol altre control necessari amb l'objectiu de comprovar que es compleixen les condicions establertes per la normativa

vigent.

control oficial *n m*

es control oficial *n m*
fr contrôle officiel *n m*
en official control *n*

ANÀLISI DEL RISC. Control de seguretat alimentària dut a terme per una autoritat competent per a comprovar la conformitat d'una partida, un producte alimentari, unes instal·lacions o un procés amb les disposicions dirigides a prevenir un risc alimentari, a garantir la lleialtat de les transaccions comercials i a protegir els interessos dels consumidors.

Nota: El pla que conté informació general sobre l'estructura i l'organització d'un control oficial és el pla de control.

COP *n m*

veg. **contaminant orgànic persistent** *n m*

correcció *n f*

es corrección *n f*
fr correction *n f*
en correction *n*

ANÀLISI DEL RISC. Acció per a eliminar una no-conformitat detectada.

correctiu de l'acidesa *n m*

es corrector de la acidez *n m*; regulador de acidez *n m*
fr correcteur d'acidité *n m*; régulateur de l'acidité *n m*
en acidity regulator *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari que modifica o controla l'acidesa o l'alcalinitat d'un aliment.

correlació *n f**es* correlación *n f**fr* corrélation *n f**en* correlation *n*

ANÀLISI DEL RISC. Relació que s'estableix entre dues o més variables, que fa que variïn d'una manera concomitant.

Nota: Per exemple, es pot establir una correlació entre la ingesta calòrica i els dipòsits de greix.

cos estrany *n m**es* cuerpo extraño *n m**fr* contaminant dense *n m*; corpsétranger *n m**en* foreign body *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Objecte contaminant inesperat, no desitjat, generalment dur o tallant, present en un aliment de manera accidental, que es pot percebre a través del tacte o de la vista i pot comprometre la qualitat i la innocuïtat de l'aliment i provocar una lesió al consumidor.

Nota: 1. Els cossos estranys tenen a veure amb les matèries primeres (pedres, dents, restes d'ossos, etc.), el procés d'elaboració (metall, plàstic, juntes, cargols, fragments de llums, etc.) i els envasos (vidre, plàstics, etc.) i embalatges (cartró, fragments de fusta de caixes o palets, etc.) utilitzats.

2. Les partícules dures o tallants que formen part de l'aliment (les espines del peix, els pinyols de les olives o de les fruites, etc.) es consideren cossos estranys únicament si se suposa que s'han eliminat prèviament (per exemple, festucs pelats o olives sense pinyol).

3. Un cos estrany dur o punxegut pot provocar lesions traumàtiques, com laceracions i perforacions dels teixits de la boca, la llengua, la gola, l'estómac o l'intestí, o danys a les dents i a les genives. Les característiques específiques del cos estrany que s'associen amb l'augment del risc són la mida, la forma, la duresa, la flexibilitat i l'elasticitat.

Coxiella burnetii *n f**es* Coxiella burnetii *n f**fr* Coxiella burnetii *n f**en* Coxiella burnetii *n**nc* Coxiella burnetii

PERILLS ALIMENTARIS. Bacteri intracel·lular gramnegatiu, aerobi, immòbil, en forma de coccobacil, del gènere *Coxiella*, de la família de les coxiel·làcies, que pot causar la febre Q.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: 37°C de temperatura. És resistent a temperatures elevades, a la refrigeració, a la congelació i a la dessecació, i per tant, pot sobreviure en condicions extremes.

2. Reservori i localització habitual: Mamífers, ocells, rèptils i artròpodes.

3. Grup de risc: Persones en contacte amb bestiar infectat, com ramaders, veterinaris, treballadors d'escorxadors, transportistes de bestiar o personal de laboratori. Les persones grans, els infants, les persones immunodeprimides, les persones amb valvulopatia i les dones gestants tenen més risc de patir complicacions derivades de la infecció.

4. Transmissió per via alimentària: No és la via de transmissió principal. Associada, principalment, al consum d'aliments crus d'origen animal, com la llet i derivats, que provenen d'animals infectats.

crida a la devolució *n f**es* llamada a devolución *n f*, recall *n m*, recuperación *n f**fr* rappel *n m*; rappel de produit *n m**en* callback *n*; product recall *n*; recall *n*

ANÀLISI DEL RISC. Mesura adoptada per l'autoritat competent o per un fabricant consistent a demanar als consumidors que no consumeixin un producte determinat i que el retornin o el

destrueixin, perquè s'ha descobert que pot comportar un risc alimentari.

Nota: La crida a la devolució comporta també la retirada del producte de la cadena de subministrament.

crioconcentració *n f*

es crioconcentración *n f*
fr concentration par congélation *n f*,
 cryoconcentration *n f*
en cryoconcentration *n*, freeze concentration *n*

CONCEPTES GENERALS. Tècnica de conservació i d'elaboració d'aliments consistent a eliminar part de l'aigua que conté un aliment mitjançant la formació i posterior eliminació de cristalls d'aigua pura a partir d'una congelació parcial.

criptosporidi *n m*

es criptosporidio *n m*
fr cryptosporidium *n m*
en *Cryptosporidium* *n*
nc *Cryptosporidium*

PERILLS ALIMENTARIS. Gènere de protozous, paràsits intracel·lulars obligats, de cicle directe, de la família dels criptosporídids, que poden causar criptosporidiosi.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: L'hoste únic (l'ésser humà, ocells i animals mamífers) elimina oocists per la femta, els quals sobreviuen períodes prolongats fora de l'hoste en condicions d'humitat i fred. Resisteixen les concentracions habituals de clor de l'aigua, i són sensibles a la dessecació, l'escalfor, la congelació, la radiació ultraviolada i a diversos tractaments químics.

2. Reservori i localització habitual: El tub digestiu d'ocells i mamífers. Amb les condicions adequades, els oocists poden viure períodes prolongats a l'aigua.

3. Grup de risc: Infants i persones immunodeprimides.

4. Transmissió per via alimentària: No és la via de transmissió principal. Associada, principalment, al consum d'aigua contaminada o al contacte d'aigua contaminada amb aliments, sobretot fruites, verdures, productes làctics, mol·luscs bivalves i carn.

crisi alimentària *n f*

es crisis alimentaria *n f*
fr crise alimentaire *n f*
en food crisis *n*

CONCEPTES GENERALS. Situació extraordinària de pèrdua de confiança de la ciutadania o d'alarma social en l'àmbit de la seguretat alimentària que pot estar associada o no a l'existència d'un risc real per a la salut de les persones.

Nota: 1. En cas de crisi alimentària, és imprescindible l'actuació coordinada dels diversos actors implicats (empreses, administracions i govern). És per aquest motiu i per a evitar més alarma social que les autoritats competents han de recopilar i analitzar la informació pertinent i procurar assessorament científic, així com coordinar els organismes que han de participar en la gestió i liderar les activitats de comunicació.

2. Una crisi alimentària té efectes econòmics i socials, mentre que una alerta alimentària és un senyal de la presència d'un perill alimentari que exigeix prendre mesures de gestió adients per a minimitzar un risc alimentari.

criteri d'acceptabilitat *n m*

es criterio de aceptabilidad *n m*
fr critère d'acceptabilité *n m*
en acceptability criterion *n*; acceptance criterion *n*

ANÀLISI DEL RISC. Criteri intern d'una empresa en relació amb les característiques intrínseques d'un producte alimentari.

criteri d'èxit *n m*

es criterio de éxito *n m*
fr critère de succès *n m*
en success criterion *n*

ANÀLISI DEL RISC. Criteri que permet decidir si un objectiu s'ha assolit.

criteri d'higiene del procés *n m*

es criterio de higiene del proceso *n m*
fr critère d'hygiène du procédé *n m*
en process hygiene criterion *n*

ANÀLISI DEL RISC. Criteri microbiològic que permet verificar o controlar la higiene correcta d'un procés.

criteri de seguretat alimentària *n m*

es criterio de seguridad alimentaria *n m*
fr critère de sécurité alimentaire *n m*
en food safety criterion *n*

ANÀLISI DEL RISC. Criteri establert en una norma o un estàndard de referència que cal complir perquè un producte alimentari es pugui comercialitzar.

Nota: Els criteris de seguretat alimentària poden ser criteris microbiològics o criteris toxicològics.

criteri de valoració *n m*

es criterio de valoración *n m*
fr critère d'évaluation *n m*; indicateur de résultat *n m*
en endpoint *n*

ANÀLISI DEL RISC. Valor de referència que permet avaluar el resultat d'una prova o d'una anàlisi.

Nota: Un criteri de valoració permet avaluar la conformitat d'un aliment amb la normativa.

criteri microbiològic *n m*

es criterio microbiológico *n m*
fr critère microbiologique *n m*
en microbiological criterion *n*

ANÀLISI DEL RISC. Criteri que estableix l'acceptabilitat d'un producte alimentari, d'un lot o d'un procés en funció de l'absència, la presència o el nombre de microorganismes per unitat de massa, volum, superfície o lot.

Nota: Són criteris microbiològics els criteris d'higiene del procés i determinats criteris de seguretat alimentària.

criteris d'auditoria *n m pl*

es criterios de auditoría *n m pl*
fr critères d'audit *n m pl*
en audit criteria *n pl*

ANÀLISI DEL RISC. Conjunt de procediments o de requisits que s'empren com a referència.

Nota: Els criteris d'auditoria s'utilitzen com a referència a l'hora d'avaluar l'evidència d'auditoria.

crom *n m*

es cromo *n m*
fr chrome *n m*
en chromium *n*
sb/Cr

PERILLS ALIMENTARIS. Element químic metàl·lic de color gris clar, trencadís i molt dur, que resisteix bé la calor, molt emprat en recobriments.

Nota: 1. Presència en el medi ambient i exposició per via alimentària: El crom es pot trobar en dos estats de valència: el crom(III) i el crom(VI). El crom(III) es troba de forma natural en diversos aliments, com ara els cereals i derivats, els productes integrals, els llegums,

les espècies i el cacau. També es troba en petites quantitats en el cos humà i és un element essencial per al manteniment de la salut. En canvi, el crom(VI) s'acumula en el medi ambient procedent d'aplicacions industrials i pot arribar als aliments a través dels cultius i els animals.

2. Efectes en la salut humana: El crom(III) s'elimina ràpidament per via urinària. En canvi, el crom(VI) és bioacumulable en l'organisme, és molt tòxic i està classificat com a cancerigen. S'acumula principalment als pulmons i, a llarg termini, pot provocar danys en altres òrgans, com ara el cervell, el fetge, els ronyons, l'estómac i el cor.

cromatografia *n f*

sin. compl. **cromatografia analítica** *n f*

es cromatografía *n f*, cromatografía analítica *n f*

fr chromatographie *n f*

en analytical chromatography *n*, chromatography *n*

ANÀLISI DEL RISC. Tècnica analítica de separació dels components que formen una mescla per mitjà de la distribució entre una fase mòbil, que pot ser líquida o gasosa, i una fase estacionària, que pot ser líquida o sòlida i que separa els components de la mescla per a facilitar-ne la detecció.

Nota: 1. La cromatografia és una eina potent per a l'anàlisi de mesclures complexes, però per a la identificació de compostos purs requereix complementar-se amb un sistema de detecció més eficaç. Un dels més utilitzats són els sistemes d'acoblament entre la cromatografia i l'espectrometria de masses, entre d'altres.

2. En la seva aplicació a la seguretat alimentària, destaquen la cromatografia de gasos i la cromatografia de líquids.

cromatografia analítica *n f*

veg. **cromatografia** *n f*

cromatografia de fase gasosa *n f*

veg. **cromatografia de gasos** *n f*

cromatografia de fase líquida *n f*

veg. **cromatografia de líquids** *n f*

cromatografia de gasos *n f*

sin. compl. **cromatografia de fase gasosa** *n f*

sigla **GC** *n f*

es cromatografía de fase gaseosa *n f*,

cromatografía de gases *n f*, GC *n f*

fr chromatographie en phase gazeuse *n*

f, chromatographie gazeuse *n f*, CG *n f*,

CPG *n f*

en gas chromatography *n*, gas-phase chromatography *n*, GC *n*

ANÀLISI DEL RISC. Cromatografia en què la fase mòbil és un gas.

Nota: 1. La cromatografia de gasos és una tècnica comuna en els laboratoris de seguretat alimentària per a separar compostos orgànics volàtils tèrmicament estables presents en aliments, com ara els emprats com a productes fitosanitaris, hidrocarburs aromàtics policíclics, àcids grassos volàtils, etc.

2. La cromatografia de gasos és una eina potent per a l'anàlisi de mesclures complexes, però per a la identificació de compostos purs requereix complementar-se amb un sistema de detecció. Per això els cromatògrafs de gasos estan acoblats a un sistema de detecció. Un dels més utilitzats és l'espectrometria de masses. Per exemple, en els laboratoris de seguretat alimentària se solen utilitzar els acoblaments entre la cromatografia de gasos i l'espectrometria de masses (GC-MS) per a poder detectar concentracions de contaminants com més baixes millor, entre d'altres. També se solen utilitzar combinacions amb detectors de captura d'electrons i detectors d'ionització de flama, entre d'altres.

3. La sigla *GC* correspon a l'equivalent anglès *gas chromatography* ('cromatografia de gasos').

cromatografia de líquids *n f*

sin. compl. **cromatografia de fase líquida** *n f*
 sigla **LC** *n f*

es cromatografia de fase líquida *n f*,
 cromatografía de líquidos *n f*, **CL** *n f*
fr chromatographie en phase liquide *n f*,
 chromatographie liquide *n f*, **CPL** *n f*
en liquid chromatography *n*, liquid-phase
 chromatography *n*, **LC** *n*

ANÀLISI DEL RISC. Cromatografia en què la fase mòbil és un líquid.

Nota: 1. La cromatografia de líquids és una tècnica comuna en els laboratoris de seguretat alimentària per a separar substàncies orgàniques solubles. S'utilitza, per exemple, per a determinar la presència de productes fitosanitaris en aigües naturals, vitamines hidrosolubles, aminoàcids, etc.

2. La cromatografia de líquids és una eina potent per a l'anàlisi de mesclures complexes, però per a la identificació de compostos purs requereix complementar-se amb un sistema de detecció. Per això els cromatògrafs de líquids estan acoblats a un sistema de detecció. Un dels més utilitzats és l'espectrometria de masses. Per exemple, en els laboratoris de seguretat alimentària se solen utilitzar els acoblaments entre la cromatografia de líquids i l'espectrometria de masses (LC-MS) per a poder detectar concentracions de contaminants com més baixes millor, entre d'altres. També se solen utilitzar combinacions amb detectors d'ultraviolats i detectors d'índex de refracció, entre d'altres.

3. La sigla **LC** correspon a l'equivalent anglès *liquid chromatography* ('cromatografia de líquids').

Cronobacter sakazakii *n m*

es *Cronobacter sakazakii* *n m*
fr *Cronobacter sakazakii* *n m*
en *Cronobacter sakazakii* *n*
nc *Cronobacter sakazakii*

PERILLS ALIMENTARIS. Bacteri gramnegatiu,

anaerobi facultatiu, mòbil, en forma de bacil, del gènere *Cronobacter*, de la família de les enterobacteriàcies, que pot causar bacterièmia, meningitis, enterocolitis necrosant i meningoencefalitis necrosant.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: Entre 37°C i 43°C de temperatura. Pot sobreviure en condicions extremes entre 6°C i 47°C. Pot sobreviure durant molt de temps en ambients poc humits.

2. Reservori i localització habitual: Es desconeix. S'ha aïllat en una gran diversitat d'ambients, com el sòl, l'aigua, vegetals i animals.

3. Grup de risc: Qualsevol persona. S'ha observat que tenen més risc les persones grans, les persones immunodeprimides i els menors de dos mesos, especialment els nadons prematurs, els que tenen baix pes en néixer i els menors de 28 dies.

4. Transmissió per via alimentària: No és la via de transmissió principal. Associada, principalment, al consum d'aliments deshidratats contaminats, per exemple, llet maternitzada o aliments per a usos mèdics especials.

cultiu cel·lular *n m*

es cultivo celular *n m*
fr culture cellulaire *n f*
en cell culture *n*

ANÀLISI DEL RISC. Conjunt de tècniques que permeten el cultiu de poblacions cel·lulars homogènies in vitro en condicions controlades.

cultiu hidropònic *n m*

veg. hidroponia *n f*

cultura de seguretat alimentària *n f*

es cultura de seguridad alimentaria *n f*
fr culture de la sécurité alimentaire *n f*

en food safety culture n

CONCEPTES GENERALS. Principi general que fomenta la seguretat alimentària mitjançant l'augment de la sensibilització i la participació de tot el personal d'una empresa, inclosos els directius, en les pràctiques de seguretat alimentària.

curació *n f*

es curado *n m*

fr saumurage *n m*; traitement *n m*

en curing *n*

CONCEPTES GENERALS. Tècnica de conservació i de transformació d'aliments consistent a preparar un aliment mitjançant sal o additius alimentaris i posteriorment a assecat-lo o fumar-lo, si escau, a fi que adquireixi unes propietats organolèptiques determinades.

Cyclospora cayetanensis *n f*

es *Cyclospora cayetanensis* *n f*

fr *Cyclospora cayetanensis* *n f*

en *Cyclospora cayetanensis* *n*

nc *Cyclospora cayetanensis*

PERILLS ALIMENTARIS. Protozou, paràsit intracel·lular obligat, de cicle directe, del gènere *Cyclospora*, de la família dels eimèrids, que pot causar ciclosporosi.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: L'hoste únic (l'ésser humà) elimina oocists per la femta, els quals són resistents a les condicions ambientals, els productes fitosanitaris i els desinfectants.

2. Reservori i localització habitual: El tub digestiu de l'ésser humà.

3. Grup de risc: Qualsevol persona. S'ha observat que les afeccions són més greus en infants, gent gran o persones immunodeprimides.

4. Transmissió per via alimentària: Associada,

principalment, al consum d'aigua contaminada o d'aliments crus contaminats, especialment fruites i verdures.

data de caducitat *n f*

es fecha de caducidad *n f*

fr date de péremption *n f*

en expiration date *n*; expiry date *n*;

recommended last consumption date *n*;

use-by date *n*

ANÀLISI DEL RISC. Data fins a la qual un aliment es pot consumir amb seguretat.

Nota: 1. Més enllà de la data de caducitat, un aliment no es pot comercialitzar i no s'hauria de consumir.

2. La data de caducitat s'utilitza en el cas d'aliments peribles que tenen poca estabilitat microbiològica i que s'alteren amb facilitat en un període de temps curt.

3. La data de caducitat es determina a partir de la vida útil segura de l'aliment.

4. A diferència de la data de caducitat, la data de consum preferent indica la data fins a la qual un aliment conserva les propietats i la qualitat i, per tant, més enllà d'aquesta data encara es pot consumir amb seguretat.

data de consum preferent *n f*

es fecha de consumo preferente *n f*

fr date limite de consommation *n f*

en best before date *n*

ANÀLISI DEL RISC. Data fins a la qual un aliment conserva les seves propietats específiques i té la qualitat esperada, sempre que es donin les condicions de conservació adequades.

Nota: 1. Més enllà de la data de consum preferent, un aliment encara és segur i, per tant, es pot consumir.

2. La data de consum preferent cal interpretar-la com una informació per al consumidor.

3. La data de consum preferent es determina a partir de la vida útil comercial de l'aliment.

4. A diferència de la data de consum preferent, la data de caducitat indica la data fins a la qual un aliment es pot consumir amb seguretat.

declaració *n f*

es declaración *n f*

fr déclaration *n f*

en declaration *n*

CONCEPTES GENERALS. Indicació en forma d'imatge, gràfic, símbol o text a l'etiquetatge d'un producte alimentari sobre alguna de les seves característiques específiques que no són obligatòries d'esmentar dins el marc de la legislació europea o estatal.

Nota: Són exemples de declaracions les declaracions nutricionals o les declaracions saludables.

declaració nutricional *n f*

es declaración de propiedades nutritivas

n f, declaración nutricional *n f*

fr allégation nutritionnelle *n f*, déclaration nutritionnelle *n f*

en nutritional claim *n*

CONCEPTES GENERALS. Declaració objectiva sobre les propietats nutricionals específiques d'un aliment que indica que aquest aliment conté un determinat nutrient en quantitats superiors o inferiors, d'acord amb la normativa aplicable.

Nota: 1. Una declaració nutricional es fa d'acord amb uns estàndards i criteris establerts normativament per la Unió Europea.

2. Són exemples de declaracions nutricionals les indicacions del tipus "baix contingut en greix" o "alt contingut en fibra".

declaració saludable *n f*

es declaración saludable *n f*

fr allégation relative à la santé *n f*,

allégation relative aux effets sur la santé *n*

f, allégation santé *n f*, déclaration de santé *n f*

en health claim *n*

CONCEPTES GENERALS. Declaració sobre la relació existent entre una categoria d'aliments, un aliment o un dels seus components i la salut.

Nota: 1. Una declaració saludable ha de ser autoritzada per la Unió Europea.

2. És un exemple de declaració saludable la indicació del tipus "La vitamina D és necessària per al creixement i desenvolupament normal dels ossos en els nens".

defensa alimentària *n f*

es defensa alimentaria *n f*

fr défense alimentaire *n f*, défense des aliments *n f*

en food defense *n*, food defence *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt de mesures destinades a protegir la cadena alimentària de possibles actes malintencionats, criminals o terroristes de contaminació o manipulació mitjançant agents biològics, químics, físics o radioactius.

Nota: El concepte de defensa alimentària va començar a adquirir rellevància a partir dels atemptats terroristes als Estats Units l'any 2001 i la posterior publicació l'any 2002 de la Llei contra el bioterrorisme.

denominació d'origen *n f*

sigla DO *n f*

es denominación de origen *n f*, DO *n f*

fr appellation d'origine *n f*, AO *n f*

en denomination of origin *n*, DO *n*

CONCEPTES GENERALS. Distintiu de qualitat amb reconeixement legal que identifica un producte agroalimentari elaborat en una àrea geogràfica amb uns trets geomorfològics i climàtics característics i amb tradicions pròpies de cultiu i d'elaboració del producte.

descongelació *n f*

es descongelación *n f*
fr décongélation *n f*
en defrosting *n*; thawing *n*

CONCEPTES GENERALS. Operació consistent a augmentar la temperatura d'un aliment congelat per sobre dels 0°C.

deshidratació *n f*

es deshidratación *n f*
fr déshydratation *n f*
en dehydration *n*

CONCEPTES GENERALS. Tècnica de conservació i de transformació d'aliments consistent a extreure de forma artificial, forçada o en condicions controlades de temperatura i temps part de l'aigua que conté un aliment per a evitar l'alteració microbiològica o enzimàtica.

Nota: Són exemples d'aliments sotmesos a un procés de deshidratació la llet en pols o la fruita deshidratada.

desinfecció *n f*

es desinfección *n f*
fr désinfection *n f*
en disinfection *n*; sanitation *n*

ANÀLISI DEL RISC. Eliminació de la majoria dels microorganismes patògens que hi ha en un objecte, una instal·lació o una superfície.

desoxinivalenol *n m*

sin. compl. **vomitoxina** *n f*
 sigla **DON** *n m*

es desoxinivalenol *n m*; vomitoxina *n f*, DON *n m*
fr déoxinivalénol *n m*; vomitoxine *n f*, DON *n m*
en deoxynivalenol *n*; vomitoxin *n*; DON *n*
 for C₁₅H₂₀O₆

PERILLS ALIMENTARIS. Micotoxina de la família dels tricotecens produïda per determinades espècies de fongs del gènere *Fusarium*, especialment *Fusarium graminearum* i *Fusarium culmorum*.

Nota: 1. El desoxinivalenol és el tricotecè més freqüent.

2. El desoxinivalenol està classificat com a tricotecè de classe B.

3. Presència en els aliments: Es pot formar en tots els cereals abans de la collita, especialment en l'ordi, el blat i el blat de moro. Per la seva capacitat de resistència a la temperatura de cocció, el desoxinivalenol també es pot trobar en els aliments derivats elaborats amb cereals contaminats, però a nivells molt més baixos.

4. Efectes en la salut humana: La ingestió de quantitats elevades de desoxinivalenol s'ha associat a efectes gastrointestinals aguts, com el vòmit. L'exposició a llarg termini a través de la dieta provoca una toxicitat crònica que es caracteritza per trastorns nutricionals, pèrdua de gana i anorèxia.

5. La denominació *vomitoxina* és un nom trivial i no es correspon amb l'estructura química d'aquesta substància.

detecció *n f*

es detección *n f*
fr détection *n f*
en detection *n*

ANÀLISI DEL RISC. Observació de la presència d'una substància mitjançant la

conversió d'alguna de les seves propietats físiques o químiques en un senyal mesurable.

determinació *n f*

es determinación *n f*

fr détermination *n f*

en determination *n*

ANÀLISI DEL RISC. Observació de la presència d'una substància mitjançant la conversió d'alguna de les seves propietats físiques o químiques en un senyal mesurable proporcionada a la quantitat de substància present.

diagrama de flux *n m*

es diagrama de flujo *n m*

fr diagramme de flux *n m*

en flow diagram *n*

ANÀLISI DEL RISC. Representació esquemàtica i sistematitzada de la seqüència de les diverses fases que segueix un producte alimentari en la seva producció i comercialització.

Nota: Un diagrama de flux permet esquematitzar les fases del procés sotmès a una anàlisi de perills i punts crítics de control.

dibenzodioxines policlorades *n f pl*

sin. compl. **dioxines** *n f pl*

sigla **PCDD** *n f pl*

es dibenzodioxinas policloradas *n f pl*, dioxinas *n f pl*, policlorodibenzodioxinas *n f pl*, PCDD *n f pl*

fr dibenzodioxines polychlorées *n f pl*, dioxines *n f pl*, polychlorodibenzodioxines *n f pl*, polychloro-dibenzo dioxines *n f pl*, polychlorodibenzo-dioxines *n f pl*, PCDD *n f pl*

en dioxins *n pl*, polychlorinated dibenzodioxins *n pl*, PCDD *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt de compostos organoclorats aromàtics i planaris del grup de les dioxines formats per dos anells de benzè units per dos ponts d'oxigen.

Nota: 1. Formació: Es generen de forma no intencionada en el curs de processos tèrmics en presència de clor, com ara la incineració de residus industrials o domèstics i la combustió de matèria orgànica, per exemple, en un incendi forestal. També se'n generen com a subproducte en la fabricació d'herbicides i de productes químics comercials que contenen clor.

2. Tipus de contaminant: Es consideren contaminants orgànics persistents. Són molt resistents a la degradació química i biològica, per la qual cosa són molt persistents en el medi ambient i són objecte de bioacumulació i bioamplificació al llarg de la cadena tròfica. Específicament, s'acumulen en els teixits grassos dels animals.

3. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'aliments amb un elevat contingut en greix, com ara carn i fetge de bovins i ovins, aus de granja, porc, peix i crustacis, llet i productes làctics i ous.

4. Efectes en la salut humana: A altes concentracions, poden causar lesions cutànies i alteracions hepàtiques. Poden resultar potencialment cancerígenes, si bé no tots els congèneres d'aquest grup de compostos presenten el mateix grau de toxicitat. Els fetus són especialment sensibles a l'exposició a les dibenzodioxines policlorades.

5. Les dibenzodioxines policlorades representen un subgrup de setanta-cinc congèneres dins del grup més ampli de les dioxines.

6. La sigla **PCDD** correspon a l'equivalent anglès *polychlorinated dibenzodioxins* ('dibenzodioxines policlorades').

dibenzofurans policlorats *n m pl*

sin. **furans** *n m pl*

sigla **PCDF** *n m pl*

es dibenzofuranos policlorados *n m pl*,

furanos *n m pl*, policlorodibenzofuranos *n m pl*, PCDF *n m pl*

fr dibenzofuranos polychlorés *n m pl*, polychlorodibenzofuranos *n m pl*, polychloro-dibenzo furanes *n m pl*, polychlorodibenzo-furanos *n m pl*, PCDF *n m pl*

en furans *n pl*; polychlorinated dibenzofurans *n pl*; PCDF *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt de compostos organoclorats aromàtics i planaris del grup de les dioxines formats per dos anells de benzè en enllaços no contigus d'un furan.

Nota: 1. **Formació:** Es generen de forma no intencionada en el curs de processos tèrmics en presència de clor, com ara la incineració de residus industrials o domèstics i la combustió de matèria orgànica, per exemple, en un incendi forestal. També se'n generen en el curs de determinats processos químics, per exemple, en la indústria paperera.

2. **Tipus de contaminant:** Es consideren contaminants orgànics persistents. Són molt resistents a la degradació química i biològica, per la qual cosa són molt persistents en el medi ambient i són objecte de bioacumulació i bioamplificació al llarg de la cadena tròfica. Específicament, s'acumulen en els teixits grassos dels animals.

3. **Exposició per via alimentària:** Associada, principalment, al consum d'aliments amb un elevat contingut en greix, com ara carn i fetge de bovins i ovins, aus de granja, porc, peix i crustacis, llet i productes làctics i ous.

4. **Efectes en la salut humana:** Poden causar lesions cutànies i, a altes concentracions, poden provocar alteracions hepàtiques, renals, neurològiques i digestives. Poden resultar potencialment cancerígens, si bé no tots els congèneres d'aquest grup de compostos presenten el mateix grau de toxicitat. Els fetus són especialment sensibles a l'exposició als dibenzofurans policlorats.

5. Els dibenzofurans policlorats representen un subgrup de cent trenta-cinc congèneres dins del grup més ampli de les dioxines.

6. La sigla *PCDF* correspon a l'equivalent

anglès *polychlorinated dibenzofurans* ('dibenzofurans policlorats').

dictamen científic *n m*

veg. **opinió científica** *n f*

dieta *n f*

es dieta *n f*

fr alimentation *n f*

en diet *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt d'aliments que ingereix una persona, que té en compte tant la quantitat com la qualitat i la freqüència.

dioxines *n f pl*

veg. **dibenzodioxines policlorades** *n f pl*

dioxines *n f pl*

es dioxinas *n f pl*

fr dioxines *n f pl*

en dioxins *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt de compostos organoclorats aromàtics i planaris formats per dos anells de benzè units per dos ponts d'oxigen o un furan.

Nota: 1. **Tipus de contaminant:** Es consideren contaminants orgànics persistents. Són molt resistents a la degradació química i biològica, per la qual cosa són molt persistents en el medi ambient i són objecte de bioacumulació i bioamplificació al llarg de la cadena tròfica. Específicament, s'acumulen en els teixits grassos dels animals.

2. **Exposició per via alimentària:** Associada, principalment, al consum d'aliments amb un elevat contingut en greix, com ara carn i fetge de bovins i ovins, aus de granja, porc, peix i crustacis, llet i productes làctics i ous.

3. **Efectes en la salut humana:** A altes concentracions, poden causar lesions cutànies

i alteracions hepàtiques. Poden resultar potencialment cancerígenes, si bé no totes les dioxines presenten el mateix grau de toxicitat. Els fetus són especialment sensibles a l'exposició a les dioxines.

4. Tipus: Sota la denominació genèrica de *dioxines*, s'engloben un conjunt de compostos orgànics tricíclics que es distingeixen pel nombre i la posició dels àtoms de clor en els anells aromàtics. Aquest grup de compostos està format per dos-cents deu congèneres, dels quals setanta-cinc corresponen a les dibenzodioxines policlorades, també denominades *dioxines*, i cent trenta-cinc, als dibenzofurans policlorats, també denominats *furans*.

***Diphyllbothrium* n m**

es difilobotrio *n m*
fr *Diphyllbothrium* *n m*
en *Diphyllbothrium* *n*
nc *Diphyllbothrium*

PERILLS ALIMENTARIS. Gènere de cestodes, paràsits obligats, de la família dels difil·lobòtrids, que poden causar difil·lobotriosis a l'ésser humà, mamífers piscívors i ocells aquàtics.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: L'hoste definitiu (un mamífer piscívor o un ocell aquàtic) elimina per la femta segments de proglòtids que contenen ous. Petits crustacis ingereixen aquests ous, els quals es transformen en larves. Aquests crustacis són ingerits, posteriorment, per un peix, a l'interior dels quals les larves migren als músculs. En aquest estadi, les larves ja són infeccioses per a l'hoste definitiu, però poden ser ingerides, prèviament, per un altre peix abans d'assolir el cicle complet, el qual es completa quan l'hoste definitiu es menja el peix infestat. L'ésser humà n'és hoste accidental com a conseqüència d'ingerir peixos infestats. Aquests cestodes poden fer 10 m de llargada i viuen 25 anys.

2. Reservori i localització habitual: L'intestí prim de mamífers piscívors i ocells aquàtics.

3. Grup de risc: Qualsevol persona.

4. Transmissió per via alimentària: Associada

al consum de peix infestat cru o poc cuit, especialment peixos d'aigua dolça.

disruptor endocrí n m

es alterador endocrino *n m*; disruptor endocrino *n m*; disruptor hormonal *n m*; perturbador endocrino *n m*
fr modulateur endocrinien *n m*; perturbateur endocrinien *n m*
en endocrine disrupter *n*; endocrine disrupting chemical *n*; endocrine disrupting compound *n*; endocrine disruptor *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Substància exògena que altera l'equilibri hormonal i les funcions del sistema endocrí i que provoca efectes negatius en un organisme, en la seva progènie o en la població.

Nota: Actualment, es consideren disruptors endocrins alguns contaminants naturals, com ara la zearalenona; alguns contaminants ambientals, com ara les dioxines; substàncies utilitzades en l'elaboració de materials en contacte amb aliments, com ara els ftalats, i alguns residus de la producció agrícola, com alguns productes fitosanitaris.

distribució n f

es distribución *n f*
fr distribution *n f*
en distribution *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt d'operacions que comprèn fonamentalment l'elecció dels canals de distribució i els intermediaris, la localització i dimensió dels punts de venda, la logística, les accions de marxandatge, i l'administració i el finançament necessaris per a dur-les a terme, amb la finalitat de portar físicament els productes finals al consumidor.

DL-PCB n m pl

veg. **bifenils policlorats similars a les dioxines** *n m pl*

DO *n f*

veg. **denominació d'origen** *n f*

DON *n m*

veg. **desoxinivalenol** *n m*

donació d'aliments *n f*

sin. **redistribució d'aliments** *n f*

es donación de alimentos *n f*,

redistribución de alimentos *n f*

fr don alimentaire *n m*; redistribution

alimentaire *n f*

en food donation *n*; food redistribution *n*

CONCEPTES GENERALS. Estratègia de lluita contra el malbaratament alimentari consistent a repartir aquells aliments que no s'han comercialitzat entre associacions caritatives o persones en situació de pobresa o de vulnerabilitat.

Nota: La donació d'aliments ha de complir amb els principis en matèria de seguretat alimentària recollits en la legislació.

dosi *n f*

es dosis *n f*

fr dose *n f*

en dose *n*

ANÀLISI DEL RISC. Quantitat d'una substància que rep, consumeix o absorbeix un organisme, una població o un ecosistema específics.

dosi de referència aguda *n f*

sigla **ARfD** *n f*

es dosis de referencia aguda *n f*, DRfA *n f*

fr dose de référence aiguë *n f*, DRfA *n f*

en acute reference dose *n*; ARfD *n*

ANÀLISI DEL RISC. Valor toxicològic que indica la ingesta màxima d'una substància present en els productes alimentaris o en l'aigua potable que una persona pot fer, en funció del seu pes, en un període de temps molt curt, generalment en un àpat o durant un dia, sense risc apreciable per a la salut.

Nota: 1. La dosi de referència aguda constitueix un dels valors de referència en seguretat alimentària, juntament amb la ingesta diària admissible i la ingesta diària tolerable.

2. La dosi de referència aguda s'expressa en mil·ligrams de la substància per quilogram de pes corporal. Es calcula mitjançant assaigs en animals d'experimentació.

3. La sigla **ARfD** correspon a l'equivalent anglès *acute reference dose* ('dosi de referència aguda').

ecotòxic -a *adj*

es ecotóxico -ca *adj*

fr dangereux pour l'environnement *adj*;

ecotoxique *adj*

en ecotoxic *adj*; environmentally

hazardous *adj*

PERILLS ALIMENTARIS. Dit d'un agent químic, físic o biològic que produeix efectes adversos sobre l'ecosistema.

ecotoxicitat *n f*

es ecotoxicidad *n f*

fr écotoxicité *n f*

en ecotoxicity *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Capacitat d'un agent químic, físic o biològic present en el medi ambient de produir un efecte advers sobre el medi ambient i els organismes que hi viuen.

EDT *n m*

veg. **estudi de dieta total** *n m*

edulcorant *n m*

es edulcorante *n m*

fr édulcorant *n m*

en sweetener *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari que dona un gust dolç a un aliment.

efecte acumulatiu *n m*

es efecto acumulativo *n m*

fr effet cumulé *n m*

en cumulative effect *n*

ANÀLISI DEL RISC. Efecte que té en un organisme la prolongació del temps d'exposició a diverses substàncies químiques amb efectes toxicològics similars.

Nota: El concepte d'efecte acumulatiu s'utilitza per a avaluar l'exposició a llarg termini a mescles de substàncies, com ara a determinats grups de productes fitosanitaris.

efecte advers *n m*

es efecto adverso *n m*

fr effet indésirable *n m*

en adverse effect *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Efecte no desitjat en la salut, el creixement, el comportament o el desenvolupament d'un organisme que afecta la seva capacitat de desenvolupar-se i sobreviure.

Nota: Un tipus d'efecte advers és l'efecte crític.

efecte crític *n m*

es efecto crítico *n m*

fr effet critique *n m*

en critical effect *n*

ANÀLISI DEL RISC. Efecte advers observat amb la dosi més baixa d'una substància o concentració.

Nota: 1. L'efecte crític es pot referir tant a persones com a animals.

2. L'efecte crític s'utilitza per a l'avaluació del risc.

efectivitat *n f*

es efectividad *n f*

fr efficacité *n f*

en effectiveness *n*

ANÀLISI DEL RISC. Capacitat que té una intervenció per a produir els resultats desitjats quan s'aplica en condicions reals.

eficàcia *n f*

es eficacia *n f*

fr utilité *n f*

en efficacy *n*

ANÀLISI DEL RISC. Capacitat que té una intervenció per a produir els resultats desitjats quan s'aplica en condicions teòriques, experimentals o d'estudi.

eficiència *n f*

es eficiencia *n f*

fr efficience *n f*

en efficiency *n*

ANÀLISI DEL RISC. Grau en què el resultat assolit per un procés s'ajusta als recursos que s'hi han destinat.

ELISA *n m*

veg. **enzimoimmunoassaig sobre fase sòlida** *n m*

embalatge *n m**es* embalaje *n m**fr* emballage *n m**en* package *n*; packaging *n*

ANÀLISI DEL RISC. Material que s'utilitza per a protegir o contenir un objecte o una o més unitats envasades durant el transport, l'emmagatzematge, la comercialització o l'ús.

Nota: Un embalatge pot ser de matèries i formes molt diverses, com paper, cartró, metall, vidre, fusta, plàstic o matèries tèxtils, en forma de caps, caixes, ampelles, bosses, sacs, làmines, pel·lícules, bidons o contenidors.

emmagatzemament *n m*veg. **emmagatzematge** *n m***emmagatzematge** *n m*sin. compl. **emmagatzemament** *n m**es* almacenaje *n m*; almacenamiento *n m**fr* constitution de stocks *n f*,emmagasinage *n m*; emmagasinement *n m*;entrepotage *n m*; stockage *n m**en* stockage *n*; storage *n*; storing *n*;warehousing *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt d'operacions que tenen com a finalitat guardar un aliment temporalment en condicions adequades que garanteixen la seguretat del producte en les diverses fases de la cadena alimentària.

empresa alimentària *n f**es* empresa alimentaria *n f**fr* entreprise alimentaire *n f**en* food company *n*

CONCEPTES GENERALS. Empresa que es dedica a la producció, el subministrament, la transformació, la distribució o la

comercialització d'aliments ja sigui amb ànim de lucre o sense.

emulgent *n m*veg. **emulsionant** *n m***emulsionant** *n m*sin. compl. **emulgent** *n m*; **emulsiu** *n m**es* emulgente *n m*; emulsificante *n m*;emulsionante *n m**fr* émulsif *n m*; émulsifiant *n m*;émulsificateur *n m**en* emulsifier *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari que fa possible la formació o el manteniment d'una mescla homogènia de substàncies no miscibles en un aliment.

emulsiu *n m*veg. **emulsionant** *n m***endogen -ògena** *adj*sin. compl. **endogènic -a** *adj**es* endógeno -na *adj**fr* endogène *adj**en* endogenous *adj*

CONCEPTES GENERALS. Dit d'una substància que es forma d'una manera natural en l'organisme.

Nota: És un exemple de substància endògena l'àcid úric.

endogènic -a *adj*veg. **endogen -ògena** *adj***enduridor** *n m**es* endurecedor *n m**fr* affermissant *n m*; raffermissant *n m*

en firming agent *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari que manté o fa tornar els teixits de les fruites i hortalisses fermes i cruixents o que, en combinació amb un gelificant, pot formar o reforçar un gel.

engreix *n m*

es engorde *n m*

fr engraissement *n m*

en fattening *n*

CONCEPTES GENERALS. Activitat ramadera consistent a alimentar intensivament els animals que provenen de la cria per a fer-los guanyar pes i vendre'ls com a carn per al consum humà.

Nota: L'engreix forma part de la fase de producció primària de la cadena alimentària.

ens auditat *n m*

veg. **organització auditada** *n f*

Entamoeba histolytica *n f*

es entameba histolítica *n f*

fr *Entamoeba histolytica* *n f*

en *Entamoeba histolytica* *n*

nc *Entamoeba histolytica*

PERILLS ALIMENTARIS. Protozou amb pseudopodis, paràsit obligat, de cicle directe, del gènere *Entamoeba*, de la família dels entamebids, que pot causar amebosi.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: L'hoste únic (l'ésser humà i, secundàriament, animals mamífers) elimina els cists per la femta, els quals són resistents a temperatures baixes i a la humitat, i poden ser viables durant setmanes fora de l'hoste.

2. Reservori i localització habitual: El còlon de l'ésser humà i d'animals mamífers. Amb les condicions adequades, els cists poden viure

durant setmanes al sòl o a l'aigua.

3. Grup de risc: Qualsevol persona. S'ha observat que els nens presenten una incidència més alta que altres grups d'edats, i que els homes són més propensos que les dones a desenvolupar un abscess amèbic hepàtic.

4. Transmissió per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'aigua contaminada o, secundàriament, d'aliments crus contaminats per aigua contaminada o per persones infectades.

enteropatogen *n m*

es enteropatógeno *n m*

fr entéropathogène *n m*

en enteropathogen *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Microorganisme enteropatogen.

enteropatogen -ògena *adj*

es enteropatógeno -na *adj*

fr entéropathogène *adj*

en enteropathogenic *adj*

PERILLS ALIMENTARIS. Que causa o pot causar alteracions gastrointestinals.

Nota: És habitual utilitzar l'adjectiu *enteropatogen* per a referir-se a diverses soques d'*Escherichia coli* rellevants en seguretat alimentària.

enterotoxina *n f*

es enterotoxina *n f*

fr entérotoxine *n f*

en enterotoxin *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Toxina que actua específicament sobre la mucosa intestinal.

Nota: Les enterotoxines més característiques

són les produïdes per *Bacillus cereus*, *Campylobacter jejuni*, *Staphylococcus aureus*, *Vibrio cholerae*, alguns patotips d'*Escherichia coli* i algunes soques de *Salmonella*.

envàs *n m*

es envase *n m*
fr emballage *n m*
en container *n*; package *n*; packaging *n*

ANÀLISI DEL RISC. Recipient elaborat amb materials de naturalesa diversa que s'utilitza per a contenir, conservar, manipular, distribuir i presentar un aliment, des de matèries primeres fins a productes acabats, en qualsevol fase de la cadena alimentària.

Nota: Els envasos han de comptar amb una declaració de conformitat que certifiqui que són aptes per a ús alimentari.

envàs *n m*
 veg. **envasament** *n m*

envàs actiu *n m*

es envase activo *n m*
fr emballage actif *n m*
en active packaging *n*

ANÀLISI DEL RISC. Envàs que interacciona directament amb la seva atmosfera interior o amb el producte que conté, ja sigui absorbint substàncies que deterioren el producte o bé emetent-ne d'altres que ajuden a conservar-lo, utilitzat per a preservar la qualitat i el bon estat dels aliments.

Nota: En l'envàs actiu, la interacció amb l'atmosfera interior o amb el producte es produeix mitjançant compostos (absorbidors o emissors) incorporats a l'envàs, ja sigui a la mateixa matriu o bé en etiquetes o en petites bosses.

envàs intel·ligent *n m*

es envase inteligente *n m*
fr emballage intelligent *n m*
en intelligent packaging *n*; smart packaging *n*

ANÀLISI DEL RISC. Envàs que proporciona informació sobre la seva atmosfera interior o sobre el producte que conté, utilitzat per a controlar la qualitat i l'estat dels aliments.

Nota: En l'envàs intel·ligent, la informació proporcionada s'obté mitjançant la integració a l'envàs de dispositius sensibles a les modificacions biològiques o als canvis de temperatura o de composició gasosa.

envasament *n m*

sin. compl. **envàs** *n m*

es envasado *n m*
fr conditionnement *n m*; emballage *n m*
en packaging *n*

ANÀLISI DEL RISC. Procés consistent a protegir un aliment en un envàs.

Nota: L'envasament forma part de la fase de transformació i la fase detallista.

envasament al buit *n m*

es envasado al vacío *n m*
fr conditionnement sous vide *n m*
en vacuum packaging *n*

ANÀLISI DEL RISC. Envasament en atmosfera protectora consistent a eliminar totalment l'aire de l'interior d'un envàs sense introduir-hi cap gas d'envasament, la qual cosa permet augmentar la vida útil del producte que conté.

envasament en atmosfera controlada
n m

es envasado en atmósfera controlada *n m*

fr conditionnement en atmosphère contrôlée *n m*

en controlled atmosphere packaging *n*

ANÀLISI DEL RISC. Envasament en atmosfera protectora consistent a protegir un aliment en un envàs d'alta permeabilitat als gasos dins el qual s'han introduït un o més gasos d'envasament, el qual es pot controlar constantment durant el període d'emmagatzematge.

envasament en atmosfera modificada *n m*

es envasado en atmósfera modificada *n m*

fr conditionnement en atmosphère modifiée *n m*

en modified atmosphere packaging *n*

ANÀLISI DEL RISC. Envasament en atmosfera protectora consistent a protegir un aliment en un envàs d'alta permeabilitat als gasos dins el qual s'ha introduït una atmosfera creada artificialment, però que no es pot controlar al llarg del temps.

envasament en atmosfera protectora *n m*

es envasado en atmósfera protectora *n m*

fr conditionnement en atmosphère protectrice *n m*

en protective atmosphere packaging *n*

ANÀLISI DEL RISC. Envasament d'un aliment que implica l'eliminació de l'aire contingut a l'envàs i la introducció o no d'un o més gasos d'envasament, d'acord amb les propietats de l'aliment, per a millorar-ne la conservació mitjançant la disminució dels processos de respiració, la reducció del creixement dels microorganismes i el retard de les alteracions enzimàtiques.

Nota: Segons les modificacions que es realitzen al producte envasat, es distingeix entre tres tipus d'envasament en atmosfera protectora: l'envasament al buit, l'envasament en atmosfera controlada i l'envasament en atmosfera modificada.

enzim *n m*

es enzima *n f*

fr enzyme *n m/f*

en enzyme *n*

ANÀLISI DEL RISC. Proteïna que actua com a catalitzador d'una reacció bioquímica.

enzim alimentari *n m*

es enzima alimentaria *n f*

fr enzyme alimentaire *n m/f*

en food enzyme *n*

ANÀLISI DEL RISC. Producte que conté un o més enzims capaços de catalitzar una reacció bioquímica específica, el qual s'afegeix a un aliment durant el procés de fabricació, transformació, preparació, tractament, envasament, transport o emmagatzematge perquè hi faci una funció tecnològica.

Nota: 1. Els enzims alimentaris s'obtenen de plantes, animals o microorganismes. També es consideren enzims alimentaris els que s'obtenen d'un procés de fermentació per microorganismes.

2. Els enzims alimentaris es consideren ingredients tecnològics.

3. És un exemple d'enzim alimentari la β -galactosidasa, que, en hidrolitzar la lactosa i convertir-la en glucosa i galactosa, té moltes aplicacions en la llet i els productes làctics, com ara en la fabricació de llet baixa en lactosa o sense lactosa.

enzimoimmunoassaig sobre fase sòlida *n m*

sigla **ELISA** *n m*

es análisis de inmunoadsorción ligado a enzimas *n m*; ELISA *n m*

fr essai par immunoabsorbant lié à une enzyme *n m*; ELISA *n m*

en enzyme-linked differential antibody immunosorbent assay *n*; enzyme-linked immunosorbent assay *n*; ELISA *n*

ANÀLISI DEL RISC. Tècnica immunològica en què un dels dos elements de la reacció antigen-anticòs és unit a la fase sòlida, i la detecció es fa a través d'una reacció, normalment colorimètrica, modulada per un enzim.

Nota: 1. L'enzimoinmunoassaig sobre fase sòlida és una tècnica comuna en els laboratoris de seguretat alimentària que permet detectar al·lèrgens i substàncies que causen intoleràncies alimentàries, entre d'altres aplicacions.

2. La sigla *ELISA* correspon a l'equivalent anglès *enzyme-linked immunosorbent assay* (literalment, 'assaig d'immunoabsorció lligat a enzims').

EPA *n m*

veg. **etiquetatge precautori d'al·lèrgens** *n m*

EPI *n m*

veg. **equip de protecció individual** *n m*

epidemiologia *n f*

es epidemiología *n f*

fr épidémiologie *n f*

en epidemiology *n*

CONCEPTES GENERALS. Disciplina que estudia la distribució, la incidència i la prevalença dels estats relacionats amb la salut en una població i els seus determinants.

equip *n m*

es equipo *n m*

fr matériel *n m*

en equipment *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt d'unitats, estris i maquinària que forma part d'un establiment d'alimentació i transformació d'aliments.

Nota: Un equip està format, entre d'altres, per la cuina, els fogons, la taules de tallar, el taulell de cuina, el congelador, el rentaplats i l'aigüera.

equip de protecció individual *n m*

sin. compl. **equip de protecció personal** *n m*

sigla **EPI** *n m*

es equipo de protección individual *n m*; equipo de protección personal *n m*; EPI *n m*

fr équipement de protection individuelle *n m*; EPI *n m*

en personal protective equipment *n*; PPE *n*

ANÀLISI DEL RISC. Equipament que un treballador subjecta o porta amb l'objectiu que el protegeixi contra un o diversos riscos laborals que puguin amenaçar la seva salut i seguretat.

Nota: 1. L'equip de protecció individual es fa servir quan no és possible evitar riscos laborals modificant l'organització del treball, ja que són intrínsecs a les característiques de la tasca que es desenvolupa. Per exemple, quan el personal qualificat realitza un tractament amb productes fitosanitaris.

2. L'ús d'un equip de protecció individual ha d'anar acompanyat d'altres mesures complementàries per a l'eliminació i la reducció dels riscos. Per exemple, quan el personal qualificat realitza un tractament amb productes fitosanitaris, a més de portar un equip de protecció individual, cal que controli les condicions climàtiques abans i després de l'execució.

equip de protecció personal *n m*
veg. **equip de protecció individual** *n m*

escaldat *n m*

es blanqueo *n m*; escaldadura *n f*
fr blanchiment *n m*; ébouillantage *n m*
en blanching *n*; scalding *n*

CONCEPTES GENERALS. Procés consistent a aplicar vapor o aigua a alta temperatura a un aliment durant un període breu de temps per a reblanir-lo o facilitar-ne un tractament posterior.

Nota: 1. Als escorxadors, l'escaldat per a plomar i depilar animals es fa a una temperatura compresa entre els 51°C i els 65°C.

2. L'escaldat pot formar part de la fase de transformació o de la fase de consum.

escheríchia coli *n f*
sin. compl. **bacil escheríchia coli** *n m*;
colibacil *n m*

es colibacilo *n m*
fr colibacille *n m*
en coli bacillus *n*; colon bacillus *n*;
colibacillus *n*
nc *Escherichia coli*, *E. coli*

PERILLS ALIMENTARIS. Bacteri gramnegatiu, anaerobi facultatiu, mòbil, en forma de bacil, del gènere *Escherichia*, de la família de les enterobacteriàcies, que habitualment no causa cap malaltia, però que, en el cas de les soques patògenes, pot provocar gastroenteritis de diversa consideració i diversos tipus d'infeccions.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: 37°C de temperatura, si bé algunes soques es poden reproduir a temperatures de fins a 49°C. També pot créixer en diversos medis creats al laboratori i en ambients aerobis.

2. Reservori i localització habitual: El tub digestiu de l'ésser humà i dels animals de sang calenta. Forma part de la microbiota intestinal de l'ésser humà i dels animals i és un dels microorganismes més habituals en aquesta localització. També es troba al sòl, l'aigua i els vegetals.

3. Grup de risc: La majoria de soques d'*Escherichia coli* no són patògenes. Pel que fa als patotips que provoquen diverses afeccions, qualsevol persona és vulnerable a la infecció, si bé, segons el patotip, s'ha observat que les afeccions són més greus en la població infantil, gent gran i persones immunodeprimides.

4. Transmissió per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'aliments contaminats, sobretot productes crus o poc cuits com carn de vedella i productes derivats, productes làctics sense pasteuritzar, fruita i vegetals, i aigua.

5. *Escherichia coli* és present en grans quantitats en la microbiota intestinal normal de l'ésser humà i els animals on, en general, és innòcua. Tanmateix, s'han determinat diversos patotips d'*E. coli* enteropatògenes, d'acord amb diferents factors de virulència: *E. coli* enterohemorràgica (ECEH), subgrup rellevant d'*E. coli* verotoxigena, la qual pot produir dues verotoxines; *E. coli* enterotoxigena (ECET) que pot produir una o dues toxines: termolàbil (TL) i termoestable (TE); *E. coli* enteropatògena (ECEP); *E. coli* enteroinvasiva (ECEI); *E. coli* enteroagregativa (ECEA) i *E. coli* amb adherència difusa (ECAD). Únicament els quatre primers patotips es transmeten a través d'aliments i aigua contaminats. Les soques d'ECEH són les que poden causar complicacions més greus a la salut.

escorxador *n m*

es matadero *n m*
fr abattoir *n m*
en slaughterhouse *n*

CONCEPTES GENERALS. Lloc destinat a sacrificar els animals d'abastament i l'aviram, escorxar-los, llevar-los les vísceres i preparar-los per a destinar-los al consum humà.

escumejant *n m**es* espumante *n m**fr* agent moussant *n m**en* foaming agent *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari que fa possible la formació o el manteniment d'una dispersió homogènia d'una fase gasosa en un aliment líquid o sòlid.

especificació *n f**es* especificación *n f**fr* spécification *n f**en* specification *n*

ANÀLISI DEL RISC. Document que estableix requisits.

Nota: Hi ha especificacions sobre composició, característiques, criteris microbiològics, etc.

especificitat *n f*sin. compl. **selectivitat** *n f**es* especificidad *n f*, selectividad *n f**fr* sélectivité *n f*, spécificité *n f**en* selectivity *n*, specificity *n*

ANÀLISI DEL RISC. Propietat d'un mètode analític de diferenciar i determinar l'anàlit respecte d'altres components que puguin estar presents en una mostra, sense que es produeixin interferències analítiques.

espectrometria de masses *n f*sigla **MS** *n f**es* espectrometría de masas *n f*, MS *n f**fr* spectrométrie de masse *n f*, SM *n f**en* mass spectrometry *n*, MS *n*

ANÀLISI DEL RISC. Tècnica analítica que es basa en la ionització de les molècules d'una substància i en la separació dels ions produïts segons la seva relació entre

la massa i la càrrega en un sistema al buit, utilitzada per a obtenir-ne informació de la massa i l'estructura.

Nota: 1. L'espectrometria de masses és una eina potent per a la identificació de compostos purs, gràcies a la seva sensibilitat, però per a l'anàlisi de mesclures requereix complementar-se amb un sistema d'identificació més eficaç. Per això s'han desenvolupat mètodes en què els detectors d'espectrometria de masses estan acoblats a un sistema de separació eficaç. Els més utilitzats són els sistemes cromatogràfics. Per exemple, en els laboratoris de seguretat alimentària se solen utilitzar els acoblaments entre la cromatografia de gasos i l'espectrometria de masses (GC-MS) i entre la cromatografia de líquids i l'espectrometria de masses (GL-MS) per a poder detectar concentracions de contaminants com més baixes millor, entre d'altres.

2. La sigla *MS* correspon a l'equivalent anglès *mass spectrometry* ('espectrometria de masses').

espesseïdor *n m*veg. **essidor** *n m***essidor** *n m*sin. compl. **espesseïdor** *n m**es* espesante *n m**fr* épaississant *n m**en* thickener *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari que s'utilitza per a mantenir o augmentar la consistència o la viscositat d'un aliment.

espigolament *n m**es* rebuscamiento *n m**fr* glanage *n m*, glane *n f**en* gleaning *n*

CONCEPTES GENERALS. Collita dels fruits que han quedat en el camp després de la collita general o de les collites sembrades no recollides, amb l'autorització prèvia del

titular de l'explotació, amb l'objectiu d'aprofitar-los.

Nota: L'espigolament redueix la pèrdua d'aliments.

estabilitat *n f*

es estabilidad *n f*

fr stabilité *n f*

en stability *n*

ANÀLISI DEL RISC. Qualitat d'un aliment que no experimenta cap canvi en la seva composició ni en les seves característiques.

Nota: 1. L'estabilitat dels aliments es pot assolir mitjançant estabilitzadors.

2. L'estabilitat d'un aliment depèn dels seus components, del procés d'elaboració, de l'envasament, de les condicions d'emmagatzematge i del transport. Els factors que més influeixen en l'estabilitat dels aliments són l'activitat de l'aigua, l'oxigen, el pH i la temperatura.

3. L'estabilitat microbiològica és un tipus d'estabilitat.

estabilitat microbiològica *n f*

es estabilidad microbiológica *n f*

fr stabilité microbiologique *n f*

en microbiological stability *n*

ANÀLISI DEL RISC. Estabilitat d'un aliment en què no es desenvolupen ni creixen microorganismes susceptibles d'alterar-lo.

Nota: L'estabilitat microbiològica permet una vida útil segura més llarga dels aliments.

estabilitzador *n m*

sin. **estabilitzant** *n m*

es estabilizador *n m*; estabilizante *n m*

fr stabilisant *n m*; stabilisateur *n m*

en stabilizer *n*; stabiliser *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari que manté l'estat físicquímich d'un aliment.

Nota: 1. Un estabilitzador contribueix a mantenir l'estabilitat dels aliments.

2. Els estabilitzadors inclouen les substàncies que permeten el manteniment d'una dispersió homogènia de dues o més substàncies no miscibles en un aliment; les substàncies que estabilitzen, retenen o intensifiquen el color d'un aliment, i les substàncies que incrementen la capacitat d'enllaç dels aliments.

estabilitzant *n m*

sin. **estabilitzador** *n m*

establiment alimentari *n m*

es establecimiento alimentario *n m*

fr magasin d'alimentation *n m*

en food outlet *n*; food store *n*

CONCEPTES GENERALS. Establiment on es venen, es produeixen, s'elaboren, es transformen o s'emmagatzemen productes alimentaris.

estafilococ daurat *n m*

es estafilococo áureo *n m*

fr staphylocoque doré *n m*

en staphylococcus aureus *n*;

staphylococcus pyogenes *n*;

staphylococcus pyogenes aureus *n*

nc *Staphylococcus aureus*

PERILLS ALIMENTARIS. Bacteri grampositiu, anaerobi facultatiu, immòbil, en forma de coc, del gènere *Staphylococcus*, de la família de les micrococcàcies, productor de toxines que poden causar processos inflamatoris supuratiu de qualsevol localització.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: Entre 35°C i 41°C de temperatura,

si bé pot multiplicar-se en un rang de temperatura comprès entre 6°C i 48°C. La producció de toxina és millor en condicions molt properes a les de creixement òptim, i en cap cas es produeix a una temperatura inferior a 10°C.

2. Reservori i localització habitual: La mucosa nasal i els fol·licles pilosos de l'ésser humà i dels animals. Una part important de la població és portadora del bacteri, de manera que la probabilitat de contaminar els aliments en qualsevol punt de la cadena alimentària és molt alta.

3. Grup de risc: Qualsevol persona, si bé la intensitat dels símptomes depèn de l'estat de salut de la persona infectada.

4. Transmissió per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'aliments contaminats, ja sigui aliments recontaminats després de rebre un tractament tèrmic, aliments fermentats d'acidificació lenta, o productes secs amb una activitat de l'aigua baixa.

estandardització *n f*
veg. **normalització** *n f*

estanol vegetal *n m*
sin. compl. **fitostanol** *n m*

es estanol vegetal *n m*, fitostanol *n m*
fr phytostanol *n m*, stanol végétal *n m*
en phytostanol *n*

CONCEPTES GENERALS. Compost hidrogenat saturat derivat d'un esterol vegetal que té una estructura molecular similar a la del colesterol.

Nota: 1. En les plantes, els estanols vegetals tenen una funció similar a les del colesterol en els animals vertebrats.

2. Els estanols vegetals estan presents en els olis vegetals i, en petites quantitats, en la fruita, la verdura, les hortalisses, les nous i el cereals. Tanmateix, s'hi troben en quantitats molt inferiors a les dels esterols vegetals.

3. Els estanols vegetals tenen la propietat d'inhibir l'absorció intestinal del colesterol per una acció competitiva amb aquesta substància i, consegüentment, d'ajudar-ne a disminuir la concentració en la sang.

4. El consum d'estanols vegetals s'ha relacionat amb la disminució de la concentració de colesterol i triglicèrids a la sang i la consegüent prevenció de les malalties cardiovasculars. La indústria alimentària n'ha incorporat, en forma d'èsters, en diversos productes alimentaris, per exemple, en alguns productes làctics com ara la margarina, la llet i el formatge, amb el missatge que poden contribuir a reforçar aquest efecte preventiu.

estany *n m*

es estaño *n m*
fr étain *n m*
en tin *n*
sb/Sn

PERILLS ALIMENTARIS. Element químic metàl·lic de color blanc, dútil, molt mal·leable i resistent a la corrosió, emprat per a recobrir objectes metàl·lics i per a elaborar aliatges.

Nota: 1. Presència en el medi ambient i exposició per via alimentària: És bastant abundant a l'escorça terrestre, i s'utilitza industrialment com a recobriments d'altres metalls, ja que, en condicions ambientals, l'aire no l'altera. Si bé es pot acumular en el medi ambient i en els cultius i els animals, la via d'exposició principal de les persones a l'estany és a través del consum d'aliments i begudes envasats en recipients revestits d'aquest metall. Tanmateix, actualment els envasos de llauna que contenen aliatges amb estany es recobreixen amb un vernís protector per a evitar la migració de l'estany als aliments.

2. Tipus de contaminant: Contaminant químic que es considera poc tòxic.

3. Efectes en la salut humana: L'estany, especialment la seva forma inorgànica, s'absorbeix poc en l'organisme, però pot provocar irritació gàstrica i, a llarg termini, alteracions en el fetge i els ronyons.

esterilitat comercial *n f**es* esterilidad comercial *n f**fr* stérilité commerciale *n f**en* commercial sterility *n*

CONCEPTES GENERALS. Qualitat d'un aliment d'estar lliure de microorganismes capaços de reproduir-s'hi en les condicions normals de no refrigeració a què se sol mantenir durant la fabricació, la distribució i l'emmagatzematge.

Nota: L'esterilitat comercial s'aconsegueix sotmetent l'aliment a una temperatura elevada durant un temps determinat. Per exemple, mitjançant l'esterilització UHT i la uperització.

esterilització *n f**es* esterilización *n f**fr* aseptisation *n f*, stérilisation *n f**en* sterilization *n*; sterilisation *n*

CONCEPTES GENERALS. Tècnica de conservació d'aliments per inactivació consistent a aplicar a un aliment un tractament tèrmic a alta temperatura durant el temps suficient per a fer-hi desaparèixer els microorganismes, tant els patògens com els no patògens, incloses les espores.

Nota: 1. Malgrat que amb l'esterilització s'aconsegueix l'eliminació de la majoria de microorganismes, l'esterilitat absoluta no existeix. Comportaria un tractament tèrmic infinit i una degradació innecessària de la qualitat de l'aliment. En l'àmbit alimentari es busca l'esterilitat comercial.

2. Són tècniques d'esterilització l'appertització, l'esterilització UHT i la uperització.

esterilització UHT *n f*sin. compl. **ultrapasteurització** *n f**es* esterilización UHT *n f*,ultrapasteurización *n f**fr* procédé UHT *n m*, stérilisation UHT *n f*, ultrapasteurisation *n f**en* UHT sterilization *n*, ultrapasteurization *n*, UHT sterilisation *n*, ultrapasteurisation *n*

CONCEPTES GENERALS. Esterilització d'un aliment líquid consistent a escalfar-lo, directament o indirectament, a temperatures compreses entre 135 °C i 150 °C durant molt poc temps, generalment entre 2 i 10 segons.

Nota: 1. Algunes fonts distingeixen entre *esterilització UHT* i *ultrapasteurització* i apliquen la forma *ultrapasteurització* (i la forma anàloga en altres llengües) a una pasteurització elevada, feta a temperatures entre 75 °C i 100 °C.

2. Quan l'esterilització UHT es fa per contacte directe de l'aliment amb vapor d'aigua s'anomena *uperització*.

3. La sigla *UHT* de *esterilització UHT* prové de l'anglès *ultra-high temperature* ('temperatura ultraalta') o *ultra-heat-treated* ('tractat a temperatura ultraalta').

esterol vegetal *n m*sin. compl. **fitosterol** *n m**es* estero vegetal *n m*, fitosterol *n m**fr* phytostérol *n m*, stérol végétal *n m**en* phytosterol *n*

CONCEPTES GENERALS. Compost de la família dels triterpens, d'origen vegetal, que té una estructura molecular similar a la del colesterol.

Nota: 1. Els esterols vegetals poden convertir-se en estanols vegetals per reaccions d'hidrogenació.

2. Els esterols vegetals estan presents en els olis vegetals i, en petites quantitats, en la fruita, la verdura, les hortalisses, les nous i el cereals.

èsters d'àcids grassos de glicidol *n m**pl*

veg. **èsters glicídífics** *n m pl*

èsters d'àcids grassos de MCPD *n m pl*

es ésteres de ácidos grasos de MCPD *n m pl*

fr esters d'acides gras de MCPD *n m pl*
en MCPD fatty acid esters *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt d'èsters formats a partir d'un acilglicerol i en presència de substàncies clorades durant el processament a temperatures altes de determinats aliments rics en greixos i proteïnes que contenen glicerol d'una manera natural.

Nota: 1. Un cop ingerits, els èsters d'àcids grassos de MCPD es metabolitzen en àcids grassos i cloropropanols, com ara el 3-MCPD i el 2-MCPD, que són les substàncies responsables dels efectes toxicològics en les persones.

2. Tipus de contaminant: Es consideren contaminants de procés.

3. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'olis i greixos vegetals refinats, per exemple, l'oli de palma.

4. Efectes en la salut humana: Estan classificats com a possibles agents cancerígens per a les persones.

èsters glicídífics *n m pl*

sin. compl. **èsters d'àcids grassos de glicidol** *n m pl*

es ésteres de ácidos grasos de glicidol *n m pl*, ésteres glicidílicos *n m pl*

fr esters d'acides gras de glycidol *n m pl*, esters glycidyliques *n m pl*
en glycidyl esters *n pl*, glycidyl fatty acid esters *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt d'èsters formats a partir de glicidol durant el processament a temperatures altes de

determinats aliments rics en greixos que contenen glicerol d'una manera natural.

Nota: 1. Un cop ingerits, els èsters glicídífics es metabolitzen en àcids grassos i glicidol, que és la substància responsable dels efectes toxicològics en les persones.

2. Tipus de contaminant: Es consideren contaminants de procés.

3. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'olis i greixos vegetals refinats, per exemple, l'oli de palma.

4. Efectes en la salut humana: Poden tenir efectes tòxics per al sistema immunitari i el sistema nerviós i estan classificats com a probables agents cancerígens en les persones.

estimació del límit inferior *n f*

es estimación del límite inferior *n f*

fr estimation de la limite inférieure *n f*

en lower bound estimate *n*

ANÀLISI DEL RISC. Estimació de l'exposició mínima a una substància potencialment nociva, habitualment igual a zero, que té en compte el consum normal d'un aliment que conté quantitats d'aquesta substància que no es poden detectar analíticament.

Nota: 1. L'estimació del límit inferior i l'estimació del límit superior són aproximacions que s'utilitzen en els estudis de dieta total per a valorar diferents escenaris d'exposició.

2. Per a una substància química tòxica, l'estimació del límit inferior proporciona l'estimació més optimista de l'exposició, ja que el nivell real d'exposició sempre serà igual o superior al límit inferior calculat.

estimació del límit superior *n f*

es estimación del límite superior *n f*

fr estimation de la limite supérieure *n f*

en upper bound estimate *n*

ANÀLISI DEL RISC. Estimació de l'exposició a

una substància potencialment nociva a partir de dades analítiques consistent a assignar el valor més baix que es pot detectar o quantificar a totes les mostres amb nivells per sota d'aquest valor.

Nota: 1. L'estimació del límit superior i l'estimació del límit inferior són aproximacions que s'utilitzen en els estudis de dieta total per a valorar diferents escenaris d'exposició.

2. Per a una substància química tòxica, l'estimació del límit superior proporciona l'estimació més pessimista de l'exposició, ja que el nivell real d'exposició sempre estarà per sota de l'estimació superior.

estratègia de la granja a la taula *n f*

es estrategia "de la granja a la mesa" *n f*
fr stratégie "de la ferme à la table" *n f*
en Farm to Fork Strategy *n*

CONCEPTES GENERALS. Estratègia per a aconseguir un sistema alimentari just, saludable i respectuós amb el medi ambient al llarg de tota la cadena alimentària.

Nota: 1. L'estratègia de la granja a la taula pretén facilitar la transició a un sistema alimentari sostenible de la UE que protegeixi la seguretat alimentària i garanteixi l'accés a dietes sanes amb origen en un planeta sa; reduir la petjada ambiental i climàtica del sistema alimentari de la UE, i reforçar-ne la resiliència mitjançant la protecció de la salut dels ciutadans i garantint els mitjans de subsistència dels agents econòmics.

2. L'estratègia de la granja a la taula és un component fonamental de l'agenda de la Comissió Europea per a assolir els Objectius de Desenvolupament Sostenible de les Nacions Unides.

estreptococ *n m*

es estreptococo *n m*
fr streptococcus *n m*; streptocoque *n m*
en streptococcus *n*

nc **Streptococcus**

PERILLS ALIMENTARIS. Gènere de bacteris grampositius, anaerobis facultatius, immòbils, en forma de coc, de la família de les estreptococcàcies, que es presenten en cadenes o parells, els quals poden causar toxiinfeccions alimentàries.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: 37°C de temperatura.

2. Reservori i localització habitual: La pell, les mucoses de la boca, l'aparell digestiu, respiratori i genitourinari de l'ésser humà i d'animals. També es troba en plantes, al sòl, i en aigua bruta.

3. Grup de risc: Qualsevol persona.

4. Transmissió per via alimentària: No és la via de transmissió principal. Associada, principalment, al consum d'aliments contaminats, sobretot llet i productes derivats, productes elaborats amb llet o carn crua o poc cuïta, i marisc.

estri *n m*

sin. compl. **utensili** *n m*

es utensilio *n m*
fr ustensile *n m*
en utensil *n*

CONCEPTES GENERALS. Instrument necessari per al processament d'aliments, l'emmagatzematge, la distribució o la comercialització.

Nota: Són exemples d'estris les olles, les cassoles, els pots, els cullerots, els plats, els bols, els ganivets, les culleres, les forquilles, les taules de tallar o els recipients.

estudi d'exposició *n m*

es estudio de exposición *n m*
fr étude d'exposition *n f*
en exposure study *n*

ANÀLISI DEL RISC. Estudi sobre els nivells

d'un perill alimentari a què estan exposats determinats individus o poblacions.

estudi de dieta total *n m*

sigla **EDT** *n m*

es estudio de dieta total *n m*; EDT *n m*
fr étude sur l'alimentation totale *n f*; TDS *n f*
en total diet study *n*; TDS *n*

ANÀLISI DEL RISC. Estudi que permet estimar l'exposició de la població a contaminants químics a través de la dieta mitjana d'aquesta població.

Nota: 1. Els estudis de dieta total permeten garantir globalment la seguretat dels aliments respecte als perills químics i permeten establir prioritats per a possibles intervencions de gestió del risc.

2. Els estudis de dieta total es dissenyen per a calcular, en un territori, la ingesta mitjana d'alguns contaminants dels diferents grups de població, segons l'edat, el sexe i els hàbits de consum. Les dades obtingudes són útils per a determinar si un contaminant pot suposar un risc alimentari per a la població estudiada. Recentment també s'han incorporat en els estudis de dieta total l'estudi de substàncies que tenen efectes beneficiosos, com per exemple vitamines o minerals amb propietats nutritives.

estudi de vida útil *n m*

es estudio de vida útil *n m*
fr estimation de la durée de vie *n f*,
 estimation de vie utile *n f*
en useful life study *n*

ANÀLISI DEL RISC. Estimació de la vida útil d'un aliment en condicions experimentals i amb un nivell de confiança estadística determinats, que permet fixar la vida útil segura o la durada mínima en condicions òptimes de seguretat.

etiquetatge *n m*

es etiquetado *n m*
fr étiquetage *n m*
en labeling *n*; labelling *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt d'informacions alimentàries escrites o gràfiques sobre les propietats o les característiques d'un producte alimentari que preceptivament l'han d'acompanyar quan es posa a la venda.

Nota: 1. L'etiquetatge és un instrument fonamental d'informació per al consumidor.

2. L'etiquetatge forma part de la informació alimentària que acompanya un aliment, ja sigui en un envàs, un document, un rètol o una etiqueta.

3. L'etiquetatge pot incloure l'etiquetatge precautori d'al·lèrgens.

etiquetatge precautori d'al·lèrgens *n m*

sin. **etiquetatge preventiu** *n m*
 sigla **EPA** *n m*

es etiquetado precautorio de alérgenos *n m*; etiquetado preventivo *n m*; EPA *n m*
fr étiquetage préventif *n m*; étiquetage préventif des allergènes *n m*; PAL *n m*
en precautionary allergen labeling *n*; precautionary allergen labelling *n*; PAL *n*

CONCEPTES GENERALS. Etiquetatge voluntari que s'utilitza per a indicar el risc de presència de traces i la presència involuntària i inevitable d'un o més al·lèrgens legistats en un aliment.

Nota: 1. Les empreses només han d'utilitzar l'etiquetatge precautori d'al·lèrgens quan hi hagi un risc demostrable de contaminació creuada, amb l'objectiu de comunicar el possible risc, però també de gestionar-lo i d'evitar les reaccions als al·lèrgens en consumidors sensibles.

2. L'etiquetatge precautori d'al·lèrgens ha d'aparèixer fora de la llista d'ingredients del producte amb una declaració del tipus "Pot

contenir [al·lèrgogen]", "Fabricat en una planta que utilitza [al·lèrgogen]" o "Traces de [al·lèrgogen]".

etiquetatge preventiu *n m*

sin. **etiquetatge precautori d'al·lèrgens** *n m*

Eustrongylides *n m pl*

es *Eustrongylides* *n m pl*

fr *Eustrongylides* *n m pl*

en *Eustrongylides* *n pl*

nc *Eustrongylides*

PERILLS ALIMENTARIS. Gènere de nematodes, paràsits obligats, de la família dels dioctofimàtids, que poden causar eustrongilidosi.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: L'hoste definitiu (un ocell aquàtic) elimina ous per la femta. Aquests ous són ingerits per cucs, a l'interior dels quals es transformen en larves. Peixos, amfibis i rèptils són hosts intermediaris, i s'infecten a través del consum de cucs o altres peixos infectats o del consum directe d'ous. El cicle es completa quan l'hoste definitiu es menja peix infestat cru. L'ésser humà n'és hoste accidental com a conseqüència d'ingerir peixos infestats. Aquests nematodes fan entre 15 i 115 mm de llargada.

2. Reservori i localització habitual: L'intestí prim d'ocells aquàtics.

3. Grup de risc: Qualsevol persona.

4. Transmissió per via alimentària: Associada al consum de peix infestat cru o poc cuit.

evidència d'auditoria *n f*

es evidencia de auditoria *n f*; evidencia de la auditoria *n f*

fr éléments probants *n m pl*; information probante *n f*; pièce justificative d'audit *n f*; preuves d'audit *n f pl*

en audit evidence *n*; auditing evidence *n*;

evidential matter *n*

ANÀLISI DEL RISC. Evidència en què es fonamenta el dictamen d'un auditor durant un procés d'auditoria.

Nota: L'evidència d'auditoria s'obté de registres (assentaments comptables, factures, contractes, etc.) i de declaracions de fets, entre d'altres.

exactitud *n f*

es exactitud *n f*

fr exactitude *n f*

en accuracy *n*

ANÀLISI DEL RISC. Concordança entre el valor mesurat d'una variable en un mètode analític i el seu valor real.

exogen -ògena *adj*

es exógeno -na *adj*

fr exogène *adj*

en exogenous *adj*

CONCEPTES GENERALS. Dit d'una substància que es forma d'una manera natural a fora de l'organisme.

Nota: Són exemples de substàncies exògenes la majoria de nutrients.

expedició de productes alimentaris *n f*

es expedición de productos alimentarios *n f*

fr expédition des produits alimentaires *n f*

en shipment of food products *n*

CONCEPTES GENERALS. Operació consistent a carregar productes alimentaris en un mitjà de transport amb la finalitat d'enviar-los a una destinació determinada.

explotació ramadera *n f*

es explotación ganadera *n f*
fr atelier d'élevage *n m*; exploitation d'élevage *n f*
en livestock farm *n*; livestock operation *n*; livestock unit *n*; stock farm *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt d'instal·lacions agrupades i d'activitats aplicades al funcionament d'una empresa pecuària.

exportació agroalimentària *n f*

es exportación agroalimentaria *n f*
fr exportation agroalimentaire *n f*
en agri-food export *n*; agro-food export *n*; agrifood export *n*

CONCEPTES GENERALS. Exportació de productes agroalimentaris.

Nota: 1. L'exportació agroalimentària pot implicar acords comercials internacionals entre països o agrupacions de països i tot un seguit de regulacions en l'àmbit de la seguretat alimentària, ja que es pot donar el cas que, per exemple, alguns fertilitzants, productes fitosanitaris o tractaments estiguin permesos en alguna regió i en d'altres estiguin prohibits.

2. L'exportació agroalimentària forma part de la fase de distribució.

exposició *n f*

es exposición *n f*
fr exposition *n f*
en exposure *n*

ANÀLISI DEL RISC. Quantitat d'una substància específica que ingereix o a la qual està exposat un organisme, una població o un ecosistema amb una freqüència específica en un període determinat.

exposició aguda *n f*

es exposición aguda *n f*
fr exposition aiguë *n f*
en acute exposure *n*

ANÀLISI DEL RISC. Exposició a una substància que una persona o un animal té d'un sol cop o en un període curt de temps, habitualment inferior a vint-i-quatre hores, la qual pot tenir efectes adversos per a la salut.

Nota: Per exemple, l'exposició aguda a determinats contaminants químics a través de l'aigua de consum pot causar vòmits, dolors abdominals o diarrea.

exposició alimentària *n f*
veg. **exposició dietètica** *n f***exposició crònica** *n f*

es exposición crónica *n f*
fr exposition chronique *n f*
en chronic exposure *n*

ANÀLISI DEL RISC. Exposició constant o intermitent a una substància que una persona o un animal té durant un període prolongat de temps o al llarg de tota la vida, la qual pot tenir efectes adversos per a la salut.

Nota: Per exemple, l'exposició crònica a determinats contaminants químics a través de l'aigua de consum pot causar lesions a la pell, al ronyó, al fetge, a la medul·la òssia o trastorns neurològics.

exposició dietètica *n f*
sin. compl. **exposició alimentària** *n f*

es exposición alimentaria *n f*
fr exposition alimentaire *n f*; exposition par l'alimentation *n f*
en dietary exposure *n*

ANÀLISI DEL RISC. Mesura de la quantitat d'una substància ingerida, d'una manera continuada o puntual, per una persona o per un animal en la seva dieta, tant l'afegida intencionadament com la que hi és present no intencionadament.

Nota: En determinats contextos, *exposició alimentària* pot fer referència específicament a la quantitat d'una substància que s'ingereix puntualment a través d'un aliment específic.

extrusió *n f*

es extrusión *n f*
fr extrusion *n f*
en extrusion *n*

CONCEPTES GENERALS. Procés industrial mecànic d'elaboració d'aliments en què un aliment es fa passar per un motlle a alta pressió que li dona una forma, una textura, un color, una aroma o un sabor determinat.

Nota: L'extrusió es duu a terme a la fase de transformació.

factor d'avaluació *n m*

veg. **factor de seguretat-incertesa** *n m*

factor de seguretat-incertesa *n m*

sin. compl. **factor d'avaluació** *n m*

es factor de evaluación *n m*; factor de seguridad/incertidumbre *n m*
fr facteur d'évaluation *n m*; facteur de sécurité/d'incertitude *n m*
en assessment factor *n*, safety/uncertainty factor *n*

ANÀLISI DEL RISC. Factor utilitzat en l'avaluació del risc per a obtenir una dosi de referència d'una substància que es considera segura o per sota de la qual no és probable que es produeixin efectes adversos.

Nota: El valor d'un factor de seguretat-incertesa depèn de l'efecte tòxic de la substància en qüestió, del tipus i la grandària de la població que cal protegir i de la qualitat de les dades toxicològiques i d'exposició disponibles.

fag *n m*

veg. **bacteriòfag** *n m*

fase de consum *n f*

es fase de consumo *n f*
fr stade de la consommation *n m*
en consumer stage *n*

CONCEPTES GENERALS. Fase de la cadena alimentària que inclou les activitats que són responsabilitat dels consumidors, des que adquireixen un aliment fins que el consumeixen.

Nota: 1. La fase de consum inclou el transport, l'emmagatzematge, la manipulació i l'elaboració a nivell domèstic dels aliments.

2. La fase de consum, juntament amb la fase de producció primària, la fase de transformació, la fase de distribució i la fase detallista, constitueixen la cadena alimentària.

fase de distribució *n f*

es fase de distribución *n f*
fr stade de la distribution *n m*
en stage of distribution *n*

CONCEPTES GENERALS. Fase de la cadena alimentària que inclou les activitats relacionades amb el transport dels productes alimentaris d'un punt a un altre, que pot requerir diversos canals de distribució, intermediaris, logística, accions de marxandatge i d'administració i finançament.

Nota: 1. La fase de distribució pot incloure la recepció de productes alimentaris o l'expedició de productes alimentaris.

2. La fase de distribució, juntament amb la fase de producció primària, la fase de transformació, la fase detallista i la fase de consum, constitueixen la cadena alimentària.

fase de producció primària *n f*

es fase de producción primaria *n f*
fr stade de la production primaire *n m*
en primary production stage *n*

CONCEPTES GENERALS. Fase de la cadena alimentària consistent a produir aliments mitjançant activitats agrícoles, ramaderes, aqüícoles o amb l'extracció de recursos que es troben al medi ambient a través d'activitats com la pesca, la caça o l'explotació de recursos minerals d'ús en l'alimentació.

Nota: La fase de producció primària, juntament amb la fase de transformació, la fase de distribució, la fase detallista i la fase de consum, constitueixen la cadena alimentària.

fase de transformació *n f*

es fase de transformación *n f*
fr stade de la transformation *n m*
en processing stage *n*

CONCEPTES GENERALS. Fase de la cadena alimentària consistent a elaborar i transformar els aliments procedents de la fase de producció primària.

Nota: La fase de transformació, juntament amb la fase de producció primària, la fase de distribució, la fase detallista i la fase de consum, constitueixen la cadena alimentària.

fase detallista *n f*

es fase minorista *n f*
fr stade du commerce de détail *n m*
en retail stage *n*

CONCEPTES GENERALS. Fase de la cadena alimentària que inclou les activitats de

venda al detall o servei directament al consumidor final, incloses les activitats de restauració.

Nota: La fase detallista, juntament amb la fase de producció primària, la fase de transformació, la fase de distribució i la fase de consum, constitueixen la cadena alimentària.

fase estacionària *n f*

es fase estacionaria *n f*
fr phase stationnaire *n f*
en stationary phase *n*

ANÀLISI DEL RISC. Fase, que pot ser un sòlid actiu, un gel o un líquid unit químicament o immobilitzat sobre un suport sòlid inert, on té lloc la separació cromatogràfica.

Nota: 1. La fase mòbil passa a través de la fase estacionària.

2. La fase estacionària és un dels dos components implicats en la separació cromatogràfica, juntament amb la fase mòbil.

fase mòbil *n f*

es fase móvil *n f*
fr phase mobile *n f*
en mobile phase *n*

ANÀLISI DEL RISC. Fluid que es desplaça a través o al llarg d'una fase estacionària en una direcció determinada fins a aconseguir la separació dels elements d'una mescla.

Nota: La fase mòbil és un dels dos components implicats en la separació cromatogràfica, juntament amb la fase estacionària.

fermentació *n f*

es fermentación *n f*
fr fermentation *n f*
en fermentation *n*

CONCEPTES GENERALS. Procés anaeròbic de transformació d'aliments consistent en la descomposició d'una substància orgànica fruit de l'acció d'enzims de llevats, bacteris o fongs.

FIA *n m*

veg. **fluoroimmunoassaig** *n m*

fibra alimentària *n f*

es fibra alimentaria *n f*

fr fibre alimentaire *n f*

en dietary fiber *n*; dietary fibre *n*

CONCEPTES GENERALS. Carbohidrat polimèric amb tres o més unitats monomèriques present en aliments d'origen vegetal, que resisteix l'acció dels enzims digestius i no és digerit ni absorbit en l'intestí prim.

Nota: 1. Actualment es coneixen diverses substàncies d'origen vegetal amb diferents propietats químiques i que produeixen efectes fisiològics diversos que comparteixen les característiques de resistir l'acció dels enzims digestius i de no ser digerides ni absorbides en l'intestí prim, per la qual cosa també es consideren fibra alimentària.

2. Són aliments rics en fibra alimentària les fruites i les hortalisses, els llegums, la fruita seca, els cereals integrals i els seus derivats i els tubercles i les arrels que contenen fècula.

3. Pel fet que no és absorbida ni digerida per l'aparell digestiu humà, la fibra alimentària promou alguns efectes fisiològics beneficiosos, com ara la regulació del trànsit intestinal i dels nivells de colesterol i glucosa a la sang.

ficotoxina *n f*

veg. **biotoxina marina** *n f*

fitosanitari *n m*

veg. **producte fitosanitari** *n m*

fitostanol *n m*

veg. **estanol vegetal** *n m*

fitosterol *n m*

veg. **esterol vegetal** *n m*

floridura *n f*

es moho *n m*

fr moisissure *n f*

en mold *n*; mould *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Fong pluricel·lular d'estructura eucariòtica que viu en medis rics en matèria orgànica.

Nota: 1. Les floridures provoquen l'alteració dels aliments. Tanmateix, algunes s'utilitzen en la indústria alimentària de forma intencionada per a facilitar la transformació d'alguns aliments i per a dotar-los d'un gust i una textura característics, com és el cas d'alguns formatges.

2. La part externa d'una floridura és visible en l'aliment afectat en forma d'una capa pulverulenta i d'aspecte vellutat que es forma a la seva superfície, que també rep el nom de *floridura* (o *flor*).

fluoroimmunoanàlisi *n f*

veg. **fluoroimmunoassaig** *n m*

fluoroimmunoassaig *n m*

sin. compl. **fluoroimmunoanàlisi** *n f*

sigla **FIA** *n m*

es fluoroinmunoanálisis *n m*; FIA *n m*

fr méthode fluorométrique *n f*

en fluorescence immunoassay *n*; FIA *n*

ANÀLISI DEL RISC. Immunoassaig basat en la mesura de la fluorescència deguda a una molècula fluorescent unida a un anticòs o a un antigen, que és utilitzada com a indicador de la magnitud de la reacció antigen-anticòs.

Nota: El reactiu indicador en un fluoroimmunoassaig és la molècula fluorescent unida a un anticòs o a un antigen.

focus contaminant *n m*
veg. **focus d'emissió** *n m*

focus d'emissió *n m*

sin. compl. **focus contaminant** *n m*; **focus de contaminació** *n m*; **focus emissor** *n m*

es foco contaminador *n m*; foco contaminante *n m*; foco de emisión *n m*; foco emisor *n m*
fr source d'émission *n f*; source de pollution *n f*
en emission source *n*; point source *n*; pollution source *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Font d'alliberament de contaminants al medi ambient com a conseqüència d'una activitat, d'un procés o d'una operació.

focus de contaminació *n m*
veg. **focus d'emissió** *n m*

focus emissor *n m*
veg. **focus d'emissió** *n m*

fòmit *n m*

es fómite *n m*
fr fomite *n m*; matière contaminée *n f*
en fomes *n*; fomite *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Objecte inert que pot esdevenir un focus de transmissió d'infeccions com a conseqüència dels microorganismes patògens que té adherits a la superfície.

fong *n m*

es hongo *n m*
fr champignon *n m*
en fungus *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Organisme unicel·lular o pluricel·lular d'estructura eucariòtica que s'alimenta per absorció de la matèria orgànica present en el medi i es reproduïx sexualment o asexualment.

Nota: 1. Els fongs es reproduïxen per mitjà d'espores, les quals poden ser transportades per l'aire, l'aigua o els insectes i poden arribar als aliments a través dels cultius i els animals.

2. Tipus: Es poden dividir en llevats, floridures i bolets.

3. En funció del seu comportament en els aliments, els fongs poden tenir una acció beneficiosa o perjudicial i, fins i tot, tòxica. En la seva versió beneficiosa, alguns són utilitzats per la indústria alimentària per a elaborar diferents aliments (formatge, iogurt, pa, cervesa, etc.) que són el resultat de convertir un producte natural en un de fermentat. Tanmateix, existeixen espècies de fongs que són responsables d'algunes alteracions dels aliments. En la seva versió perjudicial, són considerats un perill biològic.

4. Alguns fongs microscòpics tenen la capacitat de produir micotoxines sota determinades condicions de temperatura i humitat.

5. Els principals gèneres de fongs productors de micotoxines són *Aspergillus*, *Claviceps*, *Fusarium* i *Penicillium*.

fraud alimentari *n m*

es fraude alimentario *n m*
fr fraude alimentaire *n f*
en food fraud *n*

CONCEPTES GENERALS. Engany intencionat en la composició d'un aliment com a conseqüència de l'adulteració de l'aliment o de la difusió d'informacions falses en l'etiquetatge o en la publicitat.

ftalats *n m pl*

es ftalatos *n m pl*
fr phtalates *n m pl*
en phthalates *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt dels èsters o les sals de l'àcid ftàlic.

Nota: 1. Utilització: Els ftalats s'utilitzen per a donar flexibilitat a determinats plàstics rígids i tenen aplicació en una àmplia varietat de productes industrials i de consum, inclosos alguns plàstics autoritzats per a estar en contacte amb els aliments.

2. Presència en el medi ambient i exposició per via alimentària: Per les seves característiques químiques, els ftalats poden alliberar-se dels productes que en contenen i migrar cap al medi ambient o cap als aliments. La via d'exposició principal de les persones als ftalats és l'alimentària, a través de la ingesta de partícules de ftalats presents en el medi ambient que es poden dipositar en els aliments o del contacte dels aliments amb materials durant el procés de producció i d'embalatge.

3. Efectes en la salut humana: Actualment, es consideren disruptors endocrins i es relacionen amb efectes negatius sobre la reproducció i el desenvolupament del fetus i amb efectes tòxics en el feto, per la qual cosa la Unió Europea ha establert límits específics per a la migració de ftalats a objectes de plàstic en contacte amb aliments.

fumatge *n m*

es ahumado *n m*
fr fumage *n m*
en smoking *n*

CONCEPTES GENERALS. Tècnica de conservació, de transformació i d'aromatització d'aliments consistent a sotmetre un aliment a l'acció del fum.

fumonisines *n f pl*

es fumonisinas *n f pl*
fr fumonisines *n f pl*
en fumonisins *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Família de micotoxines produïdes per determinades espècies de fongs del gènere *Fusarium*, principalment *Fusarium verticillioides* i *Fusarium proliferatum*.

Nota: 1. Tipus: Les fumonisines es divideixen en cinc grups: A, B, C, P i H. Les fumonisines del grup B són les més comunes en la natura i, dins d'aquest grup, la més freqüent és la fumonisina B1, encara que també s'han detectat la fumonisina B2 i la fumonisina B3 en els aliments.

2. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum de blat de moro i aliments derivats.

3. Efectes en la salut humana: L'exposició a fumonisines s'ha associat a diversos efectes clínics en les persones, com ara càncer d'esòfag i de fetge o defectes del tub neural, si bé, en aquests moments, no hi ha estudis concloents que n'aportin evidència.

funció tecnològica *n f*

es función tecnológica *n f*, propósito tecnológico *n m*
fr fonction technologique *n f*
en technological function *n*; technological purpose *n*

ANÀLISI DEL RISC. Funció tècnica que una substància fa en un aliment durant el procés d'elaboració o conservació.

Nota: 1. Desenvolupen funcions tecnològiques els additius alimentaris, les aromes, els coadjuvants tecnològics i els enzims alimentaris.

2. Són exemples de funcions tecnològiques aromatitzar, clarificar, conservar, donar color o sabor a un aliment, donar una textura o una consistència específica a un aliment, espessir, facilitar l'expulsió d'un aliment d'un envàs o regular l'acidesa.

3. Els additius alimentaris es classifiquen en classes funcionals segons la funció tecnològica que fan en els aliments.

furan *n m*

es furano *n m*
fr furane *n m*; furanne *n m*
en furan *n*
for C₄H₄O

PERILLS ALIMENTARIS. Compost orgànic heterocíclic consistent en un anell aromàtic de cinc membres amb quatre àtoms de carboni i un d'oxigen, que es presenta com un líquid incolor, inflamable i molt volàtil.

Nota: 1. Tipus de contaminant: El furan pot ser present en els aliments com a contaminant de procés, ja que es forma durant el tractament dels aliments amb calor intensa per degradació dels components naturals dels aliments. En aquests processos, també es poden formar compostos derivats del furan, com el metilfuran.

2. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum de cafè torrat, cervesa, sopes instantànies, suc de fruites i farinetes infantils.

3. Efectes en la salut humana: S'absorbeix en el tracte gastrointestinal i les quantitats més grans de furan es troben al fetge. S'ha observat que el furan és cancerigen en animals d'experimentació, però no s'ha demostrat que ho sigui per a les persones.

furans *n m pl*
 sin. **dibenzofurans policlorats** *n m pl*

gas d'envasament *n m*

es gas de envasado *n m*
fr gaz d'emballage *n m*
en packaging gas *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari consistent en un gas que s'introdueix en

un envàs abans o després de col·locar-hi un aliment, o mentre s'hi col·loca, per a millorar-ne la conservació.

Nota: Un gas d'envasament és un gas diferent de l'aire.

gas propel·lent *n m*

es gas propelente *n m*; gas propulsor *n m*
fr gaz propulseur *n m*; propulseur *n m*
en propellant *n*; propellant gas *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari consistent en un gas que s'utilitza per a expulsar un aliment d'un envàs.

gasificant *n m*

es gasificante *n m*
fr poudre à lever *n m*
en raising agent *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari que desprèn diòxid de carboni en ser escalfat o en entrar en contacte amb aigua de manera que contribueix a donar una textura adequada a un aliment i n'augmenta el volum.

GBPH *n f*
 veg. **guia de bones pràctiques d'higiene** *n f*

GC *n f*
 veg. **cromatografia de gasos** *n f*

gelificant *n m*

es gelificante *n m*
fr gélifiant *n m*
en gelling agent *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari que dona una consistència de gel a un

aliment.

genotipatge *n m*

sin. **genotipificació** *n f*

es genotipado *n m*; genotipaje *n m*

fr génotypage *n m*

en gene typing *n*; genotyping *n*

CONCEPTES GENERALS. Determinació de la constitució genètica d'un organisme.

genotipificació *n f*

sin. **genotipatge** *n m*

genotòxic *n m*

es genotóxico *n m*

fr génotoxique *n m*

en genotoxic *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Substància genotòxica.

genotòxic -a *adj*

es genotóxico -ca *adj*

fr génotoxique *adj*

en genotoxic *adj*

PERILLS ALIMENTARIS. Que pot danyar el material genètic d'una cèl·lula.

genotoxicitat *n f*

es genotoxicidad *n f*

fr génotoxicité *n f*

en genotoxicity *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Capacitat d'un agent físic, químic o biològic de danyar el material genètic d'una cèl·lula.

gestió de residus *n f*

es gestión de residuos *n f*

fr gestion des déchets *n f*

en waste management *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt d'activitats que comprèn la recollida, el transport, l'emmagatzematge, la valorització, la deposició de rebuigs i la comercialització dels residus.

gestió del risc *n f*

es gestión del riesgo *n f*

fr gestion du risque *n f*

en risk management *n*

ANÀLISI DEL RISC. Procés de tria de les opcions més adequades per a garantir la salut de la població i, si escau, de selecció i aplicació de les opcions més apropiades de prevenció i control, tenint en compte l'avaluació del risc i altres factors pertinents.

Nota: 1. En la gestió del risc també es prenen en consideració factors econòmics, socials i mediambientals per a decidir les opcions més apropiades de prevenció i control del risc.

2. La gestió del risc té una base política, mentre que l'avaluació del risc té una base científica.

3. La gestió del risc és un dels elements de l'anàlisi del risc, juntament amb l'avaluació del risc i la comunicació del risc.

Giardia duodenalis *n f*

veg. **Giardia lamblia** *n f*

Giardia intestinalis *n f*

veg. **Giardia lamblia** *n f*

Giardia lamblia *n f*

sin. compl. **Giardia duodenalis** *n f*, **Giardia intestinalis** *n f*

es Giardia duodenalis n f, Giardia intestinalis n f, Giardia lamblia n f
fr Giardia duodenalis n f, Giardia intestinalis n f, Giardia lamblia n f
en Giardia duodenalis n, Giardia intestinalis n, Giardia lamblia n
nc Giardia duodenalis, Giardia intestinalis, Giardia lamblia

PERILLS ALIMENTARIS. Protozou flagel·lat, paràsit obligat, de cicle directe, del gènere *Giardia*, de la família dels hexamítids, que pot causar giardiosi.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: L'hoste únic (l'ésser humà i animals mamífers terrestres i marins) elimina els cists per la femta, els quals són resistents a temperatures baixes i a productes químics, i poden ser viables durant setmanes fora de l'hoste.

2. Reservoir i localització habitual: L'intestí prim de l'ésser humà i d'animals mamífers. Amb les condicions adequades, els cists poden viure fins a 3 mesos a l'aigua.

3. Grup de risc: Qualsevol persona, si bé afecta sobretot a infants, per als quals les implicacions clíniques són més rellevants. La infecció crònica i simptomàtica és més habitual en adults.

4. Transmissió per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'aigua contaminada o, secundàriament, d'aliments, sobretot aliments crus o poc cuits contaminats per aigua contaminada o per persones infectades.

glícid *n m*

sin. compl. **carbohidrat** *n m*; **glúcid** *n m*,
hidrat de carboni *n m*; **sacàrid** *n m*

es carbohidrato *n m*; glúcido *n m*; hidrato de carbono *n m*; sacárido *n m*
fr carbohydrate *n m*; glucide *n m*;
 hydrate de carbone *n m*; saccharide *n m*
en carbohydrate *n*; glucide *n*; saccharide *n*

CONCEPTES GENERALS. Macronutrient

imprescindible per al desenvolupament correcte de l'organisme, que constitueix una font important d'energia, utilitzable directament o emmagatzemable en forma de greix, i que intervé en la constitució de les molècules estructurals fonamentals.

glicidol *n m*

es glicidol *n m*
fr glycidol *n m*
en glycidol *n*
for C₃H₆O₂

PERILLS ALIMENTARIS. Compost orgànic format per un epòxid i un grup alcohol que es presenta com un líquid viscos i molt inestable.

Nota: 1. El glicidol és un subproducte de la metabolització dels èsters glicídics.

2. Tipus de contaminant: Es considera un contaminant de procés.

3. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'olis i greixos vegetals refinats, per exemple, l'oli de palma.

4. Efectes en la salut humana: És irritant per a la pell, els ulls, les mucoses i el tracte respiratori superior. També té capacitat de danyar l'ADN i actualment està classificat com a probable agent cancerigen en les persones.

glicirrizina *n f*

veg. **àcid glicirrízic** *n m*

glicòcids cianogènics *n m pl*

sin. compl. **glicòsids cianògens** *n m pl*

es glicósidos cianogénicos *n m pl*,
 glicósidos cianogénicos *n m pl*, glicósidos cianógenos *n m pl*, glucósidos cianogénicos *n m pl*, glucósidos cianogénicos *n m pl*, glucósidos cianógenos *n m pl*
fr glucosides cyanogènes *n m pl*,
 glucosides cyanogéniques *n m pl*,

glycosides cyanogènes *n m pl*, glycosides cyanogénétiques *n m pl*, glycosides cyanogéniques *n m pl*
en cyanogen glucosides *n pl*, cyanogen glycosides *n pl*, cyanogenic glucosides *n pl*, cyanogenic glycosides *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt de toxines constituïdes per una aglicona, un sucre i una molècula d'àcid cianhídric, produïdes com a metabòlits secundaris per determinades plantes com a mecanisme de defensa davant de fongs, insectes i altres animals.

Nota: 1. Algunes plantes que produeixen glicòsids cianògens, com, per exemple, la iuca, són de consum per a les persones, però han de ser processades adequadament, ja que, en ingerir-les, els glicòsids cianògens s'hidrolitzen i s'allibera àcid cianhídric, que és un dels tòxics coneguts d'acció més ràpida i potent.

2. Presència en els aliments: Els pinyols d'albercoc, les ametlles amargues i la iuca, entre d'altres, poden contenir una concentració elevada de glicòsids cianògens, especialment d'amigdalina. La presència d'amigdalina en els albercocs no comporta cap risc significatiu per a la salut de les persones, ja que es troba a l'interior del pinyol i, per tant, no té contacte amb la polpa que s'ingereix. En les ametlles amargues i en la iuca, l'amigdalina s'elimina per mitjà d'un tractament tèrmic perquè l'aliment sigui segur per a consumir.

glicòsids cianògens *n m pl*
 veg. **glicòsids cianogènics** *n m pl*

glúcid *n m*
 veg. **glícid** *n m*

gluten *n m*

es gluten *n m*
fr gluten *n m*
en gluten *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Substància proteica del blat i d'altres cereals formada per

glutenina, gliadina i altres proteïnes, que dona a la massa una consistència elàstica i resistent.

Nota: 1. El gluten és aglutinant i s'empra com a substitut del midó.

2. La ingesta de gluten pot provocar diferents patologies en determinades persones, com ara celiaquia, al·lèrgia alimentària als cereals que contenen gluten i sensibilitat al gluten no celíaca.

3. Els cereals que contenen gluten són el blat (incloses l'espelta i el blat de Khorasan), la civada i les seves varietats híbrides, l'ordi, el sègol i el triticale.

grup de risc *n m*
 sin. compl. **grup vulnerable** *n m*, **població de risc** *n f*, **població vulnerable** *n f*

es grupo de riesgo *n m*, grupo vulnerable *n m*, población de riesgo *n f*, población vulnerable *n f*
fr groupe à risque *n m*, groupe vulnérable *n m*
en risk group *n*, risk population *n*, vulnerable group *n*

ANÀLISI DEL RISC. Població amb una probabilitat més elevada de contraure una malaltia o de desenvolupar un problema de salut, a causa d'alguna característica compartida, ja sigui biològica, ambiental o cultural.

Nota: Són grups de risc les embarassades, els lactants, les persones immunodeprimides o la gent gran.

grup vulnerable *n m*
 veg. **grup de risc** *n m*

guia de bones pràctiques d'higiene *n f*
 sigla **GBPH** *n f*

es guía de prácticas correctas de higiene *n f*, GPCH *n f*

fr guide des bonnes pratiques d'hygiène
n f, GBPH *n f*
en guide to good hygiene practices *n*,
 GGHP *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt de normes i recomanacions d'higiene que pot adoptar voluntàriament un establiment alimentari com a mitjà adequat per a dur a terme les activitats d'autocontrol.

Nota: Els diversos sectors alimentaris elaboren habitualment la guia de bones pràctiques d'higiene a través de les associacions que els representen i les valida posteriorment l'autoritat competent.

HAP *n m pl*
 veg. hidrocarburs aromàtics policíclics *n m pl*

HCB *n m*
 veg. hexaclorobenzè *n m*

helmint *n m*

es helminto *n m*
fr helminthe *n m*
en helminth *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Cuc, especialment cuc intestinal, paràsit de l'ésser humà i d'animals.

Nota: 1. La forma infestant dels helmints pot presentar-se lliure en el medi o estar integrada en teixits de l'hoste intermediari.

2. Els helmints rellevants en seguretat alimentària són els nematodes dels gèneres *Anisakis*, *Eustrongylides* i *Trichinella* i les espècies *Ascaris lumbricoides* i *Trichuris trichiura*, i els cestodes dels gèneres *Diphyllobothrium* i *Taenia*.

3. Els helmints són un perill biològic.

HEV *n m*

veg. **virus de l'hepatitis E** *n m*

hexaclorobenzè *n m*
 sigla **HCB** *n m*

es hexaclorobenceno *n m*; HCB *n m*
fr hexachlorobenzène *n m*; HCB *n m*
en hexachlorobenzene *n*; HCB *n*
 for C₆Cl₆

PERILLS ALIMENTARIS. Compost organoclorat derivat del benzè format per substitució dels sis àtoms d'hidrogen per sis àtoms de clor.

Nota: 1. Formació: Es genera de forma intencionada en la indústria química, per exemple, en la formulació d'insecticides, o com a subproducte en la incineració de residus. Actualment l'ús històric que havia tingut com a fungicida en conreus està prohibit a la Unió Europea.

2. Tipus de contaminant: Es considera un contaminant orgànic persistent. És molt poc soluble en aigua i molt soluble en els greixos, per la qual cosa és molt persistent en el medi ambient i és objecte de bioacumulació i bioamplificació al llarg de la cadena tròfica.

3. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'aliments d'origen animal rics en greixos, i també de llavors de carabassa i d'altres vegetals de la família de les cucurbitàcies.

4. Efectes en la salut humana: La intoxicació per hexaclorobenzè pot provocar un quadre anomenat *porfíria cutània tardana*, que es caracteritza per lesions a la pell i dany hepàtic, entre altres símptomes. L'hexaclorobenzè està classificat com a possible cancerigen per a les persones.

hidrat de carboni *n m*
 veg. glícid *n m*

hidrocarburs aromàtics policíclics *n m pl*
 sigla **HAP** *n m pl*

es hidrocarburos aromáticos policíclicos *n*
m pl, HAP *n m pl*
fr hydrocarbures aromatiques
 polycycliques *n m pl*, HAP *n m pl*
en polycyclic aromatic hydrocarbons *n pl*,
 polynuclear aromatic hydrocarbons *n pl*,
 PAH *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt de compostos orgànics constituïts per dos o més anells de benzè, en el qual dos anells adjacents tenen dos àtoms de carboni en comú.

Nota: 1. Formació: Es formen durant la combustió incompleta de matèria orgànica (carbó, petroli, gasolina, escombraries, etc.) o d'altres substàncies orgàniques, com el tabac i productes animals i vegetals. També es generen en fenòmens naturals en què hi ha combustió de matèria orgànica, com incendis forestals i erupcions volcàniques.

2. Presència en els aliments: Els hidrocarburs aromàtics policíclics presents en els aliments poden provenir de la contaminació ambiental, a partir de la qual es poden acumular en el sòl i l'aigua i, consegüentment, en els animals i els cultius. També poden provenir de determinats procediments, tant domèstics com industrials, sobre els aliments, com l'assecatge de cereals i les tècniques de cocció a alta temperatura (fumatge, torrada, brasa, planxa, etc.) aplicades a aliments rics en greixos.

3. Efectes en la salut humana: Generalment, els hidrocarburs aromàtics policíclics es troben com a mescla de dos o més compostos amb proporcions variables i canviants, per la qual cosa el coneixement dels efectes que té l'exposició a cada hidrocarbur aromàtic policíclic individual en la salut de les persones és molt limitat. Tanmateix, hi ha un grup de dotze hidrocarburs aromàtics policíclics que estan classificats com a probables cancerígens genotòxics.

4. Un conjunt rellevant d'hidrocarburs aromàtics policíclics són els naftalens policlorats.

hidrocultiu *n m*
 veg. **hidroponia** *n f*

hidroponia *n f*
 sin. compl. **conreu sense sòl** *n m*, **cultiu hidropònic** *n m*, **hidrocultiu** *n m*

es cultivo hidropónico *n m*, cultivo sin suelo *n m*, hidroculutura *n f*, hidroponía *n f*
fr culture hors sol *n f*, culture hydroponique *n f*, hydroculture *n f*, hydroponie *n f*, hydroponique *n f*
en hydroponic cultivation *n*, hydroponic culture *n*, hydroponics *n*, soil-less cultivation *n*, water culture *n*

CONCEPTES GENERALS. Cultiu de plantes en aigua i una solució de nutrients minerals dissolts en què s'utilitza un suport o substrat inert per a mantenir-les dretes.

higiene alimentària *n f*
 sin. compl. **higiene dels aliments** *n f*

es higiene alimentaria *n f*, higiene de los alimentos *n f*
fr hygiène alimentaire *n f*, hygiène des denrées alimentaires *n f*
en food hygiene *n*, food sanitation *n*

ANÀLISI DEL RISC. Conjunt de condicions i pràctiques individuals o col·lectives que persegueixen controlar els perills alimentaris i garantir la seguretat microbiològica dels aliments.

higiene alimentària *n f*
 sin. compl. **higiene dels aliments** *n f*

es higiene alimentaria *n f*, higiene de los alimentos *n f*
fr hygiène alimentaire *n f*, hygiène des denrées alimentaires *n f*
en food hygiene *n*, food sanitation *n*

CONCEPTES GENERALS. Ciència que descriu els principis, els mètodes i les pràctiques higièniques adequades de manipulació, preparació i emmagatzematge d'aliments

per a garantir-ne la seguretat microbiològica.

higiene dels aliments *n f*
veg. **higiene alimentària** *n f*

higiene dels aliments *n f*
veg. **higiene alimentària** *n f*

higienització *n f*

es higienización *n f*
fr hygiénisation *n f*
en hygienization *n*, hygienisation *n*

ANÀLISI DEL RISC. Conjunt de procediments de conservació de la llet basats en l'aplicació de calor amb la finalitat de destruir una part o la totalitat dels microorganismes que conté sense alterar-ne la qualitat ni les característiques organolèptiques.

Nota: La higienització s'aplica en l'appertització, l'esterilització, l'esterilització UHT, la pasteurització i la uperització de la llet.

histamina *n f*

es histamina *n f*
fr histamine *n f*
en histamine *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Amina biogènica formada per degradació de l'aminoàcid histidina i present de forma natural en l'organisme, la qual produeix la dilatació dels vasos sanguinis, la contracció de la musculatura llisa i l'estimulació de la secreció gàstrica, i també és alliberada per les cèl·lules del sistema immunitari en les reaccions al·lèrgiques.

Nota: 1. Formació: La histamina també es pot generar en els aliments per l'acció dels microorganismes presents en els mateixos aliments. A més, la formació d'histamina en els

aliments s'associa a manca d'higiene en el procés de fabricació o a una refrigeració inadequada durant l'emmagatzematge i la distribució.

2. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'aliments que poden contenir histamina en concentracions altes, com ara el peix blau, les conserves de peix, els embotits, el formatge, el vi i la cervesa.

3. Efectes en la salut humana: Algunes persones tenen una sensibilitat més gran a la presència d'histamina en els aliments a causa d'un dèficit enzimàtic que dificulta que la metabolitzin, de manera que poden presentar símptomes d'inflamació a baixes exposicions.

homologació *n f*

es homologación *n f*
fr homologation *n f*
en approval *n*

ANÀLISI DEL RISC. Certificació oficial que un determinat proveïdor compleix els requisits establerts oficialment per a proveir un determinat producte o servei.

humectant *n m*

es humectante *n m*
fr humectant *n m*
en humectant *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari higroscòpic que s'afegeix a determinats aliments per a retenir-ne l'aigua, retardar-ne l'asseccament i mantenir-ne la textura inicial o, en el cas dels productes en pols, afavorir-ne la dissolució en un medi aquós.

IA *n f*

veg. **ingesta adequada** *n f*

ID *n f*

veg. **immunodifusió** *n f*

IDA *n f*veg. **ingesta diària admissible** *n f***identificació del perill** *n f**es* identificación del peligro *n f**fr* identification du danger *n f**en* hazard identification *n*

ANÀLISI DEL RISC. Fase de l'avaluació del risc consistent a reconèixer els perills alimentaris que poden estar presents en els aliments o en un grup d'aliments.

Nota: La identificació del perill és la primera fase de l'avaluació del risc. La segona és la caracterització del perill, la tercera és l'avaluació de l'exposició i la quarta és la caracterització del risc.

identificació per radiofreqüència *n f*
sigla **RFID** *n f**es* identificación por radiofrecuencia *n f*,
RFID *n f**fr* identification par radiofréquence *n f*,
RFID *n f**en* radio frequency identification *n*, **RFID**
n

CONCEPTES GENERALS. Tècnica que permet transmetre informació a distància gràcies a una etiqueta intel·ligent enganxada a un producte alimentari que emmagatzema dades codificades i les envia per mitjà d'ones de radiofreqüència a un lector extern.

Nota: 1. La identificació per radiofreqüència permet incorporar a un producte alimentari les dades requerides per la normativa de seguretat alimentària, com ara el número de lot o la data de caducitat, o altres dades d'interès per a l'operador alimentari, de manera que se'n pot obtenir la traçabilitat total.

2. La sigla *RFID* correspon a l'equivalent anglès *radio frequency identification*

('identificació per radiofreqüència').

IDPT *n f*veg. **ingesta diària provisional tolerable** *n f***IDT** *n f*veg. **ingesta diària tolerable** *n f***IF** *n f*veg. **immunofluorescència** *n f***immissió** *n f**es* inmisión *n f**fr* immission *n f**en* immission *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Introducció, en quantitat significativa, d'un o més contaminants procedents de diversos focus d'emissió en un medi determinat.

Nota: La immissió es pot analitzar en termes de concentració de substàncies contaminants en un punt i en un moment concrets.

immobilització *n f**es* inmovilización *n f**fr* immobilisation *n f**en* detention *n*

ANÀLISI DEL RISC. Mesura cautelar adoptada per l'autoritat competent consistent a aturar la distribució d'un producte alimentari a causa d'un risc alimentari o d'un incompliment reglamentari abans que es posi a disposició del consumidor, mentre s'espera una decisió definitiva sobre la seva comercialització.

immunoanàlisi *n f*veg. **immunoassaig** *n m*

immunoassaig *n m*sin. compl. **assaig immunològic** *n m*,**immunoanàlisi** *n f**es* inmunoensayo *n m**fr* immunoessai *n m**en* immune assay *n*, immunoassay *n*

ANÀLISI DEL RISC. Tècnica d'anàlisi immunològica que permet detectar in vitro qualitativament o quantitativament molècules, prèviament marcades, considerades antigens o anticossos específics, mitjançant la reacció antígen-anticòs corresponent.

immunodifusió *n f*sigla **ID** *n f**es* inmunodifusión *n f*, ID *n f**fr* immunodiffusion *n f*, ID *n f**en* immunodiffusion *n*, ID *n*

ANÀLISI DEL RISC. Tècnica que permet detectar la precipitació de complexos antígen-anticòs basada en la difusió espontània de l'anticòs contingut en un antiserum i d'un antígen, que es mobilitzen l'un cap a l'altre en un gel hidròfil.

immunofluorescència *n f*sigla **IF** *n f**es* inmunofluorescencia *n f*, IF *n f**fr* immunofluorescence *n f*, IF *n f**en* immunofluorescence *n*, IF *n*

ANÀLISI DEL RISC. Tècnica que permet localitzar amb molta precisió un antígen en un teixit o en cèl·lules aïllades, gràcies al marcatge d'un anticòs específic amb un fluorocrom que no en modifica les propietats immunològiques.

in silico [la] *adj**es* in silico *adj**fr* in silico *adj**en* in silico *adj*

ANÀLISI DEL RISC. Dit d'una tècnica de recerca que es basa en una simulació informàtica, especialment en la investigació biològica i química.

Nota: Les tècniques analítiques in silico permeten accelerar el descobriment dels possibles efectes toxicològics, o d'un altre tipus, d'una substància.

in vitro *adj**es* in vitro *adj**fr* in vitro *adj**en* in vitro *adj*

ANÀLISI DEL RISC. Dit d'una tècnica de recerca que es basa en l'estudi de cèl·lules o teixits extrets d'organismes vius en un medi artificial.

Nota: Les tècniques analítiques in vitro permeten avaluar l'activitat beneficiosa d'un aliment, dels seus components o d'un additiu alimentari.

in vivo *adj**es* in vivo *adj**fr* in vivo *adj**en* in vivo *adj*

ANÀLISI DEL RISC. Dit d'una tècnica de recerca en què els processos s'estudien en animals.

Nota: Les tècniques analítiques in vivo permeten avaluar les propietats biològiques d'un aliment, els seus components o d'un additiu alimentari, així com la seva possible toxicitat aguda, crònica o subcrònica.

inactivació *n f*

es inactivación *n f*
fr inactivation *n f*
en inactivation *n*

CONCEPTES GENERALS. Destrucció dels bacteris d'un aliment mitjançant diversos procediments que permeten preservar-ne les qualitats organolèptiques desitjades.

Nota: Diverses tècniques de conservació d'aliments es basen en la inactivació, com per exemple l'alta pressió hidroestàtica, l'appertització, l'esterilització, l'esterilització UHT, la irradiació o la uperització.

incertesa científica *n f*

es incertidumbre científica *n f*
fr incertitude scientifique *n f*
en scientific uncertainty *n*

ANÀLISI DEL RISC. Manca de coneixement científic suficient per a l'avaluació d'un risc alimentari.

Nota: 1. Hi ha incertesa científica en cas de dades insuficients, variabilitat estadística o proves contradictòries, entre d'altres motius.

2. En cas d'incertesa científica, s'aplica el principi de precaució per a la gestió del risc.

incidència *n f*

es incidencia *n f*
fr incidence *n f*
en incidence *n*

CONCEPTES GENERALS. Nombre de casos nous d'una malaltia determinada que apareixen en un grup o una població durant un període de temps concret.

indicador *n m*

es indicador *n m*
fr indicateur *n m*
en indicator *n*

CONCEPTES GENERALS. Paràmetre que permet conèixer totalment o parcialment l'estat d'un fenomen o d'un procés i la seva magnitud, i també mesurar els canvis que pot presentar en un moment determinat o bé al llarg del temps.

Nota: Un indicador també pot ser una variable o un marcador, i permet avaluar la mesura en què s'assoleixen els objectius en l'execució d'un pla, un projecte, un programa o una activitat. Es basa en percentatges, taxes o altres elements quantificables per a poder fer comparacions.

indústria agroalimentària *n f*

es industria agroalimentaria *n f*
fr agroalimentaire *n m*; industrie agroalimentaire *n f*, IAA *n f*
en agri-food industry *n*; agro-food industry *n*; agrifood industry *n*

CONCEPTES GENERALS. Indústria que elabora, transforma, prepara, conserva i envasa productes agroalimentaris per al consum humà i animal.

indústria alimentària *n f*

es industria alimentaria *n f*
fr industrie alimentaire *n f*
en food industry *n*

CONCEPTES GENERALS. Indústria que elabora, transforma, prepara, conserva i envasa productes alimentaris per al consum humà i animal.

infecció alimentària *n f*

es infección alimentaria *n f*
fr infection alimentaire *n f*, infection d'origine alimentaire *n f*
en food infection *n*; foodborne infection *n*; food-borne infection *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Malaltia transmesa

per aliments en què l'agent causant ingerit és un microorganisme patògen amb capacitat de multiplicar-se activament dins l'organisme o de produir-hi elements tòxics que poden actuar com un antigen.

Nota: 1. Els microorganismes patògens poden ser bacteris (per exemple, *Campylobacter*, *Salmonella*, *Escherichia coli* o *Listeria monocytogenes*), virus (per exemple, els norovirus, els rotavirus i el virus de l'hepatitis A) o paràsits microscòpics (per exemple, *Giardia lamblia* o *Toxoplasma gondii*).

2. Les infeccions alimentàries s'engloben dins les toxiinfeccions alimentàries.

infestació alimentària *n f*

es infestación alimentaria *n f*
fr infestation alimentaire *n f*
en foodborne parasitic disease *n*;
 foodborne parasitic infection *n*; food-borne parasitic disease *n*; food-borne parasitic infection *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Malaltia transmesa per aliments en què l'agent causant ingerit és un paràsit macroscòpic.

Nota: Són paràsits macroscòpics, per exemple, els nematodes dels gèneres *Anisakis*, *Eustrongylides* i *Trichinella* i les espècies *Ascaris lumbricoides* i *Trichuris trichiura*, i els cestodes dels gèneres *Diphyllobothrium* i *Taenia*.

informació alimentària *n f*

es información alimentaria *n f*
fr information alimentaire *n f*
en food information *n*

CONCEPTES GENERALS. Informació relativa a un aliment que es posa a disposició del consumidor a través de l'etiquetatge, de materials complementaris o de qualsevol altre mitjà, incloses les noves tecnologies i la comunicació verbal.

infraestructura *n f*

es infraestructura *n f*
fr infrastructure *n f*
en infrastructure *n*

ANÀLISI DEL RISC. Sistema d'instal·lacions, d'equips i de serveis necessaris per al funcionament d'una organització.

ingesta adequada *n f*

sigla **IA** *n f*

es ingesta adecuada *n f*, **IA** *n f*
fr apport adéquat *n m*; **AA** *n m*
en adequate intake *n*, **AI** *n*

CONCEPTES GENERALS. Ingesta mitjana diària de nutrients que es considera que és adequada per a cobrir les necessitats nutritives d'una població sana típica.

Nota: La ingesta adequada s'utilitza per a fer recomanacions alimentàries quan no es disposa de prou dades per a calcular la necessitat mitjana.

ingesta diària admissible *n f*

sigla **IDA** *n f*

es ingesta diaria admisible *n f*; **IDA** *n f*
fr dose journalière admissible *n f*, **DJA** *n f*
en acceptable daily intake *n*, **ADI** *n*

ANÀLISI DEL RISC. Valor toxicològic que indica la ingesta màxima d'una substància present en els productes alimentaris o en l'aigua potable que una persona pot fer, en funció del seu pes, diàriament al llarg de tota la vida sense risc apreciable per a la salut.

Nota: 1. La ingesta diària admissible constitueix un dels valors de referència en seguretat alimentària, juntament amb la dosi de referència aguda i la ingesta diària tolerable. A diferència de la ingesta diària tolerable, la ingesta diària admissible es refereix tant a

substàncies afegides intencionadament als aliments o a l'aigua com a substàncies no afegides intencionadament.

2. La ingesta diària admissible s'expressa en mil·ligrams de la substància per quilogram de pes corporal i dia. Es calcula mitjançant assaigs en animals d'experimentació.

ingesta diària provisional tolerable *n f*
sigla **IDPT** *n f*

es ingesta diària provisional tolerable *n f*, IDPT *n f*
fr dose journalière tolérable provisoire *n f*, DJTP *n f*
en provisional tolerable daily intake *n*, PTDI *n*

ANÀLISI DEL RISC. Valor toxicològic corresponent a la ingesta diària tolerable d'una substància sobre la qual existeixen dades concloents que n'avalen l'ús a curt termini sense risc apreciable per a la salut, però no dades que n'avalin la seguretat al llarg de tota la vida.

ingesta diària tolerable *n f*
sigla **IDT** *n f*

es ingesta diària tolerable *n f*, IDT *n f*
fr dose journalière tolérable *n f*, DJT *n f*
en tolerable daily intake *n*, TDI *n*

ANÀLISI DEL RISC. Valor toxicològic que indica la ingesta màxima d'una substància present en els productes alimentaris o en l'aigua potable i no afegida intencionadament que una persona pot fer, en funció del seu pes, diàriament al llarg de tota la vida sense risc apreciable per a la salut.

Nota: 1. La ingesta diària tolerable constitueix un dels valors de referència en seguretat alimentària, juntament amb la dosi de referència aguda i la ingesta diària admissible. A diferència de la ingesta diària admissible, la ingesta diària tolerable es refereix només a les substàncies no afegides intencionadament als

aliments o a l'aigua.

2. La ingesta diària tolerable s'expressa en mil·ligrams de la substància per quilogram de pes corporal i dia. Es calcula mitjançant assaigs en animals d'experimentació.

ingesta màxima tolerable *n f*

es ingesta máxima tolerable *n f*
fr apport maximal tolérable *n m*
en tolerable upper intake level *n*

ANÀLISI DEL RISC. Valor toxicològic que indica el nivell més alt d'ingesta diària d'un nutrient per al qual és probable que no s'observi cap efecte advers per a la salut de la majoria de persones de la població general.

Nota: Per a establir la ingesta màxima tolerable es té en compte la ingesta de nutrients a través dels aliments, l'aigua, els productes enriquits o els suplementes.

ingesta setmanal provisional tolerable *n f*
sigla **ISPT** *n f*

es ingesta semanal provisional tolerable *n f*, ISPT *n f*
fr ingestion hebdomadaire tolérable provisoire *n f*, IHTP *n f*
en provisional tolerable weekly intake *n*, PTWI *n*

ANÀLISI DEL RISC. Valor toxicològic corresponent a la ingesta setmanal tolerable d'una substància sobre la qual existeixen dades concloents que n'avalen l'ús a curt termini sense risc apreciable per a la salut, però no dades que n'avalin la seguretat al llarg de tota la vida.

ingesta setmanal tolerable *n f*
sigla **IST** *n f*

es ingesta semanal tolerable *n f*, IST *n f*

fr dose hebdomadaire tolérable *n f*, DHT
n f
en tolerable weekly intake *n*, TWI *n*

ANÀLISI DEL RISC. Valor toxicològic que indica la ingesta màxima d'una substància present en els productes alimentaris o en l'aigua potable i no afegida intencionadament que una persona pot fer, en funció del seu pes, setmanalment al llarg de tota la vida sense risc apreciable per a la salut.

Nota: 1. L'expressió del valor toxicològic en una base setmanal permet emfasitzar la importància de l'efecte acumulatiu que pot comportar l'exposició a llarg termini a determinades substàncies.

2. La ingesta setmanal tolerable s'expressa en mil·ligrams de la substància per quilogram de pes corporal i setmana. Es calcula mitjançant assaigs en animals d'experimentació.

ingredient *n m*

es ingrediente *n m*
fr ingrédient *n m*
en ingredient *n*

CONCEPTES GENERALS. Substància afegida d'una manera intencionada a un producte alimentari que romandrà en el producte acabat, fins i tot en una forma modificada.

Nota: Els ingredients inclouen les aromes, els additius alimentaris, els enzims alimentaris i qualsevol component d'un ingredient compost.

ingredient tecnològic *n m*

es ingrediente tecnológico *n m*
fr ingrédient technologique *n m*
en technological ingredient *n*

ANÀLISI DEL RISC. Substància natural o sintètica que duu a terme una funció tecnològica.

Nota: Són ingredients tecnològics els additius

alimentaris, les aromes, els coadjuvants tecnològics i els enzims alimentaris.

innocu -òcua *adj*

es inocuo -cua *adj*
fr inoffensif -ive *adj*
en harmless *adj*; innocuous *adj*

CONCEPTES GENERALS. Que no perjudica.

innocuitat alimentària *n f* veg. **seguretat alimentària** *n f*

insecticida *n m*

es insecticida *n m*
fr insecticide *n m*
en insecticide *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Pesticida emprat per a eliminar insectes o controlar-ne la població.

inspecció *n f*

es inspección *n f*
fr inspection *n f*
en inspection *n*

ANÀLISI DEL RISC. Examen de qualsevol dels aspectes relatius als pinsos, els aliments i la salut i el benestar dels animals a càrrec d'un inspector oficial per a verificar que compleixen els requisits legals establerts en la legislació sobre pinsos i aliments i en la normativa sobre salut i benestar dels animals.

interval de calibratge *n m*

es intervalo de calibración *n m*; rango de calibración *n m*
fr intervalle d'étalonnage *n m*
en calibration interval *n*

ANÀLISI DEL RISC. Interval comprès entre el nivell inferior de quantificació i el nivell superior de quantificació per al qual es demostra que el procediment analític és adequat en relació amb la precisió, l'exactitud i la linealitat.

interval de confiança *n m*

es intervalo de confianza *n m*
fr intervalle de confiance *n m*
en confidence interval *n*

ANÀLISI DEL RISC. Interval de valors entre els quals existeix una probabilitat definida que hi estigui inclòs el valor real.

intervenció pública *n f*

es intervención pública *n f*
fr intervention publique *n f*
en public intervention *n*

ANÀLISI DEL RISC. Cadascuna de les actuacions que duu a terme un organisme públic amb la intenció d'assolir un objectiu de reducció d'un risc alimentari.

intolerància alimentària *n f*

es intolerancia a los alimentos *n f*,
 intolerancia alimentaria *n f*
fr intolérance alimentaire *n f*, intolérance aux aliments *n f*
en food intolerance *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Reacció adversa a aliments en què l'organisme és incapaç de digerir, metabolitzar o assimilar d'una manera natural un aliment o un component d'un aliment.

Nota: 1. La causa més comuna d'intolerància alimentària és la lactosa.

2. La intolerància alimentària, a diferència de l'al·lèrgia alimentària, no és conseqüència de la

reacció del sistema immunitari.

intoxicació alimentària *n f*

es intoxicación alimentaria *n f*
fr empoisonnement alimentaire *n m*,
 intoxication alimentaire *n f*
en food poisoning *n*, foodborne intoxication *n*, food-borne intoxication *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Malaltia transmesa per aliments en què l'agent causant ingerit és una toxina o una substància química tòxica.

Nota: 1. Una intoxicació alimentària pot ser produïda, per exemple, per les toxines dels bacteris *Bacillus cereus*, *Clostridium botulinum* o *Staphylococcus aureus*, per metalls com el mercuri i el plom, per metal·loides com l'arsènic o per compostos com les dioxines i els bifenils policlorats.

2. Les intoxicacions alimentàries s'engloben dins les toxiinfeccions alimentàries.

intoxicació histamínica *n f*

es intoxicación histamínica *n f*
fr intoxication histaminique *n f*
en histamine intoxication *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Intoxicació alimentària que es produeix pel consum d'aliments que contenen nivells elevats d'histamina.

Nota: 1. Una intoxicació histamínica s'associa principalment al consum de peix i de conserves de peix. També s'associa al consum de formatge, embotits i vi i altres begudes alcohòliques fermentades.

2. Efectes en la salut humana: Generalment, provoca un quadre benigne, amb símptomes similars a una reacció al·lèrgica lleu.

investigació epidemiològica *n f*

es investigación epidemiológica *n f*
fr recherche épidémiologique *n f*
en epidemiological research *n*

ANÀLISI DEL RISC. Investigació orientada a identificar l'origen i els factors contribuents d'una malaltia transmesa per aliments.

irradiació *n f*

es irradiación *n f*
fr irradiation *n f*
en irradiation *n*

CONCEPTES GENERALS. Tècnica de conservació d'aliments per inactivació consistent a sotmetre un aliment a l'acció de radiacions ionitzants.

Nota: 1. La irradiació requereix l'ús de fonts de radiacions ionitzants autoritzades, com els raigs gamma, els electrons o els raigs X, durant un temps específic per a millorar la seguretat alimentària i eliminar o reduir els agents patògens.

2. La irradiació d'aliments s'utilitza per a eliminar microorganismes patògens com ara *Escherichia coli*, *Campylobacter* i *Salmonella*. També redueix els bacteris responsables de la putrefacció, els insectes i els paràsits, i aconsegueix retardar la maduració de fruites i verdures.

3. La irradiació d'aliments està restringida legalment a casos molt concrets.

2-isopropiltioxantona *n f* sigla ITX *n f*

es 2-isopropiltioxantona *n f*; ITX *n f*
fr 2-isopropylthioxanthone *n f*; ITX *n f*
en 2-Isopropylthioxanthone *n*; ITX *n*
 for C₁₆H₁₄OS

PERILLS ALIMENTARIS. Compost aromàtic policíclic que és un component de la tinta per a imprimir l'embalatge d'aliments envasats.

Nota: 1. Presència en els aliments: Els aliments líquids que contenen greixos són els més propensos a la migració de 2-isopropiltioxantona, per exemple, llets infantils, salses i olis. En el cas d'aliments líquids no greixosos, com ara suc i nèctars, la migració de 2-isopropiltioxantona pot produir-se per factors com la presència d'olis de cítrics, fruites i fibres de cel·lulosa.

2. Efectes en la salut humana: L'any 2005, a Itàlia, es va difondre una alerta alimentària per la detecció de traces de 2-isopropiltioxantona en llets infantils. La contaminació es va produir per contacte entre la part externa de l'envàs, que està impresa, i la part interna durant la fase de bobinatge del cartó. Actualment, però, es considera que la 2-isopropiltioxantona no comporta efectes adversos per a la salut de les persones en les quantitats establertes en les avaluacions del risc.

ISPT *n f*

veg. ingesta setmanal provisional tolerable *n f*

IST *n f*

veg. ingesta setmanal tolerable *n f*

ITX *n f*

veg. 2-isopropiltioxantona *n f*

lactina *n f*

veg. lactosa *n f*

lactosa *n f*

sin. compl. lactina *n f*

es lactina *n f*; lactosa *n f*
fr lactose *n m*
en lactose *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Disacàrid de la llet constituït per glucosa i galactosa.

Nota: La incapacitat de metabolitzar la lactosa és una intolerància alimentària.

LC *n f*veg. **chromatografia de líquids** *n f***LD** *n m*veg. **límit de detecció** *n m***legislació alimentària** *n f**es* legislación alimentaria *n f**fr* législation alimentaire *n f**en* food legislation *n*

ANÀLISI DEL RISC. Conjunt de disposicions legals aplicables a les activitats i als productes alimentaris.

LFA *n m*veg. **prova de flux lateral** *n f***límit crític** *n m**es* límite crítico *n m**fr* limite critique *n f**en* critical limit *n*

ANÀLISI DEL RISC. Valor que diferencia l'acceptabilitat i la inacceptabilitat dels paràmetres mesurats en un punt crític de control.

Nota: Un límit crític permet determinar que un producte alimentari és segur si els paràmetres mesurats es mantenen dins dels valors establerts. En cas de detectar-hi desviacions, cal proposar una mesura correctora, ja que el producte alimentari pot ser potencialment perillós.

límit de detecció *n m*sigla **LD** *n m**es* límite de detección *n m*; **LD** *n m**fr* limite de détection *n f*; seuil dedétection *n m*; **SDD** *n m**en* detection limit *n*; limit of detection *n*;**LOD** *n*

ANÀLISI DEL RISC. Quantitat mínima d'una substància que pot ser detectada amb una certesa raonable mitjançant un mètode analític.

Nota: El límit de detecció d'un mètode analític, com també el límit de quantificació, ha de ser com més baix millor per a poder establir amb precisió la composició d'un producte alimentari, per exemple, la presència d'al·lèrgens.

límit de quantificació *n m*sigla **LOQ** *n m*; **LQ** *n m**es* límite de cuantificación *n m*; **LC** *n m*;**LOQ** *n m**fr* limite de quantification *n f*; seuil dequantification *n m*; **LOQ** *n f*; **LQ** *n f**en* limit of quantification *n*; **LOQ** *n*

ANÀLISI DEL RISC. Quantitat mínima d'una substància que pot ser determinada quantitativament amb una precisió raonable mitjançant un mètode analític.

Nota: 1. El límit de quantificació d'un mètode analític, com també el límit de detecció, ha de ser com més baix millor per a poder establir amb precisió la composició d'un producte alimentari, per exemple, la presència d'al·lèrgens.

2. La sigla **LOQ** correspon a l'equivalent anglès *limit of quantification* ('límit de quantificació').

límit inferior de quantificació *n m*sigla **LIQ** *n m**es* límite inferior de cuantificación *n m*;**LIC** *n m**fr* limite inférieure de quantification *n f*;**LIQ** *n f**en* lower limit of quantitation *n*; **LLOQ** *n*

ANÀLISI DEL RISC. Concentració més baixa d'un anàlit en una mostra que pot determinar-se quantitativament amb una exactitud i una precisió acceptables en les

condicions experimentals establertes.

límit màxim de residus *n m*

sigla **LMR** *n m*

es límite máximo de residuos *n m*, LMR *n m*

fr limite maximale de résidus *n f*, LMR *n f*

en maximum residue level *n*, MRL *n*

ANÀLISI DEL RISC. Concentració màxima de residus d'un producte, generalment un producte fitosanitari o un medicament veterinari, que és permesa legalment en aliments i pinsos.

Nota: El límit màxim de residus s'estableix a partir dels valors de seguretat i les avaluacions del risc acumulatiu d'un aliment.

límit superior de quantificació *n m*

sigla **LSQ** *n m*

es límite superior de cuantificación *n m*, LSC *n m*

fr limite supérieure de quantification *n f*, LSQ *n f*

en upper limit of quantification *n*, ULOQ *n*

ANÀLISI DEL RISC. Concentració més alta d'un anàlit en una mostra que pot determinar-se quantitativament amb una exactitud i una precisió acceptables en les condicions experimentals establertes.

liofilització *n f*

es criodesecación *n f*, liofilización *n f*

fr cryodessiccation *n f*, lyophilisation *n f*

en freeze-drying *n*, lyophilization *n*

CONCEPTES GENERALS. Tècnica de conservació i de transformació d'aliments consistent a congelar un aliment ràpidament a una temperatura molt baixa i deshidratar-lo després al buit.

Nota: 1. La liofilització provoca una disminució

de l'activitat de l'aigua.

2. La liofilització té lloc durant la fase de transformació de la cadena alimentària.

lípid *n m*

es lípido *n m*

fr lipide *n m*

en lipid *n*

CONCEPTES GENERALS. Macronutrient imprescindible per al desenvolupament correcte de l'organisme, constituït per una substància orgànica soluble en dissolvents orgànics no polars, que constitueix una font important d'energia.

Nota: 1. En els organismes els lípids tenen funcions de reserva d'energia, formació de membranes cel·lulars i formació d'hormones.

2. En els aliments hi ha fonamentalment tres tipus de lípids: greixos o olis, fosfolípids i èsters de colesterol.

LIQ *n m*

veg. **límit inferior de quantificació** *n m*

listèria monocitògena *n f*

es listeria monocitògena *n f*

fr *Listeria monocytogenes* *n f*

en *Listeria monocytogenes* *n*

nc *Listeria monocytogenes*

PERILLS ALIMENTARIS. Bacteri grampositiu, anaerobi facultatiu, mòbil, en forma de bacil, del gènere *Listeria*, de la família de les listeriàcies, que pot causar listeriosi.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: Entre 30°C i 37°C de temperatura, si bé es multiplica d'una manera normal a temperatures fins a 4°C i pot multiplicar-se més lentament en condicions extremes entre -2°C i 4°C. Pot suportar la congelació, és resistent a condicions seques i pot créixer en ambients humits i amb poc oxigen.

2. **Reservori i localització habitual:** El sòl, farratges, aliments i fems d'animals, així com superfícies de treball, estris i equips.

3. **Grup de risc:** Dones gestants, nadons, gent gran i persones immunodeprimides.

4. **Transmissió per via alimentària:** Associada, principalment, al consum d'aliments contaminats, tant d'origen animal com d'origen vegetal, i de productes làctics no pasteuritzats.

llaurador | llauradora *n m, f*
veg. **agricultor | agricultora** *n m, f*

llevat *n m*

es levadura *n f*
fr levure *n f*
en yeast *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Fong unicel·lular que produeix enzims capaços de provocar canvis bioquímics en productes naturals orgànics.

Nota: 1. Els llevats provoquen l'alteració dels aliments. Tanmateix, alguns s'utilitzen en la indústria alimentària de forma intencionada per a facilitar la transformació d'alguns aliments i per a dotar-los d'un gust i una textura característics, com és el cas del pa, d'alguns formatges i altres productes làctics i d'algunes begudes alcohòliques, com ara el vi i la cervesa.

2. El principal gènere de llevats d'ús en la indústria alimentària és *Saccharomyces*.

llista positiva *n f*
veg. **llista positiva d'additius** *n f*

llista positiva d'additius *n f*
sin. compl. **llista positiva** *n f*

es lista positiva *n f*, lista positiva de aditivos *n f*
fr liste positive *n f*, liste positive d'additifs

n f
en positive list *n*; positive list of additives
n

ANÀLISI DEL RISC. Llista elaborada per les autoritats sanitàries que conté els additius alimentaris autoritzats i les condicions d'utilització per al consum humà i per al consum animal.

lluita biològica *n f*
sin. compl. **control biològic** *n m*

es biocontrol *n m*; control biológico *n m*; control biológico de plagas *n m*; lucha biológica *n f*
fr biocontrôle *n m*; contrôle biologique *n m*; lutte biologique *n f*; régulation biologique *n f*
en biocontrol *n*; biological control *n*; biological pest control *n*; BC *n*

CONCEPTES GENERALS. Sistema de control de poblacions d'organismes perjudicials que es basa en la potenciació dels enemics naturals de l'espècie o en la interferència en el seu cicle biològic.

lluita contra les plagues *n f*
veg. **control de plagues** *n m*

LMR *n m*
veg. **límit màxim de residus** *n m*

LOAEL *n m*
veg. **nivell més baix amb efecte advers observat** *n m*

LOQ *n m*
veg. **límit de quantificació** *n m*

lot *n m*
es lote *n m*

fr lot *n m*
en batch *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt d'unitats d'un producte alimentari obtingudes mitjançant un procés concret en circumstàncies pràcticament idèntiques i produïdes en un lloc i un període de temps determinats.

LQ *n m*
 veg. límit de quantificació *n m*

LSQ *n m*
 veg. límit superior de quantificació *n m*

macronutrient *n m*

es macronutriente *n m*
fr macronutriments *n m*
en macronutrient *n*

CONCEPTES GENERALS. Nutrient amb funcions energètiques i estructurals que es necessita en quantitats elevades per al creixement normal, el desenvolupament i el manteniment de la salut.

Nota: 1. Són macronutrients les proteïnes, els glícids i els lípids.

2. Els macronutrients, a diferència dels micronutrients, aporten energia (glícids i lípids) o tenen funcions estructurals (proteïnes).

malaltia de declaració obligatòria *n f*
 sigla **MDO** *n f*

es enfermedad de declaración obligatoria
n f, enfermedad de notificación obligatoria
n f, EDO *n f*
fr maladie à déclaration obligatoire *n f*,
 MADO *n f*
en notifiable disease *n*; reportable
 disease *n*, ND *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Malaltia infecciosa

que cal notificar a les autoritats sanitàries quan es té la sospita d'un cas d'aquesta malaltia o quan es confirma el diagnòstic d'un cas d'aquesta malaltia, segons el que estableixen les normes vigents.

Nota: 1. El fet d'informar sobre una malaltia de declaració obligatòria permet a les autoritats controlar-la i alertar ràpidament de possibles brots, ja sigui tant en cas de malaltia del bestiar com de l'ésser humà.

2. A Catalunya, les malalties de declaració obligatòria que afecten les persones i que es transmeten per via alimentària són les transmeses pels bacteris *Brucella*, *Clostridium botulinum*, *Cronobacter sakazakii*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Shigella*, *Streptococcus*, *Vibrio cholerae*, i *Yersinia enterocolitica*; pels virus rotavirus i virus de l'hepatitis A; pels protozoous *Cryptosporidium*, *Giardia lamblia* i *Toxoplasma gondii* (en cas de transmissió al fetus durant la gestació); pel nematode *Trichinella* i determinades malalties transmeses per prions.

3. En el cas dels animals la normativa estableix una llista específica de malalties de declaració obligatòria.

malaltia de transmissió alimentària *n f*
 veg. **malaltia transmesa per aliments** *n f*

malaltia transmesa per aliments *n f*
 sin. compl. **malaltia de transmissió alimentària** *n f*
 sigla **MTA** *n f*

es enfermedad alimentaria *n f*,
 enfermedad de origen alimentario *n f*,
 enfermedad de transmisión alimentaria *n f*,
 enfermedad transmitida por alimentos *n f*,
 ETA *n f*
fr maladie d'origine alimentaire *n f*
en food disease *n*; food illness *n*; food-related illness *n*; foodborne disease *n*; foodborne illness *n*; food-borne disease *n*; food-borne illness *n*, FBD *n*, FBI *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Malaltia causada per la ingesta d'un agent biològic o químic

present en un aliment.

Nota: 1. Per a evitar les malalties transmeses per aliments convé aplicar les mesures preventives adequades al llarg de tota la cadena alimentària.

2. Els símptomes més habituals de les malalties transmeses per aliments són nàusees, vòmits, diarrea o febre.

3. Alguns especialistes restringeixen la denominació *malaltia de transmissió alimentària* a les malalties transmeses per aliments que resulten de la ingesta d'un agent biològic, que són les més freqüents.

4. Són malalties transmeses per aliments les toxiinfeccions alimentàries, que inclouen tant les infeccions alimentàries com les intoxicacions alimentàries, i les infestacions alimentàries.

malbaratament alimentari *n m*

sin. compl. **malbaratament d'aliments** *n m*

es desperdicio de alimentos *n m*

fr gaspillage alimentaire *n m*

en food wastage *n*, food waste *n*

CONCEPTES GENERALS. Desaprofitament d'aliments segurs, nutritius i aptes per al consum humà que es produeix al llarg de la cadena alimentària, a excepció de la fase de producció primària.

Nota: 1. Alguns dels motius pels quals es produeix malbaratament alimentari són defectes d'envasament, la data de consum preferent, sobreproducció, comandes innecessàriament grans, dificultat per a preveure la demanda diària o per a comercialitzar aliments aptes amb defectes de qualitat, entre d'altres.

2. Un cop s'ha produït el malbaratament alimentari, les restes d'aliments passen a ser tractades com a residus alimentaris i se'n pot fer ús no alimentari, com ara crear energia o fer compostatge.

3. La diferència entre el malbaratament alimentari i la pèrdua d'aliments és la fase de la

cadena alimentària en què tenen lloc i les causes que els produeixen.

malbaratament d'aliments *n m*

veg. **malbaratament alimentari** *n m*

manipulació d'aliments *n f*

es manipulación de alimentos *n f*

fr manipulation des aliments *n f*,

manipulation des denrées alimentaires *n f*

en food handling *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt d'operacions i tractaments als quals se sotmet un aliment al llarg de totes les fases de la cadena alimentària.

manipulació genètica *n f*

veg. **modificació genètica** *n f*

manipulador d'aliments |

manipuladora d'aliments *n m, f*

es manipulador de alimentos |

manipuladora de alimentos *n m, f*

fr manipulateur d'aliments |

manipulatrice d'aliments *n m, f*,

manipulateur de denrées alimentaires |

manipulatrice de denrées alimentaires *n*

m, f

en food handler *n*

CONCEPTES GENERALS. Persona que en la seva activitat laboral entra en contacte directe amb els aliments durant qualsevol de les operacions de manipulació d'aliments.

manual de la qualitat *n m*

es manual de la calidad *n m*

fr manuel qualité *n m*

en quality manual *n*

ANÀLISI DEL RISC. Document que especifica el sistema de gestió de la qualitat d'una organització.

marcador molecular *n m*

veg. **biomarcador** *n m*

marge d'exposició *n m*

sigla **MOE** *n m*

es margen de exposición *n m*; **MOE** *n m*

fr marge d'exposition *n m*; **MOE** *n m*

en margin of exposure *n*; **MOE** *n*

ANÀLISI DEL RISC. Marge de seguretat que s'aplica a substàncies cancerígenes i substàncies genotòxiques.

Nota: 1. El marge d'exposició proporciona una indicació del nivell de preocupació per la seguretat sobre la presència d'una substància en els aliments o els pinsos.

2. La sigla **MOE** correspon a l'equivalent anglès *margin of exposure* ('marge d'exposició').

marge de seguretat *n m*

sigla **MOS** *n m*

es margen de seguridad *n m*; **MOS** *n m*

fr marge de sécurité *n m*; **MOS** *n m*

en margin of safety *n*; **MOS** *n*

ANÀLISI DEL RISC. Diferència entre la ingesta real d'una substància per part d'una població determinada i el valor de seguretat establert per a aquella substància.

Nota: 1. El marge de seguretat proporciona una indicació del nivell de preocupació per la seguretat sobre la presència d'una substància en els aliments o els pinsos.

2. La sigla **MOS** correspon a la denominació *margin of safety* ('marge de seguretat').

matèria primera *n f*

sin. compl. **primera matèria** *n f*

es materia prima *n f*

fr matière première *n f*

en raw material *n*

CONCEPTES GENERALS. Recurs extret directament de la natura i que s'utilitza en l'elaboració d'aliments.

Nota: Les matèries primeres que s'usen en l'elaboració d'aliments són principalment d'origen vegetal i animal i, secundàriament, d'origen fúngic i químic.

material en contacte amb els aliments

n m

es material en contacto con alimentos *n m*

m

fr matériel en contact avec les aliments *n m*

m

en food contact material *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Cadascun dels materials o objectes que estan destinats a entrar en contacte amb aliments o productes alimentaris, tant si ja hi estan en contacte intencionadament com si se'n pot esperar raonablement que hi entrin en contacte en condicions normals o previsibles d'ús.

Nota: 1. Són materials en contacte amb els aliments el vidre, els plàstics, el paper i el cartró, la fusta, els adhesius, la ceràmica, el suro, el cautxú, les tintes d'impressió, els metalls i els aliatges, les ceres, els vernissos, etc., amb què es fabriquen els envasos (inclosos els envasos actius i els envasos intel·ligents), els embalatges, els estris de cuina, les vaixelles i les cobertes, etc.

2. Els materials en contacte amb els aliments poden alliberar determinats components que posteriorment són ingerits amb els aliments, per la qual cosa les autoritats competents han establert límits màxims per a controlar que aquesta migració quedi limitada a quantitats que no alterin les característiques organolèptiques dels aliments i no suposin un risc per a la salut de les persones. Són

exemples d'aquest tipus de components la semicarbazida i el bisfenol A.

material especificat de risc *n m*

sigla **MER** *n m*

es material especificado de riesgo *n m*,
MER *n m*

fr matériel spécifié de risque *n m*,
matière à risque spécifiée *n f*, **MRS** *n f*
en specified risk material *n*; **SRM** *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt de teixits o òrgans determinats procedents de bovins, ovins o caprins que no es poden usar en l'alimentació humana perquè es considera que presenten un risc potencial de contagi de l'encefalopatia espongiforme bovina.

Nota: 1. El material especificat de risc s'ha de retirar de la cadena alimentària d'aliments i pinsos i s'ha de destruir.

2. El material especificat de risc inclou, per exemple, el crani, el cervell, els ulls, la medul·la espinal, determinades parts de la columna vertebral, les amígdals, o els últims quatre metres de l'intestí prim pel que fa als bovins, i el crani, el cervell, els ulls i la medul·la espinal dels ovins i els caprins, entre altres.

3-MCPD *n m*

veg. **3-cloropropan-1,2-diol** *n m*

MDO *n f*

veg. **malaltia de declaració obligatòria** *n f*

mecanisme d'acció *n m*

es mecanismo de acción *n m*

fr mécanisme d'action *n m*

en mechanism of action *n*

ANÀLISI DEL RISC. Seqüència d'esdeveniments per la qual una substància produeix un efecte en un organisme, un aliment, un component d'un aliment o un procés d'elaboració.

medi de cultiu *n m*

es medio de cultivo *n m*

fr milieu de culture *n m*

en culture medium *n*

ANÀLISI DEL RISC. Substrat que consta d'un gel o d'una solució que conté tots els nutrients necessaris en condicions favorables de temperatura i pH per a permetre el creixement de microorganismes, cèl·lules o teixits vegetals.

medicament veterinari *n m*

es medicamento veterinario *n m*

fr médicament à usage vétérinaire *n m*,
médicament vétérinaire *n m*

en veterinary drug *n*, veterinary medicinal product *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Medicament que s'administra a un animal amb finalitat terapèutica, profilàctica o de diagnòstic, o per a modificar-ne determinades funcions fisiològiques.

Nota: 1. Els medicaments veterinaris es poden administrar als animals directament o a través de pinsos medicamentosos.

2. Presència en els aliments: L'ús inadequat o il·legal de medicaments veterinaris pot provocar que n'arribin residus als aliments que consumeixen les persones, la qual cosa els pot comportar efectes adversos per a la salut. Aquesta presència de residus en els aliments convé minimitzar-la, de manera que no se superin els límits màxims de residus establerts reglamentàriament.

melamina *n f*

es melamina *n f*

fr mélamine *n f*

en melamine *n*

for C₃H₆N₆

PERILLS ALIMENTARIS. Compost orgànic sintètic derivat de la unió de tres molècules de cianamida que es presenta com un sòlid cristal·lí blanc, soluble en aigua, emprat principalment en la producció de resines per a la fabricació de laminats, plàstics i recobriments.

Nota: 1. Presència en els aliments: Pot ser present en els aliments com a resultat del seu ús en materials en contacte amb els aliments.

2. La melamina és rica en nitrogen, per la qual cosa s'han produït casos d'ús fraudulent en els productes alimentaris i els pinsos amb la finalitat d'augmentar-ne aparentment el contingut proteic, si bé aquesta addició també en fa augmentar la toxicitat.

3. Efectes en la salut humana: L'exposició a la melamina pot provocar la formació de cristalls a les vies urinàries en els adults, però també en els nadons i els infants, els quals tenen un risc més gran de dany renal.

menjador col·lectiu *n m*

es comedor colectivo *n m*

fr salle à manger collective *n f*

en collective dining room *n*

CONCEPTES GENERALS. Establiment públic o privat amb cuina pròpia o no en què un col·lectiu determinat hi fa àpats.

Nota: Són exemples de menjadors col·lectius els menjadors escolars, els menjadors de residències geriàtriques o els menjadors de residències universitàries.

MER *n m*

veg. **material especificat de risc** *n m*

mercat agroalimentari *n m*

es mercado agroalimentario *n m*

fr marché agroalimentaire *n m*

en agri-food marketplace *n*; agrifood

marketplace *n*

CONCEPTES GENERALS. Activitat de compra i venda de productes agroalimentaris.

mercuri *n m*

es mercurio *n m*

fr mercure *n m*

en mercury *n*

sb/Hg

PERILLS ALIMENTARIS. Element químic metàl·lic que, a temperatura ambient, presenta un color blanc argentat, brillant, molt pesant, que té la capacitat de dissoldre altres metalls i formar-hi amalgames.

Nota: 1. El mercuri es considera un metall pesant.

2. Tipus de contaminant: Tant el mercuri com els seus compostos es consideren contaminants químics altament tòxics.

3. Presència en el medi ambient i exposició per via alimentària: El mercuri es troba en el medi ambient en la seva forma elemental o en la forma inorgànica. En ambdós casos s'acumula en el sòl i l'aigua i pot arribar als aliments a través dels cultius i els animals. En el medi aquàtic, certs microorganismes tenen la capacitat de transformar el mercuri elemental i inorgànic i acumular-lo en formes orgàniques que tenen una toxicitat més gran que la de les formes elemental i inorgànica. El metilmercuri és la forma orgànica del mercuri més tòxica i és la més comuna en la cadena tròfica, ja que, per la facilitat d'absorció en els teixits grassos dels microorganismes i els animals aquàtics que l'ingereixen, és objecte de bioacumulació i bioamplificació al llarg de la cadena tròfica.

4. Efectes en la salut humana: Totes les formes del mercuri són bioacumulables en l'organisme de les persones i afecten principalment el sistema nerviós central, els ronyons, el cor i el sistema immunitari. Poden provocar danys greus en els fetus i en els nens en edat de creixement.

mesòfil -a *adj**es* mesófilo -la *adj**fr* mésophile *adj**en* mesophile *adj*; mesophilic *adj*;mesophilous *adj*

PERILLS ALIMENTARIS. Dit del microorganisme amb una temperatura òptima de desenvolupament entre 20°C i 45°C.

mesura preventiva *n f**es* medida preventiva *n f**fr* mesure préventive *n f**en* precautionary measure *n*

ANÀLISI DEL RISC. Mesura per a evitar o eliminar un perill alimentari i reduir-lo a un nivell acceptable.

meta *n f*veg. **objectiu general** *n m***metaanàlisi** *n f**es* metanálisis *n m**fr* méta-analyse *n f**en* meta-analysis *n*

ANÀLISI DEL RISC. Conjunt de mètodes estadístics utilitzats per a contrastar i integrar, d'una manera objectiva, sistematitzada i quantitativa, els resultats de diversos estudis científics similars amb la finalitat de fer una síntesi quantitativa de l'evidència acumulada, interpretar resultats i arribar a conclusions sobre una determinada matèria d'estudi.

metabolisme *n m**es* metabolismo *n m**fr* métabolisme *n m**en* metabolism *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt de processos físics i químics que tenen lloc en un organisme destinats a produir i mantenir la matèria corporal, a originar l'energia que l'organisme necessita i a eliminar-ne els residus tòxics.

metabòlit *n m**es* metabolito *n m**fr* métabolite *n m**en* metabolite *n*

CONCEPTES GENERALS. Substància formada com a conseqüència del metabolisme en un organisme.

metafilaxi *n f**es* metafilaxis *n f**fr* métaphylaxie *n f**en* metaphylaxis *n*

ANÀLISI DEL RISC. Administració d'un medicament a un grup d'animals d'un sistema productiu a una part dels quals s'ha diagnosticat una malaltia clínica o una infecció, que es duu a terme amb la finalitat de tractar els animals clínicament malalts i alhora de controlar la transmissió de la malaltia o de la infecció a animals en contacte i en perill o que ja poden estar infectats de forma subclínica.

Nota: 1. La metafilaxi de medicaments antimicrobians només es pot dur a terme després que un veterinari hagi diagnosticat una malaltia infecciosa.

2. La metafilaxi s'ha de reservar a situacions en què el risc de propagació d'una malaltia infecciosa sigui elevat i no es disposi d'alternatives adequades.

metall pesant *n m**es* metal pesado *n m*

fr métal lourd *n m*
en heavy metal *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Cadascun dels metalls que tenen una massa atòmica relativament alta i una densitat aproximada de 5 g/cm³.

Nota: 1. Hi ha diferents definicions del terme *metall pesant*. Algunes fonts es basen en el nombre atòmic de l'element, en comptes de la densitat.

2. Tipus de contaminant: Es consideren contaminants ambientals. Acostumen a ser persistents i alguns poden comportar problemes mediambientals, ja que poden contaminar l'aigua, l'aire i el sòl.

3. Efectes en la salut humana: Acostumen a ser objecte de bioamplificació al llarg de la cadena tròfica, de manera que poden arribar a provocar efectes tòxics de diversa mena.

4. Exemples: Els principals metalls pesants d'interès en seguretat alimentària per la seva toxicitat són l'arsènic, el cadmi, el mercuri i el plom.

metanol *n m*
 sin. compl. **alcohol metílic** *n m*

es alcohol metílico *n m*; metanol *n m*
fr alcool méthylique *n m*; méthanol *n m*
en methanol *n*; methyl alcohol *n*
for CH₃OH

PERILLS ALIMENTARIS. Alcohol del metà que és el més simple dels alcohols i es presenta com un líquid incolor de sabor cremant, inflamable i tòxic.

Nota: 1. Utilització: El metanol s'utilitza com a dissolvent industrial i farmacèutic.

2. A vegades, el metanol s'utilitza d'una manera fraudulenta per a adulterar begudes alcohòliques, amb el consegüent risc per a la salut de les persones, ja que es tracta d'una substància no apta per al consum humà.

4-metilbenzofenona *n f*

es 4-metilbenzofenona *n f*
fr 4-méthylbenzophénone *n f*
en 4-methylbenzophenone *n*
for C₁₄H₁₂O

PERILLS ALIMENTARIS. Cetona fenílica que és un component de la tinta per a imprimir el material d'embalatge d'aliments envasats, principalment caixes de cartó.

Nota: 1. La 4-metilbenzofenona és molt volàtil, per la qual cosa pot migrar fàcilment als envasos i contaminar els aliments, tant líquids com sòlids.

2. Efectes en la salut humana: Actualment, es considera que el consum puntual d'aliments contaminats amb 4-metilbenzofenona no sembla que comporti riscos per a la salut de les persones, si bé s'adverteix que, per a valorar el risc d'un consum més prolongat, seria necessari fer estudis d'avaluació del risc més exhaustius.

mètode analític *n m*

es método analítico *n m*
fr méthode d'analyse *n f*
en analytical method *n*

ANÀLISI DEL RISC. Sèrie d'operacions que es fan d'una manera ordenada per a establir totalment o parcialment la presència, la identitat, la concentració, la composició i la puresa d'una substància o d'un microorganisme.

Nota: 1. El mètode analític inclou les tècniques analítiques utilitzades així com totes les operacions aplicades fins a l'obtenció del resultat final.

2. Un mètode analític per a identificar i quantificar una substància pot incloure diverses etapes en què s'apliquen diferents tècniques analítiques com la cromatografia per a separar substàncies, seguida de l'espectrometria de masses per a identificar-les i quantificar-les.

mètode de cribratge *n m*

es método de cribado *n m*
fr méthode de détection *n f*
en screening method *n*

ANÀLISI DEL RISC. Mètode d'anàlisi qualitativa que proporciona un resultat analític preliminar i requereix la confirmació d'un mètode més específic.

Nota: Un mètode de cribratge s'ha de poder realitzar d'una manera fàcil, ràpida i econòmica.

mètode oficial d'anàlisi *n m*

sigla **MOA** *n m*

es método oficial de análisis *n m*; MOA *n m*
fr méthode officielle d'analyse *n f*; MOA *n f*
en official method of analysis *n*; OMA *n*

ANÀLISI DEL RISC. Mètode d'anàlisi legalment establert que s'utilitza per a determinar un o diversos paràmetres analítics.

micobacteri *n m*

es micobacteria *n f*
fr mycobactérie *n f*
en mycobacterium *n*
nc *Mycobacterium*

PERILLS ALIMENTARIS. Gènere de bacteris grampositius, aerobis, immòbils, resistents a l'àcid i a l'alcohol, en forma de bacil, de la família de les micobacteriàcies, que poden causar tuberculosi.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: Entre 25°C i 40°C de temperatura, segons l'espècie. Prolifera lentament en ambients aquàtics propicis, especialment en biofilms.

2. Reservori i localització habitual: L'ésser humà i animals.

3. Grup de risc: Qualsevol persona.

4. Transmissió per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'aliments contaminats, sobretot llet crua o derivats procedent del bestiar infectat, especialment bovins.

micotoxina HT-2 *n f*

sin. **toxina HT-2** *n f*

es micotoxina HT-2 *n f*; toxina HT-2 *n f*
fr mycotoxine HT-2 *n f*; toxine HT-2 *n f*
en HT-2 mycotoxin *n*; HT-2 toxin *n*
for C₂₂H₃₂O₈

PERILLS ALIMENTARIS. Principal substància derivada de la micotoxina T-2, de la qual només difereix per l'absència d'un grup acetil en el carboni 4 de la seva estructura molecular.

Nota: 1. La micotoxina HT-2 està classificada com a tricotecè de classe A.

2. Exposició per via alimentària: Es forma gairebé exclusivament en els cultius de cereals abans de la collita. L'exposició per via alimentària s'associa, principalment, al consum dels cereals mateixos i d'aliments derivats, com ara el pa, la brioixeria, la pasta, els cereals d'esmorzar i els preparats infantils a base de cereals.

3. Efectes en la salut humana: Es considera que la micotoxina HT-2 té una toxicitat similar a la micotoxina T-2.

micotoxina T-2 *n f*

sin. **toxina T-2** *n f*

es micotoxina T-2 *n f*; toxina T-2 *n f*
fr mycotoxine T-2 *n f*; toxine T-2 *n f*
en T-2 mycotoxin *n*; T-2 toxin *n*
for C₂₄H₃₄O₉

PERILLS ALIMENTARIS. Micotoxina de la família dels tricotecens produïda per

determinades espècies de fongs del gènere *Fusarium*, especialment *Fusarium sporotrichoides*.

Nota: 1. La micotoxina T-2 està classificada com a tricotecè de classe A.

2. Exposició per via alimentària: Es forma gairebé exclusivament en els cultius de cereals abans de la collita. L'exposició per via alimentària s'associa, principalment, al consum dels cereals mateixos i d'aliments derivats, com ara el pa, la brioixeria, la pasta, els cereals d'esmorzar i els preparats infantils a base de cereals.

3. La micotoxina T-2 es metabolitza fàcilment a altres toxines, principalment a la micotoxina HT-2, per l'acció metabòlica de determinats animals, plantes i fongs.

4. Efectes en la salut humana: La micotoxina T-2 no és bioacumulable però, si se n'ingereixen quantitats elevades, pot produir efectes tòxics en la pell i les mucoses, els teixits, el fetge, la sang, el sistema nerviós i el sistema immunitari. També és capaç de travessar la placenta i arribar als teixits del fetus. La micotoxina T-2 podria ser la responsable de la leucopènia tòxica alimentària, una malaltia que va aparèixer en algunes zones de Rússia els anys trenta i quaranta del segle XX.

micotoxines *n f pl*

es micotoxinas *n f pl*
fr mycotoxines *n f pl*
en mycotoxins *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt de toxines produïdes per determinades espècies de fongs majoritàriament microscòpics que poden proliferar en els aliments en condicions favorables de temperatura i humitat.

Nota: 1. Presència en els aliments: Depèn de diversos factors, com ara el tipus d'aliment i una temperatura i una humitat elevades. Les micotoxines es poden formar durant el cultiu o en la recol·lecció, el transport i l'emmagatzematge. També poden contaminar els pinsos i els farratges i es poden acumular

en els teixits dels animals destinats a produir aliments, la qual cosa suposa un problema de seguretat alimentària.

2. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum de cereals, lleguminoses, fruita seca, fruites i hortalisses.

3. Efectes en la salut humana: Els efectes adversos de les micotoxines sobre la salut de les persones i els animals depenen de la toxicitat de la micotoxina ingerida. Entre els efectes adversos més greus hi ha la genotoxicitat, la carcinogenicitat i la mutagenicitat, i també alteracions gastrointestinals, hepàtiques i renals.

4. Les micotoxines es consideren habitualment un perill químic, però també es poden considerar un perill biològic atès que són produïdes per fongs.

5. Exemples: Les més rellevants en seguretat alimentària pels seus efectes tòxics potencials són els alcaloides del sègol banyut, les aflatoxines, les fumonisines, l'ocratoxina A, la patulina, els tricotecens i la zearalenona. Les espècies de fongs productores de micotoxines més importants pertanyen als gèneres *Aspergillus*, *Claviceps*, *Fusarium* i *Penicillium*.

microbiologia *n f*

es microbiología *n f*
fr microbiologie *n f*
en microbiology *n*

ANÀLISI DEL RISC. branca de la biologia que estudia els microorganismes.

microbiologia dels aliments *n f*

es microbiología de los alimentos *n f*
fr microbiologie alimentaire *n f*
en food microbiology *n*

ANÀLISI DEL RISC. branca de la microbiologia que estudia els microorganismes en relació amb els aliments.

Nota: La microbiologia dels aliments s'ocupa

dels fenòmens negatius associats a la presència de microorganismes en els aliments, com ara les alteracions dels aliments i, si es tracta de microorganismes patògens, les toxiinfeccions alimentàries. També s'ocupa dels fenòmens positius, com ara el desenvolupament de reaccions bioquímiques favorables als aliments, per exemple, les fermentacions per a obtenir iogurt.

microbiologia predictiva *n f*

es microbiología predictiva *n f*
fr microbiologie prédictive *n f*
en predictive microbiology *n*

ANÀLISI DEL RISC. Branca de la microbiologia dels aliments que es basa en el coneixement de la resposta dels microorganismes a factors intrínsecs i factors extrínsecs concrets per a desenvolupar models matemàtics i estadístics que permeten predir-ne el comportament en els aliments.

Nota: La microbiologia predictiva és una de les vies per a estimar la vida útil segura dels aliments.

microfiltració *n f* veg. **ultrafiltració** *n f*

micronutrient *n m*

es micronutriente *n m*
fr micronutriment *n m*
en micronutrient *n*

CONCEPTES GENERALS. Nutrient que es necessita en petites quantitats per al creixement normal, el desenvolupament i el manteniment de la salut.

Nota: 1. Són micronutrients les vitamines i els minerals.

2. Els micronutrients, a diferència dels macronutrients, no aporten energia.

microorganisme *n m*

es microorganismo *n m*
fr microorganisme *n m*
en microorganism *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Organisme que no pot ésser observat si no és amb l'ajut d'una lupa o d'un microscopi.

Nota: Són exemples de microorganismes alguns fongs, els bacteris o els virus.

microorganisme alterador *n m*

es microorganismo alterante *n m*
fr microorganisme altérant *n m*
en altering microorganism *n*

ANÀLISI DEL RISC. Microorganisme que provoca l'alteració de les propietats organolèptiques d'un aliment fins al punt que pot deixar de ser apte per al consum humà.

Nota: Un microorganisme alterador no provoca toxiinfeccions alimentàries.

microorganisme indicador *n m*

es microorganismo indicador *n m*
fr microorganisme indicateur *n m*
en indicator microorganism *n*

ANÀLISI DEL RISC. Microorganisme generalment no patògen que, pel seu origen, la procedència, la resistència tèrmica, la temperatura òptima de creixement o altres característiques, indica la possible presència simultània de microorganismes patògens ecològicament relacionats, l'eficàcia d'un procés o l'existència de pràctiques inadequades d'higiene durant la producció, el processament, l'emmagatzematge o la distribució d'un producte alimentari.

Nota: 1. Un microorganisme indicador és més

fàcil, ràpid i econòmic de detectar i recomptar en el laboratori que un microorganisme patogen i, alhora, facilita un enfocament de prevenció de riscos, ja que permet identificar pràctiques o situacions que poden suposar un risc de contaminació per patògens o la seva multiplicació en processos d'higienització ineficaços.

2. Són exemples de microorganismes indicadors els coliformes termotolerants, *Escherichia coli* i els enterococs, ja que indiquen la possible presència de patògens de procedència entèrica com *Salmonella*, mentre que el recompte total de bacteris mesòfils aerobis, fongs, llevats i coliformes són indicadors de mancances en les condicions higièniques o l'eficiència de processos d'higienització.

microplàstic *n m*

es microplástico *n m*
fr microplastique *n m*
en microplastic *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Partícula de plàstic de diàmetre entre 0,1 micròmetres i 5 mil·límetres.

Nota: 1. Presència en el medi ambient: Els microplàstics s'alliberen al medi ambient durant la seva fabricació o bé, de forma secundària, com a partícules en la fragmentació de productes plàstics de mida més gran. Per la seva facilitat de dispersió i la seva resistència a la degradació, poden romandre en el medi ambient durant dècades, especialment en el medi aquàtic.

2. Exposició per via alimentària: S'ha demostrat la presència de microplàstics en molts aliments, però actualment les dades concretes que se'n tenen són molt limitades. Se sap que els microplàstics s'han incorporat a la cadena tròfica a través d'animals marins que n'havien ingerit, de manera que poden ser presents en productes del mar, com ara peixos, marisc i mol·luscs. En menor mesura, s'han detectat en altres aliments, com ara la mel, el sucre, la cervesa, la sal comuna i l'aigua, tant embotellada com de l'aixeta. També poden ser presents en els aliments per deposició en la seva superfície procedents del medi ambient.

3. Efectes en la salut humana: Actualment, les dades relatives als riscos per a la salut humana de l'exposició als microplàstics estan sotmeses a moltes incerteses i falta més informació per a poder fer avaluacions del risc rigoroses.

midó modificat *n m*

es almidón modificado *n m*
fr amidon modifié *n m*; amidon transformé *n m*
en modified starch *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari obtingut mitjançant un o més tractaments físics, químics o enzimàtics de midons comestibles, que s'utilitza per a donar als aliments determinades característiques desitjables que els midons comestibles no poden donar.

migració *n f*

es migración *n f*; migración de materiales *n f*
fr migration *n f*
en migration *n*; migration from food contact materials *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Alliberament de compostos químics que formen part d'un envàs als aliments que hi estan en contacte.

Nota: 1. Alguns dels components d'envasos que poden ser objecte de migració de materials cap als aliments poden provenir dels monòmers i els additius alimentaris utilitzats en l'elaboració dels materials d'envasament.

2. La migració de materials cap als aliments es pot produir en totes les etapes del cicle de vida d'un producte alimentari.

3. Les autoritats competents han establert límits màxims de migració de materials de components d'envasos cap als aliments per a evitar que n'alterin les característiques organolèptiques o suposin un risc per a la salut de les persones.

millora contínua *n f*

es mejora continua *n f*
fr amélioration continue *n f*
en continual improvement *n*

ANÀLISI DEL RISC. Estratègia de caràcter cíclic consistent en una sèrie de procediments i activitats enfocada a assolir els objectius d'eficiència i d'efectivitat d'una organització.

mineral *n m*

es mineral *n m*
fr minéral *n m*
en mineral *n*

CONCEPTES GENERALS. Micronutrient inorgànic que és imprescindible per al manteniment de les funcions metabòliques de l'organisme o que és un component fonamental d'òrgans i teixits corporals.

Nota: Són exemples de minerals el calci, el fòsfor o el potassi.

MOA *n m*

veg. **mètode oficial d'anàlisi** *n m*

model animal *n m*

es modelo animal *n m*
fr modèle animal *n m*
en animal model *n*

ANÀLISI DEL RISC. Animal amb característiques anatòmiques, fisiològiques o immunitàries semblants a les de l'ésser humà que s'utilitza en experiments de recerca.

Nota: Un model animal es pot utilitzar per a estudiar l'efecte d'una substància o d'un tipus de dieta en la salut de les persones.

modificació genètica *n f*

sin. compl. **manipulació genètica** *n f*

es manipulación genética *n f*,
 modificación genética *n f*
fr manipulation génétique *n f*,
 modification génétique *n f*
en genetic manipulation *n*, genetic modification *n*

ANÀLISI DEL RISC. Intervenció tècnica que modifica el genoma d'un organisme.

Nota: La modificació genètica permet produir organismes modificats genèticament.

MOE *n m*

veg. **marge d'exposició** *n m*

monitoratge *n m*

es monitorización *n f*
fr surveillance *n f*
en monitoring *n*

ANÀLISI DEL RISC. Determinació de l'estat d'un sistema, d'un procés o d'una activitat.

3-monocloropropan-1,2-diol *n m*

sin. **3-cloropropan-1,2-diol** *n m*

MOS *n m*

veg. **marge de seguretat** *n m*

mostra *n f*

es muestra *n f*
fr échantillon *n m*
en sample *n*

ANÀLISI DEL RISC. Porció d'un material que s'ha d'analitzar, que es considera representativa de les seves qualitats,

utilitzada per a estudiar-ne una característica determinada a fi d'extrapolar conclusions sobre la distribució del valor estudiat en el conjunt del material.

Nota: Una mostra pot servir per a establir un diagnòstic de malaltia o per a comprovar la presència o absència de determinats perills alimentaris o de determinats components en els aliments o en els animals.

mostra analítica *n f*

es muestra analítica *n f*
fr échantillon pour analyse *n m*
en analytical sample *n*

ANÀLISI DEL RISC. Mostra preparada a partir d'una mostra de laboratori de la qual es prenen diverses porcions per a realitzar determinacions o anàlisis.

mostra composta *n f*

es muestra compuesta *n f*
fr échantillon composite *n m*
en composite sample *n*

ANÀLISI DEL RISC. Mostra preparada a partir de l'homogeneïtzació de diferents mostres individuals d'un mateix tipus d'aliment.

Nota: La mostra composta s'utilitza molt habitualment en els estudis de dieta total.

mostra de laboratori *n f*

es muestra de laboratorio *n f*
fr échantillon de laboratoire *n m*
en laboratory sample *n*

ANÀLISI DEL RISC. Mostra preparada per a ser estudiada o analitzada al laboratori.

mostratge *n m*
 sin. **mostreig** *n m*

es muestreo *n m*
fr échantillonnage *n m*
en sampling *n*

ANÀLISI DEL RISC. Procediment consistent a escollir a l'atzar una mostra que proporcioni una representació estadísticament correcta del conjunt objecte d'anàlisi, a fi d'extrapolar conclusions sobre la distribució del valor estudiat.

Nota: Un mostratge pot servir per a establir un diagnòstic de malaltia o per a comprovar la presència o absència de determinats perills alimentaris o de determinats components en els aliments o en els animals.

mostreig *n m*
 sin. **mostratge** *n m*

MS *n f*
 veg. **espectrometria de masses** *n f*

MTA *n f*
 veg. **malaltia transmesa per aliments** *n f*

mutació *n f*

es mutación *n f*
fr mutation *n f*
en mutation *n*

CONCEPTES GENERALS. Canvi permanent en el material genètic d'una cèl·lula que, en la majoria de casos, es pot transmetre a la cèl·lula filla.

mutagenicitat *n f*

es mutagenicidad *n f*
fr mutagénicité *n f*
en mutagenicity *n*

ANÀLISI DEL RISC. Capacitat d'un agent

biològic, físic o químic per a provocar mutacions en el material genètic de les cèl·lules d'un organisme.

naftalens policlorats *n m pl*

sin. compl. **policloronaftalens** *n m pl*
sigla **PCN** *n m pl*

es naftalenos policlorados *n m pl*,
policloronaftalenos *n m pl*, PCN *n m pl*
fr naphthalènes polychlorés *n m pl*,
polychloronaphthalènes *n m pl*, PCN *n m pl*
en polychlorinated naphthalenes *n pl*,
polychloronaphthalenes *n pl*, PCN *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt d'hidrocarburs aromàtics policíclics halogenats fabricats per reacció del clor i el naftalè que es caracteritzen per ser lipòfils, volàtils i molt poc solubles en aigua però molt solubles en dissolvents orgànics.

Nota: 1. Formació: Alguns naftalens policlorats es generen de forma intencionada per a usos industrials, per exemple, aïllaments elèctrics i conservació de la fusta. D'altres, es generen de forma no intencionada com a resultat de processos de combustió, per exemple, en la incineració de residus.

2. Tipus de contaminant: Es consideren contaminants orgànics persistents. Són molt resistents a la degradació química i biològica, per la qual cosa són molt persistents en el medi ambient i són objecte de bioacumulació i bioamplificació al llarg de la cadena tròfica. Específicament, s'acumulen en els teixits grassos dels animals.

3. Exposició per via alimentària: Actualment no es disposa de gaires dades sobre l'exposició de les persones als naftalens policlorats per via alimentària, si bé s'han observat evidències de bioacumulació d'alguns d'aquests compostos en el peix i el marisc.

4. Efectes en la salut humana: L'exposició prolongada als naftalens policlorats pot provocar dany hepàtic en les persones.

nanomaterial *n m*

es nanomaterial *n m*
fr nanomatériau *n m*
en nanomaterial *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Material natural o fabricat que conté partícules que mesuren entre 1 i 100 nanòmetres.

nanoplàstic *n m*

es nanoplástico *n m*
fr nanoplastique *n m*
en nanoplastic *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Partícula de plàstic de diàmetre igual o inferior a 0,1 micròmetres.

Nota: 1. Presència en el medi ambient: Els nanoplàstics s'alliberen al medi ambient durant la seva fabricació o bé, de forma secundària, com a partícules en la fragmentació de productes plàstics de mida més gran. Per la seva facilitat de dispersió i la seva resistència a la degradació, poden romandre en el medi ambient durant dècades, especialment en el medi aquàtic.

2. Exposició per via alimentària: S'ha demostrat la presència de nanoplàstics en molts aliments, però actualment les dades concretes que se'n tenen són molt limitades. Se sap que els nanoplàstics s'han incorporat a la cadena tròfica a través d'animals marins que n'havien ingerit, de manera que poden ser presents en productes del mar, com ara peixos, marisc i mol·luscs. En menor mesura, s'han detectat en altres aliments, com ara la mel, el sucre, la cervesa, la sal comuna i l'aigua, tant embotellada com de l'aixeta. També poden ser presents en els aliments per deposició en la seva superfície procedents del medi ambient.

3. Efectes en la salut humana: Actualment, les dades relatives als riscos per a la salut humana de l'exposició als nanoplàstics estan sotmeses a moltes incerteses i falta més informació per a poder fer avaluacions del risc rigoroses.

nanotecnologia *n f*

es nanotecnología *n f*
fr nanotechnologie *n f*
en nanotechnology *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Branca multidisciplinària de la ciència que s'ocupa de l'estudi, la fabricació i l'explotació d'estructures de dimensions compreses entre 1 i 100 nanòmetres.

Nota: En el sector alimentari, la nanotecnologia permet controlar els ingredients a nivell molecular. També pot tenir ús en la fabricació dels envasos per a millorar-ne la qualitat i la funcionalitat.

NAP *n m*
 veg. **nivell adequat de protecció** *n m*

nematodes *n m pl*

es nematodos *n m pl*
fr nématodes *n m pl*
en Nematoda *n pl*
nc Nematoda

PERILLS ALIMENTARIS. Classe d'elmints del grup dels nematohelmints, de cos cilíndric, filiforme, no segmentat, amb simetria bilateral, d'organització interna molt simplificada, sense aparell respiratori ni aparell circulatori, de dimensions molt variades, algunes espècies dels quals viuen lliurement al sòl o l'aigua i d'altres són paràsits de plantes, animals o l'ésser humà.

Nota: 1. En seguretat alimentària són rellevants els nematodes dels gèneres *Anisakis*, *Eustrongylides* i *Trichinella* i les espècies *Ascaris lumbricoides* i *Trichuris trichiura*.

2. Els nematodes són un perill biològic.

3. Els gèneres i les espècies dels nematodes s'identifiquen amb el nom científic, especialment en els textos d'especialitat. A més a més, per a alguns nematodes més coneguts o habituals es documenten també

noms comuns per a fer-hi referència. Aquest ús és més propi de textos de divulgació o destinats al públic general.

neteja *n f*

es limpieza *n f*
fr nettoyage *n m*
en cleaning *n*

ANÀLISI DEL RISC. Acció de treure la brutícia o les taques d'una superfície, d'una instal·lació o d'un equipament.

neurotoxicitat *n f*

es neurotoxicidad *n f*
fr neurotoxicité *n f*
en neurotoxicity *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Propietat d'algunes substàncies o molècules d'alterar nocivament el funcionament o la integritat estructural del sistema nerviós.

níquel *n m*

es níquel *n m*
fr nickel *n m*
en nickel *n*
sb/Ni

PERILLS ALIMENTARIS. Element químic metàl·lic de color gris argentat, dúctil, mal·leable i resistent a la corrosió a temperatura ambient, emprat per a recobrir objectes metàl·lics i per a elaborar aliatges.

Nota: 1. Presència en el medi ambient: És molt abundant a l'escorça terrestre com a component d'altres minerals, i també es troba en el medi ambient procedent d'aplicacions industrials. Es pot acumular en l'aire, el sòl i l'aigua i, consegüentment, en els cultius i els animals.

2. Tipus de contaminant: Com a contaminant químic, el níquel té una toxicitat menor que els

metalls pesants.

3. El níquel és un micronutrient essencial per a les plantes superiors i algunes espècies animals, però no hi ha dades que demostrin que sigui essencial per a les persones.

4. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'aliments d'origen animal i vegetal contaminats en origen. Com que es pot acumular en els cultius i els animals, el níquel es pot trobar en molts aliments, per exemple, els productes de la pesca, els vegetals, els llegums, els cereals integrals, la fruita seca i la xocolata.

5. Efectes en la salut humana: El níquel és bioacumulable en l'organisme i pot provocar alteracions en l'aparell digestiu, el sistema immunitari, el sistema hematològic i el sistema nerviós. En alguns casos, el contacte de la pell amb el níquel pot provocar reaccions al·lèrgiques locals.

nitrats *n m pl*

es nitratos *n m pl*
fr nitrates *n m pl*
en nitrates *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt de les sals del nitrogen derivades de l'àcid nítric.

Nota: 1. Presència en el medi ambient: Es troben de forma natural en el medi ambient com a conseqüència del cicle del nitrogen, el qual pot veure's alterat per l'activitat agrícola i industrial i provocar que els nitrats s'acumulin en el sòl i en els vegetals o que es filtrin als sistemes aquífers.

2. Utilització: Els nitrats també s'utilitzen com a additiu alimentari autoritzat pel fet que són precursors de nitrats, els quals tenen propietats antimicrobianes que poden evitar el desenvolupament de *Clostridium botulinum* en productes carnis.

3. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'aigua i d'hortalisses de fulla verda, algunes de les quals acumulen grans quantitats de nitrats a les fulles (enciam, bledes, espinacs, etc.).

4. Efectes en la salut humana: Poden tenir efectes negatius sobre el transport d'oxigen, per l'acció sobre l'hemoglobina, i poden produir metahemoglobinèmia i dificultat respiratòria. Els principals afectats per aquest procés són els nadons de menys d'un any.

nitrats *n m pl*

es nitritos *n m pl*
fr nitrites *n m pl*
en nitrites *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt de les sals del nitrogen derivades de l'àcid nítric.

Nota: 1. Formació: Són un metabòlit per acció bacteriana dels nitrats.

2. Els nitrats també s'utilitzen com a additiu alimentari autoritzat, especialment com a conservants en productes carnis per a evitar el desenvolupament de *Clostridium botulinum*.

nivell adequat de protecció *n m* sigla **NAP** *n m*

es nivel adecuado de protección *n m*;
NAP *n m*
fr niveau approprié de protection *n m*;
NAP *n m*
en appropriate level of protection *n*; ALOP
n

ANÀLISI DEL RISC. Grau de protecció del consumidor en relació amb un producte alimentari que es considera adequat segons els criteris de seguretat alimentària establerts.

Nota: Per a establir el nivell adequat de protecció cal tenir en compte els objectius d'innocuitat dels aliments i els objectius de rendiment.

nivell màxim autoritzat *n m*

es nivel máximo autorizado *n m*; nivel máximo permitido *n m*

fr niveau maximum autorisé *n m*
en maximum permitted level *n*

ANÀLISI DEL RISC. Concentració màxima d'una substància que és permesa legalment en un aliment o un pinso.

nivell més baix amb efecte advers observat *n m*

sigla **LOAEL** *n m*

es nivel mínimo con efecto adverso observado *n m*; LOAEL *n m*
fr dose minimale avec effet nocif observé *n f*; DMENO *n f*
en lowest observed adverse effect level *n*; LOAEL *n*

ANÀLISI DEL RISC. Quantitat més baixa d'una substància la ingesta de la qual es relaciona amb l'aparició d'efectes adversos detectables en una població que hi ha estat exposada.

Nota: 1. El nivell més baix amb efecte advers observat és un valor de seguretat que s'utilitza com a base per a calcular la ingesta diària admissible o altres valors, juntament amb el nivell sense efecte advers observat.

2. La sigla **LOAEL** correspon a l'equivalent anglès *lowest observed adverse effect level* ('nivell més baix amb efecte advers observat').

nivell sense efecte advers observat *n m*

sigla **NOAEL** *n m*

es nivel sin efecto adverso observable *n m*; nivel sin efecto adverso observado *n m*; NOAEL *n m*
fr dose sans effet nocif observé *n f*; DSENO *n f*
en no observed adverse effect level *n*; NOAEL *n*

ANÀLISI DEL RISC. Quantitat més alta d'una substància a la qual pot estar exposada una població sense que es produeixin

efectes adversos detectables.

Nota: 1. El nivell sense efecte advers observat és un valor de seguretat que s'utilitza com a base per a calcular la ingesta diària admissible o altres valors, juntament amb el nivell més baix amb efecte advers observat.

2. La sigla **NOAEL** correspon a l'equivalent anglès *no observed adverse effect level* ('nivell sense efecte advers observat').

NMP *n m*

veg. **nombre més probable** *n m*

no apte -a per al consum humà *adj*

es no apto -ta para el consumo humano *adj*
fr impropre à la consommation *adj*; incommestible *adj*; inconsommable *adj*; non comestible *adj*
en inedible *adj*; unfit for consumption *adj*

CONCEPTES GENERALS. Dit d'un aliment no segur, nociu, en mal estat, no comestible o organolèpticament no adequat en el seu estat original o un cop processat.

no-conformitat *n f*

es no conformidad *n f*
fr non-conformité *n f*
en nonconformity *n*; non-conformity *n*

ANÀLISI DEL RISC. Incompliment d'un requisit establert en una norma o un estàndard de referència.

Nota: La no-conformitat fa referència a l'incompliment dels requisits de seguretat alimentària, benestar animal, qualitat o qualsevol altre d'establert per una autoritat competent o per un estàndard propi d'una empresa alimentària.

NOAEL *n m*

veg. **nivell sense efecte advers observat** *n*

*m***nombre més probable** *n m*sigla **NMP** *n m**es* número más probable *n m*; NMP *n m**fr* nombre le plus probable *n m*; NPP *n m**en* most probable number *n*; MPN *n*

ANÀLISI DEL RISC. Mètode estadístic que es basa en la presència o l'absència en rèpliques de dilucions consecutives d'un atribut particular d'un microorganisme per a fer una estimació de la densitat de microorganismes en una mostra.

Nota: El nombre més probable s'utilitza com a tècnica analítica microbiològica i, en aquest cas, es basa en la quantitat de microorganismes per unitat de volum que, d'acord amb la teoria estadística, produiria el resultat analític observat amb la probabilitat més alta que qualsevol altra quantitat, o bé que produiria el resultat analític amb la freqüència més alta

normalització *n f*sin. compl. **estandardització** *n f**es* estandarización *n f*; normalización *n f**fr* normalisation *n f**en* standardization *n*; standardisation *n*

ANÀLISI DEL RISC. Activitat consistent a establir especificacions de processos comuns i repetitius dels àmbits de la ciència, la indústria o l'economia amb la finalitat de simplificar-los, unificar-los i millorar-los.

Nota: La normalització es pot concretar en una especificació tècnica o una norma tècnica.

norovirus *n m**es* norovirus *n m**fr* norovirus *n m**en* norovirus *n**nc* *Norovirus*

PERILLS ALIMENTARIS. Gènere de virus RNA petits, monocatenaris, de morfologia rodona, sense embolcall, de la família dels calicivirus, que poden causar gastroenteritis.

Nota: 1. Reservori i localització habitual: El tub digestiu de l'ésser humà.

2. Grup de risc: La malaltia és més freqüent en adults i joves que en infants. S'ha observat que les afeccions són més greus i prolongades en persones d'edat avançada i en persones amb patologies cròniques i immunodeprimides.

3. Transmissió per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'aigua contaminada o aliments contaminats en origen, sobretot fruita i vegetals frescos i mol·luscs bivalves cultivats en aigües contaminades. Els norovirus no es multipliquen en els aliments, però a causa de la seva persistència, són viables en vegetals frescos durant setmanes.

núclid radioactiu *n m*veg. **radionúclid** *n m***número de lot** *n m**es* número de lote *n m**fr* numéro du lot *n m**en* batch number *n*; lot number *n*

CONCEPTES GENERALS. Identificació alfanumèrica d'un lot.

número E *n m*sin. compl. **codi E** *n m**es* código E *n m*; número E *n m**fr* code E *n m*; numéro E *n m**en* E code *n*; E number *n*

ANÀLISI DEL RISC. Codi numèric que identifica els additius alimentaris autoritzats dins de la Unió Europea.

Nota: 1. El número E d'un additiu alimentari és

format per la lletra *E*, que és la inicial de *Europa*, seguida de tres o quatre dígits.

2. En l'etiquetatge dels aliments els additius alimentaris es designen amb el nom o amb el número E.

nutrició *n f*

es nutrición *n f*

fr nutrition *n f*

en nutrition *n*

CONCEPTES GENERALS. Ciència que estudia la relació entre els aliments i la salut referides a les necessitats de l'organisme i el metabolisme de les substàncies alimentoses.

nutrició *n f*

es nutrición *n f*

fr nutrition *n f*

en nutrition *n*

CONCEPTES GENERALS. Procés fisiològic de l'organisme consistent en l'assimilació dels aliments i els líquids necessaris per al funcionament, el creixement i el manteniment de les funcions vitals.

nutrient *n m*

es nutriente *n m*

fr nutriment *n m*

en nutrient *n*

CONCEPTES GENERALS. Substància nutritiva útil per al metabolisme, que es troba en els aliments i és incorporada a l'organisme per mitjà de la digestió, la qual és indispensable per al creixement, el desenvolupament i el manteniment de la salut humana i animal.

Nota: 1. La composició nutricional d'un aliment depèn de la quantitat de nutrients que el componen.

2. Els nutrients es classifiquen en macronutrients i micronutrients segons la quantitat que en necessita l'organisme.

nutritiu -iva *adj*

es nutritivo -va *adj*

fr nourrissant -ante *adj*; nutritif -ive *adj*

en nutritious *adj*; nutritive *adj*

CONCEPTES GENERALS. Que proveeix un organisme de les substàncies necessàries per al creixement o el sosteniment.

objectiu d'innocuitat dels aliments *n m*

sigla **OIA** *n m*

es objetivo de la inocuidad de los alimentos *n m*; OIA *n m*

fr objectif de sécurité alimentaire *n m*; OSA *n m*

en food safety objective *n*; FSO *n*

ANÀLISI DEL RISC. Objectiu de freqüència o concentració màxima en què es pot trobar un perill alimentari en un aliment en el moment del consum, que proporciona el nivell adequat de protecció o contribueix a assolir-lo.

objectiu de rendiment *n m*

sigla **OR** *n m*

es objetivo de rendimiento *n m*; OR *n m*

fr objectif de performance *n m*; OP *n m*

en performance objective *n*; PO *n*

ANÀLISI DEL RISC. Objectiu de freqüència o concentració màxima en què es pot trobar un perill alimentari en un aliment durant una fase determinada de la cadena alimentària abans del moment del consum, que permet establir un objectiu d'innocuitat dels aliments o el nivell adequat de protecció, o bé contribueix a assolir-los.

objectiu específic *n m**es* objetivo específico *n m**fr* objectif spécifique *n m**en* specific goal *n*

ANÀLISI DEL RISC. Objectiu expressat d'una manera concreta, precisa i quantificable, amb els corresponents indicadors, criteris d'èxit i horitzó temporal, orientat a assolir una part dels objectius generals d'una organització.

Nota: Els objectius operatius concreten les accions que ha de dur a terme una organització per a assolir els objectius específics previstos.

objectiu general *n m*sin. compl. **meta** *n f**es* meta *n f**fr* but *n m**en* goal *n*

ANÀLISI DEL RISC. Objectiu genèric que es marca una organització amb la intenció d'assolir la seva missió.

Nota: Els objectius generals es concreten en objectius específics.

objectiu operatiu *n m**es* objetivo operativo *n m**fr* objectif opérationnel *n m**en* operational goal *n*; operational objective *n*

ANÀLISI DEL RISC. Objectiu expressat d'una manera concreta, precisa i quantificable, amb els corresponents indicadors, criteris d'èxit i horitzó temporal, que concreta les accions que ha de dur a terme una organització per a assolir els objectius específics previstos.

ocratoxina A *n f*sigla **OTA** *n f**es* ocratoxina A *n f*; OTA *n f**fr* ochratoxine A *n f*; OTA *n f**en* ochratoxin A *n*; OTA *n**for* C₂₀H₁₈ClNO₆

PERILLS ALIMENTARIS. Ocratoxina produïda per determinades espècies de fongs dels gèneres *Aspergillus* i *Penicillium*, principalment *Aspergillus ochraceus*, *Penicillium verrucosum* i *Aspergillus* de la secció *Nigri*, especialment l'agregat *Aspergillus carbonarius*.

Nota: 1. Formació: Es produeix sobretot durant l'emmagatzematge dels aliments i, en menor mesura, en els cultius.

2. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, a cereals i llegums contaminats, i també al consum d'aliments processats (com ara el cafè, el cacau, el vi i altres begudes alcohòliques), la fruita seca, la fruita dessecada i el suc de raïm.

3. Efectes en la salut humana: Pot ser molt persistent en el cos humà i es relaciona amb efectes adversos sobre el sistema renal, el sistema immunitari i el sistema nerviós. Està classificada com a possible agent cancerigen en les persones i se li atribueix la capacitat de provocar malformacions en els fetus.

5. La sigla *OTA* correspon a les inicials dels dos formants de la denominació *ocratoxina* i a la lletra A, que indica de quin tipus d'ocratoxina es tracta.

ocratoxines *n f pl**es* ocratoxinas *n f pl**fr* ochratoxines *n f pl**en* ochratoxins *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Família de micotoxines produïdes per determinades espècies de fongs dels gèneres *Aspergillus* i *Penicillium*.

Nota: 1. Formació: Es poden formar en els cultius i en l'emmagatzematge de cereals i

llegums.

2. Dins de la família de les ocratoxines, la més freqüent i la més tòxica és l'ocratoxina A.

OIA *n m*

veg. **objectiu d'innocuitat dels aliments** *n m*

olis minerals *n m pl*

es aceites minerales *n m pl*

fr huiles minérales *n f pl*

en mineral oils *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt de productes compostos de mesclades d'hidrocarburs de llargues cadenes de carbonis que s'obtenen principalment de la destil·lació del petroli cru o bé se sintetitzen a partir de carbó, gas natural o biomassa.

Nota: 1. Utilització: Els olis minerals tenen diverses aplicacions, per exemple, com a lubricants de maquinària industrial o com a components de productes en la indústria cosmètica i la indústria farmacèutica. En la indústria alimentària estan autoritzats per a l'ús en materials de contacte amb els aliments.

2. Els olis minerals constitueixen un grup heterogeni de moltes mesclades complexes d'hidrocarburs, els quals reben el nom genèric de *hidrocarburs d'olis minerals (mineral oil hydrocarbons, MOH)* i són les substàncies que es detecten com a residus en els aliments.

3. Tipus: Els hidrocarburs d'olis minerals es classifiquen en funció de la longitud de les seves cadenes de carboni i de la viscositat que aquesta longitud els confereix, i presenten un perfil de toxicitat diferent en funció d'aquestes característiques. S'agrupen en dues categories: els hidrocarburs saturats d'olis minerals (*mineral oil saturated hydrocarbons, MOSH*), de cadena lineal, i els hidrocarburs aromàtics d'olis minerals (*mineral oil aromatic hydrocarbons, MOAH*), de cadena cíclica.

4. Efectes en la salut humana: S'ha observat que els efectes adversos dels olis minerals sobre la salut de les persones varien en funció

de la naturalesa més o menys viscosa dels hidrocarburs que els componen. Així, els hidrocarburs aromàtics d'olis minerals (MOAH) poden actuar com a agents cancerígens i genotòxics, mentre que els hidrocarburs saturats d'olis minerals (MOSH) poden acumular-se en els teixits i causar dany hepàtic.

OMG *n m*

veg. **organisme modificat genèticament** *n m*

oocist *n m*

es oocisto *n m*, ooquiste *n m*, ovoquiste *n m*

fr oocyste *n m*

en oocyst *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Zigot encistat d'un protozou paràsit, de membrana gruixuda, que triga a germinar i produeix esporozoïts infectants.

operador alimentari *n m*

es operador alimentario *n m*

fr opérateur alimentaire *n m*

en food operator *n*

CONCEPTES GENERALS. Persona física o jurídica que desenvolupa activitats amb ànim de lucre o sense relacionades amb les fases de la cadena alimentària.

opinió científica *n f*

sin. compl. **dictamen científic** *n m*

es dictamen científico *n m*; opinión científica *n f*

fr avis scientifique *n m*

en scientific advice *n*; scientific opinion *n*

ANÀLISI DEL RISC. Document basat en un conjunt d'afirmacions contrastades que recull l'avaluació realitzada per un grup

d'experts o una entitat en relació amb una qüestió que pot afectar la salut pública.

Nota: Una opinió científica pot incloure una avaluació del risc en relació amb aspectes científics generals, una avaluació de seguretat per a l'autorització d'un producte, d'una substància o d'una al·legació, o bé una valoració d'una avaluació del risc.

OR *n m*

veg. **objectiu de rendiment** *n m*

organisme *n m*

es organismo *n m*

fr organisme *n m*

en organism *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Entitat biològica unicel·lular o pluricel·lular normalment capaç de fer un cicle vital complet de naixement, creixement i reproducció.

organisme modificat genèticament *n m*

sigla **OMG** *n m*

es organismo genéticamente modificado

n m; organismo modificado

genéticamente *n m*; OGM *n m*; OMG *n m*

fr organisme génétiquement modifié *n m*; OGM *n m*

en genetically engineered organism *n*;

genetically modified organism *n*; GEO *n*;

GMO *n*

ANÀLISI DEL RISC. Organisme viu al qual s'ha canviat el patrimoni genètic mitjançant tècniques d'enginyeria genètica, ja sigui per la modificació dels gens propis o per la introducció de gens aliens, amb l'objectiu de donar-li propietats noves.

Nota: L'organisme modificat genèticament en el genoma del qual s'ha introduït DNA d'una altra espècie s'anomena *organisme transgènic*.

organisme transgènic *n m*

es organismo transgénico *n m*

fr organisme transgénique *n m*

en transgenic organism *n*; transgenic species *n*

ANÀLISI DEL RISC. Organisme modificat genèticament en el genoma del qual s'ha introduït DNA d'una altra espècie.

organització auditada *n f*

sin. compl. **ens auditat** *n m*

es auditado *n m*

fr audité *n m*

en auditee *n*

ANÀLISI DEL RISC. Organització que és objecte d'una auditoria.

organoclorat -ada *adj*

es organoclorado -da *adj*

fr organochloré -ée *adj*

en organochlorine *adj*

PERILLS ALIMENTARIS. Dit d'un compost orgànic que conté clor dins la seva molècula.

Nota: 1. Tipus de contaminant: Els compostos organoclorats es consideren contaminants orgànics persistents. Són molt resistents a la degradació química i biològica, per la qual cosa són molt persistents en el medi ambient i són objecte de bioacumulació i bioamplificació al llarg de la cadena tròfica. Alguns compostos organoclorats poden danyar la capa d'ozó.

2. Efectes en la salut humana: Els compostos organoclorats són altament tòxics per a les persones.

organofluorat -ada *adj*

es organofluorado -da *adj*

fr organofluoré -ée *adj*

en organofluorine adj

PERILLS ALIMENTARIS. Dit d'un compost orgànic que conté fluor dins la seva molècula.

Nota: 1. Els compostos organofluorats constitueixen un grup molt divers, dins del qual hi podem trobar els fluorocarbonis i els compostos monofluorats sintetitzats biològicament.

2. Tipus de contaminant: Els compostos organofluorats es consideren contaminants orgànics persistents. Són molt resistents a la degradació química i biològica, per la qual cosa són molt persistents en el medi ambient i són objecte de bioacumulació i bioamplificació al llarg de la cadena tròfica. Alguns compostos organofluorats poden danyar la capa d'ozó.

3. Efectes en la salut humana: Els compostos organofluorats són altament tòxics per a les persones.

organofosforat -ada adj

es organofosforado -da adj
fr organophosphoré -ée adj
en organophosphorus adj

PERILLS ALIMENTARIS. Dit d'un compost orgànic que conté fòsfor dins la seva molècula.

Nota: 1. Presència en el medi ambient: Els compostos organofosforats són poc persistents en el medi ambient, ja que es descomponen amb facilitat en contacte amb la llum del sol, l'aire i el sòl.

2. Efectes en la salut humana: Els compostos organofosforats són altament tòxics per a les persones.

organolèptic -a adj

es organoléptico -ca adj
fr organoleptique adj
en organoleptic adj, sensory adj

CONCEPTES GENERALS. Dit d'una propietat d'un aliment que pot ser percebuda pels òrgans dels sentits.

Nota: Són propietats organolèptiques el color, l'aroma, el gust o la textura.

OTA n f

veg. **ocratoxina A n f**

oxigen n m

es oxígeno n m
fr oxygène n m
en oxygen n

CONCEPTES GENERALS. Element químic no-metàl·lic, gasós, incolor, inodor i insípid que es troba en estat lliure en l'atmosfera, de la qual constitueix el 21% en volum.

Nota: L'oxigen, juntament amb la temperatura, el pH i l'activitat de l'aigua, és un dels factors que més influeixen en l'estabilitat dels aliments.

pagès | pagesa n m, f

veg. **agricultor | agricultora n m, f**

paràsit n m

es parásito n m
fr parasite n m
en parasite n

PERILLS ALIMENTARIS. Organisme que viu temporalment o permanentment damunt o dins d'un altre organisme d'una espècie diferent, al qual perjudica, per a obtenir-ne els recursos necessaris per a la seva subsistència.

Nota: Els paràsits més rellevants en seguretat alimentària són els nematodes *Anisakis*, *Ascaris lumbricoides*, *Eustrongylides*, *Trichuris trichiura* i *Trichinella*; els cestodes *Diphyllobothrium* i *Taenia*; i els protozoous *Cryptosporidium*, *Cyclospora cayetanensis*, *Entamoeba histolytica*, *Giardia lamblia* i

Toxoplasma gondii.

part interessada *n f*

es grupo de interés *n m*; parte interesada *n f*

fr partie intéressée *n f*, partie prenante *n f*

en interested party *n*; stakeholder *n*

ANÀLISI DEL RISC. Persona física o jurídica que es pot veure afectada o percebre's com a afectada per una decisió o una activitat d'una organització.

partida *n f*

es partida *n f*

fr envoi *n m*

en consignment *n*

CONCEPTES GENERALS. Quantitat d'un gènere que pot ser tractat o transportat d'una manera conjunta i unitària.

pasteurització *n f*

es pasteurización *n f*

fr pasteurisation *n f*

en pasteurization *n*; pasteurisation *n*

CONCEPTES GENERALS. Tècnica de conservació d'aliments per inactivació consistent a escalfar un aliment, generalment líquid, a temperatures inferiors als 100°C durant un període de temps curt i a refredar-lo ràpidament.

Nota: 1. La pasteurització elimina la totalitat dels microorganismes patògens, però no elimina la totalitat de microorganismes, per això els aliments pasteuritzats tenen una vida útil més curta.

2. L'origen del terme *pasteurització* prové del microbiòleg i químic francès Louis Pasteur, inventor d'aquesta tècnica.

PAT *n f*

veg. *patulina* *n f*

patogen *n m*

es patógeno *n m*

fr pathogène *n m*

en pathogen *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Organisme patogen.

Nota: 1. Els patògens principals són els bacteris, els fongs, els paràsits i els virus.

2. La ingesta d'un aliment específic que conté un patogen pot desencadenar una malaltia transmesa per aliments.

patogen -ògena *adj*

es patógeno -na *adj*

fr pathogène *adj*

en pathogenic *adj*

PERILLS ALIMENTARIS. Que causa o pot causar una malaltia o una alteració a una planta, un animal o l'ésser humà.

patulina *n f*

sigla PAT *n f*

es patulina *n f*, PAT *n f*

fr patuline *n f*, PAT *n f*

en patulin *n*, PAT *n*

for C₇H₆O₄

PERILLS ALIMENTARIS. Micotoxina produïda principalment pel fong *Penicillium expansum*, i també per determinades espècies de fongs dels gèneres *Penicillium*, *Aspergillus*, *Paecilomyces* i *Byssosclamyces*.

Nota: 1. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum de poma i els seus derivats (suc, compotes, conserves, etc.), excepte els derivats fermentats, com ara

la sidra, ja que la fermentació alcohòlica destrueix la patulina. També hi pot haver exposició pel consum d'altres fruites, com ara la pera, el préssec, l'albercoc, el codony, el plàtan, el raïm, i els seus derivats. Secundàriament, es pot detectar en pinsos, verdures i cereals.

2. Efectes en la salut humana: Pot produir efectes gastrointestinals aguts i dany renal, i, tot i que no és bioacumulable en l'organisme, l'exposició a llarg termini pot produir trastorns immunitaris, neurotòxics i gastrointestinals molt greus.

PCB *n m pl*

veg. **bifenils policlorats** *n m pl*

PCB similars a les dioxines *n m pl*

sin. **bifenils policlorats similars a les dioxines** *n m pl*

PCC *n m*

veg. **punt crític de control** *n m*

PCDD *n f pl*

veg. **dibenzodioxines policlorades** *n f pl*

PCDF *n m pl*

veg. **dibenzofurans policlorats** *n m pl*

PCN *n m pl*

veg. **naftalens policlorats** *n m pl*

PCR *n f*

veg. **reacció en cadena per la polimerasa** *n f*

PCR en temps real *n f*

veg. **reacció en cadena per la polimerasa en temps real** *n f*

PCR quantitativa en temps real *n f*

veg. **reacció en cadena per la polimerasa en temps real** *n f*

percentil *n m*

sin. compl. **centil** *n m*

es centil *n m*; percentil *n m*

fr centile *n m*

en centile *n*; percentile *n*

ANÀLISI DEL RISC. Cadascuna de les divisions produïdes per cent parts exactament iguals en una sèrie de valors numèrics continus que permet, un cop ordenats de menor a major, visualitzar la posició en la qual es troba un percentatge determinat.

percepció de risc *n f*

es percepción de riesgo *n f*

fr perception du risque *n f*

en risk perception *n*

ANÀLISI DEL RISC. Punt de vista a través del qual un consumidor interpreta i valora els possibles efectes d'un risc alimentari.

perclorats *n m pl*

es percloratos *n m pl*

fr perchlorates *n m pl*

en perchlorates *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt de les sals del clor derivades de l'àcid perclòric.

Nota: 1. Formació: Es generen principalment com a residus de productes emprats en la potabilització de l'aigua o en processos de desinfecció d'aliments..

2. Presència en el medi ambient: S'associen a l'activitat humana, però també poden ser d'origen natural, per la presència en el sòl i l'aigua.

3. **Exposició per via alimentària:** Associada, principalment, al consum d'aigua potable o d'aliments, especialment fruites i verdures, que contenen perclorats com a residus del procés de desinfecció o com a conseqüència d'una concentració elevada en el sòl o l'aigua de reg.

4. **Efectes en la salut humana:** S'acumulen en major concentració a la glàndula tiroide de les persones i s'ha observat que hi inhibeixen l'absorció del iode, de manera que els grups més exposats a la toxicitat dels perclorats són les embarassades, els lactants i les persones amb hipertiroidisme.

pèrdua alimentària *n f*
veg. **pèrdua d'aliments** *n f*

pèrdua d'aliments *n f*
sin. compl. **pèrdua alimentària** *n f*

es pérdida de alimentos *n f*
fr perte d'aliments *n f*
en food loss *n*

CONCEPTES GENERALS. Desaprofitament d'aliments segurs, nutritius i aptes per al consum humà que es produeix en la fase de producció primària de la cadena alimentària.

Nota: 1. La pèrdua d'aliments inclou, per exemple, els aliments que es descarten perquè no tenen l'aspecte desitjat que demana el mercat, especialment en el cas dels productes agrícoles.

2. La diferència entre la pèrdua d'aliments i el malbaratament alimentari és la fase de la cadena alimentària en què tenen lloc i les causes que els produeixen.

perible *adj*

es perecedero -ra *adj*
fr périssable *adj*
en perishable *adj*

CONCEPTES GENERALS. Dit d'un aliment o una matèria primera que es fa malbé

fàcilment si no s'apliquen les tècniques de conservació adequades.

perill abiòtic *n m*

es peligro abiótico *n m*
fr danger abiotique *n m*
en abiotic danger *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Perill alimentari que no és un organisme viu ni es pot classificar com a tal.

Nota: Són perills abiòtics els perills químics i els perills físics.

perill alimentari *n m*

es peligro alimentario *n m*
fr danger alimentaire *n m*
en foodborne hazard *n*; food-borne hazard *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Agent biològic, físic o químic que pot causar un efecte advers sobre la salut si és present en un aliment.

Nota: 1. Els perills alimentaris es classifiquen, segons la seva naturalesa, en perills biològics, perills físics i perills químics.

2. Un perill alimentari pot comportar un risc alimentari segons la probabilitat que pugui causar efectes adversos sobre la salut de les persones i segons la gravetat d'aquests efectes.

perill biològic *n m*

es peligro biológico *n m*
fr danger biologique *n m*
en biological hazard *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Agent biològic que pot causar un efecte advers sobre la salut si és present en un aliment.

Nota: 1. Un perill biològic pot ser causat per bacteris, fongs, helmints (nematodes i

cestodes), protozous, prions o virus.

2. Les micotoxines es poden considerar un perill biològic, atès que són produïdes per fongs, si bé habitualment s'inclouen dins dels perills químics.

3. Els perills biològics, juntament amb els perills físics i els perills químics, constitueixen els perills alimentaris.

perill biòtic *n m*

es peligro biótico *n m*
fr danger biotique *n m*
en biotic danger *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Perill alimentari que és un organisme viu i es pot classificar com a tal.

Nota: Són perills biòtics els perills biològics.

perill emergent *n m*

es peligro emergente *n m*
fr danger émergent *n m*
en emerging danger *n*

ANÀLISI DEL RISC. Perill alimentari d'identificació recent o que ha augmentat el potencial de dany, que constitueix una amenaça nova per a la sanitat pública local, regional o internacional, ja que la població hi està més exposada o hi té més sensibilitat.

Nota: Un perill emergent sol anar associat a un risc emergent.

perill físic *n m*

es peligro físico *n m*
fr danger physique *n m*
en physical hazard *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Agent físic que pot causar un efecte advers sobre la salut si és present en un aliment.

Nota: 1. Un perill físic pot ser causat per cossos estranys o per radioactivitat.

2. Els perills físics, juntament amb els perills biològics i els perills químics, constitueixen els perills alimentaris.

perill químic *n m*

es peligro químico *n m*
fr danger chimique *n m*
en chemical hazard *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Agent químic que pot causar un efecte advers sobre la salut si és present en un aliment.

Nota: 1. Un perill químic pot ser causat per contaminants químics, residus de medicaments veterinaris, residus de pesticides i residus de productes fitosanitaris, substàncies derivades de materials en contacte amb els aliments, compostos tòxics derivats del processament dels aliments o tòxics naturals presents en els aliments.

2. Habitualment, dins dels perills químics també s'inclouen les micotoxines, tot i que també es poden considerar un perill biològic, atès que són produïdes per fongs.

3. Els perills químics, juntament amb els perills biològics i els perills físics, constitueixen els perills alimentaris.

persistència *n f*

es persistencia *n f*
fr persistance *n f*
en persistence *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Qualitat de persistent.

persistent *adj*

es persistente *adj*
fr persistant -ante *adj*
en persistent *adj*

PERILLS ALIMENTARIS. Que roman al medi ambient i és químicament estable.

pes brut *n m*

es peso bruto *n m*
fr poids brut *n m*
en gross weight *n*

CONCEPTES GENERALS. Pes total d'un producte alimentari, que inclou el pes de l'embalatge o del recipient que el conté.

pes de l'evidència *n m*

es análisis de ponderación de las pruebas *n m*; peso de la evidencia *n m*; ponderación de las pruebas *n f*
fr analyse de la valeur probante *n f*; force probante *n f*
en weight of evidence *n*; weight of evidence approach *n*; weight-of-evidence analysis *n*; weight-of-evidence assessment *n*; WOE *n*

ANÀLISI DEL RISC. Mètode d'avaluació del risc alimentari en què es tenen en compte, d'una manera ponderada, els diferents tipus d'evidència científica de què es disposa relacionats amb el perill que s'estudia.

pes escorregut *n m*

es peso escurrido *n m*
fr poids égoutté *n m*
en drained weight *n*

CONCEPTES GENERALS. Pes net d'un producte alimentari sòlid un cop deduït el pes del líquid de cobertura.

pes net *n m*

es peso neto *n m*
fr poids net *n m*

en net weight *n*

CONCEPTES GENERALS. Pes d'un producte alimentari un cop deduït el pes del continent.

Nota: 1. El pes net s'expressa en unitats de volum en cas d'aliments líquids, en unitats de massa en cas d'aliments sòlids i en unitats de massa o de volum en cas d'aliments viscosos.

2. La majoria de productes expressen el pes net amb el símbol *e* que garanteix el compromís de l'elaborador en el control del pes del producte mitjançant un control de lots segons les modalitats de control estadístic.

pesca *n f*

es pesca *n f*
fr pêche *n f*
en fishing *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt d'activitats humanes i de tècniques que tenen com a finalitat la captura de peixos, crustacis, mol·luscs i altres animals aquàtics.

Nota: Per a prevenir malalties, quan la pesca es practica per a obtenir aliment, cal complir una sèrie de mesures d'higiene en el transport, la distribució, la conservació o la manipulació dels productes de pesca.

pesticida *n m*

sin. compl. **plaguicida** *n m*

es pesticida *n m*; plaguicida *n m*
fr pesticide *n m*; produit pesticide *n m*
en pest control product *n*; pesticide *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Producte destinat a repel·lir, erradicar o controlar qualsevol plaga d'espècies no desitjades de plantes o animals.

Nota: 1. Un pesticida conté com a mínim una substància activa, que pot ser un compost sintetitzat químicament, un extracte d'una planta o un microorganisme.

2. Un mal ús o un abús dels pesticides pot afectar negativament la salut animal i, fins i tot, la salut pública. D'altra banda, l'ús de pesticides en els cultius pot originar la presència de residus de pesticides en els productes vegetals i en els animals que s'alimenten de productes vegetals, la qual cosa pot provocar efectes adversos sobre la salut dels consumidors. Per aquests motius, hi ha una regulació i un control per part de les autoritats competents tant pel que fa a l'ús de pesticides com a la presència de residus de pesticides en els aliments.

3. Els pesticides destinats a repel·lir, erradicar o controlar les plagues de les plantes o a regular el creixement de les plantes són els productes fitosanitaris.

PFA *n m pl*

veg. **compuestos perfluoroalquilats** *n m pl*

pH *n m*

es pH *n m*

fr pH *n m*

en pH *n*

CONCEPTES GENERALS. Mesura del grau d'acidesa o d'alcalinitat d'una solució en funció de la concentració d'ions d'hidrogen que conté.

Nota: 1. El pH s'expressa segons una escala en què el 7 és neutre i els valors inferiors signifiquen més acidesa, mentre que els valors més elevats denoten més alcalinitat.

2. El pH, juntament amb la temperatura, l'activitat de l'aigua i l'oxigen, és un dels factors que més influeixen en l'estabilitat dels aliments.

3. La denominació *pH* és una abreviació de *potencial d'hidrogen*.

pinso *n m*

es pienso *n m*

fr croquettes *n f pl*

en animal feed *n*; feed *n*; feedstuff *n*

CONCEPTES GENERALS. Preparat alimentari sec i homogeni que se subministra als animals domèstics.

pinso *n m*

es pienso *n m*

fr aliment pour animaux *n m*

en animal feed *n*; feed *n*; feedstuff *n*

CONCEPTES GENERALS. Substància destinada a l'alimentació per via oral dels animals, tant si ha estat transformada com si no.

Nota: El pinso inclou els additius per a l'alimentació animal.

pla de control *n m*

es plan de control *n m*

fr plan de vérification *n m*

en audit plan *n*

ANÀLISI DEL RISC. Pla elaborat per una autoritat competent que conté informació general sobre l'estructura i l'organització d'un control oficial.

pla de mostratge *n m*

sin. compl. **pla de mostreig** *n m*

es plan de muestreo *n m*

fr plan d'échantillonnage *n m*

en sampling plan *n*

ANÀLISI DEL RISC. Procediment pel qual es determina el nombre de mostres necessàries per a fer una anàlisi i els criteris de selecció corresponents, i també la seva representativitat estadística.

Nota: Un pla de mostratge pot contribuir a establir un diagnòstic de malaltia o a comprovar la presència o absència de determinats perills alimentaris o de determinats components en els aliments o en els animals.

pla de mostreig *n m*veg. **pla de mostratge** *n m***plaga** *n f**es* plaga *n f**fr* invasion *n f**en* plague *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Infestació causada per organismes animals paràsits o depredadors de les plantes.

Nota: Les plagues poden ser produïdes per insectes, àcars o rosegadors, per exemple.

plaguicida *n m*veg. **pesticida** *n m***planificació estratègica** *n f**es* planificación estratégica *n f**fr* planification stratégique *n f**en* strategic planning *n*

ANÀLISI DEL RISC. Procés consistent a establir els objectius d'una organització, les polítiques i les actuacions previstes per a assolir-los en un termini determinat, i els sistemes i instruments de control corresponents.

Nota: Una de les tècniques més utilitzades en la planificació estratègica és la planificació per objectius.

plom *n m**es* plomo *n m**fr* plomb *n m**en* lead *n**sb*/Pb

PERILLS ALIMENTARIS. Element químic metàl·lic blavenc, inelàstic, d'elevat pes

molecular, fusible, que s'altera superficialment i es torna gris en contacte amb l'aire.

Nota: 1. Presència en el medi ambient: El plom, especialment la seva forma inorgànica, és un metall pesant que es troba en el medi ambient procedent, sobretot, d'aplicacions industrials. Es pot acumular en l'aire, el sòl i l'aigua i, consegüentment, en els cultius i en els animals.

2. Tipus de contaminant: El plom és un dels contaminants químics més tòxics i perjudicials per al medi ambient i els organismes vius.

3. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'aliments d'origen animal i vegetal contaminats en origen. Com que es pot acumular en els cultius i els animals, el plom es pot trobar en molts aliments, per exemple, en les vísceres d'animals, la carn de caça, el marisc, les verdures, la llet i els cereals.

4. Efectes en la salut humana: És bioacumulable en l'organisme i, a llarg termini, pot provocar efectes neurotòxics en el sistema nerviós central, i també pot produir alteracions en el fetge, els ronyons i els ossos. A més, pot actuar com a disruptor endocrí.

PNT *n m*veg. **procediment normalitzat de treball** *n m***població de risc** *n f*veg. **grup de risc** *n m***població vulnerable** *n f*veg. **grup de risc** *n m***polialcohol** *n m**es* polialcohol *n m**fr* polyalcool *n m*; polyol *n m**en* polyalcohol *n*; polyol *n*

CONCEPTES GENERALS. Alcohol que conté

dos o més grups hidroxil.

Nota: 1. Els polialcohols s'utilitzen en la indústria alimentària com a edulcorants alternatius al sucre. Com que aporten poques calories, sovint s'utilitzen com a ingredients en productes dietètics o en productes que tenen la indicació "sense sucres afegits" en l'etiqueta.

2. Un consum excessiu de polialcohols pot produir efectes laxants, per la qual cosa els reglaments de seguretat alimentària obliguen a incloure un advertiment d'aquesta acció en les etiquetes dels aliments que en continguin.

3. Els polialcohols d'ús més freqüent en la indústria alimentària són el sorbitol, el mannitol, el xilitol i el lactitol.

policlorobifenils *n m pl*
sin. **bifenils policlorats** *n m pl*

policloronaftalens *n m pl*
veg. **naftalens policlorats** *n m pl*

potenciador de contrast *n m*

es potenciador del contraste *n m*
fr amplificateur de contraste *n m*
en contrast enhancer *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari que, aplicat a la superfície exterior de fruites o verdures després de la despigmentació de determinades parts, permet distingir aquestes parts de la resta de la superfície donant-los color com a resultat de la interacció amb components determinats de l'epidermis.

potenciador de gust *n m*

es potenciador del sabor *n m*
fr exhausteur de goût *n m*
en flavor enhancer *n*; flavour enhancer *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari que accentua la intensitat i la qualitat de les

aromes i dels sabors naturals d'un aliment.

precisió *n f*

es precisión *n f*
fr précision *n f*
en precision *n*

ANÀLISI DEL RISC. Grau de coincidència que s'obté, aplicant un mateix mètode analític, en els resultats de diverses mesures d'una variable en una mateixa mostra que han estat realitzades de la mateixa manera.

Nota: La precisió depèn únicament de la distribució d'errors aleatoris.

prerequisit *n m*

es prerrequisito *n m*
fr prérequis *n m*
en prerequisite *n*

ANÀLISI DEL RISC. Cadascuna de les pràctiques d'higiene que cal complir prèviament a la implantació d'una anàlisi de perills i punts crítics de control, que proporcionen l'entorn bàsic i les condicions necessàries per a la producció d'aliments segurs.

Nota: Els prerequisits engloben aspectes com la neteja i la desinfecció d'instal·lacions i equips, el subministrament i l'ús d'aigua de proveïment, la prevenció i el control de plagues, les pràctiques de manipulació del personal i els coneixements sobre seguretat alimentària, la identificació i la localització dels productes produïts o comercialitzats, el control dels proveïdors, el control de la temperatura, el manteniment d'instal·lacions i equipaments, les mesures de control adreçades a impedir la contaminació creuada per al·lèrgens i el control dels subproductes i residus.

presumpció qualificada de seguretat *n f*

sigla **QPS** *n f*

es presunción cualificada de seguridad *n f*, QPS *n f*

fr présomption d'innocuité reconnue *n f*, QPS *n f*

en qualified presumption of safety *n*; QPS *n*

ANÀLISI DEL RISC. Categoria que s'assigna a un microorganisme utilitzat en la producció d'aliments o pinsos un cop feta una avaluació de seguretat que en confirma l'historial d'ús segur.

Nota: 1. La presumpció qualificada de seguretat utilitza coneixement existent sobre la seguretat de microorganismes, com ara bacteris, fongs, llevats i virus, per a distingir els que no suposen cap risc alimentari i, per tant, poden rebre aquesta qualificació, dels que sí que presenten un risc alimentari i, per tant, cal sotmetre'ls a una avaluació completa de seguretat alimentària.

2. Un cop un microorganisme rep la presumpció qualificada de seguretat, es publica en una llista d'espècies de microorganismes que es poden usar en la indústria alimentària sense necessitat d'avaluar-los individualment per a l'ús concret.

3. La sigla **QPS** correspon a l'equivalent anglès *qualified presumption of safety* ('presumpció qualificada de seguretat').

prevalença *n f*

es prevalencia *n f*

fr prévalence *n f*

en prevalence *n*

ANÀLISI DEL RISC. Nombre d'individus afectats per una malaltia determinada en un període de temps concret en relació amb nombre total d'habitants d'una àrea geogràfica o social.

prevalença de perills *n f*

es prevalencia de peligros *n f*

fr prévalence des risques *n f*

en risk prevalence *n*

ANÀLISI DEL RISC. Freqüència i concentració d'un perill alimentari en relació amb el nombre de mostres analitzades.

prevenció del risc *n f*

es prevención del riesgo *n f*

fr prévention du risque *n f*

en risk prevention *n*

ANÀLISI DEL RISC. Conjunt de mesures adoptades per a evitar o disminuir un risc alimentari.

primera matèria *n f*

veg. **matèria primera** *n f*

principi actiu *n m*

veg. **substància activa** *n f*

principi de precaució *n m*

es principio de cautela *n m*; principio de precaución *n m*; principio precautorio *n m*

fr principe de précaution *n m*

en precautionary principle *n*

ANÀLISI DEL RISC. Principi segons el qual s'han de promoure mesures preventives quan se sospita que un risc alimentari pot tenir conseqüències adverses per a la salut humana, que s'aplica en cas d'incertesa científica.

Nota: El principi de precaució forma part de l'engranatge de la gestió del risc.

principi de reconeixement mutu *n m*

es principio de reconocimiento mutuo *n m*

fr principe de reconnaissance mutuelle *n m*

en mutual recognition principle *n*

CONCEPTES GENERALS. Principi jurídic mitjançant el qual un país de la Unió Europea ha de acceptar la comercialització en el seu territori d'un producte elaborat legalment en un altre estat membre quan no hi ha una norma comunitària harmonitzadora.

Nota: El principi de reconeixement mutu deriva de la jurisprudència del Tribunal de Justícia de la Unió Europea i té per objectiu garantir la lliure circulació de mercaderies dins el mercat interior de la Unió Europea.

prió *n m*

es prion *n m*

fr prion *n m*

en prion *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Agent infeccios submicroscòpic no convencional format exclusivament per proteïnes que causa malalties degeneratives contagioses d'evolució lenta a diverses espècies animals.

Nota: 1. A diferència d'altres agents infecciosos, com els virus, els bacteris o els fongs, un prió no té material genètic.

2. Els prions són els responsables d'encefalopaties espongiformes, com l'encefalopatia espongiforme bovina, la malaltia de Creutzfeldt-Jakob o la tremolor ovina.

3. Un prió és un perill biològic.

procediment *n m*

es procedimiento *n m*

fr procédure *n f*

en procedure *n*

ANÀLISI DEL RISC. Forma específica, documentada, de dur a terme una activitat o un procés.

procediment normalitzat de treball *n m*

sigla PNT *n m*

es procedimiento normalizado de trabajo *n m*; PNT *n m*

fr procédure d'utilisation normalisée *n f*,
procédure opérationnelle normalisée *n f*,
PON *n f*

en standard operating procedure *n*, SOP *n*

ANÀLISI DEL RISC. Document que assenyala les pautes que cal seguir en cadascun dels processos relacionats amb l'organització, la realització, la recollida de dades i la documentació d'una tasca determinada.

procés *n m*

es proceso *n m*

fr processus *n m*

en process *n*

ANÀLISI DEL RISC. Conjunt d'activitats interrelacionades o que interactuen entre elles que transformen elements d'entrada en elements de sortida.

processament d'aliments *n m*

es procesamiento de alimentos *n m*,
transformación de alimentos *n f*

fr transformation des aliments *n f*

en food processing *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt de processos a què se sotmet una substància o una matèria primera vegetal o animal per a obtenir un producte.

Nota: En la producció d'aliments a gran escala, el processament d'aliments implica l'aplicació de principis científics i tecnològics específics per a conservar els aliments, retardant o frenant els processos naturals de degradació.

producció alimentària *n f**es* producción alimentaria *n f**fr* production alimentaire *n f**en* food production *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt d'activitats humanes consistents en la utilització i la transformació de recursos naturals per a obtenir aliments.

producció integrada *n f**es* producción integrada *n f**fr* production intégrée *n f**en* integrated production *n*

CONCEPTES GENERALS. Sistema agrícola de producció i obtenció d'aliments de qualitat, frescos o transformats, i altres productes, que prioritza la utilització dels recursos i mecanismes de regulació naturals, amb l'objectiu d'optimitzar els mètodes de producció, evitar les aportacions perjudicials al medi ambient i assegurar a llarg termini una agricultura sostenible.

Nota: Per a la protecció dels cultius la producció integrada combina la utilització de mètodes de lluita biològica pel control de les plagues i malalties, juntament amb l'ús de tècniques tradicionals, basades en la utilització de productes agroquímics.

producció primària *n f**es* producción primaria *n f**fr* production primaire *n f**en* primary production *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt d'activitats humanes relacionades amb l'obtenció de productes procedents de la natura destinats a ser incorporats a la cadena alimentària, els quals no han estat sotmesos a cap operació de transformació.

Nota: 1. La producció primària inclou les

activitats de l'agricultura, la ramaderia, la pesca, la caça o l'explotació dels boscos.

2. La producció primària forma part de la fase de producció primària de la cadena alimentària.

producte *n m**es* producto *n m**fr* produit *n m**en* product *n*

CONCEPTES GENERALS. Bé material, servei o idea format per un conjunt d'atributs, que té un valor per al consumidor i que és susceptible de satisfer una necessitat.

producte agroalimentari *n m**es* producto agroalimentario *n m**fr* produit agroalimentaire *n m**en* agro-food product *n*

CONCEPTES GENERALS. Producte d'origen agrícola, elaborat, semielaborat, transformat o en el seu estat original, que es destina al consum humà.

Nota: Els productes agroalimentaris són tots els que formen part de la cadena alimentària i que tenen relació directa amb el sector primari, però no necessàriament tots els productes agroalimentaris són aliments. Per exemple, les plantes abans de la collita són productes agroalimentaris, però no s'inclouen a la categoria d'aliments.

producte alimentari *n m**es* producto alimentario *n m**fr* produit alimentaire *n m**en* food product *n*

CONCEPTES GENERALS. Producte relatiu a l'alimentació que no necessàriament té valor nutritiu.

Nota: Són exemples de productes alimentaris els envasos, els additius alimentaris o els

aliments.

producte alimentós *n m*

veg. **aliment** *n m*

producte de degradació *n m*

es producto de degradación *n m*

fr produit de dégradation *n m*

en degradation product *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Substància química que es forma quan es destrueix o es descompon una substància.

Nota: En l'estudi de contaminants, cal tenir present que és possible trobar productes de degradació de determinats contaminants en l'aire, l'aigua i el sòl.

producte fitosanitari *n m*

sin. compl. **fitosanitari** *n m*

es producto fitosanitario *n m*

fr produit phytopharmaceutique *n m*;

produit phytosanitaire *n m*

en crop protection product *n*;

phytopharmaceutical product *n*; plant

protection product *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Pesticida destinat a repel·lir, erradicar o controlar les plagues que poden interferir en el cultiu o la transformació de productes agrícoles, i també a regular els processos vitals de les plantes.

Nota: 1. Un producte fitosanitari conté com a mínim una substància activa, que pot ser un compost sintetitzat químicament, un extracte d'una planta o un microorganisme.

2. Un mal ús o un abús dels productes fitosanitaris pot afectar negativament la salut animal i, fins i tot, la salut pública. D'altra banda, l'ús de productes fitosanitaris en els cultius pot originar la presència de residus de productes fitosanitaris en els productes vegetals i en els animals que s'alimenten de

productes vegetals, la qual cosa pot provocar efectes adversos sobre la salut dels consumidors. Per aquests motius, hi ha una regulació i un control per part de les autoritats competents tant pel que fa a l'ús de productes fitosanitaris com a la presència de residus fitosanitaris en els aliments.

producte segur *n m*

es producto seguro *n m*

fr produit salubre *n m*

en safe product *n*

CONCEPTES GENERALS. Producte alimentari que, en condicions d'utilització normals o raonablement previsibles, incloses les condicions de duració, no presenta cap risc o únicament riscos mínims compatibles amb l'ús o el consum del producte considerats admissibles en el marc d'un nivell elevat de protecció de la salut i de la seguretat de les persones.

Nota: Un producte segur té en compte les característiques del producte (inclosa la composició i l'envàs), els efectes sobre altres productes, la informació de l'etiquetatge, la presentació i publicitat i les categories de consumidors que poden estar en condicions de risc si utilitzen el producte.

producte zoosanitari *n m*

es producto zoosanitario *n m*

fr produit zoosanitaire *n m*

en animal health product *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Fàrmac o agent, químic o biològic, destinat al diagnòstic, la prevenció o el tractament de malalties dels animals.

Nota: Un mal ús o un abús dels productes zoosanitaris pot afectar negativament la salut animal i, fins i tot, la salut pública. Per aquest motiu, hi ha una regulació i un control per part de les autoritats competents.

profilaxi *n f*

es profilaxis *n f*
fr prophylaxie *n f*
en prophylaxis *n*

ANÀLISI DEL RISC. Conjunt de mesures destinades a prevenir l'aparició o l'extensió d'una malaltia o d'una infecció.

Nota: La profilaxi de medicaments antimicrobians només es pot dur a terme quan el risc d'infecció és elevat i les conseqüències poden ser greus.

proteïna *n f*

es proteína *n f*
fr protéine *n f*
en protein *n*

CONCEPTES GENERALS. Macronutrient imprescindible per al desenvolupament correcte de l'organisme, integrat per aminoàcids, alguns dels quals no els poden sintetitzar tots els organismes, que formen els constituents característics dels teixits i els líquids orgànics.

protocol *n m*

es protocolo *n m*
fr protocole *n m*
en protocol *n*

ANÀLISI DEL RISC. Document en què es descriuen les accions, l'objectiu, el fonament, el disseny, la metodologia, el material, l'equip, les consideracions estadístiques, el calendari d'evolució, l'organització i la supervisió d'un procediment o una tècnica determinats.

protozous *n m pl*

es protozoos *n m pl*
fr protozoaires *n m pl*
en Protozoa *n pl*, protozoan *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Grup d'animals que inclou espècies eucariotes heterotròfiques, generalment unicel·lulars, o bé que formen colònies, on cada cèl·lula conserva la seva pròpia capacitat reproductora i la possibilitat de moure's.

Nota: 1. La majoria de protozous són de vida lliure, però algunes espècies són simbiòtiques o bé paràsites.

2. En seguretat alimentària són rellevants el gènere de protozous *Cryptosporidium* i les espècies *Cyclospora cayetanensis*, *Entamoeba histolytica*, *Giardia lamblia* i *Toxoplasma gondii*.

3. Un protozou és un perill biològic.

4. Els gèneres i les espècies de protozous s'identifiquen amb el nom científic, especialment en els textos d'especialitat. A més a més, per a alguns protozous més coneguts o habituals es documenten també noms comuns per a fer-hi referència. Aquest ús és més propi de textos de divulgació o destinats al públic general.

prova d'exposició *n f*

sin. compl. **prova d'inoculació** *n f*

es prueba de exposición *n f*, prueba de inoculación *n f*, prueba de provocación *n f*, test de exposición *n m*; test de inoculación *n m*; test de provocación *n m*
fr test d'exposition *n m*; test d'inoculation *n m*; test de défi *n m*; test de provocation *n m*
en challenge test *n*

ANÀLISI DEL RISC. Tècnica experimental consistent a introduir un microorganisme en un aliment, amb una concentració determinada, per a fer-ne el seguiment i valorar-ne el comportament durant la vida útil de l'aliment, a fi de garantir la seguretat microbiològica.

Nota: Les proves d'exposició permeten estudiar el comportament dels microorganismes sota determinades condicions experimentals o reals.

prova d'inoculació *n f*veg. **prova d'exposició** *n f***prova de flux lateral** *n f*sin. **test immunològic de flux lateral** *n m*sigla **LFA** *n m*

es prueba de flujo lateral *n f*; prueba de inmunoensayo de flujo lateral *n f*; LFA *n f*
fr test de flux latéral *n m*; LFA *n m*
en lateral flow assay *n*; lateral flow immunoassay test *n*; LFA *n*

ANÀLISI DEL RISC. Tècnica analítica immunològica que es basa en la reacció bioquímica entre un antigen present en una mostra i l'anticòs que està adherit a la superfície d'una tira, generalment feta d'un material porós, utilitzada per a detectar la presència o l'absència d'una determinada substància en una mostra.

Nota: 1. La prova de flux lateral és una tècnica comuna en els laboratoris de seguretat alimentària que permet detectar bacteris com *Listeria*, *Escherichia coli* o *Salmonella* en matèries primeres, en productes intermedis o en productes finals, entre d'altres aplicacions.

2. La sigla **LFA** correspon a l'equivalent anglès *lateral flow assay* ('assaig de flux lateral).

proveïdor | proveïdora *n m, f*

es proveedor | proveedora *n m, f*
fr fournisseur | fournisseuse *n m, f*
en supplier *n*

ANÀLISI DEL RISC. Persona física o jurídica que subministra un producte o un servei perquè sigui transformat, rebut o consumit.

psicròfil -a *adj*

es criofílico -ca *adj*; psicrófilo -la *adj*
fr psychrophile *adj*
en psychrophilic *adj*

PERILLS ALIMENTARIS. Dit del microorganisme amb una temperatura òptima de desenvolupament de 15 °C o inferior.

punt crític de control *n m*sigla **PCC** *n m*

es punto crítico de control *n m*; punto de control crítico *n m*; PCC *n m*
fr point de contrôle critique *n m*; point de contrôle de maîtrise *n m*; CCP *n m*; PCC *n m*
en critical control point *n*; CCP *n*

ANÀLISI DEL RISC. Punt de control en què es considera necessari aplicar un control específic per a verificar que un perill alimentari es redueix a un nivell acceptable.

Nota: 1. La determinació dels punts crítics de control és una de les fases de l'anàlisi de perills i punts crítics de control i es duu a terme per mitjà d'un arbre de decisions.

2. Per a cada punt crític de control cal definir un límit crític i una mesura correctora.

punt de control *n m*

es punto de control *n m*
fr point de contrôle *n m*
en control point *n*

ANÀLISI DEL RISC. Cadascuna de les fases de producció, conservació i transport per les quals passa un aliment en què es pot aplicar un control.

Nota: 1. Un punt de control pot ser un punt, una operació o una etapa dins les fases per les quals passa un aliment fins que arriba al consumidor.

q.s. *n m*veg. **quantum satis** [la] *n m*

QPS *n f*

veg. **presumpció qualificada de seguretat**
n f

QS *n m*

veg. **quantum satis** [la] *n m*

qualitat *n f*

es calidad *n f*

fr qualité *n f*

en quality *n*

CONCEPTES GENERALS. Grau en què un conjunt de característiques inherents a un producte o un servei compleix els requisits establerts.

qualitat alimentària *n f*

es calidad alimentaria *n f*

fr qualité alimentaire *n f*

en food quality *n*

CONCEPTES GENERALS. Grau en què un producte alimentari compleix els requisits.

Nota: La qualitat comercial i la qualitat diferenciada són tipus de qualitat alimentària.

qualitat comercial *n f*

es calidad comercial *n f*

fr qualité commerciale *n f*

en commercial quality *n*

CONCEPTES GENERALS. Qualitat alimentària consistent en el compliment de les normes de qualitat i les normes comercials que estableixen requisits específics relatius a la composició, l'elaboració, la traçabilitat, la informació o l'etiquetatge dels aliments, la qual determina la idoneïtat d'un aliment per a ser comercialitzat i consumit.

Nota: 1. Un productor pot fixar-se requisits relatius a la qualitat comercial superiors al que estableix la normativa.

2. Els requisits de qualitat comercial no inclouen requisits de caràcter sanitari.

qualitat diferenciada *n f*

es calidad diferenciada *n f*

fr qualité différenciée *n f*

en dual quality *n*

CONCEPTES GENERALS. Qualitat alimentària d'un aliment que té unes característiques diferencials establertes en un reglament específic i que compleix uns requisits afegits als que s'exigeixen a la resta de productes.

Nota: Són exemples de qualitat diferenciada la denominació d'origen protegida (IOP), la indicació geogràfica protegida (IGP) i l'especialitat tradicional garantida (ETP).

quantitat nominal *n f*

es cantidad nominal *n f*

fr quantité nominale *n f*

en nominal quantity *n*

CONCEPTES GENERALS. Quantitat d'un aliment que s'estima que ha de contenir un envàs.

quantitat suficient *n f*

veg. **quantum satis** [la] *n m*

quantum satis [la] *n m*

sin. **quantum sufficit** [la] *n m*

sin. compl. **quantitat suficient** *n f*

sigla **QS** *n m*

abrev. **q.s.** *n m*

es cantidad suficiente *n f*, quantum satis *n m*; QS *n m*; q.s. *n m*

fr quantité suffisante *n f*, quantum satis *n m*; quantum sufficit *n m*; Q.S. *n m*; q.s. *n m*

en quantum satis *n*; quantum sufficit *n*; sufficient quantity *n*; Q.S. *n*; q.s. *n*

ANÀLISI DEL RISC. Quantitat justa i necessària d'un additiu alimentari o un ingredient que es pot afegir per a assolir un determinat propòsit, d'acord amb les bones pràctiques de fabricació.

Nota: 1. La indicació *quantum satis* no especifica cap nivell numèric màxim, de manera que s'usa amb ingredients i additius alimentaris que són molt segurs, com per exemple l'àcid cítric.

2. Originàriament, les expressions llatines *quantum satis* i *quantum sufficit* tenien ús adverbial ('en quantitat suficient').

quantum sufficit [la] *n m*
sin. **quantum satis [la]** *n m*

quist *n m*
veg. **cist** *n m*

RAA *n f*
veg. **reacció adversa a aliments** *n f*

radiació ionitzant *n f*

es radiación ionizante *n f*
fr rayonnement ionisant *n m*
en ionizing radiation *n*; ionising radiation *n*

CONCEPTES GENERALS. Radiació d'un aliment amb raigs gamma, electrons o raigs X durant un temps específic per a millorar-ne la innocuïtat i eliminar o reduir agents perjudicials.

Nota: 1. La radiació ionitzant permet millorar la seguretat dels aliments, especialment d'aquells que tendeixen a ser consumits crus o que s'han processat poc.

2. La tècnica de conservació d'aliments per inactivació basada en la radiació ionitzant s'anomena *irradiació*.

radiació ultraviolada *n f*

es radiación ultravioleta *n f*
fr rayonnement ultraviolet *n m*
en ultraviolet radiation *n*

CONCEPTES GENERALS. Radiació d'un aliment amb raigs ultraviolats durant un temps específic per a millorar-ne la innocuïtat i eliminar o reduir agents perjudicials, i per a millorar la qualitat nutricional de l'aliment.

radioactivitat *n f*

es radiactividad *n f*; radioactividad *n f*
fr radioactivité *n f*
en radioactivity *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Procés pel qual determinats isòtops d'alguns elements químics emeten espontàniament partícules o raigs nocius per als éssers vius, a causa de la desintegració del nucli dels seus àtoms.

Nota: 1. Grup de risc: Qualsevol persona. Determinades persones, com ara membres dels equips de rescats o treballadors de centrals nuclears, poden estar exposats a materials radioactius i a dosis de radiació més elevades. S'ha observat que les afeccions són més greus en infants.

2. Presència en els aliments: La radiació que emet la radioactivitat pot arribar a la cadena alimentària de forma natural (és present en el sòl, l'aigua i l'aire) o de forma accidental (en cas de fuga per un accident nuclear o radiològic) i, en funció de l'exposició, hi pot haver cert risc per a la salut del consumidor. En qualsevol cas, es pot acumular en l'aire, el sòl i l'aigua i, consegüentment, en els cultius i en els animals.

3. Efectes en la salut humana: L'exposició a la radiació, com a conseqüència de la

radioactivitat, pot causar efectes aguts, com l'enrogiment de la pell, la pèrdua de cabells o cremades. Està classificada com a cancerígena per a les persones.

radionúclid *n m*

sin. compl. **núclid radioactiu** *n m*

es nucleido radiactivo *n m*; nucleido radioactivo *n m*; radionucleido *n m*
fr nucléide radioactif *n m*; radionucléide *n m*
en radioactive nuclide *n*; radionuclide *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Nucli d'un element químic que té la propietat d'emetre radiació en forma de partícules o ones electromagnètiques.

Nota: 1. Presència en el medi ambient: Els radionúclids són presents de forma natural en el sòl, l'aigua i l'aire, i poden transferir-se als aliments a través dels cultius i els animals.

2. Presència en els aliments: En general, els radionúclids són presents en els aliments en concentracions baixes i segures per al consum humà, si bé aquestes concentracions poden variar en funció de la geografia local i, en casos extrems, de situacions d'emergència nuclear.

RAM *n f*

veg. **resistència als antimicrobians** *n f*

ramaderia *n f*

es ganadería *n f*
fr élevage *n m*
en animal husbandry *n*; livestock *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt d'activitats humanes i de tècniques que tenen com a finalitat la cria, l'explotació i el comerç de bestiar i aviram.

ramaderia biològica *n f*

veg. **ramaderia ecològica** *n f*

ramaderia ecològica *n f*

sin. compl. **ramaderia biològica** *n f*

es ganadería biológica *n f*; ganadería ecológica *n f*
fr élevage bio *n m*; élevage biologique *n m*
en organic animal husbandry *n*; organic husbandry *n*

CONCEPTES GENERALS. Ramaderia que proporciona als animals una alimentació ecològica, idealment de la mateixa explotació, i un espai adequat pel que fa a les dimensions, la ventilació, la claror i l'accés a l'aire lliure, i que assegura la seva salut per mitjà de la prevenció i d'una selecció adequada de les races i les estirps, amb la finalitat de respectar l'equilibri del medi ambient, aconseguir una gestió sostenible i garantir el benestar dels animals.

Nota: Els aliments procedents de la ramaderia ecològica, juntament amb els procedents de l'agricultura ecològica, constitueixen els aliments ecològics.

ramaderia intensiva *n f*

es ganadería intensiva *n f*
fr élevage intensif *n m*
en intensive animal production *n*

CONCEPTES GENERALS. Ramaderia en la qual s'estabula el ramat i se'l fa viure en condicions creades i controlades artificialment amb l'objectiu d'augmentar la producció en el mínim temps possible.

reacció adversa a aliments *n f*

sigla **RAA** *n f*

es reacción adversa a alimentos *n f*; reacción adversa a los alimentos *n f*; reacción adversa alimentaria *n f*; RAA *n f*
fr réaction alimentaire indésirable *n f*; réaction indésirable à un aliment *n f*

réaction indésirable aux aliments *n f*
en adverse food reaction *n*; adverse
 reaction to food *n*; adverse reaction to
 foods *n*; food adverse reaction *n*; AFR *n*;
 ARF *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Resposta clínica
 anormal atribuïda a la ingestió, el contacte
 o la inhalació d'un aliment o d'un dels
 seus derivats, d'un component de
 l'aliment o d'un additiu alimentari contingut
 en l'aliment, els quals són innocus per a la
 majoria de la població.

Nota: Les reaccions adverses a aliments
 inclouen les al·lèrgies alimentàries i les
 intoleràncies alimentàries.

reacció de Maillard *n f*

es reacción de Maillard *n f*
fr réaction de Maillard *n f*
en Maillard reaction *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt de
 reaccions químiques produïdes entre
 determinats aminoàcids i sucres presents
 d'una manera natural en els aliments rics
 en midó quan se sotmeten a coccions a
 alta temperatura i humitat baixa.

Nota: 1. La reacció de Maillard en els aliments
 dona lloc a un color torrat i un gust característic
 que els fan organolèpticament apetibles. En
 són exemples el color daurat de les galetes, el
 color i la duresa de la crosta del pa, el gust i
 l'aspecte de la carn rostida, etc.

2. La reacció de Maillard és el procés químic
 que causa l'aparició d'acrilamida en els
 aliments.

reacció en cadena per la polimerasa *n f*
 sigla PCR *n f*

es reacción en cadena por la polimerasa
n f; PCR *n f*
fr amplification en chaîne par
 polymérase *n f*; réaction de polymérisation

en chaîne *n f*; réaction en chaîne par
 polymérase *n f*; ACP *n f*; PCR *n f*
en polymerase chain reaction *n*; PCR *n*

ANÀLISI DEL RISC. Tècnica molecular que
 permet efectuar múltiples còpies d'una
 seqüència curta d'RNA o de DNA per a
 facilitar l'anàlisi o la detecció d'una
 seqüència específica de l'àcid nucleic d'un
 organisme en un substrat.

Nota: 1. La reacció en cadena per la
 polimerasa és una tècnica comuna en els
 laboratoris de seguretat alimentària que permet
 detectar i identificar microorganismes a partir
 del seu material genètic.

2. La sigla PCR correspon a l'equivalent anglès
polymerase chain reaction ('reacció en cadena
 per la polimerasa').

reacció en cadena per la polimerasa en temps real *n f*

sin. compl. PCR en temps real *n f*; PCR
 quantitativa en temps real *n f*
 sigla RQ-PCR *n f*

es PCR en tiempo real *n f*; reacción en
 cadena de la polimerasa en tiempo real *n f*;
 RQ-PCR *n f*

fr amplification en chaîne par
 polymérase en temps réel *n f*; PCR en
 temps réel *n f*; réaction en chaîne par
 polymérase en temps réel *n f*
en real-time PCR *n*; real-time polymerase
 chain reaction *n*; real-time quantitative
 polymerase chain reaction *n*; RQ-PCR *n*

ANÀLISI DEL RISC. Tècnica molecular
 basada en la reacció en cadena per la
 polimerasa que permet efectuar múltiples
 còpies i quantificar simultàniament una
 seqüència específica d'una mostra de
 DNA.

Nota: La sigla RQ-PCR correspon a l'equivalent
 anglès *real-time quantitative polymerase chain
 reaction* ('reacció en cadena per la polimerasa
 en temps real').

reacció enzimàtica *n f*

es reacción enzimática *n f*
fr réaction enzymatique *n f*
en enzymatic reaction *n*

CONCEPTES GENERALS. Reacció produïda per un enzim consistent a accelerar o facilitar una reacció química.

Nota: La reacció enzimàtica s'ha utilitzat tradicionalment per a fermentar productes, elaborar cervesa o coagular la llet per a fer formatge.

rebuig en frontera *n m*

es rechazo en frontera *n m*
fr rejet à la frontière *n m*
en rejection at the border *n*

ANÀLISI DEL RISC. Acció de no deixar entrar un lot d'aliments o de pinsos en un territori pel fet que presenta un risc alimentari directe o indirecte.

recepció de productes alimentaris *n f*

es recepción de productos alimentarios *n f*
fr réception des produits alimentaires *n f*
en receiving of food products *n*

CONCEPTES GENERALS. Operació consistent a descarregar un producte alimentari d'un mitjà de transport i a deixar-lo al magatzem o a la cambra frigorífica d'un establiment alimentari.

Nota: 1. La recepció de productes alimentaris es duu a terme durant la fase de distribució de la cadena alimentària.

2. L'incompliment dels requisits de recepció de productes alimentaris pot suposar el retorn del producte al proveïdor.

redistribució d'aliments *n f*

sin. donació d'aliments *n f*

refrigeració *n f*

es refrigeración *n f*
fr réfrigération *n f*
en refrigeration *n*

CONCEPTES GENERALS. Tècnica de conservació d'aliments consistent a sotmetre un aliment a una temperatura de 5°C o inferior a fi d'alentir o inhibir el desenvolupament microbià i les reaccions enzimàtiques i químiques.

Nota: La refrigeració s'utilitza per a la conservació d'un aliment durant un període de temps relativament curt.

registre *n m*

es registro *n m*
fr enregistrement *n m*
en record *n*

ANÀLISI DEL RISC. Conjunt ordenat i oficial de dades relatives a un fet, un resultat, un bé, un organisme o una informació rellevant que cal fer constar a efectes legals.

Nota: 1. Una administració pot tenir un registre per a recollir dades d'interès sobre activitats alimentàries en un lloc determinat, com ara la titularitat, la raó social, l'adreça o el tipus d'activitat, entre d'altres. Aquest tipus d'informació s'utilitza per a dissenyar programes de control, emetre certificacions o consultar les empreses que consten oficialment com a actives en el sector alimentari d'aquell lloc. A més a més, un registre també es pot utilitzar per a recollir dades derivades de l'autocontrol d'empreses alimentàries, com ara la temperatura, el tractament, la desviació o accions correctives, entre d'altres, en relació amb els processos i autocontrols aplicats. En aquest cas, el registre ha d'estar a disposició de les autoritats competents.

2. Un exemple de registre per a recollir dades sobre activitats alimentàries a Catalunya és el

Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

relació dosi-resposta *n f*

es relación dosis-respuesta *n f*
fr relation dose/effet *n f*
en dose-response relationship *n*

ANÀLISI DEL RISC. Relació entre l'exposició a dosis en augment d'una substància i els efectes que produeix en la salut.

repetibilitat *n f*

es repetibilidad *n f*
fr répétabilité *n f*
en repeatability *n*

ANÀLISI DEL RISC. Grau de concordança entre mesuraments independents duts a terme amb el mateix mètode analític, el mateix material i en idèntiques condicions.

reproductibilitat *n f*

es reproducibilidad *n f*
fr reproductibilité *n f*
en reproducibility *n*

ANÀLISI DEL RISC. Grau de concordança entre mesuraments independents duts a terme amb el mateix mètode analític i el mateix material, però en condicions diferents.

Nota: Quan s'avalua la reproductibilitat, algunes de les condicions que poden variar entre els diversos mesuraments són la temperatura, la pressió, la humitat, el temps, l'operador, etc.

requisit *n m*

es requisito *n m*
fr exigence *n f*
en requirement *n*

ANÀLISI DEL RISC. Condió exigida o necessària.

residu *n m*

es residuo *n m*
fr déchet *n m*
en waste *n*

CONCEPTES GENERALS. Substància o objecte de què el posseïdor es desprèn o té la intenció o l'obligació de desprendre's.

residu *n m*

es residuo *n m*
fr résidu *n m*
en residue *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Substància química que resta en un producte alimentari en petites quantitats com a conseqüència de l'ús de medicaments veterinaris, productes fitosanitaris o altres substàncies durant el procés de producció.

Nota: 1. La presència de residus de medicaments veterinaris, de residus de productes fitosanitaris o de residus d'altres tipus de substàncies en els aliments es vigila atentament per a evitar que la seva presència suposi un risc per a la salut.

2. La concentració màxima permesa d'un residu en un aliment és el nivell màxim autoritzat.

residu de medicaments veterinaris *n m*

es residuo de medicamentos veterinarios *n m*
fr résidu de médicaments vétérinaires *n m*
en veterinary drug residue *n*; veterinary medicinal product residue *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Residu resultant de la utilització d'un medicament veterinari en un animal destinat a la producció d'aliments.

Nota: 1. Els residus de medicaments veterinaris poden ser el principi actiu del medicament veterinari original, un metabòlit seu o un producte resultant de la seva degradació.

2. **Exposició per via alimentària:** Associada, principalment, al consum d'animals destinats a alimentació humana i productes derivats d'animals (per exemple, carn i llet) que han estat tractats amb medicaments veterinaris.

3. La presència de residus de medicaments veterinaris en els aliments és objecte de vigilància i control periòdics per part de les autoritats competents per a comprovar el compliment dels límits màxims de residus establerts reglamentàriament.

residu de productes fitosanitaris *n m*
sin. compl. **residu fitosanitari** *n m*

es residuo de fitosanitarios *n m*; residuo de productos fitosanitarios *n m*; residuo fitosanitario *n m*
fr résidu de produits phytopharmaceutiques *n m*; résidu de produits phytosanitaires *n m*
en residue of plant protection products *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Residu resultant de la utilització d'un producte fitosanitari en un cultiu.

Nota: 1. Els residus de productes fitosanitaris poden ser el producte fitosanitari original, un metabòlit seu o un producte resultant de la seva degradació.

2. **Exposició per via alimentària:** Associada, principalment, al consum de vegetals i productes derivats de vegetals que han estat tractats amb productes fitosanitaris.

3. La presència de residus de productes fitosanitaris en els aliments és objecte de vigilància i control periòdics per part de les

autoritats competents per a comprovar el compliment dels límits màxims de residus establerts reglamentàriament. Actualment també s'estudien metodologies que permetin avaluar els possibles efectes acumulatius de la presència simultània de diversos residus de productes fitosanitaris en la dieta de les persones i els efectes adversos que puguin comportar sobre la salut.

residu fitosanitari *n m*

veg. **residu de productes fitosanitaris** *n m*

resistència als antimicrobians *n f*

sin. **resistència microbiana** *n f*

sigla **RAM** *n f*

es resistencia a los antimicrobianos *n f*,
resistencia microbiana *n f*; RAM *n f*
fr résistance aux antimicrobiens *n f*,
RAM *n f*
en antimicrobial resistance *n*; AMR *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Capacitat natural o adquirida d'un microorganisme per a desenvolupar-se en presència de substàncies dissenyades específicament per a eliminar-lo.

Nota: La resistència als antimicrobians més habitual és la resistència bacteriana als antibiòtics.

resistència microbiana *n f*

sin. **resistència als antimicrobians** *n f*

restauració *n f*

es restauración *n f*
fr industrie de la restauration *n f*,
restauration *n f*, secteur de la restauration *n m*, secteur des services d'alimentation *n m*
en catering *n*; catering industry *n*; food service *n*; food service industry *n*,
restaurant business *n*; restaurant industry *n*

CONCEPTES GENERALS. Sector d'activitat professional que agrupa les empreses i els establiments que preparen i serveixen menjars o begudes directament al públic.

restauració col·lectiva *n f*

es restauración colectiva *n f*
fr restauration collective *n f*
en collective food service *n*

CONCEPTES GENERALS. Restauració amb ànim de lucre o sense dirigida a persones que treballen, viuen o tenen algun tipus d'activitat en comunitat.

Nota: Són exemples de centres de restauració col·lectiva els menjadors d'administracions, d'empreses públiques o privades, d'escoles, d'hospitals, de llars d'infants, de presons, de residències geriàtriques o els menjadors socials.

restauració comercial *n f*

es restauración comercial *n f*
fr restauration commerciale *n f*
en commercial food service *n*

CONCEPTES GENERALS. Restauració amb ànim de lucre en què l'usuari hi acudeix per elecció pròpia.

Nota: Són exemples de centres de restauració comercial els restaurants, els bars o els hotels.

retardants de flama bromats *n m pl* sigla **BFR** *n m pl*

es retardantes de llama bromados *n m pl*, BFR *n m pl*
fr retardateurs de flamme bromés *n m pl*, BFR *n m pl*
en brominated flame retardants *n pl*, BFR *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt de compostos orgànics bromats d'origen

artificial que s'afegeixen a una àmplia varietat de productes de consum i industrials perquè siguin menys inflamables.

Nota: 1. Utilització: Els retardants de flama bromats se solen utilitzar com a material ignífug en plàstics, tèxtils i productes elèctrics i electrònics.

2. Presència en el medi ambient: Es poden alliberar al medi ambient i, consegüentment, es poden acumular en l'aire i en el sòl. Són molt persistents en el medi ambient i poden ser objecte de bioacumulació i bioamplificació al llarg de la cadena tròfica, dins la qual es troben principalment en els aliments d'origen animal.

3. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'aliments procedents d'animals que han estat exposats a retardants de flama bromats, com ara el peix, la carn, la llet i els productes derivats.

4. Efectes en la salut humana: Poden tenir efectes tòxics potencials en la salut de les persones, especialment per la capacitat que se'ls atribueix d'actuar com a disruptors endocrins.

5. Tipus: Les classes de retardants de flama bromats més conegudes, d'acord amb els seus usos principals, són els èters difenílics polibromats (PBDE), els hexabromociclododecans (HBCDD), el tetrabromobisfenol A (TBBPA) i altres fenols, i els bifenils polibromats (PBB).

6. La sigla *BFR* correspon a l'equivalent anglès *brominated flame retardant* ('retardant de flama bromat').

retirada *n f*

es retirada *n f*, retirada del mercado *n f*, retirada del producto *n f*
fr retrait *n m*, retrait de produit *n m*, retrait du marché *n m*
en product withdrawal *n*; withdrawal *n*; withdrawal from the market *n*

ANÀLISI DEL RISC. Mesura adoptada per l'autoritat competent o per l'operador

econòmic autoritzat consistent a treure de la cadena de subministrament un producte que pot comportar un risc alimentari, a fi d'evitar que arribi al consumidor final.

Nota: La retirada comporta també una crida a la devolució quan el producte ja és en poder del consumidor i es tenen dades que pot constituir un risc real per a la salut.

RFID *n f*

veg. **identificació per radiofreqüència** *n f*

risc acumulatiu *n m*

es riesgo acumulativo *n m*
fr risque cumulatif *n m*
en cumulative risk *n*

ANÀLISI DEL RISC. Risc alimentari que té en compte l'exposició a diverses substàncies químiques amb efectes toxicològics similars.

risc alimentari *n m*

es riesgo alimentario *n m*
fr risque alimentaire *n m*
en food risk *n*

ANÀLISI DEL RISC. Probabilitat que es produeixi un efecte advers sobre la salut com a conseqüència de l'exposició a un perill alimentari en combinació amb la gravetat que pot tenir.

risc emergent *n m*

es riesgo emergente *n m*
fr risque émergent *n m*
en emerging risk *n*

ANÀLISI DEL RISC. Risc alimentari derivat d'un perill emergent.

risc potencial *n m*

es riesgo potencial *n m*
fr risque possible *n m*
en potential risk *n*

ANÀLISI DEL RISC. Risc alimentari que es considera que pot provocar un problema de salut pública.

risc real *n m*

es riesgo real *n m*
fr risque réel *n m*
en real risk *n*

ANÀLISI DEL RISC. Risc alimentari que s'ha demostrat científicament que pot provocar un problema de salut pública.

risc zero *n m*

es riesgo cero *n m*
fr risque zéro *n m*
en zero risk *n*

ANÀLISI DEL RISC. Situació ideal d'absència total de risc associat al consum d'aliments.

Nota: Es considera que el risc zero no existeix.

rotavirus *n m*

es rotavirus *n m*
fr rotavirus *n m*
en rotavirus *n*
nc Rotavirus

PERILLS ALIMENTARIS. Gènere de virus RNA petits, bicatenaris, de morfologia característica de roda de carro, amb una càpsida constituïda per una coberta doble de contorn circular, sense embolcall, de la família dels sedoreovirus, que poden causar gastroenteritis.

Nota: 1. Reservori i localització habitual: El tub

digestiu de l'ésser humà.

2. Grup de risc: Qualsevol persona, especialment nadons i infants.

3. Transmissió per via alimentària: No és la via principal de transmissió. Associada, principalment, al consum de llet crua i derivats, al consum de menjars crus a punt per a consumir contaminats per pràctiques deficientes en la manipulació dels aliments i al consum d'aigua contaminada.

RQ-PCR *n f*

veg. **reacció en cadena per la polimerasa en temps real** *n f*

sacàrid *n m*

veg. **glícid** *n m*

sal *n f*

es sal *n f*

fr sel *n m*

en salt *n*

CONCEPTES GENERALS. Producte constituït per clorur de sodi preparat en condicions que el fan apte per a usos alimentaris.

Nota: 1. La sal és un element essencial en la dieta de les persones, ja que intervé en molts processos metabòlics que són imprescindibles per al bon funcionament de l'organisme. S'utilitza en la conservació d'aliments per la capacitat que té de retenir l'aigua.

Tanmateix, el consum excessiu de sal pot provocar hipertensió arterial, que és un factor de risc metabòlic, cardiovascular i cerebrovascular. Per això les autoritats sanitàries han emès recomanacions de consum de sal i la indústria alimentària estudia fórmules per a reduir-ne el contingut en els aliments processats sense que se'n vegi afectada la vida útil.

2. En funció de la composició, la presentació i l'origen es distingeixen diferents classes de sal: la sal gemma, la sal marina, la sal de deu, la sal refinada, la sal de salaó, la sal de taula, la

sal de cuina i les sals especials.

sal de fosa *n f*

veg. **sal fundent** *n f*

sal emulsionant *n f*

veg. **sal fundent** *n f*

sal fundent *n f*

sin. compl. **sal de fosa** *n f*; **sal emulsionant** *n f*

es sal de fundido *n f*; sal emulsionante *n f*; sal fundente *n f*

fr sel de fonte *n m*; sel émulsionnant *n m*

en emulsifying salt *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari que reordena les proteïnes que es troben en el formatge d'una manera dispersa i, en conseqüència, provoca la distribució homogènia del greix i altres components.

salmonel·la *n f*

es salmonela *n f*

fr salmonelle *n f*; salmonella *n f*

en salmonella *n*

nc *Salmonella*

PERILLS ALIMENTARIS. Gènere de bacteris gramnegatius, anaerobis facultatius, generalment mòbils, en forma de coccobacil, de la família de les enterobacteriàcies, que poden causar salmonel·losi a animals i especialment a l'ésser humà.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: Entre 35°C i 37°C de temperatura. Pot sobreviure en condicions extremes entre 5°C i 50°C.

2. Reservori i localització habitual: El tub digestiu de l'ésser humà i d'animals, especialment aviram i porcs. També es pot trobar en sòls, aigües i altres ambients.

3. Grup de risc: Qualsevol persona. S'ha observat que els menors de quatre anys són més propensos a contreure salmonel·losi i que les persones grans i les persones immunodeprimides són susceptibles de patir infeccions greus.

4. Transmissió per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'aliments contaminats que contenen ou cru, llet o suc de fruita no pasteuritzats, xocolata, llavors germinades o carns poc cuites.

salut pública *n f*

es salud pública *n f*
fr santé publique *n f*
en public health *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt d'activitats i de serveis destinats a obtenir un nivell òptim de salut, prolongar la vida i millorar la qualitat de vida de la població.

sanitat animal *n f*

es salud animal *n f*, salud de los animales *n f*, sanidad animal *n f*
fr santé animale *n f*, santé des animaux *n f*
en animal health *n*, health of animal life *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt d'activitats que tenen a veure amb la preservació de la salut dels animals.

Nota: La sanitat animal inclou el conjunt de serveis governamentals ordenats per a preservar la salut dels animals i la de les persones quan aquesta pugui ser afectada a través dels animals.

sanitat vegetal *n f*

es sanidad vegetal *n f*
fr défense des plantes cultivées *n f*, phytoprotection *n f*, protection des plantes *n f*, protection des végétaux *n f*

en plant health *n*, plant protection *n*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt d'activitats que tenen a veure amb la preservació de la salut dels vegetals.

saxitoxina *n f*

es saxitoxina *n f*
fr saxitoxine *n f*
en saxitoxin *n*
for C₁₀H₁₇N₇O₄

PERILLS ALIMENTARIS. Toxina paralitzant del marisc produïda per l'espècie de microalgues *Gonyaulax catenella*.

Nota: 1. La saxitoxina és la toxina paralitzant del marisc més tòxica.

2. Presència en els aliments: Es pot acumular en el marisc de zones de clima tropical o temperat que s'alimenta de la microalga productora i, per aquesta via, pot entrar a la cadena tròfica.

3. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum de mol·luscs bivalves.

4. Efectes en la salut humana: La ingestió de marisc contaminat amb saxitoxina produeix una intoxicació alimentària greu anomenada *intoxicació paralitzant per marisc*, que es caracteritza per símptomes neurològics que poden provocar paràlisi de les extremitats i que, en casos d'intoxicacions greus, poden arribar a produir una paràlisi respiratòria completa.

5. El conjunt de les toxines anàlogues a la saxitoxina es denominen col·lectivament *saxitoxines*. Dins d'aquest grup, la saxitoxina és la primera que es va tipificar i és la més estudiada.

saxitoxines *n f pl*

es saxitoxinas *n f pl*
fr saxitoxines *n f pl*
en saxitoxin-group toxins *n pl*, saxitoxins *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Conjunt de toxines anàlogues a la saxitoxina.

Nota: 1. Dins del grup de les saxitoxines, la saxitoxina és la més estudiada i la primera que es va tipificar.

2. Presència en els aliments: Es poden acumular en el marisc de zones de clima tropical o temperat que s'alimenta de la microalga productora i, per aquesta via, poden entrar a la cadena tròfica.

3. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum de mol·luscs bivalves.

4. Efectes en la salut humana: La ingestió de marisc contaminat amb saxitoxines produeix una intoxicació alimentària greu anomenada *intoxicació paralitzant per marisc*, que es caracteritza per símptomes neurològics que poden provocar paràlisi de les extremitats i que, en casos d'intoxicacions greus, poden arribar a produir una paràlisi respiratòria completa.

sector agroalimentari *n m*

es sector agroalimentario *n m*
fr secteur agroalimentaire *n m*
en agri-food sector *n*

CONCEPTES GENERALS. Sector que inclou totes les activitats de la cadena alimentària relatives als productes agroalimentaris.

sector alimentari *n m*

es sector alimentario *n m*
fr secteur alimentaire *n m*
en food sector *n*

CONCEPTES GENERALS. Sector que inclou totes les activitats de la cadena alimentària relatives als productes alimentaris.

segrestant *n m*

es secuestrante *n m*
fr séquestrant *n m*
en sequestrant *n*

ANÀLISI DEL RISC. Additiu alimentari que té la propietat de formar compostos químics amb ions metàl·lics en determinats aliments, el qual s'utilitza per a alentir l'oxidació.

seguretat alimentària *n f*

sin. compl. **innocuitat alimentària** *n f*

es inocuidad alimentaria *n f*, seguridad alimentaria *n f*
fr innocuité alimentaire *n f*, innocuité des aliments *n f*, sécurité des aliments *n f*, sécurité sanitaire des aliments *n f*
en food safety *n*

CONCEPTES GENERALS. Qualitat d'un aliment de garantir que no pot causar cap dany al consumidor si es prepara o es consumeix d'acord amb l'ús a què està destinat.

Nota: 1. En el marc europeu, la política de seguretat alimentària inclou aspectes relacionats, entre d'altres, amb la higiene alimentària, l'etiquetatge, l'alimentació i la salut animal, la sanitat vegetal, el medi ambient o la traçabilitat.

2. La denominació catalana *seguretat alimentària* s'utilitza també per a fer referència a la situació en què totes les persones tenen garantit l'accés a aliments innocus i nutritius en quantitats suficients (en anglès, *food security*).

seguretat alimentària *n f*

es seguridad alimentaria *n f*
fr sécurité alimentaire *n f*, suffisance alimentaire *n f*
en food security *n*

CONCEPTES GENERALS. Situació en què totes les persones d'una zona determinada, en qualsevol moment i circumstància, tenen garantit l'accés a

aliments innocus i nutritius en quantitats suficients per a satisfer les seves necessitats alimentàries i energètiques i poder tenir una vida sana i activa.

Nota: La denominació catalana *seguretat alimentària* s'utilitza també per a fer referència a la qualitat dels aliments que garanteix que no poden causar cap dany al consumidor (en anglès, *food safety*).

seguretat alimentària *n f*

es seguridad alimentaria *n f*
fr sécurité alimentaire *n f*
en food safety *n*

CONCEPTES GENERALS. Disciplina científica que descriu els principis, els mètodes i les pràctiques adequades de manipulació, preparació i emmagatzematge d'aliments i pinsos per a garantir la innocuïtat i la salubritat dels aliments i prevenir malalties transmeses per aliments.

seguretat microbiològica *n f*

es seguridad microbiológica *n f*
fr sécurité microbiologique *n f*
en microbial safety *n*; microbiological safety *n*

ANÀLISI DEL RISC. Qualitat d'un aliment de garantir que no conté microorganismes patògens o que en conté en una quantitat que no té efectes adversos per a la salut, d'acord amb els criteris de seguretat alimentària.

seguretat toxicològica *n f*

es seguridad toxicológica *n f*
fr sécurité toxicologique *n f*
en toxicological safety *n*

ANÀLISI DEL RISC. Qualitat d'un aliment de garantir que no conté tòxics o que en conté en una quantitat que no té efectes

adversos per a la salut, d'acord amb els criteris de seguretat alimentària.

selectivitat *n f*

veg. **especificitat** *n f*

seleni *n m*

es selenio *n m*
fr sélénium *n m*
en selenium *n*
sb/Se

PERILLS ALIMENTARIS. Element químic no-metàl·lic de color gris cristal·lí, que té propietats fotoconductores.

Nota: 1. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum de pa, cereals, peix, carn, llenties i ous.

2. Efectes en la salut humana: És un micronutrient essencial per a les persones que té diverses funcions fisiològiques en l'organisme, com ara neutralitzar els radicals lliures, estimular el sistema immunitari i contribuir al bon funcionament de la glàndula tiroide.

SEM *n f*

veg. **semicarbazida** *n f*

semicarbazida *n f*

sigla **SEM** *n f*

es semicarbazida *n f*; semicarbacida *n f*, SEM *n f*
fr semicarbazide *n f*; SEM *n f*
en semicarbazide *n*; SEM *n*
for H₂NCONHNH₂

PERILLS ALIMENTARIS. Compost derivat de la urea que és un metabòlit de la nitrofurazona.

Nota: 1. Presència en els aliments: Pot tenir diferents orígens. Pot provenir de la degradació de l'azodicarbonamida, un compost utilitzat en

les anelles de goma emprades per a segellar les tapes metàl·liques dels envasos de vidre, i de determinats processos tecnològics en què s'han utilitzat resines.

2. Efectes en la salut humana: Les dades toxicològiques de què es disposa actualment són limitades, però apunten que la semicarbazida té un grau potencial de genotoxicitat i carcinogenicitat.

sensibilitat *n f*

es sensibilidad *n f*

fr sensibilité *n f*

en sensitivity *n*

ANÀLISI DEL RISC. Capacitat d'un mètode analític de detectar la quantitat més baixa possible d'una substància en una mostra, petites variacions de la concentració en una mostra o bé un anàlit en totes les mostres que realment el contenen.

SGQ *n m*

veg. **sistema de gestió de la qualitat** *n m*

shigel·la *n f*

es shigela *n f*, sigela *n f*, siguela *n f*

fr shigella *n f*, shigelle *n f*

en shigella *n*

nc *Shigella*

PERILLS ALIMENTARIS. Gènere de bacteris gramnegatius, aerobis facultatius, immòbils, en forma de bacils, de la família de les enterobacteriàcies, que poden causar shigel·losi.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: La temperatura òptima és 37°C. La multiplicació s'inhibeix en temperatures de refrigeració.

2. Reservori i localització habitual: El tub digestiu de l'ésser humà.

3. Grup de risc: Infants, persones grans i les

persones immunodeprimides.

4. Transmissió per via alimentària: Associada, principalment, al consum de productes vegetals contaminats per pràctiques deficientes en la manipulació dels aliments o per contacte amb aigua contaminada.

significació *n f*

veg. **significació estadística** *n f*

significació estadística *n f*

sin. compl. **significació** *n f*

es significación *n f*, significación estadística *n f*

fr signification *n f*, signification statistique *n f*

en significance *n*, statistical significance *n*

ANÀLISI DEL RISC. Probabilitat que una relació entre dos o més variables en una anàlisi no sigui deguda exclusivament a l'atzar.

Nota: La significació estadística d'un resultat indica que aquest té una probabilitat elevada de ser cert o que té una fiabilitat alta.

sistema d'alerta ràpida *n m*

veg. **sistema d'informació i d'alerta ràpida per a aliments i pinsos** *n m*

sistema de gestió de la qualitat *n m*

sigla **SGQ** *n m*

es sistema de gestión de la calidad *n m*, SGC *n m*

fr système de management de la qualité *n m*, SMQ *n m*

en quality management system *n*, QMS *n*

ANÀLISI DEL RISC. Sistema de gestió que s'utilitza per a dirigir i controlar les responsabilitats, els processos, les accions i els recursos d'una organització pel que fa a la qualitat.

Nota: Un sistema de gestió de la qualitat generalment inclou la política de la qualitat, els objectius de la qualitat, la planificació, el control, la garantia i la millora de la qualitat.

sistema de seguretat alimentària *n m*

es sistema de seguridad alimentaria *n m*
fr système de sécurité alimentaire *n m*
en food safety system *n*

ANÀLISI DEL RISC. Conjunt de mesures i requisits de compliment obligatori en relació amb la seguretat alimentària.

sistema d'informació i d'alerta ràpida per a aliments i pinsos *n m*

sin. compl. **sistema d'alerta ràpida** *n m*

es sistema de alerta rápida *n m*
fr système d'alerte rapide *n m*
en rapid alert system *n*

ANÀLISI DEL RISC. Sistema de gestió d'alertes alimentàries dissenyat en forma de xarxa que permet compartir informació d'una manera eficient entre autoritats competents sobre aliments que comporten algun tipus de risc alimentari per a facilitar-ne el seguiment i el control i, en cas necessari, retirar-los del mercat o informar la població per a evitar que els consumeixin.

Nota: El sistema d'informació i d'alerta ràpida per a aliments i pinsos de la Unió Europea és el Sistema d'Alerta Ràpida per a Aliments i Pinsos (RASFF) i el de l'Estat espanyol és el Sistema Coordinat d'Intercanvi Ràpid d'Informació (SCIRI).

sitologia *n f*

veg. **bromatologia** *n f*

solanina *n f*

es solanina *n f*

fr solanine *n f*

en solanine *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Alcaloide amb estructura de glucòsid que es troba en les plantes de la família de les solanàcies.

Nota: 1. Exerceix una funció protectora per a les plantes però és tòxica per als altres organismes. En determinades condicions, com ara l'exposició a la llum o una infecció parasitària, pot augmentar de forma notable la seva concentració i esdevenir, fins i tot, molt tòxica per a les persones.

2. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'aliments vegetals que contenen solanina d'una manera natural, com ara les patates, els tomàquets, les albergínies, els carbassons i les carabasses.

subproducte *n m*

es subproducto *n m*
fr sous-produit *n m*
en by-product *n*

CONCEPTES GENERALS. Producte obtingut en la fabricació o l'extracció d'un producte principal, que té un valor més reduït però que pot arribar a ser valoritzat en la globalitat de la producció i utilitzat en altres processos de producció.

substància activa *n f*

sin. compl. **principi actiu** *n m*

es principio activo *n m*; sustancia activa *n f*
fr principe actif *n m*; substance active *n f*
en active principle *n*; active substance *n*

ANÀLISI DEL RISC. Component responsable de les accions o les propietats farmacològiques, biològiques o tòxiques d'una substància o d'un producte fitosanitari.

Nota: Una substància activa pot ser d'origen

biològic o químic.

sucres *n m pl*

es azúcares *n m pl/f pl*

fr sucres *n m pl*

en sugars *n pl*

CONCEPTES GENERALS. Conjunt de glícids, generalment monosacàrids i disacàrids, que són presents en els aliments i els proporcionen el gust bàsic dolç.

Nota: 1. Els sucres són un element essencial en la dieta de les persones, ja que proporcionen energia a l'organisme.

2. Els sucres tenen propietats tecnològiques i nutricionals destacables, per exemple, són edulcorants i conservants i promouen la reacció de Maillard.

3. Es consideren sucres la glucosa i la fructosa, que són monosacàrids; la lactosa i la sacarosa, que són disacàrids, i alguns trisacàrids, com la rafinosa.

4. Els polialcohols no es consideren sucres.

5. A vegades s'utilitza impròpiament la denominació *sucré* per a referir-se a qualsevol glícid.

supervisió *n f*

es supervisión *n f*

fr supervision *n f*

en oversight *n*; supervision *n*

ANÀLISI DEL RISC. Acció de sotmetre a examen un procés, una activitat o un producte per a comprovar-ne la correcció o l'adequació a l'estàndard previst.

suplement alimentari *n m*

veg. **complement alimentari** *n m*

suport *n m*

veg. **agent de suport** *n m*

susceptor -a *adj*

es susceptible -ra *adj*

fr susceptible -euse *adj*

en susceptible *adj*

ANÀLISI DEL RISC. Dit del material que és capaç d'absorbir energia electromagnètica, transformar-la en energia tèrmica i transmetre-la.

susceptor de microones *n m*

es susceptible *n m*; susceptible de microondas *n m*

fr capteur d'énergie micro-ondes *n m*; susceptible *n m*

en microwave receptor film *n*; microwave susceptor *n*; susceptor *n*

ANÀLISI DEL RISC. Material metàl·lic o ceràmic incorporat en capes fines en alguns envasos alimentaris aptes per a la cocció al forn de microones, el qual absorbeix l'energia electromagnètica de les microones per a transformar-la en energia tèrmica i transmetre-la per radiació o per conducció al producte envasat, a una temperatura superior als 100 °C, a fi d'aconseguir un aspecte i una textura similars als que s'obtenen amb un forn convencional.

Nota: El susceptible de microones permet, per exemple, donar al producte una textura cruixent i un aspecte daurat.

taxa de conformitat *n f*

es tasa de conformidad *n f*

fr taux de conformité *n m*

en compliance rate *n*

ANÀLISI DEL RISC. Indicador que permet mesurar el percentatge o la proporció de compliment d'un estàndard respecte del

total de comprovacions realitzades.

taxa de letalitat *n f*

es tasa de letalidad *n f*

fr taux de létalité *n m*

en case-fatality rate *n*

ANÀLISI DEL RISC. Taxa que expressa el nombre de morts en una població d'individus afectats per una malaltia, per unitat de temps.

tècnica analítica *n f*

es técnica analítica *n f*

fr technique d'analyse *n f*

en analytical technique *n*

ANÀLISI DEL RISC. Conjunt de procediments i recursos destinats a establir la presència, la identitat, la concentració, la composició i la puresa d'una substància o d'un microorganisme.

Nota: Són tècniques analítiques la cromatografia, l'espectrometria de masses, l'enzimoinmunoassaig sobre fase sòlida i la reacció en cadena per la polimerasa, entre d'altres.

tecnologia alimentària *n f*

es tecnología alimentaria *n f*

fr technologie alimentaire *n f*,

technologie des aliments *n f*

en food technology *n*

CONCEPTES GENERALS. Tecnologia que permet aplicar el coneixement científic a objectius pràctics en una àrea d'especialitat de la producció alimentària, l'alimentació i la seguretat alimentària.

temperatura *n f*

es temperatura *n f*

fr température *n f*

en temperature *n*

CONCEPTES GENERALS. Magnitud física que indica el grau de calor d'un cos.

Nota: 1. La temperatura en què es conserva o s'elabora un aliment en pot condicionar la vida útil.

2. La temperatura, juntament amb l'activitat de l'aigua, el pH i l'oxigen, és un dels factors que més influeixen en l'estabilitat dels aliments.

tènia *n f*

es tenia *n f*

fr ténia *n m*

en tenia *n*; taenia *n*

nc Taenia

PERILLS ALIMENTARIS. Gènere de cestodes, paràsits obligats, de la família dels tènids, que poden causar teniosi i cisticercosi a l'ésser humà, i cisticercosi al bestiar porcí i boví.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: L'hoste definitiu (l'ésser humà) elimina per la femta segments de proglotis de tènia que contenen ous. El bestiar porcí i boví s'infecta per la ingestió accidental dels ous. El cicle es completa quan l'ésser humà es menja carn infestada crua o insuficientment cuita. Aquests cestodes fan entre 1 i 6 m de llargada i viuen durant anys.

2. Reservori i localització habitual: L'intestí prim de l'ésser humà. Amb les condicions adequades, els ous poden viure durant mesos al sòl o a l'aigua.

3. Grup de risc: Qualsevol persona.

4. Transmissió per via alimentària: Associada al consum de carn infestada de porc o de vedella crua o poc cuita.

termització *n f*

es termización *n f*

fr thermisation *n f*
en thermisation *n*; thermization *n*

CONCEPTES GENERALS. Tractament tèrmic consistent a escalfar la llet crua durant 15 segons a una temperatura compresa entre 62°C i 65°C, generalment com a pas intermedi abans de la pasteurització o l'esterilització, amb l'objectiu d'estabilitzar-la.

termòfil -a *adj*

es termófilo -la *adj*
fr thermophile *adj*
en thermophil *adj*; thermophile *adj*;
 thermophilic *adj*; thermophilous *adj*

PERILLS ALIMENTARIS. Dit del microorganisme amb una temperatura òptima de desenvolupament superior a 45 °C.

test immunològic de flux lateral *n m*
 sin. **prova de flux lateral** *n f*

tetraodontoxina *n f*

es tetraodontoxina *n f*; tetrodotoxina *n f*
fr tétrdotoxine *n f*
en tetradotoxin *n*; tetraodontoxin *n*;
 tetrodotoxin *n*
for C₁₁H₁₇N₃O₈

PERILLS ALIMENTARIS. Biotoxina marina present a la pell, el fetge i les glàndules sexuals d'alguns peixos de l'ordre dels tetraodontiformes, especialment de la família dels tetraodòntids, i en altres animals, sobretot algunes salamandres, pops i granotes, que té una acció paralitzant sobre el sistema nerviós i és extremament tòxica.

Nota: 1. Característiques: És estable a l'aigua i resisteix la neteja, la cocció i qualsevol altre procés de transformació d'aliments.

2. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum de diverses espècies de peix globus, de la família dels tetraodòntids. Al Japó, d'on és originari, el peix globus es considera una menja exquisida, però, per la seva elevada toxicitat, se'n controla estrictament el consum i només es permet que el preparin cuiners amb formació específica. En canvi, a la Unió Europea està prohibit consumir i comercialitzar peixos globus i altres espècies de peixos que contenen la tetraodontoxina.

3. Efectes en la salut humana: La intoxicació alimentària per tetraodontoxina és molt greu, ja que la dosi letal mínima és molt baixa i la mortalitat és superior al 50 %.

TIA *n f*

veg. **toxiinfecció alimentària** *n f*

tipificació molecular *n f*

es tipificación molecular *n f*
fr typage moléculaire *n m*
en molecular typing *n*

ANÀLISI DEL RISC. Tècnica de laboratori que permet caracteritzar els microorganismes a partir de la variació en el genotip o la presència o absència de gens específics.

Nota: La tipificació molecular permet identificar els gens que aporten patogenicitat a un microorganisme, de manera que esdevé una eina útil per a estudiar quines soques de microorganismes patògens transmesos per aliments poden causar brots d'origen alimentari.

títol *n m*

es título *n m*
fr titre *n m*
en titre *n*; titer *n*

ANÀLISI DEL RISC. Valor de la darrera dilució que dona una reacció positiva de detecció d'un anàlit en una successió de dilucions analitzades en ordre creixent de dilució.

tòxic *n m*

es tóxico *n m*
fr toxique *n m*
en toxic *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Substància tòxica.

tòxic -a *adj*

es tóxico -ca *adj*
fr toxique *adj*
en toxic *adj*

PERILLS ALIMENTARIS. Que per inhalació, ingestió o penetració cutània, en quantitats petites, pot provocar un efecte advers agut o crònic, i fins i tot la mort.

tòxic natural *n m*
 veg. **toxina** *n f*

toxicitat *n f*

es toxicidad *n f*
fr toxicité *n f*
en toxicity *n*

ANÀLISI DEL RISC. Capacitat d'un agent químic o biològic de produir efectes adversos aguts o crònics i, fins i tot, la mort.

Nota: La toxicitat depèn de diversos factors: la dosi, la durada, la via d'exposició, la forma i l'estructura de la substància química, i factors humans individuals.

toxicitat ambiental *n f*

es toxicidad ambiental *n f*, toxicidad medioambiental *n f*
fr toxicité pour l'environnement *n f*
en environmental toxicity *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Capacitat d'un agent

químic, físic o biològic present en el medi ambient de produir un efecte advers sobre els éssers vius.

Nota: La toxicitat ambiental pot provocar la presència de tòxics a l'aigua i als aliments.

toxicitat per al desenvolupament *n f*

es toxicidad para el desarrollo *n f*
fr toxicité pour le développement *n f*
en development toxicity *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Capacitat d'una substància química o un agent biològic de produir un efecte advers sobre el desenvolupament d'un fetus, un bebè, un lactant o un infant.

Nota: La toxicitat per al desenvolupament s'ha associat a l'exposició a agents com *Toxoplasma gondii* i a substàncies com el mercuri.

toxiinfecció alimentària *n f*
sigla **TIA** *n f*

es toxiinfección alimentaria *n f*, TIA *n f*
fr toxi-infection alimentaire *n f*, TIA *n f*
en food poisoning *n*; food toxi-infection *n*; toxi-infection *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Malaltia transmesa per aliments en què l'agent causant ingerit és un microorganisme patògen, una toxina o bé una substància química tòxica.

Nota: 1. Les toxiinfeccions alimentàries inclouen les infeccions alimentàries i les intoxicacions alimentàries.

2. La forma *toxiinfecció alimentària* també s'ha fet servir, de vegades, amb un sentit més ampli, referida a qualsevol malaltia transmesa per aliments, probablement perquè les toxiinfeccions alimentàries són les malalties transmeses per aliments més freqüents. També s'ha utilitzat, altres vegades, amb un significat més restringit, referida a una infecció alimentària deguda a una toxina produïda dins

l'organisme pel microorganisme patògen ingerit. Clàssicament, en el nostre àmbit lingüístic també s'ha fet servir, finalment, per a fer referència a les malalties transmeses per aliments que es manifesten amb gastroenteritis o símptomes neurològics.

toxina *n f*

sin. compl. **tòxic natural** *n m*; **toxina natural** *n f*

es tóxico natural *n m*; toxina *n f*; toxina natural *n f*

fr substance toxique naturelle *n f*; toxine *n f*; toxine naturelle *n f*

en natural toxicant *n*; natural toxin *n*; toxin *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Substància produïda de forma natural per un organisme bacterià, vegetal o animal que provoca efectes tòxics en els altres organismes vius.

Nota: 1. Les toxines són produïdes per determinats animals i bacteris, pel plàncton i per determinades plantes i algues microscòpiques com a mecanisme de defensa davant de fongs, insectes i altres animals.

2. Les toxines no són perjudicials per als organismes que les produeixen, però ho poden ser per als animals i les persones que les ingereixen a través dels aliments.

3. Per exemple, són toxines d'origen bacterià les produïdes per *Vibrio cholerae*. Són toxines d'origen animal les que s'alliberen en el verí d'una picada o una mossegada de determinats animals, com les aranyes i les serps. Són toxines d'origen vegetal les produïdes per plantes i algues microscòpiques, dins les quals típicament s'engloben els alcaloides derivats del tropà, els alcaloides derivats de la pirrolizidina, les biotoxines marines, les furocumarines, els glucòsids cianògens, les lecitines, les micotoxines, el muscimol, la muscarina, la solanina i la xaconina.

toxina HT-2 *n f*

sin. **micotoxina HT-2** *n f*

toxina marina *n f*

sin. **biotoxina marina** *n f*

toxina natural *n f*

veg. **toxina** *n f*

toxina T-2 *n f*

sin. **micotoxina T-2** *n f*

toxines paralitzants del marisc *n f pl*

sin. **toxines PSP** *n f pl*

es toxinas paralíticas *n f pl*; toxinas

paralizantes de los moluscos *n f pl*;

toxinas paralizantes de molusco *n f pl*;

toxinas PSP *n f pl*; PST *n f pl*

fr toxines paralysantes *n f pl*; toxines

paralysantes des mollusques *n f pl*; PST *n*

f pl

en paralytic shellfish poisoning toxins *n pl*;

paralytic shellfish toxins *n pl*; PSP toxins *n*

pl; PST *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Biotoxines marines produïdes per determinades espècies d'algues dels gèneres *Alexandrium*, *Gymnodinium*, *Gonyaulax* i *Pyrodinium*, que tenen un efecte paralitzant sobre el sistema nerviós.

Nota: 1. Presència en els aliments: Es poden acumular en el marisc de zones de clima tropical o temperat que s'alimenta de microalgues productores i, per aquesta via, poden entrar a la cadena tròfica.

2. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum de mol·luscs bivalves.

3. Efectes en la salut humana: La ingestió de marisc contaminat amb toxines paralitzants del marisc produeix una intoxicació alimentària greu anomenada *intoxicació paralitzant per marisc*, que es caracteritza per símptomes neurològics que poden provocar paràlisi de les extremitats i que, en casos d'intoxicacions greus, poden arribar a produir una paràlisi respiratòria completa.

4. Exemples: La toxina paralitzant del marisc més tòxica és la saxitoxina.

5. La denominació *toxina PSP* conté una sigla, *PSP*, que correspon al nom en anglès de la intoxicació alimentària provocada per aquesta toxina, *paralytic shellfish poisoning* ('intoxicació paralitzant per marisc').

toxines PSP *n f pl*

sin. **toxines paralitzants del marisc** *n f pl*

Toxoplasma gondii *n m*

es *Toxoplasma gondii* *n m*

fr *Toxoplasma gondii* *n m*

en *Toxoplasma gondii* *n*

nc *Toxoplasma gondii*

PERILLS ALIMENTARIS. Protozou, paràsit intracel·lular obligat, del gènere *Toxoplasma*, de la família dels sarcocístids, que pot causar toxoplasmosi.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: L'hoste definitiu (els felins, especialment el gat) elimina oocists per la femta, els quals poden ser viables al sòl durant força temps, i poden ser vehiculats per insectes i cucs. Gairebé tots els animals de sang calenta poden actuar com a hostes intermediaris, i poden ser portadors de cists en els teixits.

2. Reservori i localització habitual: El tub digestiu de felins, especialment de gats domèstics o salvatges. Amb les condicions adequades, els oocists poden viure durant un any o més al sòl.

3. Grup de risc: Qualsevol persona. La majoria d'infeccions per *Toxoplasma gondii* són asimptomàtiques o causen símptomes lleus. Clínicament són rellevants en dones embarassades, recent nascuts amb infecció congènita o persones immunodeprimides.

4. Transmissió per via alimentària: Associada, principalment, al consum de carn crua o poc cuïta contaminada amb cists de *Toxoplasma*

gondii, o al consum de vegetals o aigua contaminats.

traça *n f*

es traza *n f*

fr trace *n f*

en trace *n*

CONCEPTES GENERALS. Quantitat molt petita d'una substància, generalment un al·lèrgen o un contaminant, que es pot trobar accidentalment en un aliment.

Nota: 1. Les traces no es consideren ingredients, ja que no s'han utilitzat voluntàriament en l'elaboració o el subministrament d'un aliment i no necessàriament hi són presents.

2. Les traces poden arribar a un aliment, inclosos els seus components i les matèries primeres, principalment per contaminació creuada en qualsevol fase de la cadena alimentària i de la cadena de subministrament.

3. Els fabricants tenen l'obligació de destacar en l'etiquetatge dels aliments si hi ha risc de trobar traces de determinats al·lèrgens que estableix la legislació, de la mateixa manera que ho fan quan aquests al·lèrgens figuren en la llista d'ingredients.

4. Tot i que es tracti de quantitats petites d'un al·lèrgen, les traces poden comportar riscos per a la salut de les persones amb al·lèrgies alimentàries o intoleràncies alimentàries.

traçabilitat *n f*

es rastreabilidad *n f*, trazabilidad *n f*

fr traçabilité *n f*

en traceability *n*

ANÀLISI DEL RISC. Propietat d'un aliment, un pinso, un animal o un ingredient destinat a la producció d'aliments que garanteix la possibilitat de reconstruir-ne l'historial, a fi de poder localitzar ràpidament l'origen dels problemes que puguin sorgir durant l'elaboració, la distribució o l'ús i evitar-los

en el futur.

Nota: 1. La traçabilitat és un instrument de gestió del risc que permet localitzar i retirar del mercat els productes insegurs o que no responen a unes determinades característiques.

2. La traçabilitat és una eina per a conèixer tots els elements que intervenen en l'elaboració d'un producte (matèries primeres, additius alimentaris, envasos, etc.), i totes les fases per les quals passa (recol·lectors, productors, elaboradors, distribuïdors etc.). Permet disposar de tota la informació sobre les característiques d'un producte, de manera que en garanteix els atributs i el dret dels consumidors a la informació.

3. El lot és la unitat bàsica del sistema de traçabilitat, per aquest motiu és imprescindible poder relacionar un lot amb els resultats dels autocontrols.

4. Hi ha diversos tipus de traçabilitat, segons el producte o el punt de la cadena alimentària on s'aplica: la traçabilitat animal, la traçabilitat enrere, la traçabilitat endavant o la traçabilitat interna.

traçabilitat animal *n f*

es trazabilidad animal *n f*
fr traçabilité animale *n f*, traçabilité des animaux d'élevage *n f*
en animal traceability *n*; livestock traceability *n*

ANÀLISI DEL RISC. Traçabilitat d'un animal i dels productes animals que inclou els registres de totes les dades que en permeten realitzar el seguiment.

Nota: La traçabilitat animal inclou la identificació dels animals, el registre de les explotacions ramaderes, el registre dels moviments dels animals, el registre de l'escorxador on s'ha sacrificat l'animal o la informació del distribuïdor del producte resultant.

traçabilitat ascendent *n f*

veg. **traçabilitat enrere** *n f*

traçabilitat descendent *n f*

veg. **traçabilitat endavant** *n f*

traçabilitat endavant *n f*

sin. compl. **traçabilitat descendent** *n f*

es trazabilidad de clientes *n f*, trazabilidad descendente *n f*, trazabilidad hacia delante *n f*

fr traçabilité aval *n f*, traçabilité descendante *n f*, traçabilité en aval *n f*
en client traceability *n*; downstream traceability *n*; forward traceability *n*

ANÀLISI DEL RISC. Traçabilitat d'un producte alimentari intermedi o final que permet obtenir informació sobre la seva distribució i comercialització.

traçabilitat enrere *n f*

sin. compl. **traçabilitat ascendent** *n f*

es trazabilidad ascendente *n f*, trazabilidad de proveedoras *n f*, trazabilidad hacia atrás *n f*
fr traçabilité amont *n f*, traçabilité ascendante *n f*, traçabilité en amont *n f*
en ascending traceability *n*; backward traceability *n*; one step back traceability *n*; supplier traceability *n*; upstream traceability *n*

ANÀLISI DEL RISC. Traçabilitat d'un producte alimentari intermedi o final que permet obtenir informació sobre el seu procés d'elaboració, les matèries primeres o els ingredients utilitzats i el proveïdor que els ha proporcionat.

traçabilitat interna *n f*

es trazabilidad de proceso *n f*, trazabilidad de procesos *n f*, trazabilidad interna *n f*

fr traçabilité des processus *n f*; traçabilité interne *n f*

en internal traceability *n*; process traceability *n*

ANÀLISI DEL RISC. Traçabilitat d'un producte alimentari dins d'una empresa, que permet obtenir informació sobre el seu procés d'elaboració, incloent-hi les matèries primeres, els productes utilitzats i els resultats de l'autocontrol.

Nota: La traçabilitat interna requereix tenir en compte les divisions, els canvis o les barreges de lots, així com el nombre de punts en què és necessari establir registres.

transformació *n f*

es transformación *n f*

fr transformation *n f*

en processing *n*

CONCEPTES GENERALS. Processament d'aliments que modifica substancialment les característiques originals d'un aliment, fet amb l'objectiu de comercialitzar-lo.

Nota: 1. Alguns dels processos que es duen a terme durant la transformació són la cocció, la curació, la deshidratació, l'extrusió, el fumatge o una combinació d'alguns d'aquests procediments.

2. Segons si un producte ha estat sotmès a un procés de transformació o no es parla de *producte transformat* i *producte sense transformar*, respectivament.

transgènic -a *adj*

es transgénico -ca *adj*

fr transgénique *adj*

en transgenic *adj*

ANÀLISI DEL RISC. Que ha estat produït a partir de la introducció de DNA d'una altra espècie en el seu genoma.

transmissible *adj*

es transmisible *adj*

fr transmissible *adj*

en communicable *adj*; transmissible *adj*

CONCEPTES GENERALS. Dit d'una malaltia que pot ser transmesa d'un individu a un altre o d'una espècie a una altra per contagi.

tricocèfal *n m*

es tricocéfalo *n m*; tricuris *n m*; tricro *n m*

fr trichocéphale *n m*

en human whipworm *n*; whipworm *n*

nc *Trichuris trichiura*

PERILLS ALIMENTARIS. Nematode, paràsit obligat, del gènere *Trichuris*, de la família dels tricúrids, que poden causar tricuriòsi.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: L'hoste únic (l'ésser humà) elimina ous per la femta. Aquests ous són molt resistents a temperatures altes i poden viure en ambients humits i temperats. L'hoste definitiu ingereix els ous, els quals es transformen en larves a la llum del budell prim; a l'estadi adult migren al cec o al còlon. Aquests nematodes fan entre 3 i 5 cm de llargada i viuen entre 1 i 2 anys.

2. Reservori i localització habitual: L'intestí gros de l'ésser humà. Amb les condicions adequades, els ous poden viure molt de temps al sòl o a l'aigua.

3. Grup de risc: Qualsevol persona.

4. Transmissió per via alimentària: No és la via de transmissió principal. Associada, principalment, al consum d'aigua o aliments contaminats, sobretot verdures que es consumeixen crues.

tricotecens *n m pl*

es tricotecenos *n m pl*

fr trichothécènes *n m pl*

en trichothecenes *n pl*

PERILLS ALIMENTARIS. Família de micotoxines produïdes principalment per determinades espècies de fongs del gènere *Fusarium*.

Nota: 1. Tipus: Es poden dividir en quatre classes, segons el grup funcional que presenta la seva estructura química: la classe A, que és la més nombrosa i inclou la micotoxina T-2 i la micotoxina HT-2; la classe B, que inclou el desoxinivalenol i el nivalenol; la classe C, que és poc nombrosa, i la classe D, que inclou la satratoxina.

2. Exposició per via alimentària: Es poden formar en els cultius de cereals. L'exposició per via alimentària s'associa, principalment, al consum dels cereals mateixos i d'aliments derivats, com ara el pa, la brioixeria, la pasta, els cereals d'esmorzar i els preparats infantils a base de cereals.

triquina *n f*

es triquina *n f*, triquinela *n f*
fr trichine *n f*
en trichina *n*
nc *Trichinella*

PERILLS ALIMENTARIS. Gènere de nematodes, paràsits obligats, de la família dels triquinèl·lids, que poden causar triquinèl·losi.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: L'hoste únic (fauna salvatge) té larves enquistades al teixit muscular. El cicle comença quan un carnívor menja carn infestada. Les larves s'alliberen i assoleixen la fase adulta a l'intestí, on es reproduïxen i originen larves vives que s'alliberen al sistema limfàtic i sanguini fins que s'introdueixen als músculs, on s'enquisten. Aquests quists poden ser viables durant anys. L'ésser humà n'és hoste accidental com a conseqüència d'ingerir carn infestada amb larves o quists. Aquests nematodes fan entre 1 i 4 mm de llargada.

2. Reservori i localització habitual: Teixit muscular d'animals salvatges, com guineus, llops, ossos o porcs senglars.

3. Grup de risc: Qualsevol persona.

4. Transmissió per via alimentària: Associada al consum de carn contaminada crua o poc cuïta.

UF *n f*

veg. **ultrafiltració** *n f*

ultrafiltració *n f*

sin. compl. **microfiltració** *n f*

sigla **UF** *n f*

es microfiltración *n f*, ultrafiltración *n f*, UF *n f*

fr microfiltration *n f*, UF *n f*, ultrafiltration *n f*

en microfiltration *n*, ultrafiltration *n*, UF *n*

ANÀLISI DEL RISC. Tractament aplicat a determinats aliments líquids consistent a fer-los passar a través d'una membrana amb porus molt petits per a eliminar-ne les impureses i els microorganismes i assegurar-ne la conservació i millorar-ne el valor nutritiu i l'aspecte físic.

ultrapasteurització *n f*

veg. **esterilització UHT** *n f*

ultrasò *n m*

es ultrasonido *n m*

fr ultrason *n m*, ultra-son *n m*

en ultrasound *n*

CONCEPTES GENERALS. So de freqüència superior a la màxima audible, normalment de més de 20.000 vibracions per segon.

Nota: Els ultrasons s'utilitzen com a tècnica de conservació d'aliments, especialment per a la disminució de la concentració de microorganismes i la inhibició de l'activitat enzimàtica. L'ús d'ultrasons en els aliments no n'altera les propietats físiques, químiques ni nutricionals.

uperització *n f**es* uperización *n f**fr* upérisation *n f**en* uperization *n*; uperisation *n*

CONCEPTES GENERALS. Modalitat d'esterilització UHT en què l'aliment líquid, prèviament escalfat, s'eleva a una temperatura de 150°C en menys d'un segon mitjançant la injecció directa de vapor i es refreda posteriorment per expansió en una cambra de buit d'una manera sobtada.

Nota: La forma *uperització* és un manlleu de l'anglès *uperization*, forma creada a partir de *ultrapasteurization* (en català, *ultrapasteurització*, substantiu que actualment se sol utilitzar com a sinònim de *esterilització UHT*, és a dir, com a hiperònim de *uperització* o, també de vegades, referit a una pasteurització elevada).

utensili *n m*veg. **estri** *n m***VAH** *n m*veg. **virus de l'hepatitis A** *n m***validació** *n f**es* validación *n f**fr* validation *n f**en* validation *n*

ANÀLISI DEL RISC. Confirmació del compliment dels requisits establerts per a una utilització específica prevista que es duu a terme per mitjà de l'aportació de proves objectives.

Nota: La validació és posterior a la verificació.

validació d'un mètode analític *n f**es* validación de un método analítico *n f**fr* validation de méthode analytique *n f**en* validation of an analytical method *n*

ANÀLISI DEL RISC. Confirmació que les característiques tècniques d'un mètode analític compleixen les especificacions relatives a l'ús que se n'ha previst, que es duu a terme per mitjà d'estudis sistemàtics de laboratori.

valor de seguretat *n m**es* valor de seguridad *n m**fr* valeur de sécurité *n f**en* food safety value *n*

ANÀLISI DEL RISC. Paràmetre toxicològic obtingut dels estudis de la relació dosi-resposta que s'utilitza en l'avaluació del risc.

Nota: Són valors de seguretat la dosi de referència aguda, la ingesta diària admissible i el nivell sense efecte advers observat, entre d'altres.

variabilitat *n f**es* variabilidad *n f**fr* variabilité *n f**en* variability *n*

ANÀLISI DEL RISC. Diversitat que hi ha entre els individus d'una població, entre individus de diferents poblacions i entre poblacions.

Nota: Són un exemple de variabilitat les variacions individuals en la susceptibilitat a una substància química tòxica específica.

vector *n m**es* vector *n m**fr* vecteur *n m**en* vector *n*

ANÀLISI DEL RISC. Agent físic o biològic que porta un agent patògen a un individu sa, com a simple transportador o com a hoste parasitat.

Nota: Els insectes poden ser vectors de malalties transmeses per aliments en establiments alimentaris.

velocitat de degradació *n f*

es velocidad de degradación *n f*
fr vitesse de dégradation *n f*
en degradation rate *n*

ANÀLISI DEL RISC. Velocitat a la qual una substància es descompon i desapareix del medi ambient.

Nota: És important utilitzar productes fitosanitaris que tinguin una velocitat de degradació ràpida en el medi ambient.

venda de proximitat *n f*

es venta de proximidad *n f*, venta local *n f*
fr vente de proximité *n f*
en proximity sale *n*

CONCEPTES GENERALS. Venda de productes agroalimentaris, procedents de la terra, de la ramaderia o resultat d'un procés d'elaboració o de transformació, que fa un productor o una agrupació de productors agraris a un consumidor final, directament o mitjançant la intervenció d'un intermediari.

Nota: La venda de proximitat inclou la venda directa i la venda en circuit curt.

venda directa *n f*

es venta directa *n f*
fr vente directe *n f*
en direct selling *n*

CONCEPTES GENERALS. Venda de proximitat

en què un productor o una agrupació de productors agraris s'adrecen directament al consumidor final, sense la intervenció de cap intermediari.

venda en circuit curt *n f*

es venta en canal corto de comercialización *n f*
fr vente en circuit court *n f*
en short-circuit sale *n*

CONCEPTES GENERALS. Venda de proximitat en què intervé un sol intermediari entre un productor o una agrupació de productors agraris i el consumidor final.

verificació *n f*

es verificación *n f*
fr vérification *n f*
en verification *n*

ANÀLISI DEL RISC. Avaluació del compliment dels requisits establerts per a una utilització específica prevista que es duu a terme per mitjà de l'aportació de proves objectives.

Nota: La verificació és prèvia a la validació.

VHA *n m*

veg. **virus de l'hepatitis A** *n m*

VHE *n m*

veg. **virus de l'hepatitis E** *n m*

via de transmissió *n f*

es modo de transmisión *n m*, vía de transmisión *n f*
fr mode de transmission *n m*, voie de transmission *n f*
en mode of transmission *n*, route of transmission *n*, transmission mode *n*,

transmission route *n*

ANÀLISI DEL RISC. Mecanisme pel qual un agent infecciós entra en contacte amb un organisme des de la font d'infecció.

vibrió colèric *n m*

veg. **bacil del còlera** *n m*

vibrió del còlera *n m*

veg. **bacil del còlera** *n m*

vibrió parahemolític *n m*

es vibrión parahemolítico *n m*

fr *Vibrio parahaemolyticus* *n m*

en *Vibrio parahaemolyticus* *n*

nc *Vibrio parahaemolyticus*

PERILLS ALIMENTARIS. Bacteri gramnegatiu, anaerobi facultatiu, generalment mòbil, en forma de bacil, del gènere *Vibrio*, de la família de les vibriònàcies, que pot causar gastroenteritis.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: La temperatura òptima és 37°C, si bé creix entre 5°C i 43°C. Pot sobreviure en medis salobres amb salinitat intermèdia entre l'aigua dolça i l'aigua de mar.

2. Reservori i localització habitual: L'aigua salada.

3. Grup de risc: Qualsevol persona. S'ha observat que les afeccions són més greus en infants, gent gran i persones immunodeprimides o amb determinades patologies.

4. Transmissió per via alimentària: Associada, principalment, al consum de productes de la pesca obtinguts en aigües contaminades.

vida útil *n f*

es vida útil *n f*

fr durée de vie *n f*, vie utile *n f*

en useful life *n*

ANÀLISI DEL RISC. Període de temps previst durant el qual un aliment és segur, conserva les característiques nutricionals declarades, i manté l'estabilitat i les propietats organolèptiques.

Nota: 1. La vida útil determina la data de caducitat i la data de consum preferent d'un aliment.

2. S'anomena *vida útil comercial* la vida útil durant la qual un aliment manté les propietats organolèptiques, i *vida útil segura* la vida útil durant la qual un aliment és innocu i segur.

vida útil comercial *n f*

es vida útil comercial *n f*

fr durée de vie commerciale *n f*, vie utile commerciale *n f*

en commercial useful life *n*

ANÀLISI DEL RISC. Vida útil durant la qual un aliment manté les propietats organolèptiques.

Nota: 1. La vida útil segura del aliments ha de ser més llarga que la vida útil comercial. D'aquesta manera, la seguretat del producte continua essent acceptable al final de la seva vida útil, quan apareixen els signes d'alteració i, en principi, el consumidor en rebutja el consum.

2. La vida útil comercial determina la data de consum preferent d'un aliment.

vida útil segura *n f*

es vida útil segura *n f*

fr durée de vie sécurisée *n f*, vie utile sécurisée *n f*

en safe useful life *n*

ANÀLISI DEL RISC. Vida útil durant la qual un aliment és innocu i segur.

Nota: 1. La vida útil segura del aliments ha de ser més llarga que la vida útil comercial.

D'aquesta manera, la seguretat del producte continua essent acceptable al final de la seva vida útil, quan apareixen els signes d'alteració i, en principi, el consumidor en rebutja el consum.

2. La vida útil segura determina la data de caducitat d'un aliment.

vigilància *n f*

es vigilancia *n f*
fr surveillance *n f*
en monitoring *n*; surveillance *n*

ANÀLISI DEL RISC. Recollida sistemàtica de dades per a analitzar-les posteriorment amb vista a obtenir informació per a l'elaboració dels perfils dels riscos alimentaris i per a l'orientació i la revisió periòdica de les mesures d'avaluació del risc i de gestió del risc.

vigilància *n f*

es vigilancia *n f*
fr surveillance *n f*
en monitoring *n*

ANÀLISI DEL RISC. Supervisió d'un punt crític de control que es duu a terme per mitjà d'una seqüència planificada d'observacions i mesures amb la finalitat d'assegurar que els paràmetres de control no presenten desviacions dels límits crítics establerts.

Nota: Si un procés no està sotmès a vigilància, es pot obtenir com a resultat un aliment no segur.

vigilància analítica *n f*

es vigilancia analítica *n f*
fr surveillance analytique *n f*
en analytical monitoring *n*; analytical surveillance *n*

ANÀLISI DEL RISC. Recollida sistemàtica de

dades per mitjà de mètodes analítics per a analitzar-les posteriorment amb vista a comprovar la prevalença de perills biològics i perills químics i prendre decisions de gestió del risc.

vigilància epidemiològica *n f*

es vigilancia epidemiológica *n f*
fr surveillance épidémiologique *n f*
en epidemiological monitoring *n*; epidemiological surveillance *n*

ANÀLISI DEL RISC. Recollida sistemàtica de dades epidemiològiques per a analitzar-les posteriorment amb vista a comprovar la incidència de malalties transmeses per aliments, amb la finalitat de proveir informació d'avaluació del risc i de prendre decisions de gestió del risc.

virulència *n f*

es virulencia *n f*
fr virulence *n f*
en virulence *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Grau de patogenicitat d'un microorganisme patògen.

Nota: La virulència s'estableix en funció de les taxes de letalitat del microorganisme patògen i de la capacitat que té per a envair un organisme i lesionar-ne els teixits.

virus *n m*

es virus *n m*
fr virus *n m*
en virus *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Microorganisme infecció cel·lular, paràsit obligat de plantes, animals i bacteris, format per un sol tipus d'àcid nucleic, DNA o RNA, monocatenari o bicatenari, de sentit positiu o negatiu, envoltat d'una càpsida proteica i, en alguns casos, d'un

embolcall, que utilitza la maquinària biosintètica de la cèl·lula hoste per a multiplicar-se.

Nota: 1. Els virus més rellevants en seguretat alimentària són el norovirus, el rotavirus, el virus de l'hepatitis A i el virus de l'hepatitis E.

2. Un virus és un perill biològic.

virus de l'hepatitis A *n m*

sigla **VAH** *n m*; **VHA** *n m*

es virus A de la hepatitis *n m*; virus de la hepatitis A *n m*; HAV *n m*; VHA *n m*

fr virus de l'hépatite A *n m*; HAV *n m*

en hepatitis A virus *n*; HAV *n*

nc *Hepatovirus A*

PERILLS ALIMENTARIS. Virus RNA petit, monocatenari positiu, amb estructura simple, amb càpsida icosaèdrica, sense embolcall, del gènere *Hepatovirus*, de la família dels picornavirus, que pot causar hepatitis A.

Nota: 1. Reservori i localització habitual: L'ésser humà.

2. Grup de risc: Qualsevol persona. S'ha observat que la malaltia és més greu com més gran és la persona que s'infecta.

3. Transmissió per via alimentària: Associada, principalment, al consum de vegetals i marisc en contacte amb aigua contaminada, o al consum de productes a punt per a consumir contaminats en la cadena alimentària per contacte amb una persona infectada.

virus de l'hepatitis E *n m*

sigla **HEV** *n m*; **VHE** *n m*

es virus de la hepatitis E *n m*; virus E de la hepatitis *n m*; HEV *n m*; VHE *n m*

fr virus de l'hépatite E *n m*; VHE *n m*

en hepatitis E virus *n*; HEV *n*

nc *Paslahepevirus balayani*

PERILLS ALIMENTARIS. Virus RNA petit,

monocatenari positiu, amb estructura simple, amb càpsida icosaèdrica, sense embolcall, del gènere *Paslahepevirus*, de la família dels hepevirus, que pot causar hepatitis E.

Nota: 1. Reservori i localització habitual: Porcs, porcs senglars, cérvols, conills i l'ésser humà, segons el genotip.

2. Grup de risc: Persones que estan exposades a teixits d'animals infectats, com veterinaris, ramaders, treballadors d'escorxadors o carnisers. S'ha observat que la malaltia és més freqüent entre adults joves i de mitjana edat, i que les afeccions són més greus en embarassades i persones immunodeprimides.

3. Transmissió per via alimentària: Associada, principalment, al consum d'aigua contaminada, o al consum de carn contaminada de porc, de porc senglar, de cérvol o de conill.

4. Anteriorment, el virus de l'hepatitis E es coneixia amb el nom científic *Hepatovirus E*.

vitamina *n f*

es vitamina *n f*

fr vitamine *n f*

en vitamin *n*

CONCEPTES GENERALS. Micronutrient orgànic imprescindible per al manteniment de les funcions metabòliques de l'organisme.

Nota: 1. Les vitamines són essencials, de manera que s'han d'incorporar a l'organisme fonamentalment a través dels aliments i la dieta, sobretot les fruites i les verdures, ja que el cos humà només en pot sintetitzar algunes en quantitats molt petites, insuficients per a cobrir les necessitats de l'organisme.

2. L'absència o el dèficit de vitamines pot comportar l'aparició de malalties.

3. Són exemples de vitamines la vitamina A o la vitamina E.

vomitoxina *n f*

veg. **desoxinivalenol** *n m*

Yersinia enterocolitica *n f*

es *Yersinia enterocolitica* *n f*

fr *Yersinia enterocolitica* *n f*

en *Yersinia enterocolitica* *n*

nc *Yersinia enterocolitica*

PERILLS ALIMENTARIS. Bacteri gramnegatiu, anaerobi facultatiu, mòbil, en forma de bacil, del gènere *Yersinia*, de la família de les yersinàcies, que pot causar yersiniosi.

Nota: 1. Condicions de reproducció i creixement: La temperatura òptima és 29°C, si bé creix entre 2°C i 45°C. A partir de 37°C és immòbil.

2. Reservori i localització habitual: El sistema digestiu dels porcs. També es pot trobar en rosegadors, conills, ovelles, vaques, cavalls, gossos i gats.

3. Grup de risc: Qualsevol persona.

4. Transmissió per via alimentària: Associada, principalment, al consum de carns contaminades, especialment carn de porc crua o poc cuïta, i derivats.

ZEA *n f*

veg. **zearalenona** *n f*

zearalenona *n f*

sigla **ZEA** *n f*, **ZEN** *n f*

es zearalenona *n f*, ZEA *n f*, ZEN *n f*

fr zéaralénone *n f*, ZEA *n f*, ZEN *n f*

en zearalenone *n*, ZEA *n*, ZEN *n*

for C₁₈H₂₂O₅

PERILLS ALIMENTARIS. Micotoxina produïda per determinades espècies de fongs del gènere *Fusarium*, especialment *Fusarium graminearum* i *Fusarium culmorum*.

Nota: 1. Exposició per via alimentària: Es forma principalment en els cereals després de la

collita. L'exposició per via alimentària s'associa, principalment, al consum de blat de moro, però també d'ordi, blat, sègol, sorgo, etc., i dels seus productes derivats.

2. Una de les formes modificades de la zearalenona que es pot formar en plantes infestades i en animals utilitzats per a la producció d'aliments és el zearalenol.

3. Efectes en la salut humana: S'ha observat que, en animals, és cancerígena, genotòxica, tòxica per al sistema immunitari, i comporta problemes en el sistema reproductor i alteracions endocrines. Tanmateix, actualment no hi ha prou dades per a conèixer els efectes tòxics en les persones.

ZEN *n f*

veg. **zearalenona** *n f*

zinc *n m*

es zinc *n m*; cinc *n m*

fr zinc *n m*

en zinc *n*

sb/Zn

PERILLS ALIMENTARIS. Element químic metàl·lic de color blanc, brillant, llustrós i resistent a la corrosió, emprat per a recobrir objectes metàl·lics i fer aliatges i per a fabricar productes fitosanitaris i adobs agrícoles.

Nota: 1. Presència en el medi ambient: És força abundant a l'escorça terrestre com a component d'altres minerals, i també es troba en el medi ambient procedent d'aplicacions industrials. Es pot acumular en l'aire, el sòl i l'aigua i, consegüentment, en els cultius i els animals.

2. Exposició per via alimentària: Associada, principalment, al consum de marisc amb closca, peix, carn vermella i ous, i, en menor grau, de llet i productes làctics, llegums i cereals.

4. Efectes en la salut humana: El zinc és un micronutrient essencial per a les persones. No s'acumula en l'organisme i la seva excreció és

molt eficient, per la qual cosa és difícil que produeixi una intoxicació. No obstant això, si se n'ingereixen quantitats elevades pot produir trastorns gàstrics.

zona de perill *n f*

sin. compl. **zona de temperatura de perill**
n f

es zona de peligro *n f*

fr zone dangereuse *n f*, zone de danger

n f, zone de température dangereuse *n f*

en danger zone *n*, food danger zone *n*,

temperature danger zone *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Interval de temperatures comprès entre 4°C i 65°C en què els microorganismes es multipliquen ràpidament.

zona de temperatura de perill *n f*

veg. **zona de perill** *n f*

zoonosi *n f*

es zoonosis *n f*

fr zoonose *n f*

en zoonosis *n*

PERILLS ALIMENTARIS. Malaltia infecciosa o parasitària que es transmet d'una manera natural dels animals vertebrats a l'ésser humà i viceversa.

Nota: 1. Les zoonosis són malalties molt diverses quant a l'agent causal (virus, bacteris o paràsits), la via de transmissió (per contacte directe, a través dels aliments, per picades d'insectes, etc.), la gravetat, la freqüència i la distribució.

2. La forma *zoonosi* també es fa servir, de vegades, amb un significat més restringit, referit a una malaltia infecciosa o parasitària que es transmet d'una manera natural dels animals vertebrats a l'ésser humà.

3. Anteriorment, es considerava que hi havia dos tipus de zoonosis: l'antropozoonosi i la zooantroponosi. Tanmateix, aquests termes tenen un significat vacil·lant, ja que alguns autors consideren que l'antropozoonosi és la malaltia que es transmet de l'ésser humà als animals, mentre que d'altres li donen el sentit invers. Passa el mateix amb la forma *zooantroponosi*. Per aquest motiu, fa temps es va recomanar abandonar aquests termes i substituir-los per la forma més genèrica *zoonosi*.

zoonòtic -a *adj*

es zoonótico -ca *adj*

fr zoonotique *adj*

en zoonotic *adj*

PERILLS ALIMENTARIS. Relatiu o pertanyent a la zoonosi.

Bibliografia

Obres especialitzades

Bad bug book: Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins Handbook [en línia]. 2nd ed. [S.l.]: U.S. Department of Health and Human Services. Food and Drug Administration. Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN), 2012.

<<https://www.fda.gov/food/foodborne-pathogens/bad-bug-book-second-edition>> [Consulta: 03 maig 2023]

CATALUNYA. "Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris" [en línia]. *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya* (13 març 2020), núm. 8084.

<<https://portaldogc.gencat.cat/utillsEADOP/PDF/8084/1789127.pdf>> [Consulta: 03 maig 2023]

CATALUNYA. *Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2007-2010* [en línia]. Barcelona: Agència Catalana de Seguretat Alimentària, 2007.

<http://acsa.gencat.cat/web/.content/Publicacions/Pla_de_Seguretat_Alimentaria/2007-2010/psa_catala_oct2007.pdf> [Consulta: 03 maig 2023]

CATALUNYA. *Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2017-2021* [en línia]. Barcelona: Agència Catalana de Seguretat Alimentària, 2017.

<http://acsa.gencat.cat/web/.content/Publicacions/Pla_de_Seguretat_Alimentaria/2017-2021/Pla_seguretat_alimentaria_2017_2021.pdf> [Consulta: 03 maig 2023]

CATALUNYA. *Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2022/2026* [en línia]. Barcelona: Agència Catalana de Seguretat Alimentària, 2022.

<https://acsa.gencat.cat/web/.content/Publicacions/Pla_de_Seguretat_Alimentaria/2022-2026/Pla-Seguretat_ACSA_CAT_versio-20-05-2022.pdf> [Consulta: 03 maig 2023]

Codex alimentarius [en línia]. Roma: FAO: WHO, cop. 2023.

<<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/>> [Consulta: 03 maig 2023]

ESPANYA. *Boletín Oficial del Estado* [en línia]. Madrid: Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado, 1960- .

<<https://www.boe.es/>> [Consulta: 03 maig 2023]

ESPANYA. "Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles" [en línia]. *Boletín Oficial del Estado* (1 juny 1983), núm. 130.

<<https://www.boe.es/eli/es/rd/1983/04/27/1424>> [Consulta: 03 maig 2023]

EUR-Lex: *El acceso al derecho de la Unión Europea* [en línia]. [Luxembourg]: Oficina de Publicaciones de la Unión Europea, 2023.

<<http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm>> [Consulta: 03 maig 2023]

Mapa de perills alimentaris [en línia]. Barcelona: Generalitat de Catalunya. Agència Catalana de Seguretat Alimentària; Bellaterra: Universitat Autònoma de Barcelona. Departament de Ciència Animal i dels Aliments, 2023.

<<https://mapaperills.uab.cat/index.php>> [Consulta: 03 maig 2023]

PubChem [en línia]. Bethesda: National Center for Biotechnology Information, 2023.

<<http://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/>> [Consulta: 03 maig 2023]

PubMed.gov [en línia]. Bethesda: U.S. National Library of Medicine: National Institutes of Health, 2023.

<<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>> [Consulta: 03 maig 2023]

SciELO España, Scientific electronic library online [en línia]. Madrid: Biblioteca Nacional de Ciencias de la Salud: Instituto de Salud Carlos III, [2023].

<<http://scielo.isciii.es/scielo.php>> [Consulta: 03 maig 2023]

ScienceDirect [en línia]. Oxford: Elsevier, cop. 2023.

<<https://www.sciencedirect.com/>> [Consulta: 03 maig 2023]

UNIÓ EUROPEA. "Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety" [en línia]. *Official Journal of the European Communities* (01 febrer 2002), núm. L 31, p. 1-24.

<<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178&from=EN>> [Consulta: 03 maig 2023]

UNIÓ EUROPEA. "Regulation (EC) No 1831/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on additives for use in animal nutrition" [en línia]. *Official Journal of the European Union* (18 octubre 2003), núm. L 268, p. 29-43.

<<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32003R1831&from=EN>> [Consulta: 03 maig 2023]

UNIÓ EUROPEA. "Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC" [en línia]. *Official Journal of the European Union* (13 novembre 2004), núm. L 338, p. 4-17.

<<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R1935&qid=1667606416738&from=ES>> [Consulta: 03 maig 2023]

UNIÓ EUROPEA. "Commission Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs" [en línia]. *Official Journal of the European Union* (22 desembre 2005), núm. L 338, p. 1-26.

<<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32005R2073&from=EN>> [Consulta: 03 maig 2023]

UNIÓ EUROPEA. "Commission Regulation (EC) No 2074/2005 of 5 December 2005 laying down implementing measures for certain products under Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council and for the organisation of official controls under Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council and Regulation (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council, derogating from Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council and amending Regulations (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004" [en línia]. *Official Journal of the European Union* (22 desembre 2005), núm. L 338, p. 27-59.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32005R2074&from=en>

[Consulta: 03 maig 2023]

UNIÓ EUROPEA. "Regulation (EC) No 765/2008 of the European Parliament and of the Council of 9 July 2008 setting out the requirements for accreditation and market surveillance relating to the marketing of products and repealing Regulation (EEC) No 339/93" [en línia]. *Official Journal of the European Union* (13 agost 2008), núm. L 218, p. 30-47.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R0765&from=EN>

[Consulta: 03 maig 2023]

UNIÓ EUROPEA. "Regulation (EC) No 1332/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food enzymes and amending Council Directive 83/417/EEC, Council Regulation (EC) No 1493/1999, Directive 2000/13/EC, Council Directive 2001/112/EC and Regulation (EC) No 258/97" [en línia]. *Official Journal of the European Union* (31 desembre 2008), núm. L 354, p. 7-15.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R1332&from=ES>

[Consulta: 03 maig 2023]

UNIÓ EUROPEA. "Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food additives" [en línia]. *Official Journal of the European Union* (31 desembre 2008), núm. L 354, p. 16-33.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R1333&from=EN>

[Consulta: 03 maig 2023]

UNIÓ EUROPEA. "Regulation (EC) No 1334/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on flavourings and certain food ingredients with flavouring properties for use in and on foods and amending Council Regulation (EEC) No 1601/91, Regulations (EC) No 2232/96 and (EC) No 110/2008 and Directive 2000/13/EC" [en línia]. *Official Journal of the European Union* (31 desembre 2008), núm. L 354, p. 34-50.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R1334&from=ES>

[Consulta: 03 maig 2023]

UNIÓ EUROPEA. "Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers, amending regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No

608/2004" [en línia]. *Official Journal of the European Union* (22 novembre 2011), núm. L 304, p. 18-63.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&qid=1665266026114&from=ES> [Consulta: 03 maig 2023]

UNIÓ EUROPEA. "Regulation (EU) No 528/2012 of the European Parliament and of the Council of 22 May 2012 concerning the making available on the market and use of biocidal products" [en línia]. *Official Journal of the European Union* (27 juny 2012), núm. L 167, p. 1-123.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32012R0528&qid=1661769612778&from=ES> [Consulta: 03 maig 2023]

UNIÓ EUROPEA. "Commission Regulation (EU) No 510/2013 of 3 June 2013 amending Annexes I, II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council as regards the use of iron oxides and hydroxides (E 172), hydroxypropyl methyl cellulose (E 464) and polysorbates (E 432-436) for marking of certain fruits" [en línia]. *Official Journal of the European Union* (04 juny 2013), núm. L 150, p. 17-20.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013R0510&from=ES> [Consulta: 03 maig 2023]

UNIÓ EUROPEA. "Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products, amending Regulations (EC) No 999/2001, (EC) No 396/2005, (EC) No 1069/2009, (EC) No 1107/2009, (EU) No 1151/2012, (EU) No 652/2014, (EU) 2016/429 and (EU) 2016/2031 of the European Parliament and of the Council, Council Regulations (EC) No 1/2005 and (EC) No 1099/2009 and Council Directives 98/58/EC, 1999/74/EC, 2007/43/EC, 2008/119/EC and 2008/120/EC, and repealing Regulations (EC) No 854/2004 and (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council, Council Directives 89/608/EEC, 89/662/EEC, 90/425/EEC, 91/496/EEC, 96/23/EC, 96/93/EC and 97/78/EC and Council Decision 92/438/EEC (Official Controls Regulation) Text with EEA relevance" [en línia]. *Official Journal of the European Union* (07 abril 2017), núm. L 95, p. 1-142.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017R0625&from=EN> [Consulta: 03 maig 2023]

UNIÓ EUROPEA. "Commission Regulation (EU) 2021/382 of 3 March 2021 amending the Annexes to Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council on the hygiene of foodstuffs as regards food allergen management, redistribution of food and food safety culture" [en línia]. *Official Journal of the European Union* (04 març 2021), núm. L 74, p. 3-6.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32021R0382&from=EN> [Consulta: 03 maig 2023]

UNIVERSITAT DE BARCELONA. *Màster de seguretat alimentària* [en línia]. Barcelona: Universitat de Barcelona. Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, 2021.

<https://web.ub.edu/ca/web/estudis/w/masteruniversitari-M050C> [Consulta: 03 maig 2023]

Obres terminològiques

ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN, AENOR. *Sistemas de gestión de la calidad: Principios básicos i vocabulari: UNE-EN ISO 9000:2015*. Madrid: AENOR, cop. 2016.

CANADÀ. BUREAU DE LA TRADUCTION. *Termium* [en línia]. Gatineau: Canada. Travaux publics et Services gouvernementaux. Bureau de la traduction, 2023.

<<http://www.btb.termiumplus.gc.ca/>> [Consulta: 03 maig 2023]

Dorland's medical dictionary online [en línia]. [S.l.]: Elsevier, cop. 2023.

<<https://www.dorlands.com/dorlands/>> [Consulta: 03 maig 2023]

FUNDACIÓ DR. ANTONI ESTEVE; TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA. *Diccionari de recerca clínica de medicaments* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia, cop. 2014. (Diccionaris en Línia)

<<http://www.termcat.cat/ca/diccionaris-en-linia/157/>> [Consulta: 03 maig 2023]

Glosario legislación alimentaria [en línia]. Alicante: Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante, 2023.

<<https://www.icoval.org/es/450-Glosario-legislacion-alimentaria>> [Consulta: 03 maig 2023]

Glossary [en línia]. Parma: European Food Safety Authority, 2023.

<<https://www.efsa.europa.eu/en/glossary-taxonomy-terms>> [Consulta: 03 maig 2023]

IATE: InterActive Terminology for Europe [en línia]. Luxembourg: European Union, 2023.

<<https://iate.europa.eu/home>> [Consulta: 03 maig 2023]

INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS; FUNDACIÓ ACADÈMIA DE CIÈNCIES MÈDIQUES I DE LA SALUT DE CATALUNYA I DE BALEARIS; ENCICLOPÈDIA CATALANA; TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA; CATALUNYA. DEPARTAMENT DE SALUT. *Diccionari enciclopèdic de medicina (DEMCAT): Versió de treball* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia, cop. 2015-2021 (Diccionaris en Línia)

<<http://www.termcat.cat/ca/diccionaris-en-linia/183/>> [Consulta: 03 maig 2023]

QUÉBEC. OFFICE QUÉBÉCOIS DE LA LANGUE FRANÇAISE. *Vitrine linguistique* [en línia]. Québec: Gouvernement du Québec, cop. 2023.

<<https://vitrinelinguistique.oqlf.gouv.qc.ca/>> [Consulta: 03 maig 2023]

REAL ACADEMIA NACIONAL DE MEDICINA. *Diccionario de términos médicos* [en línia]. Madrid: Real Academia Nacional de Medicina, cop. 2012.

<<http://dtme.ranm.es/index.aspx>> [Consulta: 03 maig 2023]

TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA. *Cercaterm* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia, cop. 2023.

<<https://www.termcat.cat/ca/cercaterm>> [Consulta: 03 maig 2023]

TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA. *Diccionari de gestió ambiental* [en línia]. 2a ed. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia, cop. 2017. (Diccionaris en Línia)
<<http://www.termcat.cat/ca/diccionaris-en-linia/218/>> [Consulta: 03 maig 2023]

TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA. *Diccionari de veterinària i ramaderia* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia, cop. 2013. (Diccionaris en Línia)
<<http://www.termcat.cat/ca/diccionaris-en-linia/163/>> [Consulta: 03 maig 2023]

TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA. *Lèxic multilingüe de la indústria* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia, cop. 2009. (Diccionaris en Línia)
<<http://www.termcat.cat/ca/diccionaris-en-linia/22/>> [Consulta: 03 maig 2023]

TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA. *Neoloteca* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia, cop. 2023.
<<https://www.termcat.cat/ca/neoloteca>> [Consulta: 03 maig 2023]

UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA; TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA; ENCICLOPÈDIA CATALANA. *Diccionari de química* [en línia]. 3a ed. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia, cop. 2020. (Diccionaris en Línia) (Ciència i Tecnologia)
<<http://www.termcat.cat/ca/diccionaris-en-linia/212/>> [Consulta: 03 maig 2023]

Obres lexicogràfiques i enciclopèdiques

Cambridge dictionary [en línia]. Cambridge: Cambridge University Press, cop. 2023.
<<http://dictionary.cambridge.org/>> [Consulta: 03 maig 2023]

Collins English dictionary [en línia]. London: Collins, cop. 2023.
<<http://www.collinsdictionary.com/>> [Consulta: 03 maig 2023]

Enciclopèdia.cat [en línia]. Barcelona: Grup Enciclopèdia, 2023.
<<http://www.enciclopedia.cat/>> [Consulta: 03 maig 2023]

INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS. *Diccionari de la llengua catalana* [en línia]. 2a ed. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans, 2021.
<<http://dlc.iec.cat/>> [Consulta: 03 maig 2023]

INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS. *Diccionari descriptiu de la llengua catalana* [en línia]. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans, [2021].
<<https://dcc.iec.cat/ddlc/scripts/index.html>> [Consulta: 03 maig 2023]

Larousse [en línia]. Paris: Larousse, 2023.
<<https://www.larousse.fr/>> [Consulta: 03 maig 2023]

Le petit Robert de la langue française [en línia]. Paris: Dictionnaires Le Robert, 2023.
<<http://www.lerobert.com/>> [Consulta: 03 maig 2023]

Le Trésor de la langue française informatisé [en línia]. Nancy: ATILF: CNRS: Université de Lorraine, 2008.

<<http://atilf.atilf.fr/tlf.htm>> [Consulta: 03 maig 2023]

Merriam-Webster dictionary [en línia]. Springfield: Merriam-Webster, cop. 2023.

<<http://www.merriam-webster.com/>> [Consulta: 03 maig 2023]

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Diccionario de la lengua española* [en línia]. 23a ed. Madrid: Real Academia Española, 2014.

<<https://dle.rae.es/>> [Consulta: 03 maig 2023]

Viquipèdia: L'enciclopèdia lliure [en línia]. San Francisco: Wikimedia Foundation, 2023.

<<http://ca.wikipedia.org/wiki/Portada>> [Consulta: 03 maig 2023]

Wikipédia: L'encyclopédie libre [en línia]. San Francisco: Wikimedia Foundation, 2023.

<<http://fr.wikipedia.org/wiki/Accueil>> [Consulta: 03 maig 2023]

Wikipedia: La enciclopedia libre [en línia]. San Francisco: Wikimedia Foundation, 2023.

<<http://es.wikipedia.org/wiki/Portada>> [Consulta: 03 maig 2023]

Wikipedia: The free Encyclopedia [en línia]. San Francisco: Wikimedia Foundation, 2023.

<<http://en.wikipedia.org/>> [Consulta: 03 maig 2023]

Llocs web d'organismes

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

<<http://acsa.gencat.cat/ca/inici/>>

Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició

<https://www.aesan.gob.es/ca/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm>

Autoritat Europea de Seguretat Alimentària

<<http://www.efsa.europa.eu/>>

Comissió Europea. Direcció General de Medi Ambient

<https://ec.europa.eu/environment/index_en.htm>

Consell Català de la Producció Agrària Ecològica

<<http://www.ccpaee.org/>>

Consorti Sanitari de Barcelona. Agència de Salut Pública

<<https://www.aspb.cat/>>

Elika, Fundació Basca per a la Seguretat Agroalimentària

<<https://www.elika.eus/>>

Generalitat de Catalunya
<<http://www.gencat.cat/>>

Generalitat de Catalunya. Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT)
<<https://salutpublica.gencat.cat/ca/inici/>>

Generalitat de Catalunya. Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural
<<http://agricultura.gencat.cat/ca/inici>>

Generalitat Valenciana
<<https://www.gva.es/>>

Govern d'Espanya
<<https://www.lamoncloa.gob.es/Paginas/index.aspx>>

Govern de França
<<https://www.gouvernement.fr/>>

Govern de França. Agència Nacional de Seguretat Sanitària, Alimentació, Medi Ambient i Treball
<<https://www.anses.fr/fr>>

Govern de les Illes Balears
<<http://www.caib.cat/>>

Govern dels Estats Units. Administració d'Aliments i Fàrmacs
<<https://www.fda.gov/>>

Govern dels Estats Units. Centre Nacional per a la Informació Biotecnològica
<<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/>>

Institut de Recerca i Tecnologies Agroalimentàries
<<https://www.irta.cat/ca/>>

Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO)
<<http://www.fao.org/>>

Organització Mundial de la Salut
<<https://www.who.int/>>