



Università
Ca' Foscari
Venezia

Corso di Laurea magistrale in Lingue e Istituzioni Economiche e Giuridiche dell'Asia e dell'Africa Mediterranea

Tesi di Laurea

—
Ca' Foscari
Dorsoduro 3246
30123 Venezia

La sicurezza alimentare in Cina. Repertorio terminografico italiano-cinese.

Relatore

Ch. Prof. Franco Gatti

Correlatore

Ch. Prof. ssa Magda Abbiati

Laureando

Monica Lin

Matricola 826810

Anno Accademico

2014 / 2015

INDICE

I.	前言.....	3
II.	PREFAZIONE.....	7
III.	PARTE PRIMA	
1.	LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI.....	9
1.1	LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA.....	9
1.1.1	I MICRORGANISMI.....	9
1.1.2	I PARASSITI.....	12
1.1.3	I PRIONI.....	13
1.2	LA CONTAMINAZIONE CHIMICA.....	13
1.3	LA CONTAMINAZIONE FISICA.....	16
2.	LE MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI.....	17
2.1	LE MTA DI ORIGINE MICROBICA.....	17
2.2	LE MTA CAUSATE DAI FUNGHI MICROSCOPICI.....	22
2.3	LE MTA VIRALI.....	24
2.4	LE MTA CAUSATE DA PARASSITI.....	26
2.5	LE MTA CAUSATE DA PRIONI.....	29
2.6	LE MTA DI ORIGINE CHIMICA.....	30
3.	LA SICUREZZA ALIMENTARE IN CINA.....	33
3.1	LA SITUAZIONE ATTUALE DI SICUREZZA ALIMENTARE.....	34
3.2	CASI DI SICUREZZA ALIMENTARE.....	36
3.2.1	GLI ANABOLIZZANTI NELLA CARNE DI MAIALE.....	36
3.2.2	GLI ORMONI NEI PRODOTTI MARITTIMI.....	37
3.2.3	GLI AMMINOACIDI DEI CAPELLI NELLA SALSA DI SOIA.....	38
3.2.4	IL LATTE IN POLVERE MODIFICATO.....	38
3.2.5	LO ZOLFO NEI BOCCIOLI DI GIGLIO.....	39
3.2.6	IL RISO PER GLI OPERAI.....	39
3.2.7	IL SUDAN RED NEL PEPERONCINO.....	39

3.4 LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA ALIMENTARE	40
4. CONCLUSIONI.....	41
IV. PARTE SECONDA	
SCHEDA TERMINOGRAFICHE.....	42
SCHEDA BIBLIOGRAFICHE.....	163
GLOSSARIO ITALIANO-CINESE.....	168
GLOSSARIO CINESE-ITALIANO.....	173
V. PARTE TERZA	
COMMENTO LINGUISTICO.....	178
BIBLIOGRAFIA.....	184

前言

本论文是关于中国食品安全的状况，并最重要的部分是汉意术语库，这是分析意大利和汉语两种语言使用在食品安全领域中的专业术语。

食品质量与安全已成为全球共同关注的问题，全球每年发生数以百万计的食品中毒事件。许多的国家把食品安全视为国家公共安全的重要组成部分。病原微生物和其他有毒、有毒因素可以在原料供给、生产环节、加工、包装、物流及销售等环节污染食品，引起食源性疾病和食物中毒。所以要在整个食品链上实现全程质量控制，才能保障人民群众身体健康和生命安全的关键环节，而食品安全也会影响国民经济的发展和社会稳定。比如，一个国家因食品不安全会使声誉受损，造成贸易和旅游的下降。

近 40 年来，中国随着社会经济的发展、人们生活水平的提高及卫生条件的改善，芸芸众生的膳食模式产生了翻天覆地的变化。但是随着全球经济一体化、贸易自由化和旅游业的发展，中国的食品安全也该面临许多新的挑战：有害元素、微生物和各种病原体的污染；剧毒农药、兽药的大量使用；各种工业、环境污染物的存在；添加剂的误用。

常能见到“民以食为天”的俗语和“食以安为先”连着一起。食品是人类赖以生存和发展的最基本的物质条件，而最重要的就是保障食品安全和质量。食品安全问题涉及了人们日常饮食生活的方方面面。据统计，2004 年至 2012 年 9 年间，我国被各类媒体曝光的食品安全事件共计 2489，中毒的食品是五花八门的，毒米、毒面、毒油、毒酒事件每年都有发生。每日在媒体上能看到食品安全的问题现象，并发现在中国人类的许多疾病都与食物有关的，让人们对国家食品安全问题越来越担心，而产生恐慌、紧张、纠结的心理。如果政府、食品生产、销售公司都能把消费者的最佳利益放在第一位，食品安全问题就能迎刃而解。但中国食品安全状况是不容乐观。

首先，农业及生产食品的企业赶不上中国 1.3 亿万多的人口。人民跟着生活水平提高对食品的要求也提高了。例如，中国的粮食只能进口才能满足自己人口的要求，粮食产量必须增加才能解决中国人口地吃饭问题，而城市化程度的提高，

可耕地的面积的不断减少，加剧了粮食危机。在这个情况下，有不良的农业使用违法的方法来解决这个要求，造成严重的食品安全事件。种植业和养殖业的源头污染。中国是世界上化肥、农药施用量最大的国家，持久这些化学物会污染河流、湖泊、海域；这污水被用于农田灌溉，就会让种植和养殖的农产品的安全性受到威胁。

其次，违法生产经营食品问题严重，并出现了对社会有害的拜金主义的倾向。在中小城市、乡镇及大中城市已出现无证企业和个体工商户及家庭式作坊成为制假售假的集散地，这些企业在激烈的市场竞争中为了挣钱并降低生产成本，采用制假和造假手段生产食品。另一种的企业是缺乏食品安全意识，但为了达到生产目的，不按，而超标准规定使用食品添加剂，直接生产违法的食品，危害人们的身体健康。

再次，食品安全监管存在隐患。中国的食品安全卫生管部门许多，如质量监督部门、工商行政管理部门、食品药品监督管理局监管、卫生部门等，但责任不清，分工不明确，任务不明，同时法律规范不太完善。

从此，关键控制技术需要进一步研究。各发达国家为提高食品安全管理水平，不断完善法律，改进提高技术水平控制食品质量安全的风险因素，保障人民饮食安全。中国要借鉴这些发达国家的食品安全监管经验，因当今中国的食品安全体系很落后，中国的食品安全技术标准体系与国际不接轨、科学数据还不充分、食品安全意识不强。

最后，食品安全影响了中国国际贸易。中国政府，企业及人们开始关注食品安全的问题。对国家和企业来看，食品安全事件会带来巨大的损害。在经济方面会造成损失，如出口产品被进口国家的海关拒收或销毁；在国家信誉方面，另进口国家不相信中国出口的产品，这就会造成其产品贸易机会减少或丧失。

另外，生产条件与工艺流程达不到卫生要求。食品生产加工业多为小规模作坊式生产，从业人员大部分是进城打工的农民；使用的设备是陈旧，食品加工工艺不规范；食品生产都没卫生规范或卫生标准操作程序，加工大多按照传统加工习惯进行。

2009年，中国政府发布《食品安全法》，这是为了适应新形势发展的需要，针对中国近年来食品安全领域出现的严重问题。《食品安全法》实施近20年的经验教训，从管理体制到一系列管理监督制度，作了大量新的规定，成为中国食品安全

监督管理的强大法律后盾。但是解决现实生活存在的食品安全问题好不容易，由于传统的经验习惯、法律的执行力度等因素，在食品安全问题还没有明显地改善。

为了完善中国食品质量，政府首先要加强食品质量安全监管制度的建设，强化政府监管力度；不断完善企业管理规范，加强对社会监督的引导和培育；加强对进口食品的监管。而在市场上，最有效的办法是严格食品 and 食品生产企业的市场准入，建立起一套完整的食品质量安全市场准入条件和体系。

中国食品生产企业制假售假等违法行为较严重，其重要原因之一就是食品生产经营企业信用严重缺失。所以初步建立食品安全信用的监管体制、征信制度、评价制度、披露制度、服务制度、奖惩制度等，使食品安全信用体系建设的主要方面有法可依，有章可循。

中国必须建立适合的食品安全监控体系，检验检测体系和食品召回制度，先要顾及这些体系要适应中国食品原料的生产方式；适应中国消费者的消费方式；适应中国现存的食品安全危害的发生特点。

另外，有一种消除消费者对食品安全担心的办法是加大投资现有的食品安全教育计划。政府要努力提高各级领导干部对《食品安全法》重要性的认识；将食品生产经营者作为重点对象，加强法律法规的宣传教育，提高法律意识，依法规范生产经营行为。如果也提高广大消费者依法维护自身合法权益的能力，增强消费者食品安全意识，并逐步改变购买价值取向，不看价格而向质量，就会又使人们自觉地购买安全。

本论文是分成三部分。第一部分的内容主要是针对食品安全问题进行分析，介绍食品污染和各种食源性疾病的概念，生产原因和危害；通过本论文内容，读者可以对中国食品安全热点问题和情况深入了解。这部分包括三章。第一章是关于食品各种各样的污染，有生物性污染、化学性污染、物理性污染和交叉污染。造成食品生物性污染的原因有微生物、寄生虫和朊病毒。微生物可以分成三种：细菌、真菌和病毒。细菌和其生产的毒素是最常见的原因，其次是病毒和寄生虫。真菌中对食品安全威胁最大的是霉菌，并是霉菌产生的毒素则可以引起人的急、慢性中毒，甚至产生致癌作用。在化学性污染已分析那些化学物质影响食品并对人体健康产生不良后果的因素和状态，比如农药与兽药残留、食品添加剂、有度元素以及多氯联苯和二恶英。食品的物理性污染主要来源于复杂的多种非化学性的杂物，虽然有

的污染物可能并不威胁消费者的健康，但是严重影响了食品应有的感官性状及营养价值。

第二章是谈到食源性疾病。食源性危害可以分为物理性、化学性及生物性危害三大类。生物源性食源性疾病，特别是细菌和病毒引起的疾病在任何消费场所均可发生，但以机体食堂爆发事件最多。

第三章是关于中国食品安全的现状，也描述中国最严重的食品安全事件：有“瘦肉精”的猪肉，有激素的海鲜，有致癌物质的酱油，劣质奶粉，等等。

第二部分包括汉意术语库，分析意大利、汉语两种语言使用在食品安全领域中的专业术语；其次有术语条目有关的参考书目。

第三部分是语言评论，帮读者更了解两个语言的生词作用。

PREFAZIONE

Lo sviluppo economico degli ultimi anni ha portato la Cina a diventare una delle più grandi potenze al mondo. Questo ha comportato un miglioramento dello stile di vita della popolazione e a un aumento della domanda alimentare che la Cina stessa difficilmente riesce a soddisfare. Molti produttori cinesi cercano di colmare questa carenza con metodi illeciti, provocando così gravi problemi di sicurezza alimentare. Problemi che emergono anche a causa di una carenza delle norme igieniche e di una regolamentazione sulla sicurezza alimentare poco efficace.

La presente tesi, consiste principalmente in un repertorio terminografico italiano - cinese sulla sicurezza alimentare. L'elaborato si suddivide in tre parti.

La prima parte consiste in tre capitoli. Nel primo si illustrano le principali cause di contaminazione degli alimenti, che possono essere biologiche, se vengono coinvolti microrganismi, parassiti e prioni; chimiche, se causate dai residui di sostanze tossiche provenienti dall'industria pesante, pesticidi, fitofarmaci, o metalli pesanti; oppure fisiche, se contaminati da corpi estranei, come vetro, plastica, capelli, insetti, ecc.

Nel secondo capitolo vengono analizzate le malattie che derivano dall'ingestione di alimenti contaminati e le possibili conseguenze sulla salute umana.

Nel terzo capitolo viene presentata la situazione della sicurezza alimentare in Cina e vengono illustrati alcuni dei casi più frequenti e gravi d'intossicazione e di sofisticazione alimentare, come sull'utilizzo di anticoncezionali, ormoni, pesticidi, coloranti, anabolizzanti, additivi tossici nella produzione e nella conservazione dei prodotti alimentari. Questi casi sono stati principalmente tratti dal libro di Zhou Qing, un documento sulla preoccupante situazione alimentare in Cina e sul rischio connesso alle esportazioni di provenienza cinese, che passa attraverso le testimonianze di produttori di generi alimentari, commercianti e singoli consumatori.

La seconda parte fornisce un repertorio terminografico sulla sicurezza alimentare che segue lo standard TERMit, cioè della banca dati terminologica della Scuola Superiore di

Lingue Moderne per Interpreti e Traduttori di Trieste, e in base a questo, sono state compilate due tipi di schede, quelle terminografiche e quelle bibliografiche. Le prime contengono i termini, i contesti, le definizioni e anche i riferimenti bibliografici in forma abbreviata relativi ai termini trattati. Ad ogni scheda corrisponde un termine, che verrà analizzato sia in lingua italiana che in lingua cinese. Questi termini dovranno essere attestati in uno o più fonti specialistiche, così da confermare il loro significato e il loro utilizzo. Inoltre le schede terminografiche contengono considerazioni su eventuali differenze semantiche e/o stilistiche tra il termine principale ed i suoi sinonimi, in modo tale da mettere in chiaro eventuali differenze semantiche o funzionali. Le schede bibliografiche, invece, contengono le informazioni relative a tutte le fonti consultate nella compilazione del repertorio terminografico.

Per la compilazione delle schede terminografiche, sono stati consultati testi specialistici sulla sicurezza alimentare sia in cinese che in italiano. I testi cinesi utilizzati sono stati pubblicati dal governo cinese e da università cinesi specializzate in questo tema.

In seguito, ci sono due glossari dei termini analizzati; il primo consiste in un elenco alfabetico dei termini italiani, affiancati dal carattere cinese e dal *pinyin*, ovvero la trascrizione fonetica della lingua cinese; il secondo è l'opposto, ossia un elenco alfabetico che prende di riferimento il *pinyin*, affiancato dal carattere e dal termine in italiano.

La terza parte racchiude il commento linguistico. Le particolarità riscontrate nella compilazione dei termini sono state le sovrapposizioni di classi, la morfologia dei caratteri polisillabici e i prestiti linguistici, propri della lingua cinese, e casi di polisemia e sinonimia. Questa analisi ci permette di esemplificare e di comprendere maggiormente il rapporto tra i termini italiani e cinesi.

PARTE PRIMA

1. LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI

La contaminazione di un alimento pu ò verificarsi in qualsiasi fase della filiera alimentare , a seconda del momento nella quale si verifica, la contaminazione viene distinta in:

- primaria o all'origine, se la materia prima viene contaminata all'origine;
- secondaria, se si verificano durante le fasi di lavorazione o di preparazione delle materie prime;
- terziaria, se hanno luogo durante la commercializzazione del prodotto;
- quaternaria, se avviene durante la preparazione degli alimenti per il consumo¹.

Un'altra forma di contaminazione molto frequente nella fase di preparazione degli alimenti è la contaminazione crociata. La contaminazione crociata si verifica con il passaggio di microrganismi da un alimento contaminato a uno non contaminato attraverso gli utensili, le attrezzature o le mani.

In base alle diverse sostanze estranee presenti negli alimenti, le contaminazioni possono distinguersi in biologiche, fisiche e chimiche.

1.1 LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA

Gli agenti biologici comprendono i microrganismi, i parassiti e i prioni.

1.1.1 I MICRORGANISMI

I microrganismi sono forme di vita con dimensioni microscopiche, dell'ordine del millesimo di millimetro, costituite da una o poche cellule. Si trovano ovunque, anche negli alimenti, che anzi rappresentano il terreno ideale per la loro moltiplicazione.

Non tutti i microrganismi sono pericolosi per l'uomo. La maggior parte non è patogena, cio è non è dannosa per la salute umana, alcuni al contrario hanno effetti benefici per il nostro benessere come i microrganismi che costituiscono la flora batterica intestinale. I microrganismi patogeni provocano malattie come infezioni, intossicazioni, o quando la carica microbica è molto elevata pu ò cambiare l'alimento, rendendolo inadatto al consumo.

I fattori che influenzano la crescita microbica possono essere intrinseci, cio è che

¹ Angela TEDESCO, *Igiene degli alimenti*, Milano, Hoepli, 2011, p. 6.

comprendono le caratteristiche proprie dei tessuti vegetali o animali che costituiscono l'alimento, come il tipo di nutrienti, l'acqua disponibile, il grado di acidità e il potenziale di ossidoriduzione; e possono essere estrinseci, cioè indipendenti dall'alimento e hanno le caratteristiche dell'ambiente di conservazione, come la temperatura, l'umidità, l'atmosfera intorno l'alimento.

Nella maggior parte dei casi non sono i microrganismi stessi a provocare danni, ma sono le tossine che producono durante la crescita. Queste possono essere rilasciate nell'alimento o essere prodotte nell'organismo umano².

La trasmissione degli agenti patogeni può avvenire tramite veicoli, cioè mezzi inanimati come acqua, suolo, aria, alimenti, oppure tramite vettori, mezzi animati come topi, mosche e scarafaggi.

I microrganismi si suddividono principalmente in tre diversi tipi: batteri, funghi microscopici, virus.

Batteri

I batteri sono tra i principali microrganismi responsabili di malattie trasmesse dagli alimenti. Questi sono microrganismi unicellulari, di dimensioni pari circa a 1 micron; possono avere forma tondeggiate, a bastoncino, ricurva o a spirale. La cellula batterica è una cellula procariota, cioè è priva di nucleo e possiede un unico cromosoma immerso nel citoplasma. All'interno del citoplasma sono presenti i ribosomi, organuli dove avviene la sintesi proteica; inoltre viene delimitato dalla membrana cellulare, esternamente alla quale si trova la parete cellulare. Alcuni batteri sono privi di mobilità mentre altri sono capaci di muoversi, grazie ai flagelli, lunghe appendici filiformi, oppure alle ciglia, piccoli filamenti simili a corti peli, entrambi ricoprono tutta la superficie cellulare³.

La maggior parte dei batteri si trasmettono per via oro-fecale, cioè vengono eliminati attraverso le feci dei malati e infettano altri individui passando attraverso la bocca e insediandosi nuovamente nell'intestino; altri batteri possono trovarsi sulla pelle,

² Angela TEDESCO, *Op.cit.*, p. 17.

³ A. MACHADO, *Sicurezza alimentare e dietetica*, Milano, Poseidonia scuola, 2010, p. 28.

sulle mucose del cavo orale o nell'ambiente.

In condizioni favorevoli questi microrganismi possono moltiplicarsi molto velocemente e possono contaminare gli alimenti senza alterare il sapore o l'aspetto. Mentre in condizioni sfavorevoli o in mancanza di sostanze nutritive, alcuni batteri sono in grado di produrre spore batteriche. Queste sono in grado di sopportare condizioni estreme di temperatura e umidità e di rimanere vitali per anni. Al sopraggiungere di condizioni favorevoli, le spore si riattivano e ridanno vita ad una forma in grado di moltiplicarsi⁴.

Funghi microscopici

I funghi microscopici sono organismi eterotrofi, ossia privi di clorofilla e quindi incapaci di compiere la fotosintesi.

La maggior parte sono soprafiti, crescono su materiali organici diversi, dai materiali in decomposizione presenti nel terreno agli alimenti. Possono essere causa di alterazione degli alimenti e produrre elevate perdite economiche, inoltre possono provocare intossicazioni micotiche. Altri sono parassiti, si nutrono e crescono su altri organismi viventi, producendo malattie note come micosi⁵.

I funghi microscopici si possono suddividere in lieviti e muffe.

I lieviti sono largamente diffusi in natura, nel terreno e sulle superfici delle piante, ma soprattutto su materiali ricchi di zucchero. Sono funghi microscopici costituiti da una sola cellula di forma tondeggianta, ovale oppure allungata. La riproduzione avviene tramite la gemmazione, processo dove dalla cellula madre si stacca la cellula figlia.

I lieviti danneggiano gli alimenti determinando colorazioni anomale o causando rigonfiamenti dei contenitori di conserve. Mentre alcuni vengono utilizzati nell'industria alimentare per la produzione di pane, birra e vino; in quanto questi fermentano gli zuccheri producendo alcol e anidride carbonica⁶.

Le muffe sono funghi microscopici pluricellulari costituiti da ife, un intreccio di

⁴ Angela TEDESCO, *Op.cit.*, pp. 23-24.

⁵ A. MACHADO, *Op.cit.*, p. 40.

⁶ Angela TEDESCO, *Op.cit.*, pp. 25-26.

filamenti che si allungano molto rapidamente per cercare e assorbire nutrimento, invadendo la superficie e l'interno delle sostanze nutrienti formando il micelio. Questo è un feltro cotonoso ben visibile a occhio nudo, inoltre sviluppa gli sporangi che danno origine a un'efflorescenza polverosa di colori diversi a seconda della specie. Le spore sono facilmente trasportate dall'aria e possono contaminare l'ambiente, le superfici e gli alimenti, provocandone alterazioni organolettiche.

Le muffe sono organismi aerobi, cioè necessitano di ossigeno; hanno un'elevata adattabilità in quanto l'intervallo di pH in cui si sviluppano è molto ampio, anche se prediligono gli ambienti acidi, inoltre tollerano temperature vicino a 0 °C. Alcune specie di muffe vengono usate nella produzione di antibiotici e nel settore alimentare, come nella maturazione di formaggi e insaccati⁷.

Virus

I virus sono i più piccoli tra i microrganismi, con dimensioni variabili da 20 a 400 nanometri. Sono parassiti intracellulari obbligati, si riproducono solo all'interno delle cellule di un organismo vivente, sono capaci di trasmettere l'informazione genetica e duplicare il proprio acido nucleico utilizzando i processi di sintesi della cellula ospite; questi non si moltiplicano negli alimenti contaminati e nell'ambiente, anche se possono persistervi e a lungo⁸. I virus sono costituiti da una parte esterna, detta capsida, che dà forma e stabilità e da una parte interna, costituita da un acido nucleico, indispensabile per i processi di moltiplicazione⁹.

1.1.2 I PARASSITI

I parassiti sono organismi che vivono a spese dell'uomo o di altri animali. Tra i più diffusi vi sono alcune specie di protozoi, microrganismi unicellulati eucarioti, e di elminti, organismi pluricellulari di forma piatta o cilindrica.

I parassiti si trovano principalmente nell'apparato gastrointestinale, dove si nutrono,

⁷ Angela TEDESCO, *Op.cit.*, pp. 24-25.

⁸ *Ivi*, p. 26.

⁹ A. MACHADO, *Op.cit.*, 2010, p. 26.

crescono e riproducono; possono anche raggiungere altri organi, come muscoli, polmoni, cervello, avendo conseguenze letali¹⁰.

1.1.3 I PRIONI

I prioni o proteine prioniche (PrP) sono agenti infettivi, più precisamente sono particolari proteine considerate “difettose” rispetto a quelle presenti nelle cellule dei mammiferi, in quanto hanno la stessa sequenza di amminoacidi, ma con una diversa conformazione tridimensionale.

I meccanismi di riproduzione e di azione dei prioni non è ancora chiara, in base agli esperimenti compiuti in laboratorio, si ipotizza che questi si moltiplichino imponendo la loro conformazione alle proteine normali, inducendo una reazione a catena¹¹.

I prioni si localizzano specialmente nel cervello, nel midollo spinale e in parte dell'intestino e delle interiora, contaminano l'uomo attraverso il consumo di carni infette durante la macellazione.

1.2 LA CONTAMINAZIONE CHIMICA

La contaminazione chimica degli alimenti rappresenta un'importante problema di salute pubblica e di sicurezza alimentare, inoltre crea preoccupazione e danno alla salute dei consumatori.

Questa contaminazione è dovuta a sostanze prodotte dal metabolismo di essere viventi estranei all'alimento interessato o correlato con i residui chimici delle varie attività dell'uomo.

Nella maggior parte dei casi, la manifestazione dei danni dovuti alla contaminazione chimica è a distanza di tempo, dopo un accumulo lento nei tessuti dell'organismo; mentre in altri casi è immediata dopo l'assunzione se la tossicità della sostanza è acuta o se c'è stata l'ingestione di dosi elevate di contaminante.

I livelli massimi consentiti di residui chimici per prodotti alimentari di origine

¹⁰ Angela TEDESCO, *Op.cit.*, p. 20.

¹¹ A. MACHADO, *Op.cit.*, 2010, p.24.

animale e vegetale sono fissati dalla normativa europea e nazionale.

Le micotossine

Una categoria di tossine molto pericolose per l'uomo che possiede effetti mutageni e cancerogeni viene rappresentata dalle micotossine. Le micotossine sono sostanze tossiche prodotte, in determinate condizioni di umidità e temperatura da alcune specie di muffe tossinogene, appartenenti ai generi *Aspergillus*, *Penicillium* e *Fusarium*¹². Queste muffe attaccano principalmente i vegetali e i prodotti derivati. Però possono trovarsi anche in prodotti di origine animale, in quanto gli alimenti contaminati possono essere impiegati come mangime nelle pratiche zootecniche.

I fitofarmaci

Il fitofarmaco o pesticida, è un agente chimico che consente di proteggere le coltivazioni e di aumentare la resa nella produzione vegetale contenendo i costi. Questi possono essere completamente sintetici o derivare da sostanze chimiche presenti in natura, potenziate o modificate dall'uomo.

L'utilizzo di quantità eccessive di pesticidi o il mancato rispetto dei tempi di sospensione può portare a squilibri ecologici e a gravi danni non solo sull'ambiente, ma anche sull'uomo, attraverso la presenza di residui nei raccolti e nel bestiame alimentato con tali raccolti.

La persistenza di un fitofarmaco dipende da diversi fattori, non solo dalla sostanza attiva, ma anche dalle caratteristiche del terreno, l'umidità, il tipo di pianta su cui viene applicato; tutti questi elementi permettono di calcolare il tempo che deve passare tra il trattamento e la raccolta, ossia l'intervallo di sicurezza¹³.

Gli zoofarmaci

Gli zoofarmaci sono sostanze utilizzati negli allevamenti intensivi per aumentare la

¹² A. MACHADO, *Op.cit.*, p. 6.

¹³ *Ivi*, p. 8.

propria produzione. Alcune sostanze come gli antielmintici, adoperati per eliminare i vermi parassiti, non sono nocivi per la salute umana; mentre altre come gli antibiotici, solitamente usati per la cura di malattie infettive, diventano pericolose per la salute umana quando vengono abusati dagli allevatori per aumentare la produttività degli animali. Anche l'utilizzo degli anabolizzanti, sostanze dotate di attività ormonale, impiegati per aumentare il peso corporeo e per favorire lo sviluppo delle masse muscolari del bestiame, comporta gravi rischi per l'uomo¹⁴.

I metalli pesanti

La presenza di metalli pesanti negli alimenti è causata dall'inquinamento ambientale e dai residui delle attività dell'uomo, come le emissioni industriali, i rifiuti urbani, gli scarichi di motori.

Tra i metalli pesanti più dannosi per l'uomo ci sono il piombo, il mercurio e il cadmio, questi possono contaminare gli alimenti all'origine oppure durante i processi di trasformazione.

Gli alimenti maggiormente colpiti sono la selvaggina e i prodotti ittici, dove vengono riscontrati elevati livelli di mercurio, soprattutto nei pesci di grosse dimensioni¹⁵.

I radionuclidi

I radionuclidi o isotopi radioattivi hanno un lungo periodo di attività, possono entrare così nella catena alimentare e accumularsi negli organismi animali e vegetali.

Questi possono provenire dall'uso di radiazioni in accertamenti e trattamenti clinici, da perdite di reattori nucleari, dalla presenza di rifiuti radioattivi o dal dilavamento di rocce ricche di elementi radioattivi

Le diossine e i policlorobifenili¹⁶

Le diossine e i PBC sono sostanze chimiche derivanti dall'attività industriale, che

¹⁴ A. MACHADO, *Op.cit.*, p. 9.

¹⁵ Angela TEDESCO, *Op.cit.*, p.13.

¹⁶ D'ora in avanti abbreviato in PBC (Policlorobifenili)

persistono molto a lungo nell'ambiente e arrivare all'uomo attraverso la catena alimentare. Le diossine e i PBC sono sostanze liposolubili, tendono ad accumularsi nel tessuto adiposo degli esseri viventi, perciò si ritrovano nei prodotti di origine animale.

Le diossine sono generate nei processi di fabbricazione di alcuni composti chimici e nei processi di combustione o di incenerimento, mentre i PBC sono stati largamente sintetizzati e utilizzati nella produzione di adesivi, inchiostri, fluidi per circuiti idraulici¹⁷.

Le sostanze rilasciate dai materiali di confezionamento

I materiali usati per il confezionamento possono cedere agli alimenti, sostanze estranee, in modo diverso, a seconda delle caratteristiche dell'alimento e delle condizioni di conservazione.

Ad esempio, la carta riciclata non può essere messa a contatto diretto con gli alimenti perché potrebbe contenere residui di solventi; gli alimenti oleosi o ricchi di grassi, non vanno insieme a pellicole contenenti PVC, perché potrebbero rilasciare sostanze ad azione cancerogena; i cibi acidi devono evitare il contatto con l'alluminio; il vetro e le ceramiche possono cedere il piombo¹⁸.

1.3 LA CONTAMINAZIONE FISICA

La contaminazione fisica viene causata dalla presenza di corpi estranei visibili a occhio nudo nell'alimento; anche le contaminazioni radioattive rientrano in questa categoria.

I materiali che possono essere rinvenuti negli alimenti possono essere di diversa natura: schegge di legno, sassolini o terra, frammenti di plastica o vetro, pezzetti metallici, capelli, peli, secrezioni, insetti morti o loro parti, ossa, ecc¹⁹.

Questo tipo di contaminazione interessa maggiormente il singolo consumatore e non la salute pubblica, provocandogli gravi danni come tagli, lesioni ai denti, soffocazioni, infezioni, emorragie; inoltre questi casi dimostrano un livello molto basso di igiene e possono essere fonte di contaminazione microbica.

¹⁷ A. MACHADO, *Op.cit.*, pp. 8-9.

¹⁸ Angela TEDESCO, *Op.cit.*, p.14.

¹⁹ *Ivi*, p. 8.

2. LE MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI²⁰

Le MTA sono patologie di natura infettiva o tossica, causate dall'ingestione di alimenti o acqua contaminata. Questi problemi di sanità pubblica sono presenti non solo nei Paesi in via di sviluppo ma anche in quelli industrializzati, nonostante i loro progressi tecnologici e gli elevati livelli igienico-sanitari. È difficile stimare l'incidenza che hanno sulla popolazione in quanto molti casi non vengono diagnosticati o denunciati.

Le MTA hanno rilevanza anche dal punto di vista economico, comportano perdite economiche alle aziende e allo Stato che esporta gli alimenti contaminati, che oltre a vedersi la merce ritirata o rimandata, incorrono a pesanti sanzioni di ordine amministrativo, civile e penale; per non parlare del conseguente danno all'immagine.

Il manifestarsi e la gravità delle MTA dipende da numerosi fattori. Uno di questi è rappresentato dalle caratteristiche individuali del consumatore, come età, peso, condizioni di salute, gravidanza, o se sono bambini, anziani, soggetti affetti da altre malattie e quindi più sensibili e delicati. Altri fattori molto importanti sono la virulenza dell'agente infettante e la quantità di contaminante che viene ingerita con l'alimento, infatti per determinare una certa malattia è necessario una quantità di microrganismi, cioè la dose infettante. Inoltre è molto influente anche il tipo di alimento e il suo tempo di permanenza nello stomaco²¹.

2.1 LE MTA DI ORIGINE MICROBICA

I microrganismi e le loro tossine sono le prime cause delle malattie trasmesse dagli alimenti, a questo viene aggiunta la carenza di igiene e a tecniche inadeguate alla manipolazione degli alimenti.

Le MTA di origine alimentare causate da contaminazione alimentare vengono distinte in tre tipologie: le infezioni, le intossicazioni e le tossinfezioni. Le infezioni sono causate dall'ingestione di alimenti contaminati da microrganismi patogeni vivi, che giunti nell'apparato digerente si moltiplicano provocando lesioni alla mucosa intestinale, dando

²⁰ D'ora in avanti abbreviato in MTA (Malattie Trasmesse dagli Alimenti).

²¹ Angela TEDESCO, *Op.cit.*, p. 110.

luogo a sintomi di varia gravità. Il periodo di incubazione, ossia l'intervallo di tempo che intercorre dal momento in cui l'alimento contaminato è stato ingerito alla comparsa dei primi sintomi di malattia, varia da poche ore a diversi giorni. In questo caso, gli alimenti costituiscono un veicolo, questi microrganismi patogeni possono essere trasmessi anche per contagio diretto o tramite altri veicoli.²² Le intossicazioni sono provocate da alimenti in cui si sono accumulate tossine prodotte da microrganismi. Le tossinfezioni sono causate dall'ingestione sia delle tossine presenti nell'alimento, sia dai microrganismi patogeni vivi che le hanno prodotte. Essendo una combinazione di infezione e intossicazione, il termine "tossinfezione" indica genericamente tutte le MTA causate da contaminazione microbica²³.

Tossinfezione da *Bacillus cereus*

Gli alimenti che possono essere contaminati dal *Bacillus cereus*, un microrganismo aerobico sporigeno, sono il riso bollito, le patate e le pietanze a base di cereali. Le spore sono in grado di sopravvivere alla cottura e germinare, i batteri così di moltiplicano velocemente producendo due tossine²⁴.

Il periodo d'incubazione varia in base alla tossina prodotta, da 1 a 5 ore per le tossine preformate queste danno luogo alla forma ematica, cioè nausea e vomito; mentre da 8 a 16 per la formazione di tossine all'interno dell'intestino che determina la forma diarroica. La durata è breve, da 6-12 ore a un giorno²⁵.

Campilobatteriosi

La campilobatteriosi è la più diffusa infezione di origine alimentare. Questa malattia è causata da *Campylobacter jejuni*, un microrganismo che vive nell'intestino degli animali, soprattutto del pollame.

Il periodo d'incubazione è di circa 2-7 giorni. I primi sintomi sono brividi, mal di

²² A. MACHADO, *Op.cit.*, p. 32.

²³ Angela TEDESCO, *Op.cit.*, pp.112-113.

²⁴ A. MACHADO, *Op.cit.*, p. 38.

²⁵ *Ibidem*

testa, febbre e malessere generale, poi compaiono diarrea e crampi addominali; possono essere presenti nausea e vomito. Per la guarigione c'è bisogno di circa una settimana²⁶.

Botulismo

Il botulismo è causato dall'ingestione di una neurotossina prodotta dal batterio *Clostridium botulinum*, un batterio che si moltiplica solo in assenza di ossigeno; infatti i prodotti alimentari non adeguatamente sterilizzati e conservati in condizioni di anaerobiosi, sono ambienti ottimali per la produzione di spore e il rilascio di tossine. Le tossine sono termolabili, si distruggono con i normali metodi di cottura, mentre le spore sono resistenti al calore²⁷.

Il periodo d'incubazione varia dalle 12 alle 96 ore. Essendo una neurotossina, agisce a livello del sistema nervoso con sintomi come disturbi alla vista, vertigini, mal di testa, secchezza della bocca, difficoltà respiratoria fino a paralisi del cuore e dei muscoli respiratori²⁸.

Tossinfezione da *Clostridium perfringens*

Questa forma gastroenterica è provocata da un'enterotossina termolabile prodotta all'interno dell'intestino durante la formazione di spore del *Clostridium perfringens*, un batterio bastoncellare anaerobico. Nella maggior parte dei casi, la contaminazione avviene nella ristorazione collettiva e sono a rischio anche i brodi e i prodotti disidratati²⁹.

Il periodo d'incubazione varia dalle 8 alle 24 ore. I sintomi che ne derivano sono nausea, dolori addominali violenti e diarrea acquosa. La durata è breve, la malattia si risolve in circa un giorno³⁰.

²⁶ Angela TEDESCO, *Op.cit.*, pp. 114-115.

²⁷ A. MACHADO, *Op.cit.*, p. 37.

²⁸ Angela TEDESCO, *Op.cit.*, p. 122.

²⁹ *Ivi*, p. 123.

³⁰ *Ivi.*, p 124.

Tossinfezioni da *Escherichia coli*

Escherichia coli è un batterio normalmente presente nella microflora intestinale dell'uomo e di altri animali, soprattutto i bovini. Di solito hanno un'azione benefica, infatti impediscono lo sviluppo di microrganismi patogeno nell'intestino e sintetizzano vitamine utili per l'organismo. Però i microrganismi che provocano la tossinfezione provengono da alcuni ceppi di *E.coli* patogeni che producono potenti enterotossine³¹.

Il periodo d'incubazione è di circa tre giorni. I sintomi che compaiono sono forti dolori addominali e diarrea acquosa, che dopo 48 ore può assumere aspetto emorragico. La malattia si risolve in 4-10 giorni. Questi ceppi patogeni sono resistenti ai farmaci, inoltre è difficile trovare una cura adatta, in quanto questi batteri hanno la capacità di scambiare facilmente materiale genetico sia con altri ceppi di *E.coli* sia con altri batteri patogeni³².

Listeriosi

La listeriosi viene provocata dalla *Listeria monocytogenes*, un patogeno opportunista, che colpisce soprattutto i soggetti più deboli dal punto di vista immunitario. Questo batterio sopravvive a lungo nell'ambiente, gli alimenti che veicolano la listeria sono numerosi: latte e derivati, carni e pollame crudi, ortaggi e pesce crudi³³.

Il periodo d'incubazione varia da una a più settimane. La malattia si manifesta con febbre, spossatezza, nausea, vomito e diarrea; inoltre nelle donne gravide può causare aborto, nascita prematura e danni al neonato³⁴.

Salmonellosi

La salmonellosi è la più frequente delle MTA, per questo rappresenta in tutti i Paesi del mondo un importante problema sanitario. Queste gastroenteriti vengono causate dalle salmonelle, batteri patogeni che vivono nell'intestino dell'uomo e degli animali, dove si

³¹ Angela TEDESCO, *Op.cit.*, pp. 119-120.

³² *Ibidem*

³³ Angela TEDESCO, *Op.cit.*, p. 121.

³⁴ A. MACHADO, *Op.cit.*, p. 39.

moltiplicano e producono enterotossine responsabili di reazioni infiammatorie³⁵.

Il periodo d'incubazione varia dalle 6 alle 72 ore. I sintomi che si manifestano sono febbre, brividi, dolori addominali, diarrea, nausea, vomito, cefalea e sensazione di malessere; nei soggetti più deboli la malattia può causare una grave disidratazione e la morte. Nella maggior parte dei casi, la guarigione è spontanea senza bisogno di particolari trattamenti³⁶.

Shigellosi

La shigellosi o dissenteria bacillare è provocata dalla *Shigella dysenteriae*, un batterio gram negativo, asporigeno, aerobico e anaerobico facoltativo; queste penetrano nelle cellule epiteliali della mucosa intestinale, si moltiplicano e invadono le cellule circostanti, provocando ulcerazione dei tessuti. Questa malattia colpisce principalmente l'uomo, la trasmissione avviene per contagio diretto persona-persona o per ingestione di alimenti manipolati in condizioni non igieniche, come insalate pollame, pesci e molluschi; o contaminati da persone infette per via oro-fecale³⁷.

Il periodo d'incubazione varia da 1 a 3 giorni. I sintomi sono caratterizzati da diarrea, feci con muco e sangue, vomito, febbre, crampi addominali. I sintomi si risolvono in 5-7 giorni³⁸.

Tossinfezione da stafilococco

Anche le tossinfezioni da stafilococco sono tra le più diffuse malattie veicolate dagli alimenti.

Questa malattia è causata dal *Staphylococcus aureus*, un batterio di enterotossine termostabili, può trovarsi sulla pelle, sulle mucose del naso e della gola, nell'intestino. Gli alimenti maggiormente a rischio sono gli alimenti ricchi di proteine, come creme

³⁵ Angela TEDESCO, *Op.cit.*, p. 116.

³⁶ *Ibidem*

³⁷ Angela TEDESCO, *Op.cit.*, p.118.

³⁸ A. MACHADO, *Op.cit.*, p. 38.

all'uovo, maionese, latticini e carni³⁹.

Il periodo d'incubazione varia da un'ora a 6 ore. I sintomi della malattia sono nausea, vomito, crampi intestinali, diarrea, brusco abbassamento della pressione e prostrazione generale. I sintomi scompaiono nell'arco di 1-3 giorni⁴⁰.

Tossinfezione da *Vibrio parahaemolyticus*

Questa forma gastroenterica è provocata da una tossina prodotta da *Vibrio parahaemolyticus*, che è la principale causa delle malattie trasmesse dai prodotti ittici; normalmente questo microrganismo si trova nella microflora dei pesci, molluschi e frutti di mare.

Il periodo d'incubazione è di circa 10-18 ore. I sintomi manifestati sono brividi, cefalea, vomito, diarrea acquosa, dolori addominali, debolezza e nausea. Generalmente i sintomi scompaiono spontaneamente dopo 2-3 giorni⁴¹.

2.2 LE MTA CAUSATE DAI FUNGHI MICROSCOPICI

I funghi microscopici sono per lo più organismi soprafiti, come la maggior parte delle muffe, o parassiti. I soprafiti oltre a causare alterazione degli alimenti, può anche provocare intossicazioni micotiche, in quanto nella materia marcescente sono presenti tossine funginee, potenziali agenti cancerogeni; mentre i parassiti producono le micosi⁴².

In condizioni ambientali favorevoli, alcune muffe possono produrre sostanze chimiche molto tossiche, note come micotossine. Le micotossine vengono prodotte solo da alcuni ceppi fungini, questi sono resistenti al calore e ai processi di trasformazione, inoltre non esistono metodi per eliminarle dagli alimenti contaminati.

³⁹ Angela TEDESCO, *Op.cit.*, p. 126.

⁴⁰ *Ibidem*

⁴¹ Angela TEDESCO, *Op.cit.*, pp.127-128

⁴² A. MACHADO, *Op.cit.*, p. 40.

Aflatossine

L'aflatossina B1 è considerata una delle più potenti sostanze cancerogene⁴³. Queste sostanze vengono prodotte dalla muffa *Aspergillus flavus*, gli alimenti coinvolti sono i cereali, legumi, frutta secca, spezie, caffè, cacao, latte e formaggi.

Ha un'azione cancerogena e mutagena, i sintomi da intossicazione sono vomito, emorragie del tratto intestinale, soppressione del sistema immunitario, convulsioni e danni al fegato, che può evolversi in tumore o cirrosi⁴⁴.

Ocratossine

Le ocratossine sono prodotte dalle muffe dei generi *Aspergillus* e *Penicillium*. Si possono sviluppare in cereali, legumi, vino, caffè, spezie, birra, frutta secca, carne suina e succhi di frutta.

Queste tossine causano enteriti e gravi patologie al rene e al fegato, con possibile azione cancerogena a livello renale⁴⁵.

Zearalenone

Lo zearalenone viene prodotto dalle muffe del genere *Fusarium*, che coinvolge soprattutto i cereali.

Questa tossina ha una potente attività estrogenica, infatti interferisce con la normale attività degli ormoni estrogeni e altera lo sviluppo sessuale e il ciclo riproduttivo, come la comparsa anticipata del menarca⁴⁶.

Altre micotossine

Le fumonisine si sviluppano nel mais e nei prodotti derivati. Ha una possibile correlazione con il cancro all'esofago e può causare malformazioni fetali⁴⁷.

⁴³ Angela TEDESCO, *Op.cit.*, p. 135.

⁴⁴ *Ivi*, p.136.

⁴⁵ *Ibidem*

⁴⁶ *Ibidem*

⁴⁷ *Ibidem*

I tricoteceni sono tossine provenienti dai cereali, come frumento, orzo, mais, segale e avena. I sintomi dell'intossicazione possono essere nausea, vomito, diarrea, cefalea e gastroenteriti, inoltre può causare danno al sistema immunitario e alterazioni nella formazione dei globuli rossi⁴⁸.

2.3 LE MTA VIRALI

Le MTA virali provengono principalmente dagli alimenti, in quanto i virus non possono moltiplicarsi al di fuori della cellula ospite; la possibilità che l'infezione si sviluppi dopo il consumo del cibo contaminato dipende dalla quantità di microrganismi presenti.

Le maggiori fonti di contaminazioni dei virus sono le acque contaminate e la manipolazione degli alimenti da personale infetto, inoltre i veicoli più frequenti sono l'acqua, le verdure, il latte crudo, i molluschi e le carni; anche le mosche e gli scarafaggi possono fungere da vettori.

Epatite A

L'epatite A è un'infezione virale acuta del fegato, la trasmissione avviene per via oro-fecale, ossia viene contratta per contatto diretto con individui infetti o per ingestione di acqua e alimenti contaminati da feci infette.

Il virus dell'epatite A è resistente al calore e alle basse temperature e ha la capacità di sopravvivere a lungo nell'ambiente, si inattiva soltanto con la cottura a temperature elevate⁴⁹.

Il periodo d'incubazione può variare da 10 a 50 giorni. Il virus si riproduce nell'intestino per poi raggiungere il fegato, dove provoca infiammazione. I primi sintomi sono malessere generale, febbre, mal di testa, nausea; poi compaiono vomito e diarrea⁵⁰.

La malattia dura qualche settimana, con possibili ricadute anche a distanza di mesi; le persone che hanno contratto l'infezione diventano immuni per tutta la vita⁵¹.

⁴⁸ Angela TEDESCO, *Op.cit.*, p.136

⁴⁹ *Ivi*, p.128

⁵⁰ *Ivi*, p.129

⁵¹ *Ibidem*

Epatite E

L'epatite E è una malattia che, come l'epatite A, si trasmette attraverso le acque e i cibi contaminati.

Il periodo d'incubazione è di circa 40 giorni. I sintomi che si manifestano sono malessere, anoressia, dolori addominali e articolari, ittero e febbre. Non esiste un vaccino per questa malattia⁵².

Norovirus, calicivirus, rotavirus

I noravirus, calicivirus e rotavirus sono i virus responsabili delle gastroenteriti virali, l'infezione una volta penetrata si diffonde rapidamente. La contaminazione avviene maggiormente nelle comunità chiuse, come ospedali, prigioni e navi da crociera. Gli alimenti coinvolti maggiormente sono i molluschi, i crostacei, frutta e verdura che possono essere contaminati all'origine oppure in seguito a manipolazione da parte di personale infetto⁵³.

I sintomi della malattia sono nausea, vomito, dolori addominali e diarrea. Negli adulti questi virus hanno un'incidenza lieve e di breve durata, mentre nei bambini e negli anziani possono rappresentare patologie serie, per le quali è necessario il ricovero. Ad esempio, i rotavirus sono la principale causa di diarrea severa tra i bambini, nei quali può causare anche una grave disidratazione. La cottura accurata dei cibi è l'unico metodo efficace per eliminare il virus dai prodotti alimentari contaminati⁵⁴.

Afta epizootica

Questa malattia è causata da un virus che può infettare più di trentatré razze di animali, viene trasmessa attraverso l'aria e i liquidi contaminati dall'animale infetto.

L'animale infetto comincia a zoppicare, infezioni secondarie possono provocare la rottura della zampa e afte in tutta la bocca con la conseguente produzione di bava. Non ha effetti negli adulti, mentre i bambini vengono fortemente debilitati, tanto da poter

⁵² A. MACHADO, *Op.cit.*, p. 27.

⁵³ Angela TEDESCO, *Op.cit.*, p.130.

⁵⁴ *Ibidem*

incorrere ad altre malattie più gravi come l'epatite e la polmonite⁵⁵.

2.4 LE MTA CAUSATE DA PARASSITI

Le MTA causate da parassiti vengono chiamate parassitosi, queste malattie vengono causate da protozoi o elminti che una volta ingeriti acqua e alimenti contaminati, giungono e si sviluppano all'interno dell'organismo dell'uomo.

Alcune parassitosi si sviluppano nei paesi a livello equatoriale, tropicale e subtropicale, dove la diffusione è favorita dalle condizioni ambientali, dal basso livello socio-economico, dall'elevata densità di popolazione e la scarsa igiene nelle modalità di preparazione e conservazione degli alimenti. Nei Paesi sviluppati vengono considerate malattie d'importazione, in quanto vengono importate dalle aree intertropicali dall'incremento dei viaggi internazionali e dagli spostamenti migratori⁵⁶.

Teniasi

Le teniasi sono infestazioni dell'intestino umano provocate dalla forma adulta di *Taenia saginata* e *Taenia solium*, note anche come "vermi solitari". Queste sono due specie di vermi dal corpo piatto nastriforme di circa 1 centimetri di larghezza che può raggiungere diversi metri di lunghezza; presentano due parti anatomiche distinguibili: una piccola testa, lo scolice, e il corpo diviso in diversi segmenti detti proglottidi⁵⁷.

Il ciclo vitale delle tenie si svolge tra l'uomo e il bovino se si tratta di *Taenia saginata*, mentre tra l'uomo e il suino con la *Taenia solium*. L'uomo si ammala di teniasi dopo l'ingestione di carni crude, di uova di tenie presenti su verdure irrigate con acque contaminante da feci infette, o di alimenti manipolati in modo scorretto da personale infetto. Giunto all'interno dell'intestino tenue le larve si liberano e si fissano nella parete intestinale, fino a svilupparsi nello stadio adulto. Queste possono rimanere nell'intestino per anni, nutrendosi a spese dell'ospite⁵⁸.

⁵⁵ ZHOU, Qing, *Sicurezza alimentare in Cina*, Milano, Spirali Edizioni, 2008, p. 190

⁵⁶ A. MACHADO, *Op.cit.*, p. 42.

⁵⁷ *Ivi*, p. 43.

⁵⁸ Angela TEDESCO, *Op.cit.*, p.131.

La malattia si manifesta dopo vari mesi, con problemi gastrointestinali, nausea, malessere generale, disturbi nervosi e perdita di peso; questa parassitosi viene riconosciuta dopo il ritrovamento delle uova di tenia nelle feci.

Cisticercosi

Questa malattia viene causata dall'ingestione delle uova di *Taenia solium*. A differenza della teniasi, la cisticercosi si sviluppa generalmente nei muscoli, negli occhi e nel cervello.

Nel tessuto muscolare, solo se è numerosa la presenza di cisticerchi, possono causare infiammazione e febbre; nella localizzazione oculare possono provocare disturbi alla vista e il distacco dalla retina; se si sviluppano a livello celebrale, possono causare forte mal di testa, attacchi epilettici, confusione mentale, mancanza d'equilibrio, segni di demenza e anche la morte improvvisa⁵⁹.

Trichinosi

La trichinosi, o trichinellosi⁶⁰, è causata dall'ingestione di larve nematodi appartenenti alla specie della *Trichinella spiralis*⁶¹.

Gli alimenti maggiormente colpiti sono le carni crude o poco cotte di animali cacciati, maiale, cinghiale, cavallo, insaccati freschi e carni affumicate. Nell'intestino dell'animale, le larve del parassita si sviluppano fino allo stadio adulto e si riproducono; le larve prodotte giungono ai muscoli attraverso il sistema linfatico e il circolo ematico, dove si incistano e rimangono vitali.

Il periodo d'incubazione varia tra pochi giorni e 4 settimane. I primi sintomi che si manifestano sono febbre, nausea, vomito, diarrea e dolori addominali. Quando le larve penetrano nel tessuto muscolare, possono comparire spossatezza, dolori muscolari, gonfiore al volto, congiuntivite, emorragie ungueali ed esantema cutaneo. Se la presenza di parassiti è massiva ci possono essere complicanze al sistema nervoso centrale, al cuore

⁵⁹ Angela TEDESCO, *Op.cit.*, p.131.

⁶⁰ *Ivi*, p. 132.

⁶¹ A. MACHADO, *Op.cit.*, p. 45.

e ai polmoni⁶².

Anisakidosi

L'Anisakidosi, o Anisakiasi, è causata dal nematode *Anisakis simplex*, un sottile verme cilindrico lungo circa 1-2 centimetri. La fonte d'infezione proviene da pesce crudo o poco cotto, marinato, salato o affumicato a freddo, come sardine, alici, sgombri, merluzzi, calamari e totani.

I sintomi possono comparire dopo poche ore o dopo alcuni giorni, e possono essere nausea, vomito, dolore di stomaco e perforazione dell'intestino. I vermi vengono uccisi dal calore o dal congelamento.

Opistorchiasi

L'opistorchiasi è causata da larve di trematodi del genere *Opisthorchis*, un verme piatto arancione lungo circa 1 centimetro; si trova nei pesci d'acqua dolce crudo o poco cotto. Le larve del parassita si insediano nei dotti biliari e si trasformano in forma adulta in circa tre settimane, dove può sopravvivere fino a 15 anni⁶³.

I sintomi che si manifestano sono la mancanza d'appetito, problemi di digestione, dolori addominali, stanchezza, diarrea, ittero, febbre. La malattia risulta in molti casi asintomatica, in quanto l'uomo può sopportare qualche centinaio di parassiti, mentre nelle infezioni più gravi, può comportare il danno ai tessuti circostanti ai dotti biliari e ipertensione portale.

Toxoplasmosi

La toxoplasmosi è provocata da *Toxoplasma gondii*, un parassita intestinale dei felini, che può essere ingerita dagli animali d'allevamento al pascolo o tramite acqua e mangime contaminati, con la creazione di cisti nei tessuti muscolari e negli organi viscerali da parte del parassita.

⁶² Angela TEDESCO, *Op.cit.*, p.132.

⁶³ *Ivi*, p. 134.

Nell'uomo l'infezione è quasi asintomatica, in alcuni casi determina una forma influenzale con ingrossamento dei linfonodi laterocervicali. La parassitosi diventa molto grave se viene contratta da una donna in gravidanza, in quanto il parassita può attraversare la barriera placentare, determinando aborto o lesioni al feto che si manifestano alla nascita o a distanza di anni⁶⁴.

Echinococcosi

L'echinococcosi o idatidosi è causata dalla forma larvale dell'*Echinococcus granulosus*, un cestode costituito dallo scolice e un corpo formato da 3-4 proglottidi, che ha il cane o il lupo come ospite definitivo.

L'uomo viene infestato tramite alimenti o acque contaminati da deiezioni canine, oppure tramite un contagio diretto mani-bocca. Le larve giunte nell'intestino attraversano la parete intestinale e attraverso il flusso sanguigno si localizzano in un organo, dove formerà una struttura con una cavità interna; se queste cisti raggiungono grandi dimensioni, possono danneggiare l'organismo⁶⁵.

2.5 LE MTA CAUSATE DA PRIONI

Le malattie causate dai prioni provocano principalmente degenerazioni del sistema nervoso, sia dell'uomo che di altri animali. Queste malattie si possono distinguere in sporadiche, familiari o trasmesse per contagio. Il loro periodo d'incubazione è molto lungo e inoltre sono molto resistenti alla temperatura, all'azione enzimatica e a dosi massicce di radiazioni⁶⁶.

Encefalopatia spongiforme bovina⁶⁷

La malattia è anche nota come sindrome della “mucca pazza”, viene scoperta a metà degli anni Ottanta in Inghilterra. Nei bovini, i prioni causano sintomi come perdita della

⁶⁴ Angela TEDESCO, *Op.cit.*, pp.134-135.

⁶⁵ A. MACHADO, *Op.cit.*, p. 44.

⁶⁶ *Ivi*, pp. 24-25

⁶⁷ D'ora in avanti abbreviato in BSE (*Bovine Spongiform Encephalopathy*)

coordinazione muscolare, tremori e irritabilità⁶⁸. La BSE si trasmette per via alimentare, attraverso mangimi proteici arricchite con farine di origine animale. Le carcasse di animali vengono macinate e cotte ad alta temperatura, che per non è in grado di inattivare il prione, che così rimane attivo nelle proteine disciolte e aggiunte nel mangime.

Variante della malattia di Creutzfeldt-Jakob⁶⁹

Questa malattia viene causata dal consumo di carni provenienti da animali affetti da BSE. Le masse muscolari degli animali non sembrano essere responsabili della trasmissione della malattia, lo sono invece il cranio, il midollo spinale, le tonsille e l'intestino dei bovini; la milza di ovini e caprini; e l'intero corpo degli animali morti. Questi sono gli organi e tessuti dove il prione si concentra maggiormente e vengono definiti materiale specifico a rischio. L'età media dei soggetti colpiti è di 26-29 anni e sempre con esito fatale⁷⁰.

2.6 LE MTA DI ORIGINE CHIMICA

La contaminazione chimica degli alimenti può portare gravi danni alla salute dell'uomo, con effetti cronici e spesso irreversibili, causando patologie di diversa natura, come forme tumorali, malformazioni fetali, alterazioni dei sistemi nervoso, riproduttivo e immunitario.

I contaminanti chimici presenti negli alimenti, possono avere diverse origini: dall'inquinamento ambientale, dall'uso illecito o scorretto di sostanze chimiche in campo agricolo e zootecnico, da cessione di impianti, dai residui di detersivi e disinfettanti, da residui di additivi alimentari⁷¹. Gli effetti sull'organismo umano si manifestano solo dopo un lungo periodo d'esposizione, dove le sostanze tendono ad accumularsi nel corpo.

Le malattie derivate da queste sostanze tossiche possono presentarsi in forma acuta, cioè la comparsa dei sintomi tossici entro breve tempo dall'assunzione, oppure in forma cronica, ossia l'apparizione delle manifestazioni tossiche nel tempo dopo

⁶⁸ A. MACHADO, *Op.cit.*, pp. 25

⁶⁹ D'ora in avanti abbreviato in vCJD (Variante della malattia di Creutzfeldt-Jakob)

⁷⁰ A. MACHADO, *Op.cit.*, p. 25

⁷¹ Angela TEDESCO, *Op.cit.*, p.11.

un'assimilazione a piccole dosi protratta a lungo.

Inquinamento ambientale

Nell'ambiente sono presenti numerosi inquinanti provenienti dal traffico veicolare, dalla cessione da impianti e apparecchiature, dall'attività produttive, dagli impianti di riscaldamento e dall'incenerimento o interrimento dei rifiuti.

I metalli pesanti possono avere gravi effetti sulla salute dell'uomo, poiché questi inquinanti si accumulano nei tessuti provocando intossicazioni acute e croniche.

Il mercurio può causare danni irreversibile al cervello, al fegato e ai reni. Questo inquinante è presente in elevate quantità nel mare e di conseguenza nei pesci, soprattutto in quelli di grossa taglia, in quanto non potendo eliminarlo, viene bioaccumulato. Il consumo di pesce contaminato porta alla sindrome di Minamata, ossia alla malattia dovuta a intossicazione acuta di mercurio. I sintomi consistono in un'alterazione delle sensibilità e della percezione, perdita della visione, tremori, crampi e formicolii, convulsioni, disturbi mentali e sordità in alcuni casi può sopraggiungere la morte.

Il piombo provoca una forma di avvelenamento conosciuta come saturnismo⁷². Nei bambini l'assunzione di piombo per lunghi periodi può portare danni al cervello con ritardo del sviluppo mentale, problemi di apprendimento e disturbi comportamentali, mentre l'intossicazione acuta può portare a anemia, alterazione della funzionalità renale e disturbi di tipo neurologico. Negli adulti possono manifestarsi sintomi come aumento della pressione arteriosa, sonnolenza, perdita d'appetito, vomito, alterazioni neurologiche e dolori addominali.

Il cadmio può causare danni ai polmoni, al fegato, alle ossa e ai reni, con rischi d'azione cancerogena.

I radionuclidi recano danno all'individuo stesso e alla progenie, infatti possono provocare danni al patrimonio genetico delle cellule germinali e insorgere in malattie genetiche della discendenza. I danni cellulari sono proporzionali alle dosi assorbite e sono

⁷² A. MACHADO, *Op.cit.*, p. 12.

responsabili dell'insorgenza di leucemia e di forme tumorali⁷³.

Le diossine e i PBC sono classi di composti molto tossici, inoltre le diossine sono agenti cancerogeni riconosciuti. Sono responsabili di una forma persistente di acne, detta cloracne; e di altri danni a vari organi.

Residui di fitofarmaci e zoofarmaci

L'abuso di fitofarmaci e zoofarmaci porta alla contaminazione chimica all'origine delle materie prime.

I residui dei fitofarmaci oltre a causare inquinamento ambientale, provocano la contaminazione delle coltivazioni trattate, che andranno poi ad alimentare gli allevamenti e gli uomini. Gli effetti tossici dei fitofarmaci possono presentarsi in forma acuta o cronica, sotto forma di avvelenamenti, malattie della pelle, patologie a carico del sistema riproduttivo, disturbi del sistema nervoso⁷⁴. Inoltre è stato provato che i pesticidi provocano forme di sterilità maschile e di disturbi neurologici e comportamentali⁷⁵.

I residui dei zoofarmaci si trovano nei latticini, nella carne, nei prodotti derivati da essa, possono portare gravi effetti sulla salute. La somministrazione prolungata di antibiotici (gli stessi usati per l'uomo), da parte degli allevatori, favorisce l'incremento di ceppi batterici antibiotico resistenti, ossia lo sviluppo di forme di resistenza in alcuni microrganismi patogeni. Inoltre provoca la comparsa di fenomeni di sensibilizzazione e manifestazioni allergiche⁷⁶.

Additivi

Gli additivi per essere aggiunti nell'alimento devono prima essere sottoposti a test tossicologici approfonditi, che verificano che non originino composti tossici reagendo con l'alimento e che non mascherino le sue possibili alterazioni. Successivamente queste sostanze devono figurare nella lista positiva stabilite dalle norme europee e nazionali. Questa lista

⁷³ A. MACHADO, *Op.cit.*, p. 13.

⁷⁴ Angela TEDESCO, *Op.cit.*, p.11-12.

⁷⁵ *Ivi*, p.138.

⁷⁶ A. MACHADO, *Op.cit.*, p. 9.

contiene l'elenco degli additivi autorizzati con l'indicazione degli impieghi e delle dosi massime consentite.

L'uso scorretto o in dosi eccessive può portare gravi danni alla salute, che variano in base alla sensibilità individuale e alle quantità ingerite.

Ad esempio, i solfiti, generalmente usati per bloccare la crescita microbica nel vino, se aggiunti eccessivamente, possono determinare reazioni asmatiche negli individui sensibili; alcuni coloranti invece possono causare manifestazioni cutanee e congestione della mucosa nasale.

L'utilizzo degli additivi viene anche stabilito in base alla reazione rischio e beneficio. Prendiamo ad esempio i nitrati, sono additivi antimicrobici aggiunti nella lavorazione degli insaccati prevenire il botulismo, la loro reazione con le ammine presenti negli alimenti genera le nitrosammine, sostanze tossiche con azione cancerogena.

Gli additivi possono dare luogo a intolleranza alimentare, una risposta dell'organismo dovuta alla presenza di sostanze come antiossidanti, conservanti, dolcificanti, ed esaltatori di sapidità. I sintomi che possono manifestarsi sono rinite, asma, orticaria, ipotensione, eczema, mal di testa, palpitazioni cardiache.

3. LA SICUREZZA ALIMENTARE IN CINA

Nell'espressione cinese “以食为天”, il cibo viene paragonato come il cielo, questi occupano la stessa scala di valori, questo concetto racchiude l'importanza del cibo per il popolo cinese fin dall'antichità⁷⁷, ora nel cibo conta prima di tutto la sicurezza.

Come ha affermato Wen Jiabao durante la riunione del Comitato permanente del Consiglio di Stato del 21 luglio 2004,

la sicurezza alimentare è legata alla sicurezza della vita e della salute del popolo, è un presupposto per uno sviluppo economico sano e per la stabilità sociale, e da essa dipende anche l'immagine del governo e della nazione⁷⁸.

⁷⁷ ZHOU, Qing, *Op.cit.*, p. 22

⁷⁸ *Ivi* p. 206

3.1 LE CAUSE DELLA SITUAZIONE ATTUALE DI SICUREZZA ALIMENTARE

Lo sviluppo economico avvenuto in Cina negli ultimi anni ha portato ad un cambiamento delle abitudini alimentari, infatti il consumo della popolazione cinese è passato da una dieta semivegetariana ad una “carnivora”. Di conseguenza anche la produzione e la distribuzione alimentare ha subito delle trasformazioni, come l’aumento di richiesta di carni e di mangimi per alimentarli⁷⁹.

La Cina ha sempre dovuto far fronte alle esigenze di una grande popolazione, inoltre la rapida urbanizzazione, l’industrializzazione e l’erosione del terreno degli ultimi cinquant’anni, ha fatto in modo che il terreno destinato per l’agricoltura si sia ridotto notevolmente, aumentando così il gap tra la produzione e la domanda alimentare⁸⁰. Il governo si trova a garantire la quantità della produzione piuttosto della qualità dei prodotti, sottovalutando la sua gestione e mantenendo standard di sicurezza alimentare molto bassi. Nel tempo questa situazione ha favorito l’uso di sostanze “stimolanti” per aumentare la quantità degli alimenti nel più breve tempo possibile, trascurando così la salute dei consumatori.

Le maggiori cause di contaminazione alimentare in Cina sono dovute da microrganismi patogeni, da animali e verdure contaminate da sostanze chimiche e da additivi illegali nei cibi. Dopo i frequenti casi di sicurezza alimentare degli ultimi anni come la presenza degli anabolizzanti nella carne suina, di formaldeide nei prodotti del mare, di pesticidi nelle verdure, il popolo cinese ha cominciato a chiedersi cosa si possa ancora mangiare. Per di più, questi episodi sono stati riscontrati anche nelle grandi catene di supermercati esteri come il Carrefour, considerato simbolo di tranquillità per i consumatori cinesi⁸¹. Tutto ciò comporta a una grande mancanza di fiducia della popolazione cinese verso i prodotti del proprio Paese e a un notevole aumento dei prodotti importati. Ma perché questi casi non sono stati ancora risolti, e anzi si ripetono ogni anno?

⁷⁹ Hon-Ming, LAM, Justin, REMAIS, Ming-Chui, FUNG, Liqing, XU, Samuel Sai-Ming, SUN, “Food supply and food safety issues in China”, *Lancet*, 381, 2013, pp. 2044-2053

<http://137.189.43.137:8080/Publications/The%20Lancet%20-%20Food%20Supply%20and%20Food%20Safety%20Issues%20in%20China%20full.pdf> 10/07/2014

⁸⁰ *Ibidem*

⁸¹ ZHOU, Qing, *Op.cit.*, p. 109

Le cause più rilevanti sono:

1. Il cibo viene considerato come un bene commerciale per realizzare profitti, a discapito della salute dei consumatori.

2. Le sostanze chimiche utilizzate nelle contraffazioni alimentari sono facili da utilizzare e hanno un costo molto basso rispetto al guadagno derivato dalla vendita dei prodotti modificati.

3. L'amministrazione della sicurezza alimentare in Cina è poco chiara, in quanto questo compito viene affidato a otto ministeri⁸², nessuno dei quali ha una precisa responsabilità, lo scambio d'informazioni e la collaborazione tra questi organi è inesistente; nella maggior parte delle volte i casi di sicurezza alimentare e le accuse vengono rimbalzate nei vari uffici, senza però risolvere il problema.

4. Gli organi predisposti al controllo della qualità sono in numero minore rispetto agli alimenti fuori norma, inoltre le strumentazioni di verifica hanno costi molto elevati.

5. Spesso dietro questi traffici illeciti ci sono alti funzionari che fanno i propri interessi personali, arricchendosi alle spalle del popolo. Ad esempio, nei controlli sui maiali, un metodo per ricevere il denaro è il rilascio di certificazioni e di permessi, l'altro modo consiste nel chiedere fondi allo Stato, in caso venissero riscontrate anomalie sugli alimenti col pretesto di migliorare la sicurezza alimentare⁸³. Se questi funzionari venissero scoperti, ne uscirebbero immuni in quanto verrebbero incolpati impiegati dei livelli inferiori come capi espiatori.

6. La legge attuale sulla sicurezza alimentare non è integrata e non definisce chiaramente i soggetti deputati alla sua attuazione pratica. Inoltre, le sanzioni per le frodi alimentari sono molto basse, quindi non scoraggiano i produttori all'utilizzo di queste sostanze.

7. I consumatori non possiedono le conoscenze specifiche sui propri diritti in campo di sicurezza alimentare, inoltre non possono ricorrere alla legge né per tutelarsi né per accusare le aziende responsabili di frode alimentare, innanzitutto per la corruzione nel

⁸² ZHOU, Qing, *Op.cit.*, p. 121

⁸³ *Ivi*, p. 122

sistema giudiziario cinese, al quale si aggiunge l'elevato costo di base di un processo. La reazione del popolo cinese a qualunque catastrofe si verifichi inizialmente è di sorpresa e di rabbia che poi si trasforma in rassegnazione, indifferenza e disperazione.

8. I media non hanno né il coraggio né il potere di attaccare le grandi aziende perché queste fanno pressione su di loro attraverso i loro immensi capitali⁸⁴.

3.2 CASI DI SICUREZZA ALIMENTARE IN CINA

Tra i casi di sicurezza alimentare che coinvolse un notevole numero di persone ricordiamo il “tifone dell'epatite A” e la Sars.

Nell'aprile del 1988 il consumo di un tipo di vongola nella città di Shanghai provocò un contagio di epatite A, che coinvolse circa 400 mila persone e costrinse la chiusura di scuole, fabbriche e negozi⁸⁵.

Nel 2004 nella regione del Guangdong scoppia la Sars, a causa del consumo di zibetto mascherato. In sei mesi, la malattia colpì 90 milioni di persone, causando 800 morti⁸⁶.

3.2.1 GLI ANABOLIZZANTI NELLA CARNE SUINA

I farmaci anabolizzanti, come il clenbuterolo, aggiunti nel mangime dei maiali stimolano la produzione delle proteine della carne e diminuiscono l'accumulo di grassi, aumentando la parte di carne magra dell'animale. Questa carne è nociva per l'uomo e può portare a chi la consuma, nausea, giramenti di testa, tremolio, aumento del battito cardiaco, morte.

In Cina ci sono stati molti casi d'intossicazione dovuta all'ingestione di carni di maiale, soprattutto del fegato suino; dal 1998 al 2006 ci sono stati 18 casi d'intossicazione, per un totale di 1700 persone⁸⁷.

In Russia, è stato trovato mercurio nella carne suina di provenienza cinese. Il mercurio iniettato nelle carni è difficile da scoprire e hanno lo scopo di incrementare il

⁸⁴ ZHOU, Qing, *Op.cit.*, p. 227

⁸⁵ *Ivi*, pp. 15-16.

⁸⁶ *Ibidem*

⁸⁷ ZHOU, Qing, *Op.cit.*, p. 30.

peso dell'animale, così da aumentare il guadagno dalla vendita di queste carni.

3.2.2 GLI ORMONI NEI PRODOTTI MARITTIMI

Nel 2004 a Pechino molti bambini sono stati ricoverati in ospedale per problemi di precocità sessuale, la causa di questo fenomeno va attribuita agli ormoni aggiunti negli alimenti⁸⁸. Questi ormoni rendono gli alimenti più gustosi, i bambini fanno più difficoltà a smaltire queste sostanze, che si accumulano nel corpo, provocando così uno sviluppo sessuale precoce; gli adulti possono correre il rischio di infertilità

Gli alimenti maggiormente interessati sono frutti di mare, gamberi, anguille, tartarughe, considerati prodotti pregiati per la cultura cinese. Questi animali vengono allevati con la ciprofloxacina (un battericida) o con le pillole anticoncezionali perché aiutano a evitare le malattie infettive tra gli animali e accelerano la crescita degli animali, inoltre rappresentano nessun costo per i produttori in quanto queste sostanze vengono distribuite dal governo centrale per il controllo demografico.

Nel 2002 a Hong Kong e Macao sono stati riscontrati anomalie nei pesci dolci e nelle anguille provenienti dalla Cina. Questi contenevano il verde malachite, una sostanza chimica cancerogena, utilizzata sia come colorante che come disinfettante. Questa sostanza è molto efficace contro le malattie delle squame dei pesci, che diventano particolarmente brillanti anche quando i pesci sono morti, per di più il suo costo è molto basso. Nell'uomo l'assunzione di questa sostanza può provocare mutazioni genetiche e tumori⁸⁹.

Nello stesso anno a Taiwan sono stati trovati granchi di acqua dolce e anguille provenienti dalla Cina che contenevano DDT, una sostanza cancerogena in grado di unirsi al grasso del corpo umano rallentando così la sua eliminazione, nel lungo periodo può causare il tumore al fegato⁹⁰.

I prodotti marittimi trattati con queste sostanze cancerogene, preoccupano i paesi esportatori per la scarsa qualità e la pericolosità in essi contenuti. Fino al 2001, sono stati

⁸⁸ ZHOU, Qing, *Op.cit.*, pp.19-21.

⁸⁹ *Ivi*, p. 56.

⁹⁰ *Ivi*, p. 58.

bloccati dai paesi europei, 90 carichi di prodotti ittici provenienti dalla Cina, contenenti residui di cloramfenicolo (antibiotico batteriostatico) e di altri farmaci al di sopra dei livelli consentiti⁹¹. Il cloramfenicolo è una sostanza vietata in Europa perché può portare ad anemia mortale.

3.2.3 GLI AMMINOACIDI DAI CAPELLI NELLA SOIA

Nella salsa di soia era stato scoperto che tra gli ingredienti da essa contenuta, c'erano i capelli, o meglio gli amminoacidi derivati da questi, detti anche "acqua di capelli".

Gli amminoacidi ottenuti dai capelli rispetto a quelli prodotti dalla fermentazione di cereali e di soia, hanno un costo minore di produzione e raggiungono lo stesso livello qualitativo stabilito. Oltre alla ripulsione provocata nei consumatori, l'aggiunta dell'"acqua di capelli" può causare tumori, disturbi al fegato, ai reni, al sistema circolatorio, al sistema riproduttivo; in quanto contiene elementi tossici come piombo e arsenico⁹².

3.2.4 IL LATTE IN POLVERE MODIFICATO

Nel 2003 nella città di Fuyang è avvenuta una grave vicenda di sicurezza alimentare, che ha sconvolto la popolazione cinese e ha attirato l'attenzione di persone di ogni estrazione sociale: il caso del latte in polvere adulterato.

Il latte in polvere veniva adulterato nei laboratori di produzione tramite additivi industriali, permettendo così di risparmiare sugli ingredienti e di migliorare il sapore; questo prodotto era molto povero dal punto di vista nutrizionale, con un contenuto proteico di 2-3 grammi su 100 grammi. Il bambino che viene nutrito con il latte adulterato, non riceve le proprietà nutritive necessarie per la sua crescita, diventa sempre più malnutrito, le difese immunitarie si indeboliscono, e andando più avanti nell'età c'è il rischio che si sviluppino malattie croniche⁹³.

La malattia viene anche chiamata fenomeno dei "bambini con la testa grossa", in quanto i bambini presentano la testa grossa, gonfiore della faccia, vomito e diarrea; nei

⁹¹ ZHOU, Qing, *Op.cit.*, p. 42.

⁹² *Ivi*, p. 46.

⁹³ *Ivi*, p. 168.

casi più gravi presentano indebolimento del sistema respiratorio e degli organi vitali. Questo caso ha interessato un centinaio di bambini, di cui 13 sono morti; i danni fisici e psichici arrecati sono enormi in quanto hanno avuto un blocco dello sviluppo mentale e un corpo debole facilmente soggetto a malattie che li accompagnerà per tutta la vita futura.

3.2.5 LO ZOLFO NEI BOCCCIOLI DI GIGLIO

Nel 2004 sono stati trovati boccioli di giglio avvelenati, questi vengono usati nella cucina cinese per le pietanze tradizionali. Al loro interno è stata riscontrata la presenza di zolfo, derivato dal piro-solfito di sodio, un additivo illegale se usato sia come conservante sia come sbiancante, in quanto è una sostanza cancerogena⁹⁴.

Il consumo eccessivo di alimenti contenenti anidride solforosa, può provocare un'intossicazione acuta, i cui sintomi sono nausea, capogiri, vomito, diarrea, irritazione della mucosa gastrica, in casi più gravi poteva causare danni al fegato, ai reni.

3.2.6 IL RISO PER OPERAI CONTADINI

Molti datori di lavoro nelle mense dei cantieri, e anche in quelle scolastiche, per risparmiare, usano cereali scaduti, contenenti aflatossina, conosciuto anche come “riso per operai contadini”.

Per “riso per operai contadini” si intende il riso vecchio o qualitativamente modificato e quindi non adatto al consumo immediato, di solito viene usato dalle aziende specializzate nella produzione di bevande a fermentazione alcolica. Per renderlo di nuovo commestibile, il riso deteriorato viene messo ammollo e poi strofinato per far sparire il colore giallo e ridurre l'odore, dopo questa operazione il riso ritorna bianco.

L'aflatoossina una volta entrato nel corpo umano crea danni al fegato, che può peggiorare in tumore anche in 24 settimane.

3.2.7 IL SUDAN RED NEL PEPERONCINO

Nel 2005 vengono riscontrate nella salsa piccante tracce di Sudan Red, anche nel 2006

⁹⁴ ZHOU, Qing, *Op.cit.*, p. 144.

vengono trovate nelle uova d'anatra.

Il Sudan Red è una sostanza chimica artificiale, solitamente usato in ambito industriale, come colorante per solventi, oli per macchinari, cere e creme lucidanti per le calzature. Questo colorante è una sostanza cancerogena e provoca tumori, l'organo interessato principalmente è il fegato, ma può anche provocare tumore alla vescica, alla milza e ad altri organi⁹⁵.

3.3 LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

Questi alimenti contraffatti portano a enormi perdite economiche e a danni all'immagine dell'azienda in Cina e all'estero. In Europa ogni anno migliaia di partite di alimenti cinesi vengono rimandate indietro o distrutte. Nel 2002 l'Unione Europea ha vietato l'introduzione di animali di provenienza cinese con un equivalente perdita annua di 623 milioni di dollari sui prodotti acquatici e a un calo del 33,5% sul tasso d'esportazione⁹⁶.

Tutto ciò denota l'inefficienza del sistema di controllo alimentare cinese. Le leggi sul controllo di carni suine non sono ancora state aggiornate dagli anni cinquanta, queste non tengono conto delle verifiche sui residui nelle carni dovuto dall'uso di integratori nei mangimi.

Nel corso degli anni sono adottate delle misure per alleviare questo problema. Nel 1997, il Ministero dell'agricoltura ha vietato l'uso dei farmaci agonisti per l'allevamento degli animali. Nel 1999 lo stesso ministero ha esteso a tutto il territorio nazionale il controllo della presenza di clenbuterolo nel mangime degli animali e ha pubblicato un documento che ne proibisce la produzione e l'utilizzo. Nel 2001 viene dichiarato che il clenbuterolo è un veleno per lo sviluppo del settore dell'allevamento e alla sicurezza delle carni, minacciano dure sanzioni⁹⁷.

Prima del 2006, la normativa per i prodotti dei mercati agricoli, non considerava i prodotti non lavorati. Ad esempio, alcune verdure fuori norma, per le quali c'era solo il divieto di vendita nel mercato cittadino, potevano essere invece vendute in altri luoghi.

⁹⁵ ZHOU, Qing, *Op.cit.*, p. 427

⁹⁶ *Ivi*, pp. 54-55

⁹⁷ *Ivi*, pp. 103-105

Nel 2006 viene introdotta la nuova legge sulla sicurezza qualitativa dei prodotti agricoli⁹⁸.

Il 2009, segna una svolta in questo campo con l'introduzione da parte del governo cinese della nuova legge sulla sicurezza alimentare. Questa include nove regolamenti: la responsabilità del controllo della sicurezza alimentare, l'indagine e valutazione del rischio alimentare, i criteri di sicurezza alimentare, i requisiti per la produzione degli alimenti, l'ispezione degli alimenti, l'esportazione e importazione, le disposizioni in caso di emergenze, la supervisione e gestione, gli obblighi di legge. Questa legge regola i controlli alimentari e l'utilizzo degli additivi, definisce i responsabili della loro gestione, divide le responsabilità nei vari ministeri: il dipartimento di sanità è responsabile dell'armonizzazione del settore alimentare; il dipartimento di supervisione della qualità è responsabile della produzione alimentare; il ministero del commercio è responsabile della distribuzione; il ministero della salute è responsabile della ristorazione⁹⁹.

4. CONCLUSIONI

Con l'introduzione della legge sulla sicurezza alimentare del 2009 sono stati regolati e risolti alcune mancanze in questo campo. Solo che dall'entrata in vigore della normativa alla sua effettiva applicazione c'è ancora tanta strada da fare.

Innanzitutto bisogna perfezionare il sistema di protezione. Le autorità locali che considerano le questioni alimentari di seconda importanza, devono cominciare a tutelare i consumatori indifesi, obbligando i contraffattori ad assumersi le proprie responsabilità. Inoltre le indagini per stabilire la parte colpevole, non devono limitarsi solo sulle singole aziende ma devono anche allargare le ricerche alle sfere superiori, ovvero le punizioni devono essere più severe, anche se si tratta di alti funzionari.

In seguito, oltre ad effettuare ispezioni periodiche, bisogna che vengano aggiornati

⁹⁸ Hon-Ming, LAM, Justin, REMAIS, Ming-Chui, FUNG, Liqing , XU, Samuel Sai-Ming, SUN, *Op.cit*, pp. 2044-2053

⁹⁹ CONSIGLIO DI STATO DELLA REPUBBLICA POPOLARE CINESE, “Regolamento di attuazione della Legge per la sicurezza alimentare della Repubblica popolare cinese”, in “Invest in China”, 2009, http://www.fdi.gov.cn/1800000121_39_4037_0_7.html , 21/12/2014

frequentemente. Un'altra cosa importante è quella di migliorare la tecnologia dei controlli, spesso gli strumenti utilizzati provengono dall'estero, per cui sono molto costosi, e i tempi d'attesa per ottenere i risultati molto lunghi. Alcune aziende cinesi si stanno specializzando nello sviluppo di metodi di controllo degli alimenti, in modo da diminuire i costi e i tempi per i risultati, rendendo così l'atto di verifica del cibo contaminato più rapido e semplice, ma soprattutto una pratica comune.

In Cina non si hanno ancora delle conoscenze sulle conseguenze che possono causare le varie sostanze tossiche sull'uomo e sull'ambiente. Per colmare questa lacuna, il governo cinese dovrebbe finanziare delle ricerche sull'influenza che i farmaci agricoli e i fertilizzanti chimici hanno sull'ambiente e sui prodotti agricoli; dovrebbe incoraggiare le aziende nella produzione di verdure e carni con un basso tasso di tossicità e di residui di medicine; infine dovrebbe organizzare corsi di formazione per indirizzare i contadini a un utilizzo scientifico dei fertilizzanti.

In questi ultimi anni la sicurezza alimentare è diventata un grosso problema per la Cina. Per risolverlo, c'è bisogno della determinazione del governo cinese nell'investire sia economicamente sia in risorse umane per stabilire livelli standard di sicurezza alimentare, così da riacquistare la fiducia del popolo e del resto del mondo sulla qualità dei prodotti cinesi.

PARTE SECONDA
SCHEDE TERMINOGRAFICHE

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>Additivo alimentare

<Morphosyntax>noun group, m.

<Source>^Lanzola, Piva 2004^:53, ^Machado, 2010^:58

<Lexica>按 ^Attestato in ^Zingarelli 2004^ all'interno del vocabolo "additivo".

<Definition>Qualsiasi sostanza, normalmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata come ingrediente tipico degli alimenti, indipendentemente dal fatto di avere un valore nutritivo, aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari per un fine tecnologico nelle fasi di produzione, di trasformazione, di preparazione, di trattamento, di imballaggio, di trasporto o di immagazzinamento degli alimenti, che si possa ragionevolmente presumere diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti direttamente o indirettamente.

<Source>^Machado, 2010^:58

<Concept field>conservazione e trattamento degli alimenti

<Related words>acidificante, addensante, ^agente lievitante^, ^aromatizzante^, ^antiossidante^, ^colorante^, ^conservante^, ^edulcorante^, ^esaltatore di sapidità^, ^emulsionante^.

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini "additivo alimentare" e "食品添加剂" esiste piena identità concettuale.

<cn>食品添加剂

<Morphosyntax>noun group

<Standardisation>CAC

<Source>^国家食品药品监督管理局, 上海市食品药品监督管理局 2006^:25, ^钟 2010^:67

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition 1>为了改善食品品质和色、香、味以及为防腐和加工工艺的需要而加入

食品中的化学合成或者天然物质。

<Source>^首届全国食品安全知识大赛组委会 2010^:5

<Definition 2>其本身不作为食品消费，也不是食品特有成分的任何物质，而且不管其有无营养价值；在食品的制造、加工、调制、处理、装填、包装、运输或保藏过程中，由于技术上的需要有意向食品中加入的物质，但不包括污染物或者为提高食品营养价值而加入食品中的物质。

<Source>^钟 2010^:67

<Concept field>食品保鲜及加工

<Related words>^防腐剂^, 着色剂^, ^甜味剂^, ^香精^, 漂白剂, ^膨松剂^, ^抗氧化剂^, ^乳化剂^, ^增加剂^.

<Type of relation>sub.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>adulterazione

<Morphosyntax>f.

<Source>^Machado 2010^:163

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>Sottrazione dall'alimento originario di ingredienti pregiati.

<Source>^Machado 2010^:163

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>frode alimentare, frode commerciale, frode sanitaria

<Type of relation>super.

<Related words>^alterazione^, ^contraffazione^, ^sostituzione^.

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “adulterazione” e “食品掺假” esiste piena identità concettuale.

<cn>食品掺假

<Morphosyntax>noun group

<Source>^钟 2010^:196

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition>向食品中非法掺入物理形状或形态相似的非同种物质。

<Source>^钟 2010^:196

<Concept field>食品安全

<Related words>食品掺伪

<Type of relation>super.

<Related words>^腐败变质^, ^食品伪造^, ^食品掺杂^。

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>agente lievitante

<Morphosyntax>noun group, f.

<Source>^Machado 2010^:70

<Definition>Sostanze o combinazioni di sostanze, che liberano gas aumentando il volume di un impasto o di una pastella.

<Source>^Machado 2010^:70

<Concept field> conservazione e trattamento degli alimenti

<Related words>^additivo alimentare^

<Type of relation>super.

<Related words>acidificante, addensante, ^aromatizzante^, ^antiossidante^, colorante^, ^conservante^, ^edulcorante^, ^esaltatore di sapidità^, ^emulsionante^.

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra il termine “agente lievitante” e “膨松剂” esiste piena identità concettuale.

**

<cn>膨松剂

<Morphosyntax>noun

<Source>^凌 2011^:14

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition>指添加于生产焙烤食品的主要原料小麦粉中, 并在加工过程中受热分解, 产生气体, 使面胚起发, 形成至密多孔组织, 从而使制品具有膨松、柔软或酥脆的一类物质。

<Source>^凌 2011^:14

<Concept field>食品保鲜及加工

<Related words>^食品添加剂^

<Type of relation>super.

<Related words>^着色剂^, ^甜味剂^, ^香精^, 漂白剂, ^防腐剂^, ^抗氧化剂^, ^增加剂^。

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>aflatossine

<Morphosyntax>f.p.

<Source>^Machado 2010^:7

<Definition>Micotossine prodotte dalla muffa *Aspergillus flavus*. Queste sono sostanze dotate di elevata tossicità sia acuta che cronica e agiscono prevalentemente a livello epatico.

<Source>^Machado 2010^:7

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>^micotossina^, ^muffa^

<Type of relation>super.

<Related words>ocratossine, zearalenone

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra il termine “aflatossine” e “黄曲霉毒素” esiste piena identità concettuale.

<cn>黄曲霉毒素

<Morphosyntax>noun

<Source>^钟 2010^:46

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition>由黄曲霉、寄生曲霉等产生的具有生物活性的二次代谢产物。

<Source>^钟 2010^:46

<Concept field>食品生物性的污染

<Related words>^真菌毒素^, ^真菌^

<Type of relation>super.

<Related words>赭曲霉毒素, 橘霉素, 展青霉素

<Type of relation>coord.

<Synonyms>AFT

<cn>AFT

<Morphosyntax>noun

<Category>abbreviation

<Origin>loan word

<Source>^钟 2010^:46

<Variant of>aflatoxin

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>alcaloide

<Morphosyntax>m.

<Source>^Machado 2010^:4

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>Sostanze di natura basica, caratterizzati dal sapore amaro e da una spiccata attività biologica e tossica.

<Source>^Machado 2010^:4

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>fattore antinutrizionale

<Type of relation> super.

<Related words>amminoacidi tossici, glucosidi cianogeni, composti goitrogeni, inibitori enzimatici, lectine, lipidi tossici.

<Type of relation> coord.

<Related words>solanina

<Type of relation> sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “alcaloide” e “生物碱” esiste piena identità concettuale.

<cn>生物碱

<Morphosyntax>noun

<Source>^刁 2008^:17, ^钟 2010^:98

<Lexica>按 ^郭 2013^, ^周, 关 2005^

<Definition>一类具有复杂环状结构的含氧有机化合物。

<Source>^钟 2010^:98

<Context>主要存在于植物中，少数存在于动物中，有类似碱的性质，可与酸结合成盐，在植物体内多以有机酸盐的形式存在。

<Source>^钟 2010^:98

<Concept field>食品安全

<Related words>^天然有毒的动植物食品^

<Type of relation>super.

<Related words>苷类, 酚类, 毒蛋白

<Type of relation>coord.

<Related words>茄碱

<Type of relation>sub.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>Alimento

<Morphosyntax>m.

<Usage label>main term

<Source>^Tedesco, 2011^:36

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>Qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato a essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da essere umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.

<Source>^Tedesco, 2011^:36

<Concept field>scienza dell'alimentazione

<Related words>alimento arricchito, alimento conservato, alimento fresco, alimento funzionale, alimento trasformato.

<Type of relation>sub.

<Related words>^sicurezza alimentare^, chimica degli alimenti

<Type of relation>super

<Synonyms>Il termine “cibo” è più generico.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “alimento” e “食品” esiste piena identità concettuale.

<it>cibo

<Morphosyntax>m.

<Usage label>common

<Source>^Zingarelli 2004^

<cn>食品

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^马,王,付 2009^:37

<Lexica>按^郭 2013^, ^周, 关 2005^

<Definition 1>供认类食用以满足其生命活动所需要的营养和能量的一类物品，包括天然食品和加工食品。

<Source>^国家食品药品监督管理局，上海市食品药品监督管理局 2006^:1

<Definition 2>可供人类食用或饮用的物质，包括加工食品、半成品和未加工食品，不包括烟草或只作药品用的物质。

<Source>^刁 2008^:1

<Definition 3>各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物质，但是不包括以治疗为目的的物品。

<Source>^刁 2008^:1

<Concept field>食品科学

<Related words>^食品安全^， 食品化学

<Type of relation>super

<Synonyms>“食物”指可供食用的东西，使用的范围广泛。

<cn>食物

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common

<Source>^郭 2013^

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>allergia alimentare

<Morphosyntax>noun group, f.

<Source>^Tedesco 2011^:139

<Lexica>Attestato in ^Larousse 1959^

<Definition>Reazione avversa mediata da meccanismi immunitari, scatenate dall'ingestione di sostanze normalmente presenti in specifici alimenti e innocue per la maggioranza delle persone.

<Source>^Tedesco 2011^:139

<Concept field> sicurezza alimentare

<Related words>^MTA^

<Type of relation>super.

<Related words>intolleranza alimentare

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “allergia alimentare” e “食物过敏” esiste piena identità concettuale.

<cn>食物过敏

<Morphosyntax>noun group

<Source>^钟 2010^:99

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition>食物引起机体对免疫系统的异常反应。

<Source>^钟 2010^:99

<Concept field>食品安全

<Related words>^天然有毒物质^

<Type of relation>super.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>alterazione

<Morphosyntax>f.

<Source>^Machado 2010^:163

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>Perdita delle caratteristiche originarie di un alimento causata da cattiva conservazione, negligenza, tecnologia errata o cause accidentali.

<Source>^Machado 2010^:163

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>frode alimentare, frode commerciale, frode sanitaria

<Type of relation>super.

<Related words>^adulterazione^, ^contraffazione^, ^sofisticazione^.

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “alterazione” e “腐败变质” esiste piena identità concettuale.

<cn>腐败变质

<Morphosyntax>noun group

<Source>^曹 2012^:9

<Definition>食品在微生物和其他因素共同作用下，使其感官性状和化学成分发生改变，降低或完全丧失食用价值的过程。

<Source>^曹 2012^:9

<Concept field>食品安全

<Related words>食品掺伪

<Type of relation>super.

<Related words>^食品掺假^, ^食品伪造^, ^食品掺杂^。

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>anisakis

<Morphosyntax>m.sing.

<Source>^Machado 2010^:45, ^Tedesco 2011^:133

<Definition 1>Nemtoide lungo 3-4 cm presente allo stadio adulto nell'intestino di balene, foche e delfini, mentre le sue larve si possono trovare in molti tipi di pesci.

<Source>^Machado 2010^ :45

<Definition 2>Larve vive e vitali di nematodi, sottili vermi dal corpo cilindrico lunghi circa 1-2 centimetri, di colore bianco o rosa.

<Source>^Tedesco 2011^:133

<Context>Queste larve provocano l' Anisakiasi, malattia gastrointestinale.

<Source>^Tedesco 2011^:133

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>cisticercosi, ^MTA^, ^parassita^, ^parassitosi^, ^teniasi^, ^trichinellosi^, toxoplamosi, opistorchiasi

<Type of relation>super.

<Related words>^Taenia saginata^, ^Taenia solium^, Trichinella, ^Toxoplasma gondii^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini "Anisakis" e "简单尖线虫" esiste piena identità concettuale.

<cn>简单尖线虫

<Morphosyntax>noun

<Source>^钟 2010^:45

<Definition>成虫寄生在海洋哺乳动物, 幼虫寄生在鱼等水生生物体内.

<Source>^钟 2010^:45

<Concept field>食品生物性的污染

<Related words>^食源性疾病^, ^寄生虫^, ^寄生虫病^, ^绦虫病^, ^族毛虫病^

<Type of relation>super.

<Related words>^囊尾蚴^, ^有钩绦虫^, ^无钩绦虫^, ^粪地弓形虫^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>antiossidante

<Morphosyntax>m.

<Source>^Machado 2010^:61

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>Sostanza che prolunga il periodo di conservazione dei prodotti alimentari proteggendoli dal deterioramento provocato dall'ossidazione. Questa è capace di fissare rapidamente l'ossigeno, impedendo così l'avvio del processo di irrancidimento dei grassi o l'imbrunimento di altri prodotti alimentari di origine animale e vegetale.

<Source>^Machado 2010^:61

<Concept field>conservazione e trattamento degli alimenti

<Related words>additivo alimentare

<Type of relation>super.

<Related words>acidificante, addensante, ^agente lievitante^, ^aromatizzante^, ^antiossidante^, colorante^, ^conservante^, ^edulcorante^, ^esaltatore di sapidità^, ^emulsionante^.

<Type of relation>coord.

<Related words>tocoferoli, lecitina, acido l'ascorbico, BHA.

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “antiossidante” e “抗氧化剂” esiste piena identità concettuale.

<cn>抗氧化剂

<Morphosyntax>noun

<Source>^曹 2012^:142

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition>能阻止或延缓食品氧化变质、提高食品稳定性和延长贮存的食品添加剂。

<Source>^曹 2012^:142

<Concept field>食品保鲜及加工

<Related words>^食品添加剂^

<Type of relation>super.

<Related words>^防腐剂^, ^着色剂^, ^甜味剂^, ^香精^, ^漂白剂^, ^膨松剂^, ^乳化剂^, ^增加剂^。

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>Aromatizzante

<Morphosyntax>m.

<Usage label>main term

<Source>^Machado 2010^:64

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Grammar>Il termine “aromatizzante” deriva dal participio presente del verbo “aromatizzare”.

<Definition>Composto chimico dotato di una nota aromatica e gradevole, utile a conferire una maggiore appetibilità ad alimenti e bevande.

<Source>^Machado 2010^:64

<Context>Sull’etichetta alimentare vengono indicati con le sole diciture di aromi e aromi naturali.

<Source>^Machado 2010^:64

<Concept field>conservazione e trattamento degli alimenti

<Related words>^additivo alimentare^

<Type of relation>super.

<Related words>^agente lievitante^, ^colorante^, ^edulcorante^, ^esaltatore di sapidità^, ^conservante^, ^antiossidante^, acidificante, ^emulsionante^, addensante.

<Type of relation>coord.

<Related words>aromi artificiali, aromi naturali, aromi natural-identici.

<Type of relation>sub.

<Synonyms>Il termine “aromi” viene usato in modo generico, valido per tutte le sostanze aromatiche, comprese quelle artificiali.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “aromatizzante” e “香精” esiste piena identità concettuale.

<it>aromi

<Morphosyntax>m.p.

<Usage label>common

<Source>^Machado 2010^:64

<cn>香精

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^钟 2014^:66

<Lexica>按 ^郭 2013^

<Definition>能够增加食品的香味，从而使食品变得更诱人.

<Source>^国家食品药品监督管理局，上海市食品药品监督管理局 2006^:27

<Concept field>食品保鲜及加工

<Related words>^食品添加剂^

<Type of relation>super.

<Related words>^着色剂^, ^甜味剂^, 漂白剂, ^防腐剂^, ^膨松剂^, ^抗氧化剂^, ^乳

化剂^。

<Type of relation>coord.

<Related words>香料

<Type of relation>sub.

<Synonyms>“香料”平常也用如“香精”。但“香精”的意思不同，它指含有两种以上香料的混合物。

<cn>香料

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common

<Source>^国家食品药品监督管理局，上海市食品药品监督管理局 2006^:27

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>azione correttiva

<Morphosyntax>noun group, f.

<Source>^Machado^:161

<Definition>Interventi da adottare nel caso in cui in un CCP, anche solo temporaneamente, si verifichi una situazione di perdita di controllo.

<Source>^Machado^:161

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>^HACCP^

<Type of relation>super.

<Related words>^CCP^, ^limite critico^, ^monitoraggio^.

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “azione correttiva” e “纠偏行动” esiste piena identità concettuale.

<cn>纠偏行动

<Morphosyntax>noun group

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013 ^:207

<Definition>当对CCP点的监测指示出生出现失控情况时, 所采取的行动.

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013 ^:207

<Concept field>食品安全

<Related words>^HACCP^

<Type of relation>super.

<Related words>^关键控制点^, ^关键控制限值^, ^监控^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>bacillus cereus

<Morphosyntax>m.

<Source>^Tedesco 2011^:125, ^Machado 2010^:38

<Definition>Microrganismo aerobico sporigeno, assai diffuso nell'ambiente.

<Source>^Tedesco 2011^:125

<Context>In condizioni adatte, le spore germinano e i batteri si moltiplicano velocemente, producendo due tossine.

<Source>^Tedesco 2011^:125

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>^MTA^, ^parassitosi^, salmonellosi, shigellosi, listeriosi, botulismo.

<Type of relation>super.

<Related words>^campylobacter jejuni^, ^salmonella^, ^shigella^, ^escherichia coli^, ^listeria monocytogenes^, ^clostridium botulinum^, ^clostridium perfringens^, ^staphylococcus aureus^, ^vibrio parahaemolyticus^.

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “bacillus cereus” e “蜡样芽胞杆菌” esiste piena identità concettuale.

<cn>蜡样芽胞杆菌

<Morphosyntax>noun

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:227

<Lexica>按 ^ZDB, Shengwuxue III 1992^:2000

<Definition>蜡样芽胞杆菌分布广泛, 特别是在谷物制品中. 主要通过泥土、灰尘、昆虫、不干净的食具和食品从业人员传播.

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:227

<Concept field>食品生物性的污染

<Related words>食源性疾病

<Type of relation>super.

<Related words>^金黄色葡萄球菌^, ^肉毒梭菌^, ^空肠弯曲菌^, ^致病性大肠杆菌^, ^李斯特氏菌^, ^沙门氏菌^, ^志贺氏菌^, ^产气荚膜梭菌^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>batterio

<Morphosyntax>m.

<Source>^Machado 2010^:28

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^, ^Larousse 1959^

<Definition>Microorganismo composto da una sola cellula e privo di nucleo, di dimensioni pari a 1 micron, può avere forma diversa: tondeggianti, a bastoncino, ricurve o a spirale. In condizioni favorevoli si moltiplica molto velocemente e può contaminare gli alimenti, spesso senza modificarne l'aspetto o il sapore.

<Source>^Tedesco 2011^:24

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti
<Related words>microrganismo
<Type of relation>super.
<Related words>^prioni^, ^virus^, funghi microscopici, protozoi, elminti
<Type of relation>coord.
<Related words>sporogene
<Type of relation>sub.
<Equivalence it-cn>Tra i termini “batterio” e “细菌” esiste piena identità concettuale.

<cn>细菌

<Morphosyntax>noun

<Source>^曹 2012^:23

<Lexica>按^郭 2013^, ^周, 关 2005^

<Definition>单细胞微生物，它的增殖需要适宜的营养、温度、水分和湿度。这些生物体中的大多数可存在于食物的生长环境中。

<Source>国家食品药品监督管理局，上海市食品药品监督管理局 2006

<Concept field>食品生物性的污染

<Related words>微生物

<Type of relation>super.

<Related words>真菌，病毒，寄生虫，害虫.

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>buone pratiche di fabbricazione

<Morphosyntax>noun

<Usage label> main term

<Source>^Machado 2010^:155

<Definition>Manuali che descrivono le condizioni e i processi di trasformazione adeguati a garantire la produzione di alimenti sani attraverso operazioni ben controllate, in grado di prevenire qualsiasi tipo di contaminazione.

<Source>^Machado 2010^:155

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>^HACCP^, ^ISO^

<Type of relation>coord.

<Synonyms>Viene utilizzata la sigla “GMP”.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “buone pratiche di fabbricazione” e “良好操作规范” esiste piena identità concettuale.

<it>GMP

<Morphosyntax>noun

<Origin>loan word

<Source>^Machado 2010^:155

<it>BPF

<Morphosyntax> noun

<Category> initials

<Usage label> main term

<Source>^Machado 2010^:155

<Variant of>Buone Pratiche di Fabbricazione

<cn>良好操作规范

<Morphosyntax>noun

<Usage label> main term

<Source>^马, 王, 付 2009^:55, ^刁 2008^:28

<Lexica>按^周, 关 2005^

<Definition>美国首创的一种保障产品质量和安全的管理体系. 其宗旨是在食品制

造、包装和储藏等过程中,确保人员、建筑、设施和设备均能符合良好的生产条件,防止食品在不卫生的条件下,或在可能引起变质变坏的环境中的操作,以保证食品安全和质量稳定.

<Source>^马,王,付 2009^:55

<Concept field>食品安全

<Related words>^HACCP^, ^ISO^

<Type of relation>coord.

<Synonyms>GMP

<cn>GMP

<Morphosyntax>noun

<Category> initials

<Origin>loan word

<Source>^刁 2008^:28

<Variant of> Good Manufacturing Practices

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>campylobacter jejuni

<Morphosyntax>m.

<Source>^Tedesco 2011^:114

<Definition>Microorganismo che vive nell'intestino di molti animali.

<Source>^Tedesco 2011^:114

<Context>Questi microrganismi provocano la Campilobatteriosi, la più diffusa infezione di origine alimentare.

<Source>^Tedesco 2011^:114

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>^MTA^, ^parassitosi^, salmonellosi, shigellosi, listeriosi, botulismo.

<Type of relation>super.

<Related words>^bacillus cereus^, ^salmonella^, ^shigella^, ^escherichia coli^, ^listeria monocytogenes^, ^clostridium botulinum^, ^clostridium perfringens^, ^staphylococcus aureus^, ^vibrio parahaemolyticus^.

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “Campylobacter jejuni” e “空肠弯曲菌” esiste piena identità concettuale.

<cn>空肠弯曲菌

<Morphosyntax>noun

<Source>^钟 2010^:33

<Definition>一种革兰染色阴性、可运动、无芽孢的杆状细菌。它是一种肠微生物，已经从动物、鸡类和人的粪便中以很高的比率分离出来。

<Source>^钟 2010^:33

<Concept field>食品生物性的污染

<Related words>食源性疾病

<Type of relation>super.

<Related words>^金黄色葡萄球菌^, ^肉毒梭菌^, ^蜡样芽胞杆菌^, ^致病性大肠杆菌^, ^李斯特氏菌^, ^沙门氏菌^, ^志贺氏菌^, ^产气荚膜梭菌^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>cisticerco

<Morphosyntax>m.

<Source>^Tedesco 2011^:131

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^, ^Larousse 1959^

<Definition>Stadio larvale delle Taenia, che si sviluppa, solitamente nelle carni degli

animali.

<Source>^Tedesco 2011^:131

<Context>I cisticerchi possono rimanere vitali per anni nel tessuto muscolare degli animali infestati.

<Source>^Tedesco 2011^:131

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>>^Taenia saginata^, ^Taenia solium^, Trichinella, ^Toxoplasma gondii^.

<Type of relation>super.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “cisticerco” e “囊尾蚴” esiste piena identità concettuale.

<cn>囊尾蚴

<Morphosyntax>noun

<Source>^钟 2010^:42

<Lexica>按 ^ZDB, Nongye II 1990^:1178

<Definition>寄生在人的小肠中的猪有钩绦虫和牛无钩绦虫的幼虫。

<Source>^钟 2010^:42

<Concept field>食品生物性的污染

<Related words>^有钩绦虫^, ^无钩绦虫^, ^粪地弓形虫

<Type of relation>super.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>clostridium botulinum

<Morphosyntax>m.

<Source>^Tedesco 2011^:122, ^Machado 2010^:37

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^ all'interno del vocabolo “clostridio”.

<Definition 1>Batterio che si moltiplica solo in assenza di ossigeno e produce spore largamente presenti nell'ambiente.

<Source>^Tedesco 2011^:122

<Definition 2>Batterio a forma bastoncellare, gram-positivo, sporigeno, munito di ciglia.

<Source>^Machado 2010^:37

<Context>Durante lo sviluppo il batterio produce gas, che determina spesso il rigonfiamento dei barattoli di conserve. L'ingestione della neurotossina prodotta dal clostridium botulinum provoca la malattia del botulismo.

<Source>^Tedesco 2011^:122

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>^MTA^, ^parassitosi^, salmonellosi, shigellosi, listeriosi, botulismo.

<Type of relation>super.

<Related words>^campylobacter jejuni^, ^salmonella^, ^shigella^, ^escherichia coli^, ^listeria monocytogenes^, ^bacillus cereus^, ^clostridium perfringens^, ^staphylococcus aureus^, ^vibrio parahaemolyticus^.

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “clostridium botulinum” e “肉毒梭状芽孢杆菌” esiste piena identità concettuale.

<cn>肉毒梭状芽孢杆菌

<Morphosyntax>noun

<Source>^凌 2011^:25, ^钟 2010^:37

<Lexica>按 ^ZDB, Shengwuxue II 1991^:1617

<Definition 1>严重食物中毒的病原菌之一，在厌氧的环境下能产生毒性强烈的肉毒毒素,一种独特的神经麻痹毒素。

<Source>^凌 2011^:25

<Definition 2>革兰阴性粗短杆菌，有鞭毛、无荚膜。

<Source>^钟 2010^:37

<Concept field>食品生物性的污染

<Related words>食源性疾病

<Type of relation>super.

<Related words>^金黄色葡萄球菌^, ^肉毒梭菌^, ^空肠弯曲菌^, ^致病性大肠杆菌^, ^李斯特氏菌^, ^沙门氏菌^, ^志贺氏菌^, ^产气荚膜梭菌^

<Type of relation>coord.

<Synonyms>肉毒梭菌

<cn>肉毒梭菌

<Morphosyntax> noun

<Category>short term

<Source>^凌 2011^:25

<Variant of>肉毒梭状芽孢杆菌

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>clostridium perfringens

<Morphosyntax>m.

<Source>^Tedesco 2011^:123, ^Machado 2010^:36

<Definition>Batterio bastoncellare anaerobico e produce spore molto resistenti al calore; si trova nell'intestino dell'uomo e di altri animali infetti e viene eliminato con le feci; le spore sono ampiamente diffuse in natura.

<Source>^Tedesco 2011^:123

<Context>La forma gastroenterica è provocata da un'enterotossina termolabile prodotta durante la formazione delle spore, che avviene generalmente nell'intestino.

<Source>^Tedesco 2011^:123

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>^MTA^, ^parassitosi^, salmonellosi, shigellosi, listeriosi, botulismo.

<Type of relation>super.

<Related words>^campylobacter jejuni^, ^salmonella^, ^shigella^, ^escherichia coli^, ^listeria monocytogenes^, ^clostridium botulinum^, ^bacillus cereus^, ^staphylococcus

aureus^, ^vibrio parahaemolyticus^.

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “clostridium perfringens” e “产气荚膜梭菌” esiste piena identità concettuale.

<cn>产气荚膜梭菌

<Morphosyntax>noun

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:227

<Lexica>按 ^ZDB, Shengwuxue II 1991^:1616

<Definition>产气荚膜梭菌广泛分布于人畜粪便、土壤。污染等外环境中。

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:227

<Concept field>食品生物性的污染

<Related words>食源性疾病

<Type of relation>super.

<Related words>^金黄色葡萄球菌^, ^肉毒梭菌^, ^空肠弯曲菌^, ^致病性大肠杆菌^, ^李斯特氏菌^, ^沙门氏菌^, ^志贺氏菌^, ^蜡样芽胞杆菌^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it> Codex Alimentarius

<Morphosyntax>m.

<Standardisation>CAC

<Source>^Machado 2010^:154

<Definition>Raccolta di norme internazionali adottate dalla Commissione del Codex Alimentarius. Rappresenta il più importante riferimento a livello internazionale riguardo alla qualità degli alimenti.

<Source>^Machado 2010^:154

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>^ Commissione del Codex Alimentarius^

<Type of relation>super.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “Codex Alimentarius” e “食品法典” esiste piena identità concettuale.

<cn>食品法典

<Morphosyntax>noun

<Standardisation>CAC

<Source>^马, 王, 付 2009^:92

<Lexica>按^周, 关 2005^

<Definition>CAC 指定并向各成员国推荐的食品标准、农药残留限量、卫生与技术规范、表则和指南。

<Source>^马, 王, 付 2009^:92

<Context>这些食品标准旨在保护消费者的健康, 确保食品贸易中的公平做法。

<Source>^马, 王, 付 2009^:92

<Concept field>食品安全

<Related words>^食品法典委员会^

<Type of relation>super.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>colorante

<Morphosyntax>m.

<Source>^Machado 2010^:64

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Grammar>Il termine “colorante” deriva dal participio presente del verbo “colorare”.

<Definition>Sostanza che conferisce un colore a un alimento o che ne restituisce la colorazione originaria.

<Source>^Machado 2010^:64

<Concept field>conservazione e trattamento degli alimenti

<Related words>^additivo alimentare^

<Type of relation>super.

<Related words>^edulcorante^, ^aromatizzante^, ^esaltatore di sapidità^, ^conservante^, ^antiossidante^, acidificante, ^emulsionante^, addensante.

<Type of relation>coord.

<Related words>inorganici, organici naturali, organici sintetici

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “colorante” e “着色剂” esiste piena identità concettuale.

<cn>着色剂

<Morphosyntax>noun

<Source>^国家食品药品监督管理局，上海市食品药品监督管理局 2006^:27

<Lexica>按^周，关 2005^

<Definition>一类使食品着色和改善食品色泽的物质，通常有人工合成色素和天然色素两大类

<Source>^国家食品药品监督管理局，上海市食品药品监督管理局 2006^:27

<Concept field>食品保鲜及加工

<Related words>^食品添加剂^

<Type of relation>super.

<Related words>^甜味剂^, ^香精^, 漂白剂, ^防腐剂^, ^抗氧化剂^, ^乳化剂^, ^膨松剂^。

<Type of relation>coord.

<Synonyms>色素

<it>色素

<Morphosyntax>noun

<Source>^凌 2011^:11

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>Commissione del Codex Alimentarius

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>common

<Source>^Machado 2010^:154

<Definition>L'organismo creato nel 1962 da due Organizzazioni delle Nazioni Unite, la FAO e l'OMS con il compito di elaborare un insieme di norme uniformi nei diversi Stati, sulla produzione e il commercio dei prodotti alimentari allo scopo di facilitare gli scambi internazionali, assicurando transazioni commerciali leali; proteggere la salute dei consumatori.

<Source>^Machado 2010^:154

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>^Codex Alimentarius^

<Type of relation>sub.

<Synonyms>CAC

<Equivalence it-cn>Tra i termini “Commissione del Codex Alimentarius” e “食品法典委员会” esiste piena identità concettuale.

<it> CAC

<Morphosyntax> noun

<Category>initials

<Usage label> main term

<Source>^Machado 2010^:154

<Variant of> Commissione del Codex Alimentarius

<cn>食品法典委员会

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common

<Source>^马, 王, 付 2009^:91

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition>联合国粮农组织（FAO） 和世界卫生组织（WHO）建立的政府间协调食品标准的国际组织，现在有173个成员国。

<Source>^马, 王, 付 2009^:91

<Context>负责FAO/WHO 联合食品标准规划，保护消费者健康，保证公正地进行食品贸易，协调制定国际食品法典.

<Source>^马, 王, 付 2009^:91

<Concept field>食品安全

<Related words>^食品法典^

<Type of relation>sub.

<Synonyms>CAC

<cn>CAC

<Morphosyntax>m.

<Category> initials

<Usage label> main term

<Origin>loan word

<Source>^马, 王, 付 2009^:91

<Variant of>Codex Alimentarius commission

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>condizionamento

<Morphosyntax>m.

<Usage label> main term

<Source>^Tedesco 2011^:43

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>Insieme di operazioni che consentono di contenere e proteggere gli alimenti per poterli trasportare, distribuire e mettere in vendita in condizioni ottimali.

<Source>^Tedesco 2011^:43

<Concept field>conservazione e trattamento degli alimenti

<Related words>PET, alluminio, carta e cartone, materie plastiche, vetro, ceramica.

<Type of relation>sub.

<Synonyms>packaging

<Equivalence it-cn>Tra i termini “condizionamento” e “食品包装” esiste piena identità concettuale.

<it>packaging

<Morphosyntax>m.

<Origin>loan word

<Source>^Tedesco 2011^:43

<cn>食品包装

<Morphosyntax>noun group

<Source>^钟 2010^:112

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition>采用适当的包装材料, 容器和包装技术, 把食品包裹起来, 以使食品在运输和贮藏过程中保持其价值和原有形态。

<Source>^钟 2010^:112

<Concept field>食品保鲜及加工

<Related words>纸, 塑料, 金属, 玻璃

<Type of relation>sub.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>congelamento

<Morphosyntax>m.

<Source>^Machado 2010^:129

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>Procedimento che consiste nel sottoporre l'alimento a temperature sufficientemente basse per provocare la cristallizzazione dell'acqua e la solidificazione del prodotto.

<Source>^Machado 2010^:129

<Concept field>conservazione e trattamento degli alimenti

<Related words>conservazione

<Type of relation>super.

<Related words>^refrigerazione^, surgelazione, scongelamento

<Type of relation>coord.

<Related words>congelamento lento, congelmento rapido

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “congelamento” e “冷冻” esiste piena identità concettuale.

<cn>冷冻

<Morphosyntax>noun

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:58

<Lexica>按 ^郭 2013^, ^周, 关 2005^

<Definition>将食品或原料置于冰点温度以下, 以保持冰冻状态的储存过程, 冷冻温度的范围应在-20- -1 ℃.

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:58

<Concept field>conservazione e trattamento degli alimenti

<Related words>^冷藏^, 解冻

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>conservante

<Morphosyntax>m.

<Source>^NEA2 2001^:117, ^Machado, 2010^:70

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Grammar>Il termine “conservante” deriva dal participio presente del verbo conservare.

<Definition>Sostanza che consente all’alimento di rallentare o bloccare le alterazioni provocate dai microorganismi.

<Source>^NEA2 2001^:117

<Concept field>conservazione e trattamento degli alimenti

<Related words>^additivo alimentare^

<Type of relation>super.

<Related words>acidificante, addensante, ^agente lievitante^, ^aromatizzante^, ^antiossidante^, colorante^, ^edulcorante^, ^esaltatore di sapidità^, ^emulsionante^.

<Type of relation>coord.

<Related words>acido sorbico, acido benzoico, anidride solforosa.

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “conservante” e “防腐剂” esiste piena identità concettuale.

<cn>防腐剂

<Morphosyntax>noun

<Source>^凌 2010^:9, ^曹 2012^:141

<Lexica>按^郭 2013^, ^周, 关 2005^

<Definition>为防止食物变质和腐败, 在食品加工过程中往往要添加防腐剂, 以杀灭、抑制细菌的繁衍。

<Source>^凌 2010^:9

<Concept field>食品保鲜及加工

<Related words>^食品添加剂^

<Type of relation>super.

<Related words>^着色剂^, ^甜味剂^, ^香精^, 漂白剂, ^膨松剂^, ^抗氧化剂^, ^乳化剂^.

<Type of relation>coord.

<Synonyms>抗微生物剂

<cn>抗微生物剂

<Morphosyntax>

<Source>^^曹 2012^:141^

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>contaminante

<Morphosyntax>m.

<Standardisation>Regolamento CEE 315/93

<Source>^Tedesco 2011^:6

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Grammar>Il termine “contaminante” deriva dal participio presente del verbo contaminare.

<Definition>Ogni sostanza non aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari, ma in essi presente quale residuo della produzione (compresi i trattamenti applicati alle colture e al bestiame e nella prassi della medicina veterinaria), della fabbricazione, della

trasformazione, della preparazione, del trattamento, del condizionamento, dell'imballaggio, del trasporto o dello stoccaggio di tali prodotti o in seguito alla contaminazione dovuta all'ambiente.

<Source>^Tedesco 2011^:6

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>^contaminazione fisica^, ^contaminazione biologica^, ^contaminazione chimica^, ^contaminazione crociata^, contaminazione radioattiva.

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “contaminante” e “食品污染” esiste una piena identità concettuale.

<cn>食品污染

<Morphosyntax>noun group

<Source>^首届全国食品安全知识大赛组委会 2010^:2

<Lexica>按 ^ ZDB, Huanjing kexue 1983^:333

<Definition>食品受到有害物质的侵袭，致使食品的质量安全性，营养性和感官性状发生改变的过程。

<Source>^首届全国食品安全知识大赛组委会 2010^:2

<Context>食品污染大致可分为生物性污染，化学性污染及放射性污染三大类。

<Source>^首届全国食品安全知识大赛组委会 2010^:2

<Concept field>食品安全

<Related words>^生物性污染^, ^化学性污染^, ^交叉污染^, ^物理性污染^, 放射性污染。

<Type of relation>sub.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>contaminazione biologica

<Morphosyntax>noun group, f.
<Source>^Machado 2010^:3
<Definition>Contaminazione correlata con la presenza di microrganismi indesiderati o di parassiti.
<Source>^Machado 2010 ^:3
<Concept field>sicurezza alimentare
<Related words>^contaminante^
<Type of relation>super.
<Related words>^contaminazione fisica^, ^contaminazione crociata^, ^contaminazione chimica^, contaminazione radioattiva.
<Type of relation>coord.
<Related words>^batterio ^, ^muffa ^, ^virus ^, ^parassita^.
<Type of relation>sub.
<Equivalence it-cn>Tra i termini “contaminazione biologica” e “生物性污染” esiste una piena identità concettuale.

<cn>生物性污染

<Morphosyntax>noun

<Source>^国家食品药品监督管理局，上海市食品药品监督管理局 2006^:22

<Lexica>按 ^郭 2013^, ^ZDB, Huanjing kexue 1983^:333

<Definition>由细菌、病毒、寄生虫和真菌引起的食物中毒。

<Source>^国家食品药品监督管理局，上海市食品药品监督管理局 2006^:22

<Concept field>食品安全

<Related words>^食品污染^

<Type of relation>super.

<Related words>^化学性污染^, ^交叉污染^, ^物理性污染^, 放射性污染。

<Type of relation>coord.

<Related words>^细菌^, ^真菌^, ^病毒^, ^寄生虫^。

<Type of relation>sub.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>contaminazione chimica

<Morphosyntax>noun group, f.

<Source>^Machado 2010^:6

<Definition>Contaminazione dovuta a sostanze prodotte dal metabolismo di essere viventi “estranei” all’alimento interessato o correlate con le varie attività umane.

<Source>^Machado 2010^:6

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>^contaminante^

<Type of relation>super.

<Related words>^contaminazione fisica^, ^contaminazione crociata^, ^contaminazione biologica^, contaminazione radioattiva.

<Type of relation>coord.

<Related words>^fitofarmaco^, ^additivo alimentare ^, ^sostanze tossiche naturali^.

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “contaminazione chimica” e “化学性污染” esiste piena identità concettuale.

<cn>化学性污染

<Morphosyntax>noun group

<Source>^马, 王, 付 2009^:39

<Lexica>按 ^ ZDB, Huanjing kexue 1983^:333

<Definition>食品中的有害化学成分对消费者的健康产生危害.

<Source>^马, 王, 付 2009^:39

<Concept field>食品安全

<Related words>^食品污染^

<Type of relation>super.

<Related words>^生物性污染^, ^交叉污染^, ^物理性污染^, 放射性污染。

<Type of relation>coord.

<Related words>^农药^, ^食品添加剂^, ^天然有毒的动植物食品^。

<Type of relation>sub.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>contaminazione crociata

<Morphosyntax>noun group, f.

<Source>^Machado 2010^:23

<Definition>Trasferimento dei microrganismi da un alimenti all'altro mediante il contatto diretto, tramite gli attrezzi o mediante le mani dell'operatore.

<Source>^Machado 2010^:23

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>^contaminante^

<Type of relation>super.

<Related words>^contaminazione fisica^, ^contaminazione crociata^, ^contaminazione biologica^, contaminazione radioattiva.

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “contaminazione crociata” e “交叉污染” esiste piena identità concettuale.

<cn>交叉污染

<Morphosyntax>noun group

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:58

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition>通过生的食品、食品加工者、食品加工环境或工具把生物、化学的污

染物转移到食品的过程。

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:58

<Concept field>食品安全

<Related words>^食品污染^

<Type of relation>super.

<Related words>^生物性污染^, ^交叉污染^, ^物理性污染^, 放射性污染。

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>contaminazione fisica

<Morphosyntax>noun group, f.

<Source>^Machado 2010^:6

<Definition>Presenza negli alimenti di corpi estranei visibili a occhio nudo.

<Source>^Tedesco 2011^:8

<Context>Le contaminazioni radioattive rientrano nella categoria delle contaminazioni fisiche.

<Source>^Machado 2010^:6

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>^contaminante^

<Type of relation>super.

<Related words>^contaminazione chimica^, ^contaminazione crociata^, ^contaminazione biologica^, contaminazione radioattiva.

<Type of relation>coord.

<Related words>vetro, legno, metallo, pietre, plastica, ossa.

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “contaminazione fisica” e “物理性污染” esiste piena identità concettuale.

<cn>物理性污染

<Morphosyntax>noun

<Source>^凌 2011^:5

<Definition>食品的物理性污染主要来源于复杂的多种非化学性的杂物。

<Source>^凌 2011^:5

<Context>虽然有的污染可能并不威胁消费者的健康，但是严重影响了食品应有的感官性状及营养价值，食品质量得不到保证。

<Source>^凌 2011^:5

<Concept field>食品安全

<Concept field>食品安全

<Related words>^食品污染^

<Type of relation>super.

<Related words>^生物性污染^, ^交叉污染^, ^化学性污染^, 放射性污染。

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>contraffazione

<Morphosyntax>f.

<Source>^Machado 2010^:163

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>Vendita di un prodotto del tutto diverso da quello dichiarato.

<Source>^Machado 2010^ : 163

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>frode alimentare, frode commerciale, frode sanitaria

<Type of relation>super.

<Related words> ^adulterazione ^, ^alterazione^, ^sostituzione^.

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “contraffazione” e “食品伪造” esiste piena identità concettuale.

<cn>食品伪造

<Morphosyntax>noun group

<Source>^钟 2010^:196

<Definition>人为地用若干种物质经加工仿造，充当某种食品销售的违法行为。

<Source>^钟 2010^:196

<Concept field>食品安全

<Related words>食品掺伪

<Type of relation>super.

<Related words>^腐败变质^, ^食品掺假^, ^食品掺杂^。

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>data di scadenza

<Morphosyntax>noun group, f.

<Source>^NEA2 2001^:107

<Definition>Data entro la quale il prodotto alimentare va consumato.

<Source>^ NEA2 2001^:107

<Context>La normativa indica che gli alimenti debbono riportare la data di scadenza quando sono molto deperibili dal punto di vista microbiologico.

<Source>^NEA2 2001^:107

<Concept field>conservazione e trattamento degli alimenti

<Related words>^etichettatura^

<Type of relation>super.

<Related words>^termine minimo di conservazione^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “data di scadenza” e “保存期” esiste piena identità concettuale.

<cn>保存期

<Morphosyntax>noun group

<Source>^国家食品药品监督管理局，上海市食品药品监督管理局 2006^:32

<Lexica>按 ^周，关 2005^

<Definition>在标签上所规定日期的条件下食品可以使用的最终日期，超过此期限，产品质量可能发生变化，不再适于销售。

<Source>^国家食品药品监督管理局，上海市食品药品监督管理局 2006^:32

<Concept field>食品保鲜及加工

<Related words>^标签^

<Type of relation>super.

<Related words>^保质期^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>Denominazione d’origine protetta

<Morphosyntax>noun group, f.

<Regional label>Europe

<Source>^Machado 2010^:166

<Definition>Riconoscimento assegnato ai prodotti agricoli e alimentari le cui fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione vengono realizzate in un’ area geografica circoscritta e nel rispetto di un disciplinare di produzione.

<Source>^Machado 2010^:166

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>^indicazione geografica protetta^, ^specialità tradizionale garantita^

<Type of relation>coord.

<Synonyms>DOP

<Equivalence it-cn>Tra i termini “denominazione d'origine protetta” e “原产地域产品标志” esiste piena identità concettuale.

<en>DOP

<Morphosyntax>noun

<Category>acronym

<Source>^Machado 2010^166

<Variant of>denominazione d'origine protetta

<cn>原产地域产品标志

<Morphosyntax>noun group

<Regional label>China

<Source>^凌 2011^:78

<Definition>凡是国家公告保护的原产地域产品，在保护地域范围内生产企业，经国家质检总局审核并注册登记后，可以将该标志印制在产品的说明书和包装上，以此区别同类型但品质不同的非原产地域产品。

<Source>^凌 2011^:78

<Concept field>食品安全

<Related words>标志

<Type of relation>super.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>detersione

<Morphosyntax>f.

<Source>^Tedesco 2011^:164

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>Operazione che consente di eliminare lo sporco visibile dalle superfici e dalle attrezzature mediante un'azione meccanica unita all'impiego di detersivi e calore.

<Source>^Tedesco 2011^:164

<Context>La detersione consente di abbassare notevolmente il numero di microrganismi presenti.

<Source>^Tedesco 2011^:164

<Concept field>igiene generale

<Related words>sanificazione

<Type of relation>super.

<Related words>^disinfezione^

<Type of relation>coord.

<Related words>^detergente^

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “detersione” e “清洗” esiste un'identità concettuale relativa, questo perché il termine cinese “清洗” non indica l'uso di detersivi.

<cn>清洗

<Morphosyntax>noun

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013 ^:58

<Lexica>按 ^郭 2013^

<Definition>利用清水清除原料夹带的杂质和原料、工具表面的污物所采取的操作过程.

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013 ^:58

<Concept field>卫生学

<Related words>^消毒^

<Type of relation>coord.

<Related words>洗涤剂

<Type of relation>sub.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>diclorodifeniltricloroetano

<Morphosyntax>m.

<Usage label>uncommon

<Source>^Tedesco 2011^:16

<Lexica>Attestato in ^Larousse 1959^

<Definition>Un insetticida estremamente efficace nella lotta agli insetti, ha una struttura stabile che permane nell'ambiente per anni e attraverso la catena alimentare può arrivare all'uomo, sul quale ha un effetto tossico.

<Source>^Tedesco 2011^:16

<Concept field>chimica agraria

<Related words>^contaminazione chimica^, ^fitofarmaco^

<Type of relation>super.

<Related words>fungicida, pesticida, diserbante

<Type of relation>coord.

<Synonyms>La forma estesa “diclorodifeniltricloroetano” non viene usata spesso.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “diclorodifeniltricloroetano” e “DDT” esiste piena identità concettuale.

<it>DDT

<Morphosyntax>noun

<Category> acronym

<Usage label>main term

<Source>^Tedesco 2011^:16

<Variant of>diclorodifeniltricloroetano

<cn>双对氯苯基三氯乙烷

<Morphosyntax>noun

<Usage label>uncommon

<Source>^曹 2012^:101, ^钟 2010^:61

<Lexica>按 ^郭 2013^ 在“滴滴涕”的词。

<Definition>有机氯农药是用于防治植物病，虫害的组成成分中含有有机氯元素的有机化合物。它具有广谱、高效、残效期长等特点。

<Source>^曹 2012^:101

<Context>其具有广谱、高效、残效期长等特点。

<Source>^曹 2012^:101

<Concept field>农业化学

<Related words>^化学污染^, ^农药^

<Type of relation>super.

<Related words>六六六, 杀虫剂, 杀螨剂, 杀真菌剂, 杀细菌剂, 杀线虫剂, 杀鼠剂, 除草剂.

<Type of relation>coord.

<Synonyms>双对氯苯基三氯乙烷, 滴滴涕

<cn>DDT

<Morphosyntax> noun

<Category>acronym

<Usage label> main term

<Source>^曹 2012^:101

<Variant of>双对氯苯基三氯乙烷

<cn>滴滴涕

<Morphosyntax>noun

<Category> acronym

<Origin> loan translation

<Source>国家食品药品监督管理局，上海市食品药品监督管理局 2006^:24

<Variant of>DDT

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>diossina

<Morphosyntax>f.

<Source>^Machado 2010^:8

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>Una classe di composti organici eterociclici la cui struttura base consta di un anello con quattro atomi di carbonio e due di ossigeno.

<Source>^Machado 2010^:8

<Context 1>Le diossine sono generate nei processi di fabbricazione di alcuni composti chimici e nei processi di combustione o di incenerimento.

<Source>^Machado 2010^:8

<Context 2>Le diossine possono persistere molto a lungo nell'ambiente e arrivare all'uomo anche attraverso la catena alimentare. Sono estremamente tossiche hanno un'azione cancerogena, provocano malattie della pelle e del fegato e alterano la funzionalità del sistema immunitario e di quello ormonale.

<Source>^Tedesco 2011^:13

<Concept field>contaminazione chimica degli alimenti

<Related words>^contaminazione chimica^

<Type of relation>super.

<Related words>^PBC^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “diossina” e “二恶英” esiste piena identità concettuale.

<cn>二恶英

<Morphosyntax>noun

<Source>^钟 2010^:6

<Lexica>按 ^郭 2013^

<Definition>指多氯代二苯并-对二噁英和多氯代二苯并呋喃类似物的总称。

<Source>^钟 2010^:57

<Context>其具有极强的致癌性、免疫毒性和生殖毒性 等多种毒性作用。

<Source>^钟 2010^:57

<Concept field>食品化学性污染

<Related words>^化学性污染^

<Type of relation>super.

<Related words>^多氯联苯^, 多环芳烃, 丙烯酰胺.

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>disidratazione

<Morphosyntax>f.

<Source>^Machado 2010^:132

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>Una riduzione del contenuto di acqua libera all'interno degli alimenti, in modo che la crescita microbica e l'attività enzimatica vengono rallentate o bloccate.

<Source>^Machado 2010^:132

<Concept field>conservazione e trattamento degli alimenti

<Related words>^conservazione^

<Type of relation>super.

<Related words>^pastorizzazione^, ^congelamento^, ^refrigerazione^

<Type of relation>coord.

<Related words>concentrazione, essiccazione, liofilizzazione.

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “disidratazione” e “脱水干燥法” esiste piena identità concettuale.

<cn>脱水干燥法

<Morphosyntax>noun group

<Source>^曹 2012^:19

<Definition>将食品中水分含量降至一定程度一下，使微生物不能生长，酶的活性受到限制，从而防止食品的腐败变质，达到保藏的目的.

<Source>^曹 2012^:19

<Concept field>食品保鲜及加工

<Related words>^加热杀菌法^，低温保藏法

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>disinfezione

<Morphosyntax>f.

<Source>^Tedesco 2011^:162, ^ NEA1 2001^:35

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^, ^Larousse 1959^

<Definition>Operazione che viene effettuata allo scopo di distruggere tutti i microrganismi patogeni, anche se contemporaneamente non si distruggono tutte le spore, attraverso l'uso di prodotti specifici.

<Source>^NEA1 2001^:35

<Concept field>igiene generale

<Related words>sanificazione

<Type of relation>super.

<Related words>^detersione^

<Type of relation>coord.

<Related words>^disinfettante^

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “disinfezione” e “消毒” esiste piena identità concettuale.

<cn>消毒

<Morphosyntax>noun

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013 ^:143

<Lexica>按^郭 2013^, ^周, 关 2005^

<Definition>用物理或化学方法破坏、钝化或除去有害微生物的操作, 消毒不能完全杀死细菌芽孢.

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013 ^:58

<Concept field>卫生学

<Related words>^清洗^

<Type of relation>coord.

<Related words>消毒剂

<Type of relation>sub.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>dose giornaliera ammessa

<Morphosyntax>noun group, f.

<Source>^Machado 2010^:59

<Definition>Quantità di una sostanza che può venire assunta quotidianamente, per l'intera vita di un uomo, senza che ne derivi un danno all'organismo.

<Source>^Machado 2010^:59

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>dose infettante, dose-dipendente.

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “dose giornaliera ammessa” e “每日允许摄入量” esiste piena identità concettuale.

<cn>每日允许摄入量

<Morphosyntax>noun

<Usage label> main term

<Source>^曹 2012^:101, ^刁 2008^:82

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition>在一生中, 对消费者健康没有可感知危险的日摄入量。

<Source>^刁 2008^:82

<Concept field>食品安全

<Related words>剂量, 剂量-效应关系, 剂量-反应关系

<Type of relation>coord.

<Synonyms>ADI

<cn>ADI

<Morphosyntax>m.

<Category>initials

<Origin>loan word

<Source>^曹 2012^:101

<Variant of>Acceptable Daily Intake

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>edulcorante

<Morphosyntax>m.

<Usage label> main term

<Source>^Machado 2010^:65

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Grammar>Il termine “edulcorante” deriva dal participio presente del verbo edulcorare.

<Definition>Sostanza dal gusto dolce, di origine naturale o derivate da sintesi, utilizzata in sostituzione dello zucchero comune.

<Source>^Machado 2010^:65

<Concept field>conservazione e trattamento degli alimenti

<Related words>^additivo alimentare^

<Type of relation>super.

<Related words>^colorante^, ^aromatizzante^, ^agente lievitante^, ^esaltatore di sapidità^, ^emulsionante^, ^conservante^, antiossidante, acidificante, emulsionante, addensante.

<Type of relation>coord.

<Related words>dolcificante calorico, edulcorante intensivo.

<Type of relation>sub.

<Synonyms>dolcificante

<Equivalence it-cn>Tra i termini “edulcorante” e “甜味剂” esiste piena identità concettuale.

<it>dolcificante

<Morphosyntax>m.

<Source>^Machado 2010^:65

<cn>甜味剂

<Morphosyntax>noun

<Source>^国家食品药品监督管理局, 上海市食品药品监督管理局 2006^:27

<Lexica>按^郭沫若 2013^, ^周, 关 2005^

<Definition>甜味剂能增加食品甜味的添加剂, 有蔗糖、葡萄糖和果糖等, 一般按规定使用, 增加食品的甜味, 不会引起安全问题.

<Source>^国家食品药品监督管理局，上海市食品药品监督管理局 2006^:27

<Concept field>食品保鲜及加工

<Related words>^食品添加剂^

<Type of relation>super.

<Related words>^着色剂^, ^香精^, 漂白剂, ^防腐剂^, ^抗氧化剂^, ^乳化剂^, ^增加剂^。

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>emulsionante

<Morphosyntax>m.

<Source>^Machado, 2010^:70

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Grammar>Il termine “emulsionante” deriva dal participio presente del verbo emulsionare.

<Definition>Questo additivo rende possibile la formazione o il mantenimento di una miscela omogenea di due o più fasi immiscibili, come l’olio e acqua, in un prodotto alimentare.

<Source>^Machado, 2010^:70

<Concept field>conservazione e trattamento degli alimenti

<Related words>^additivo alimentare^

<Type of relation>super.

<Related words>acidificante, addensante, ^agente lievitante^, ^aromatizzante^, ^antiossidante^, colorante^, ^conservante^, ^edulcorante^, ^esaltatore di sapidità^.

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “emulsionante” e “乳化剂” esiste piena identità concettuale.

<cn>乳化剂

<Morphosyntax>noun

<Source>^凌 2011^:14

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition>食品加工工艺中使互不相溶的两相如水和油形成均匀分散体或乳化体的物质。

<Source>^凌 2011^:14

<Concept field>食品保鲜及加工

<Related words>^食品添加剂^

<Type of relation>super.

<Related words>^防腐剂^, ^着色剂^, ^甜味剂^, ^香精^, ^漂白剂^, ^膨松剂^, ^抗氧化剂^, ^增加剂^.

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it> Encefalopatia spongiforme bovina

<Morphosyntax>noun group

<Usage label> main term

<Source>^Machado 2010^:25

<Definition>Gli animali colpiti presentano perdita nella coordinazione muscolare, tremori e irritabilità

<Source>^Machado 2010^:25

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>^contaminazione biologica^, ^prione^

<Type of relation>super.

<Synonyms>Questa malattia è anche nota come sindrome della “mucca pazza”. Viene

usata anche la sigla BSE.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “Encefalopatia spongiforme bovina” e “牛海绵状脑病” esiste piena identità concettuale.

<it>sindrome della “mucca pazza”

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>common

<Style label>informal

<Source>^Machado 2010^:25

<en>BSE

<Morphosyntax> noun

<Origin>loan word

<Category>initials

<Source>^Machado 2010^:25

<Variant of> bovine spongiform encephalopathy

<cn>牛海绵状脑病

<Morphosyntax>noun

<Source>^凌 2011^:29

<Definition>一种发生在牛身上的进行性中枢神经系统病变.

<Source>^凌 2011^:29

<Context>病牛脑组织呈海绵状病变，并出现步态不稳、平衡失调、搔痒、烦躁不安等症状，通常在 14-90 天内死亡。

<Source>^凌 2011^:30

<Concept field>食品生物性污染

<Related words>^朊病毒^, ^生物性污染^

<Type of relation>super.

<Synonyms> 其具有“疯牛病”的名称。

<cn>“疯牛病”

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common

<Style label>informal

<Source>^凌 2011^:29

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>Epatite A

<Morphosyntax>f.

<Source>^Tedesco 2011^:128

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>Un’infezione virale acuta del fegato ed è tra le più gravi malattie trasmesse dagli alimenti. Il virus si moltiplica nell’intestino e successivamente si diffonde all’intero organismo e raggiunge il fegato, dove provoca infiammazione e danni più o meno gravi.

<Source>^Tedesco 2011^:128

<Context> Il virus si caratterizza per la resistenza al calore e alle basse temperature e per la capacità di sopravvivere a lungo nell’ambiente; è inattivato dalla cottura a temperature elevate.

<Source>^Tedesco 2011^:128

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>^contaminazione biologica^, ^virus^

<Type of relation>super.

<Related words>gastroenteritis virali

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “Epatite A” e “甲肝病毒” esiste piena identità concettuale.

<cn>甲肝病毒

<Morphosyntax>noun

<Source>^凌 2011^:29

<Definition>甲肝病毒侵入人体后，先在肠黏膜和局部淋巴结增殖，继而进入血流，形成病毒血症，最终侵入肝脏，在肝细胞内增殖，引起肝组织损害。

<Source>^凌 2011^:29

<Concept field>食品生物性污染

<Related words>^生物性污染^， ^病毒^

<Type of relation>super.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>esaltatore di sapidità

<Morphosyntax>m.

<Source>^Machado, 2010^:65

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^ all'interno del vocabolo "esaltatore".

<Definition>Una sostanza priva di sapore ma che accentua quello del prodotto a cui è addizionato

<Source>^Machado, 2010^:65

<Concept field>conservazione e trattamento degli alimenti

<Related words>^additivo alimentare^

<Type of relation>super.

<Related words>acidificante, addensante, ^agente lievitante^, ^aromatizzante^, ^antiossidante^, colorante^, ^conservante^, ^edulcorante^, ^emulsionante^.

<Type of relation>coord.

<Related words>acido glutammico, glutammato monosodico

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “esaltatore di sapidità” e “增加剂” esiste piena identità concettuale.

<cn>增加剂

<Morphosyntax>noun

<Source>^凌 2011^:13

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition>能补充、增强、改进食品中的原有口味或滋味的物质。

<Source>^凌 2011^:13

<Concept field>食品保鲜及加工

<Related words>^食品添加剂^

<Type of relation>super.

<Related words>^防腐剂^, ^着色剂^, ^甜味剂^, ^香精^, ^漂白剂^, ^膨松剂^, ^抗氧化剂^, ^乳化剂^.

<Type of relation>coord.

<Synonyms>增加剂又被称为“风味增强剂、鲜味剂、品味剂”。

<it>风味增强剂

<Morphosyntax>noun

<Source>^凌 2011^:13

<it>鲜味剂

<Morphosyntax>noun

<Source>^凌 2011^:13

<it>品味剂

<Morphosyntax>noun

<Source>^凌 2011^:13

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>escherichia coli

<Morphosyntax>m.

<Source>^Tedesco 2011^:119

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^ all'interno del vocabolo "Escherichia".

<Definition>Batterio normalmente presente nella microflora intestinale dell'uomo e di altri animali.

<Source>^Tedesco 2011^:119

<Context>In genere questi batteri non causano malattia, anzi concorrono a impedire lo sviluppo nell'intestino di microrganismi patogeni e sintetizzano vitamine utili per l'organismo. Esistono tuttavia alcuni ceppi patogeni, produttori di potenti tossine, che producono gravi patologie che vanno dalla diarrea acquosa, alla colite emorragica, alla sindrome emolitico-uremica, con gravi complicanze renali e neurologiche.

<Source>^Tedesco 2011^:119

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>^MTA^

<Type of relation>super.

<Related words>^campylobacter jejuni^, ^salmonella^, ^shigella^, ^bacillus cereus^, ^listeria monocytogenes^, ^clostridium botulinum^, ^clostridium perfringens^, ^staphylococcus aureus^, ^vibrio parahaemolyticus^.

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini "Escherichia coli" e "致病性大肠杆菌" esiste piena identità concettuale.

<cn>致病性大肠杆菌

<Morphosyntax>noun

<Source>^凌 2011 ^:27, ^钟 2010^:31

<Definition>革兰染色阴性、具运动性、不形成芽孢的真杆菌，属兼性厌氧细菌。

<Source>^钟 2010^:31

<Context>大肠杆菌是肠道的正常菌群，正常情况下对机体是有利的，当机体抵抗力下降或当大肠杆菌侵入肠外组织或器官时，它又是条件致病菌，可引起肠外感染。

<Source>^凌 2011 ^:27,

<Concept field>食品生物性的污染

<Related words>食源性疾病

<Type of relation>super.

<Related words>^金黄色葡萄球菌^, ^肉毒梭菌^, ^空肠弯曲菌^, ^蜡样芽胞杆菌^, ^李斯特氏菌^, ^沙门氏菌^, ^志贺氏菌^, ^产气荚膜梭菌^

<Type of relation>coord.

<Synonyms>致病性大肠埃希菌

<it>致病性大肠埃希菌

<Morphosyntax>noun

<Source>^钟 2010^:31

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>etichettatura

<Morphosyntax>f.

<Source>^Tedesco 2011^:37

<Lexica> Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>L'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo.

<Source>^Tedesco 2011^:37

<Concept field>conservazione e trattamento degli alimenti

<Related words>denominazione di vendita, ingredienti, ^termine minimo di conservazione^, ^data di scadenza^, marchio, luogo d'origine, codice a barre.

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “etichettatura” e “标签” esiste piena identità concettuale.

<cn>标签

<Morphosyntax>noun

<Source>^首届全国食品安全知识大赛组委会 2010^:6

<Lexica>按 ^郭 2013^, ^周, 关 2005^

<Definition>在食品包装容器上或附于食品包装容器上的一切附签、吊牌、文字、图形、符号说明物。

<Source>^首届全国食品安全知识大赛组委会 2010^:6

<Concept field>食品保鲜及加工

<Related words>附签、吊牌、文字、图形、符号。

<Type of relation>sub.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>fitofarmaco

<Morphosyntax>m.

<Usage label> main term

<Source>^Machado 2010^:8

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>Ogni agente chimico utilizzato nella lotta antiparassitaria allo scopo di aumentare la resa nella produzione vegetale.

<Source>^Machado 2010^:8

<Context> Alcuni di questi composti sono completamente sintetici, mentre altri derivano

da sostanze chimiche presenti in natura, potenziate o modificate dall'uomo.

<Source>^Machado 2010^:8

<Concept field>chimica agraria

<Related words>fungicida, insetticida, acaricida, molluschicida, nematocida, rodenticida, erbicida, DDT.

<Type of relation>sub.

<Synonyms>pesticida, fitosanitario, antiparassitario.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “fitofarmaco” e “农药” esiste piena identità concettuale.

<it>pesticida

<Morphosyntax>m.

<Usage label>common

<Source>^Machado 2010^:8

<it>fitosanitario

<Morphosyntax>m.

<Source>^Machado 2010^:8

<it>antiparassitario

<Morphosyntax>m.

<Source>^Machado 2010^:8

<cn>农药

<Morphosyntax>noun

<Source>国家食品药品监督管理局，上海市食品药品监督管理局 2006^:24

<Lexica>按^郭 2013^, ^周, 关 2005^

<Definition>农药主要用于预防、消灭或者控制危险农作物的病、虫、草和其他有害生物，以及调节植物生长。

<Source>国家食品药品监督管理局，上海市食品药品监督管理局 2006^:24

<Context>它是化学合成，或者是提取来源于天然物质的混合物及制剂。

<Source>国家食品药品监督管理局，上海市食品药品监督管理局 2006^:24

<Concept field>农业化学

<Related words>六六六，^滴滴涕^，杀虫剂，杀螨剂，杀真菌剂，杀细菌剂，杀线虫剂，杀鼠剂，除草剂.

<Type of relation>sub.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>fungo microscopico

<Morphosyntax>m.

<Source>^Machado 2010^:40

<Lexica> Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>Organismi eterotrofi, cio è privi di clorofilla e quindi incapaci di compiere la fotosintesi. Essi sono perlopiù organismi saprofiti e in qualche caso parassiti.

<Source>^Machado 2010^:40

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>^contaminazione biologica^

<Type of relation>super.

<Related words>^batterio^, ^virus^, ^parassita^

<Type of relation>coord.

<Related words>^lievito^, ^muffa^

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “fungo microscopico” e “真菌” esiste piena identità concettuale.

<cn>真菌

<Morphosyntax>noun

<Source>^钟 2010^:45

<Lexica>按 ^郭 2013^, ^周, 关 2005^

<Definition>广泛分布于自然界, 种类繁多, 数量庞大, 与人类关系十分密切, 有许多真菌对人类有益, 而有些真菌对人类有害。

<Source>^钟 2010^:45

<Concept field>食品生物性污染

<Related words>^生物性污染^

<Type of relation>super.

<Related words>^细菌^, ^病毒^, ^寄生虫^

<Type of relation>coord.

<Related words>^酵母^, ^霉菌^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>igiene

<Morphosyntax>f.,sing.

<Source>^Machado 2010^:100

<Lexica> Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>L'insieme delle misure necessarie a garantire la sicurezza e l'integrità dei prodotti durante tutte le fasi successive alla produzione primaria.

<Source>^Machado 2010^:100

<Concept field>igiene generale

<Related words>^sanificazione^, ^detersione^, ^disinfezione^

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “igiene” e “食品卫生” esiste piena identità concettuale.

<cn>食品卫生

<Morphosyntax>noun group

<Source>^国家食品药品监督管理局，上海市食品药品监督管理局 2006^:1

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition>为确保食品安全性和适用性在食物链的所有阶段必须采取的一切条件和措施。

<Source>^国家食品药品监督管理局，上海市食品药品监督管理局 2006^:1

<Concept field>卫生学

<Related words>^清洗^, ^消毒^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>impresa alimentare

<Morphosyntax>noun group, f.

<Source>^Tedesco 2011^:4

<Grammar>Il termine “impresa” è la forma sostantivata del participio presente del verbo imprendere.

<Definition>Ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

<Source>^Tedesco 2011^:4

<Concept field>diritto amministrativo

<Related words>filiera

<Type of relation>super.

<Related words>ristorante, mensa, operatore del settore alimentare

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “impresa alimentare” e “餐饮业” esiste un’ identità relativa, in quanto l’impresa alimentare è un termine più generale, che comprende “餐饮

业”.

<cn>餐饮业

<Morphosyntax>noun

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:56

<Lexica>按 ^郭 2013^, ^周, 关 2005^

<Definition>利用餐饮设备、固定场所和餐饮原料; 从事饮食烹饪加工, 为顾客提供社会生活服务产品的生产经营性服务行业。

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:56

<Concept field>行政法

<Related words>餐馆, 小吃店, 快餐店, 食堂

<Type of relation>sub.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>irradiazione

<Morphosyntax>f.

<Usage label> main term

<Source>^Machado 2010^:136

<Lexica> Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>Processo di conservazione che consiste nell'esposizione degli alimenti alle radiazioni ionizzati.

<Source>^Machado 2010^:136

<Context>Le radiazioni ionizzati possiedono un'energia sufficiente per rompere i legami chimici delle sostanze organiche e in particolare delle macromolecole del DNA. Ciò determina il danneggiamento del materiale genetico delle cellule, e di conseguenza, queste perdono la capacità di moltiplicarsi.

<Source>^Machado 2010^:136

<Concept field>conservazione e trattamento degli alimenti

<Related words>radiazioni ionizzati, raggi gamma, raggi X

<Type of relation>sub.

<Synonyms>irraggiamento

<Equivalence it-cn>Tra i termini “irradiazione” e “辐照加工技术” esiste piena identità concettuale.

<it>irraggiamento

<Morphosyntax>m.

<Source>^Machado 2010^:136

<cn>辐照加工技术

<Morphosyntax>noun group

<Source>^钟 2010^:129

<Definition>以原子能射线作为能量对食品原料或食品进行辐照杀菌、杀虫、抑制发芽、延迟后熟等处理，使其在一定贮藏条件下能保持食品品质的一种物理性的加工方法。

<Source>^钟 2010^:129

<Concept field>食品保鲜及加工

<Related words>射线

<Type of relation>sub.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>istamina

<Morphosyntax>f.

<Source>^Tedesco 2011^:93, ^Machado 2010^:5

<Lexica> Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>Sostanza che si forma nel tessuto muscolare dei pesci per degradazione dell'istidina.

<Source>^Tedesco 2011^:93

<Context 1>Quantità eccessive possono provocare intossicazioni anche gravi.

<Source>^Tedesco 2011^:93

<Context 2>L'istamina è responsabile di risposte infiammatorie e reazioni allergiche.

<Source>^Machado 2010^ :163

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>ammine biogene, ^sostanze tossiche naturali^

<Type of relation>super.

<Related words>tiramina

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “istamina” e “组胺” esiste piena identità concettuale.

<cn>组胺

<Morphosyntax>noun

<Source>^钟 2010^:105

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition>青皮红肉鱼类肌肉中组胺酸含量较高，当受到富含组胺酸脱羧酶的细菌污染，并在适宜的环境条件下，组胺酸即被组胺酸脱羧酶脱去羧基而产生组胺，当组胺积蓄到一定量时，食后便有中毒危害。

<Source>^钟 2010^:105

<Concept field>食品安全

<Related words>^天然有毒的动植物食品^

<Type of relation>super.

<Related words>河豚毒素，蛤类毒素

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti
<Subfield>food safety / sicurezza alimentare
<it>lievito
<Morphosyntax>m.
<Source>^Tedesco 2011^:25, ^Machado 2010^:40
<Lexica> Attestato in ^Zingarelli 2004^
<Definition>Un fungo microscopico costituito da una sola cellula di forma tondeggiante, ovale oppure allungata, di dimensioni maggiori rispetto ai batteri.
<Source>^Tedesco 2011^:25
<Context>I lieviti sono ampiamente diffusi in natura, si trovano nel terreno e sulle superfici delle piante. Alcuni lieviti vengono coltivati e utilizzati a livello industriale per la produzione del pane e delle bevande alcoliche.
<Source>^Machado 2010^:40
<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti
<Related words>^fungo microscopico^
<Type of relation>super.
<Related words>^muffa ^
<Type of relation>coord.
<Equivalence it-cn>Tra i termini “lievito” e “酵母” esiste piena identità concettuale.

<cn>酵母
<Morphosyntax>noun
<Source>^曹 2012^:10
<Lexica>按 ^郭 2013^, ^周, 关 2005^
<Definition>某些酵母对渗透压有相当高的耐受性, 能在水分极少的环境中生长。
<Source>^曹 2012^:10
<Concept field>食品生物性污染
<Related words>^真菌^
<Type of relation>super.

<Related words>^霉菌^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>limite critico

<Morphosyntax>noun group, m.

<Source>^Machado 2010^:161

<Definition>Rappresenta il valore che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità per la sicurezza di un prodotto; esso individua l'intervallo di valori all'interno dei quali la produzione avviene nel rispetto dei parametri di sicurezza e la salubrità dell'alimento è garantita.

<Source>^Machado 2010^:161

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>^HACCP^

<Type of relation>super.

<Related words>^punto di controllo critico^, ^azione correttiva^.

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini "limite critico" e "关键控制限值" esiste piena identità concettuale.

<cn>关键控制限值

<Morphosyntax>noun group

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:204

<Definition>在CCP点上的, 控制生物、化学或物理参数的最大或最小值, 用于防止。消除食品安全危害或将其降低到可以接受的水平.

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:204

<Concept field>食品安全

<Related words>^HACCP^

<Type of relation>super.

<Related words>^纠偏行动^, ^关键控制点^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>Listeria monocytogenes

<Morphosyntax>f.

<Source>^Tedesco 2011^:121, ^Machado 2010^:39

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>Batterio corto bacillo, gram-positivo, mobile, asporigeno.

<Source>^Machado 2010^:39

<Context 1>Un batterio molto diffuso nell'ambiente, si trova nel terreno, nelle feci di numerosi animali, nei liquami utilizzati per la concimazione, nelle acque di fiume e di solco, nei foraggi e nei vegetali e pu 0 facilmente contaminare gli alimenti crudi.

<Source>^Tedesco 2011^:121

<Context 2>Questo batterio causa l'infezione della listeriosi.

<Source>^Machado 2010^:39

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>^MTA^, listeriosi

<Type of relation>super.

<Related words>^campylobacter jejuni^, ^salmonella^, ^shigella^, ^escherichia coli^, ^bacillus cereus^, ^clostridium botulinum^, ^clostridium perfringens^, ^staphylococcus aureus^, ^vibrio parahaemolyticus^.

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini "Listeria monocytogenes" e "李斯特氏菌" esiste piena identit à concettuale.

<cn>李斯特氏菌

<Morphosyntax>noun

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:226, ^钟 2010^:35

<Lexica>按 ^ZDB, Shengwuxue II 1991^:855

<Definition>革兰阴性、兼性厌氧的、无孢子, 有运动性的小杆菌。

<Source>^钟 2010^:35

<Context>李斯特氏菌广泛分布在土壤、污水、动物粪便、蔬菜、青饲料及其他多种食品中, 部分正常人体内也可带有此菌.

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:227

<Concept field>食品生物性的污染

<Related words>食源性疾病

<Type of relation>super.

<Related words>^金黄色葡萄球菌^, ^肉毒梭菌^, ^空肠弯曲菌^, ^致病性大肠杆菌^, ^蜡样芽胞杆菌^, ^沙门氏菌^, ^志贺氏菌^, ^产气荚膜梭菌^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>malattie trasmesse dagli alimenti

<Morphosyntax>verbal group

<Source>^Tedesco 2011^:109

<Definition>Patologie di natura infettiva o tossica, derivanti dall'ingestione di alimenti o acqua contaminanti.

<Source>^Tedesco 2011^:109

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>infezione, intossicazione, tossinfezione, ^parassitosi^, salmonellosi, shigellosi, listeriosi, botulismo.

<Type of relation>sub.

<Synonyms> Viene riconosciuta anche la sigla “MTA”.

<Equivalence it-cn> Tra il sintagma “malattie trasmesse dagli alimenti” e il termine “食源性疾病” esiste piena identità concettuale.

<it>MTA

<Morphosyntax>noun

<Category>initials

<Usage label>main term

<Source>^Tedesco 2011^:109

<Variant of>malattie trasmesse dagli alimenti

<cn>食源性疾病

<Morphosyntax>noun group

<Standardisation>WHO

<Source>^首届全国食品安全知识大赛组委会 2010^:6

<Definition>通过摄食而进入人体有毒有害物质(包括生物性病原体) 等致病因子所造成的疾病。

<Source>^首届全国食品安全知识大赛组委会 2010^:6

<Concept field>食品安全

<Related words>沙门氏菌，葡萄球菌，变形杆菌，肉毒梭菌，李斯特氏菌.

<Type of relation>sub.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>micotossina

<Morphosyntax>f.

<Source>^Machado 2010^:6, ^Tedesco 2011^:19

<Lexica> Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>Sostanze tossiche naturali prodotte da alcune muffe.

<Source>^Machado 2010^:6

<Context>Alcune micotossine possiedono elevata azione tossica per l'uomo, per altre sono stati accertati anche effetti mutageni e cancerogeni.

<Source>^Tedesco 2011^:19

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>^muffe^, fungo microscopico

<Type of relation>super.

<Related words>^aflatossine^, ocratossine, zearalone

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “micotossina” e “真菌毒素” esiste piena identità concettuale.

<cn>真菌毒素

<Morphosyntax>noun

<Source>^钟 2010^:45

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition>真菌产生的次级代谢产物, 其中麦角中毒是发现最早的真菌中毒症。

<Source>^钟 2010^:45

<Concept field>食品生物性污染

<Related words>^真菌^, ^霉菌^

<Type of relation>super.

<Related words>^黄曲霉毒素^, 赭曲霉毒素, 橘霉素, 展青毒素

<Type of relation>sub.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>monitoraggio

<Morphosyntax>m.

<Source>^Machado 2010^:161

<Lexica> Attestato in ^Zingarelli 2004

<Definition>La sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni di un parametro al fine di garantire che un CCP sia sotto controllo.

<Source>^Machado 2010^:161

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>^HACCP^

<Type of relation>super.

<Related words>^azione correttiva^, ^limite critico^, ^punto di controllo critico^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “monitoraggio” e “ 监控 ” esiste piena identità concettuale.

<cn>监控

<Morphosyntax>noun

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:206

<Lexica>按 ^郭 2013^

<Definition>定期的测试和/或观察、报告每一个CCP点的发现情况第一系的活动.

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:206

<Concept field>食品安全

<Related words>^HACCP^

<Type of relation> super.

<Related words>^纠偏行动^, ^关键控制限值 ^, ^关键控制点^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>muffa

<Morphosyntax>f.

<Source>^Machado 2010^:41, ^Tedesco 2011^:24

<Lexica> Attestato in ^Zingarelli^

<Definition>Un fungo microscopico pluricellulare costituito da un intreccio di filamenti.

<Source>^Tedesco 2011^:24

<Context>Le muffe sono organismi strettamente aerobici che si sviluppano sulla superficie di una gran varietà di alimenti, provocandone alterazioni organolettiche.

<Source>^Machado 2010^:41

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>^fungo microscopico^

<Type of relation>super.

<Related words>^lievito^

<Type of relation>coord.

<Related words>muffa da campo, muffa da magazzino, muffa da degradazione

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “muffa” e “霉菌” esiste piena identità concettuale.

<cn>霉菌

<Morphosyntax>noun

<Source>^凌 2011^:32

<Lexica>按 ^郭 2013^, ^周, 关 2005^

<Definition>通常具有耐高温、无抗原性等特性，主要侵害实质器官，而且多数还会致癌. <Source>^凌 2011^:32

<Context>霉菌污染食品后，不仅可造成食品腐败变质，而且有些霉菌还可产生毒素，造成误食人畜发生霉菌毒素中毒.

<Source>^凌 2011^:33

<Concept field>食品生物性污染

<Related words>^真菌^

<Type of relation>super.

<Related words>^酵母^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>norma di garanzia di qualità

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label> main term

<Source>^Machado 2010^:155

<Definition>Queste norme vengono applicate su base volontaria e costituiscono un sistema di gestione della qualità standard che può essere usato in aziende di qualsiasi tipologia e di ogni dimensione

<Source>^Machado 2010^:155

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>^HACCP^, ^BPF^

<Type of relation>coord.

<Synonyms>Conosciute anche come norme della serie ISO.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “norma di garanzia di qualità” e “质量保证系列标准” esiste piena identità concettuale.

<it> norme della serie ISO

<Morphosyntax>noun group

<Source>^Machado 2010^:155

<cn>质量保证系列标准

<Morphosyntax>noun group

<Source>^马, 王, 付 2009^:55

<Definition>这标准的特点是规范化、程序化、强调企业的内部管理, 每项具体工作都落实到人, 并有严格的文字.

<Source>^马, 王, 付 2009^:55

<Concept field>食品安全

<Related words>^HACCP^, ^GMP^

<Type of relation>coord.

<Synonyms> ISO9000

<cn>ISO9000

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common

<Origin>loan word

<Source>^马, 王, 付 2009^:55

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>organismo geneticamente modificato

<Morphosyntax>noun

<Source>^Machado 2010^:82

<Lexica>Attestato in ^ Zingarelli 2004^

<Definition>Quando un organismo vivente possiede un materiale genetico modificato tramite tecniche di ingegneria genetica.

<Source>^Machado 2010^:82

<Concept field>genetica

<Related words>produzione biologica

<Type of relation>ant.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “OGM” e “转基因生物” esiste piena identità

concettuale.

<it>OGM

<Morphosyntax>m.

<Category>initials

<Usage label>main term

<Variant of>organismo geneticamente modificato

<cn>转基因生物

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^曹 2012^:75

<Definition>遗传物质基因发生改变的食物。

<Source>^曹 2012^:75

<Concept field>遗传学

<Related words>转基因食品

<Type of relation>sub.

<Related words>有机食品

<Type of relation>ant.

<Synonyms>Viene riconosciuta anche la sigla “GMO”.

<cn>GMO

<Morphosyntax>noun

<Category>initials

<Origin>loan word

<Source>^曹 2012^:75

<Variant of>genetically modified organism

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti
 <Subfield>food safety / sicurezza alimentare
 <it>parassita
 <Morphosyntax>m.
 <Source>^Tedesco 2011^:20
 <Lexica> Attestato in ^Zingarelli 2004^, ^Larousse 1959^
 <Definition>Organismo che vive a spese dell'uomo o di altri animali.
 <Source>^Tedesco 2011^:20
 <Context>I parassiti si localizzano per lo più nell'apparato gastrointestinale, dove si nutrono, crescono e si riproducono.
 <Source>^Tedesco 2011^:20
 <Concept field>contaminazione biologica degli alimenti
 <Related words>^contaminazione biologica^, ^parassitosi^
 <Type of relation>super.
 <Related words>^batterio^, ^fungo microscopico^, ^virus^
 <Type of relation>coord.
 <Related words>^protozoi^, ^elminti^
 <Type of relation>sub.
 <Equivalence it-cn>Tra i termini “parassita” e “寄生虫” esiste piena identità concettuale.

 <cn>寄生虫
 <Morphosyntax>noun
 <Source>^凌 2011^:37
 <Lexica>按 ^郭 2013^, ^周, 关 2005^
 <Definition>能在脊椎动物与人之间自然传播和感染的人畜共患寄生虫病。
 <Source>^凌 2011^:37
 <Concept field>食品生物性污染
 <Related words>^生物性污染^, ^寄生虫病^
 <Type of relation>super.

<Related words>^细菌^, ^真菌^, ^病毒^

<Type of relation>coord.

<Related words>绦虫, ^囊尾蚴^.

<Type of relation>sub.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>parassitosi

<Morphosyntax>m.

<Source>^Tedesco 2011^:113

<Lexica> Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>Malattie provocate da protozoi ed elminti che giungono e si sviluppano all'interno dell'organismo dell'uomo in seguito all'ingestione di acqua e alimenti contaminati.

<Source>^Tedesco 2011^:113

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>^contaminazione biologica^

<Type of relation>super.

<Related words>^teniasi^, ^trichinellosi^, toxoplamosi, opistorchiasi

<Type of relation>coord.

<Related words>^parassita^, protozoi, elmiti

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “parassitosi” e “寄生虫病” esiste piena identità concettuale.

<cn>寄生虫病

<Morphosyntax>noun

<Source>^曹 2012^:59

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition>寄生虫通过食物侵入人体并能生活一段时间。

<Source>^曹 2012^:59

<Concept field>食品生物性污染

<Related words>^生物性污染^

<Type of relation>super.

<Related words>^绦虫病^, ^族毛虫病^

<Type of relation>coord.

<Related words>^寄生虫^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>patogeno

<Morphosyntax>m.

<Source>^Tedesco 2011^:22

<Lexica> Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>I microrganismi quando causa malattie.

<Source>^Tedesco 2011^:22

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>non patogeno

<Type of relation>coord.

<Related words>^batterio^, ^virus^, ^fungo microscopico^

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “patogeno” e “病原微生物” esiste piena identità concettuale.

<cn>病原微生物

<Morphosyntax>noun group

<Source>^凌 2011^:24

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition>少数微生物对人类、动物或植物有害.

<Source>^凌 2011^:24

<Concept field>食品生物性污染

<Related words>^细菌^, ^真菌^, ^病毒^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>pericolo

<Morphosyntax>m.

<Standardisation> Regolamento CE 178/2002

<Source>^Tedesco 2011^:66

<Lexica> Attestato in ^Zanichelli 2004^

<Definition>Indica sia un agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o un mangime che possono provocare un effetto nocivo.

<Source>^Tedesco 2011^:66

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>^sicurezza alimentare^, ^HACCP^

<Type of relation>super.

<Related words>^rischio^

<Type of relation>coord.

<Synonyms>Il termine “rischio” viene usato erroneamente come sinonimo di “pericolo”, in realtà hanno significati diversi.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “pericolo” e “危害” esiste piena identità concettuale.

<cn>危害

<Morphosyntax>noun

<Source>^马, 王, 付 2009^:38, ^刁 2008^:95

<Lexica>按 ^郭 2013^

<Definition 1>食品中含有的、潜在的将健康造成副作用的生物、化学和物理的致病因子。

<Source>^刁 2008^:95

<Definition 2>在非受控状态下, 与可能导致消费者疾病或身体伤害, 生物的、化学的、物理的因素.

<Source>^马, 王, 付 2009^:38

<Concept field>食品安全

<Related words>^食品安全^

<Type of relation>super.

<Related words>^风险^

<Type of relation>coord.

<Synonyms>“危害”和“危险”有不同的意思。

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>polichlorobifenili

<Morphosyntax>m.pl.

<Usage label>common

<Source>^Machado 2010^:6

<Lexica> Attestato in

<Definition>Una classe di composti organici di sintesi in cui, nel gruppo fenile della loro molecola, alcuni atomi di idrogeno sono sostituiti da un numero variabile di atomi di cloro.

<Source>^Machado 2010^:8

<Context>I PBC sono stati largamente sintetizzati e utilizzati nella produzione di adesivi,

inchiostri, fluidi per circuiti idraulici, ecc.

<Source>^Machado 2010^:9

<Concept field>contaminazione chimica degli alimenti

<Related words>^contaminazione chimica^

<Type of relation>super.

<Related words>^diossina^

<Type of relation>coord.

<Synonyms>Viene usata la sigla “PBC”

<Equivalence it-cn>Tra i termini “policlorobifenili” e “多氯联苯” esiste piena identità concettuale.

<cn>多氯联苯

<Morphosyntax>noun

<Usage label> main term

<Source>^钟 2010^:57

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition>一种持久性有机污染物, 又是典型的环境内分泌干扰物, 也被称为二噁英类似化合物。

<Source>^钟 2010^:57

<Concept field>食品化学性污染

<Related words>^化学污染^

<Type of relation>super.

<Related words>^二恶英^

<Type of relation>coord.

<Synonyms>“PBC”

<cn>PBC

<Morphosyntax> noun

<Category> initials

<Origin>loan word

<Usage

label>common

<Source>^钟 2010^:57

<Variant of> polychlorinated biphenyls

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>prione

<Morphosyntax>m.

<Source>^Tedesco 2011^:20

<Lexica> Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>Agenti infettivi con particolari strutture proteiche capaci di autoreplicarsi.

<Source>^Tedesco 2011^:20

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>^contaminazione biologica^

<Type of relation>super.

<Related words>^batterio^, ^fungo microscopico^, ^virus^, ^parassita^

<Type of relation>coord.

<Related words>^encefalopatia spongiforme bovina^

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “prione” e “朊病毒” esiste piena identità concettuale.

<cn>朊病毒

<Morphosyntax>noun

<Source>^钟 2010^:42

<Definition>动物组织的正常蛋白质，经错误折叠后变为传染性因子。

<Source>^钟 2010^:42

<Concept field>食品生物性污染

<Related words>^化学性污染^

<Type of relation>super.

<Related words>^细菌^, ^真菌^, ^病毒^, ^寄生虫^

<Type of relation>coord.

<Related words>^牛海绵状脑病^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>prodotto biologico

<Morphosyntax>noun group, m.

<Source>^Machado 2010^:167

<Definition>Prodotto di alta qualità ottenuto mediante procedimenti che non danneggiano l'ambiente, la salute umana, la salute dei vegetali o la salute e il benessere degli animali.

<Source>^Machado 2010^:167

<Concept field>produzione

<Related words>produzione biologica

<Type of relation>super.

<Related words>prodotto da agricoltura integrate, prodotto a chilometro zero

<Type of relation>coord.

<Related words>^OGM^

<Type of relation>ant.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “prodotto biologico” e “有机食品” esiste piena identità concettuale.

<cn>有机食品

<Morphosyntax>noun group

<Source>^国家食品药品监督管理局, 上海市食品药品监督管理局 2006^:52, ^凌

2011^:76

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition 1>来自于有机农业生产体系, 根据国际有机农业生产要求和相应的标准生产加工的, 并通过独立的有机食品认证机构认证的一切农副产品。

<Source>^国家食品药品监督管理局, 上海市食品药品监督管理局 2006^:52

<Definition 2>一类真正源于自然、富营养。高品质的环保型安全食品。

<Source>^凌 2011^:76

<Context>在生产加工过程中, 不使用任何人工合成的化肥、农药和添加剂。

<Source>^国家食品药品监督管理局, 上海市食品药品监督管理局 2006^:52

<Concept field>生产

<Related words>有机农业生产体系

<Type of relation>super.

<Related words>无公害农产品, 绿色食品

<Type of relation>coord.

<Related words>^转基因生物^

<Type of relation>ant.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>punti di controllo critici

<Morphosyntax>noun group, m.,pl.

<Usage label> main term

<Source>^Machado 2010^:161

<Definition>I punti, le procedure o le fasi operative che devono essere controllate per eliminare o minimizzare un pericolo.

<Source>^Machado 2010^:161

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>^HACCP^

<Type of relation>super.

<Related words>^limite critico^, ^monitoraggio^, ^azione correttiva^

<Type of relation>coord.

<Synonyms>Viene usata anche la sigla“CCP”.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “punti di controllo critici” e “关键控制点” esiste piena identità concettuale.

<it>CCP

<Morphosyntax>m.

<Category>initials

<Origin>loan word

<Source>^Machado 2010^:161

<Variant of>punti di controllo critici

<cn>关键控制点

<Morphosyntax>noun group

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:202

<Definition>一个能够实施控制措施的步骤, 该步骤对于预防和消除一个食品安全危害或将其减少到可接受水平非常关键.

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:202

<Concept field>食品安全

<Related words>^HACCP^

<Type of relation>super.

<Related words>^纠偏行动^, ^监控^, ^关键控制限值^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>refrigerazione

<Morphosyntax>m.

<Source>^Machado 2010^:128, ^Tedesco 2011^:46

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>La conservazione a temperature inferiori a quella ambientale, ma superiori al punto di congelamento dell'acqua, di norma comprese tra 0 e 10 °C.

<Source>^Tedesco 2011^:46

<Concept field>conservazione e trattamento degli alimenti

<Related words>conservazione

<Type of relation>super.

<Related words>^congelamento^, surgelazione, scongelamento

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “refrigerazione” e “冷藏” esiste piena identità concettuale.

<cn>冷藏

<Morphosyntax>noun

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:58

<Lexica>按 ^郭 2013^, ^周, 关 2005^

<Definition>为保鲜和防腐的需要, 将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下储存的过程, 冷藏温度的范围应在0-10 °C。

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:58

<Concept field>conservazione e trattamento degli alimenti

<Related words>^冷冻^, 解冻

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>rischio

<Morphosyntax>m.

<Source>^Tedesco 2011^:66

<Lexica> Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>Una funzione, cio è varia al variare delle probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo.

<Source>^Tedesco 2011^:66

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>^HACCP^, ^sicurezza alimentare^

<Type of relation>super.

<Related words>^pericolo^

<Type of relation>coord.

<Related words>rischio alimentare, rischio biologico

<Type of relation>sub.

<Synonyms>Il termine “pericolo” viene usato erroneamente come sinonimo di “rischio”, in realtà hanno significati diversi.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “pericolo” e “风险” esiste piena identità concettuale.

<cn>风险

<Morphosyntax>noun

<Source>^刁 2008^:95

<Lexica>按 ^郭 2013^

<Definition>由于食品中的某种危害而导致的有害于人群健康的可能性和副作用的严重性。

<Source>^刁 2008^:95

<Concept field>食品安全

<Related words>^HACCP^, ^食品安全^

<Type of relation>super.

<Related words>^危害^

<Type of relation>coord.

<Synonyms> “危險”和“危害”有不同的意思。

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>salmonella

<Morphosyntax>f.

<Source>^Tedesco 2011^:115, ^Machado 2010^:34

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^, ^Larousse 1959^

<Definition 1>Batterio patogeno per l'uomo e per gli animali.

<Source>^Tedesco 2011^:115

<Definition 2>Batterio corto gram-negativo, asporigeno, dotato di ciglia.

<Source>^Machado 2010^:34

<Context>Questi microrganismi vivono nell'intestino dell'uomo e di altri animali. Attraverso le feci di malati o portatori vengono diffusi nell'ambiente e nelle acque. Sono i microrganismi responsabili della salmonellosi.

<Source>^Tedesco 2011^:115

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>^MTA^, ^parassitosi^, salmonellosi, shigellosi, listeriosi, botulismo.

<Type of relation>super.

<Related words>^campylobacter jejuni^, ^bacillus cereus^, ^shigella^, ^escherichia coli^, ^listeria monocytogenes^, ^clostridium botulinum^, ^clostridium perfringens^, ^staphylococcus aureus^, ^vibrio parahaemolyticus^.

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “salmonella” e “沙门氏菌” esiste piena identità concettuale.

<cn>沙门氏菌

<Morphosyntax>noun

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:222, ^凌 2011^:24, ^钟 2010^:30

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition 1>一组大属细菌, 种类繁多。

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:222

<Definition 2>重要的肠道致病菌, 是引起食物的最常将的致病菌

<Source>^凌 2011^:24

<Definition 3>呈杆状, 多数具运动性, 不产生芽孢, 革兰染色阴性, 兼性厌氧。

<Source>^钟 2010^:30

<Context 1>沙门氏菌污染主要来源于污水、动物和人畜粪便, 患病或带菌牲畜的肠道内含有大量的沙门氏菌, 血液和内脏的带菌率更高。

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:222

<Context 2>最适生长温度为35-37℃, 但在5-46℃范围都可生长。

<Source>^钟 2010^:30

<Concept field>食品生物性的污染

<Related words>食源性疾病

<Type of relation>super.

<Related words>^金黄色葡萄球菌^, ^肉毒梭菌^, ^空肠弯曲菌^, ^致病性大肠杆菌^, ^李斯特氏菌^, ^蜡样芽胞杆菌^, ^志贺氏菌^, ^产气荚膜梭菌^

<Type of relation>coord.

<Synonyms>在一本书找到“三门菌”的近义词。

<cn>三门菌

<Morphosyntax>noun

<Usage label>uncommon

<Source>^钟 2010^:30

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>shigella

<Morphosyntax>f.

<Source>^Tedesco 2011^:118, ^Machado 2010^:38

<Definition>Batterio gram negativo, asporigeno, aerobico e anaerobico facoltativo. È presente in acque contaminate da feci umane, si trova raramente negli animali e colpisce principalmente l'uomo.

<Source>^Tedesco 2011^:118

<Context>È presente in acque contaminate da feci umane, si trova raramente negli animali e colpisce principalmente l'uomo.

<Source>^Tedesco 2011^:118

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>^MTA^, ^parassitosi^, salmonellosi, shigellosi, listeriosi, botulismo.

<Type of relation>super.

<Related words>^campylobacter jejuni^, ^salmonella^, ^bacillus cereus^, ^escherichia coli^, ^listeria monocytogenes^, ^clostridium botulinum^, ^clostridium perfringens^, ^staphylococcus aureus^, ^vibrio parahaemolyticus^.

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “shigella” e “志贺氏菌” esiste piena identità concettuale.

<cn>志贺氏菌

<Morphosyntax>noun

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:225, ^钟 2010^:32

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition>格兰阴性、不运动、兼性厌氧的杆菌，通常是过氧化氢酶阴性和氧化酶、乳糖阴性。

<Source>^钟 2010^:32

<Context>该菌耐寒，在水块中能生存3个月。

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:225

<Concept field>食品生物性的污染

<Related words>食源性疾病

<Type of relation>super.

<Related words>^金黄色葡萄球菌^, ^肉毒梭菌^, ^空肠弯曲菌^, ^致病性大肠杆菌^, ^李斯特氏菌^, ^沙门氏菌^, ^蜡样芽胞杆菌^, ^产气荚膜梭菌^

<Type of relation>coord.

<Synonyms>在书上找到这两个近义词, “痢疾”和“志贺菌属”

<cn>痢疾

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common

<Source>^李, 张, 王, 向, 王 2013^:225

<cn>志贺菌属

<Morphosyntax>noun

<Source>^钟 2010^32

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>sicurezza alimentare

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Machado 2010^ : 154

<Definition>La consapevolezza delle qualità igienico-sanitaria, nutrizionale e organolettica degli alimenti, e della qualità ambientale dei processi di produzione, trasformazione, preparazione e consumo dei cibi.

<Source>^Machado 2010^ : 154

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>^alimento^

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “sicurezza alimentare” e “食品安全” esiste piena identità concettuale.

<cn>食品安全

<Morphosyntax>noun

<Source>^国家食品药品监督管理局, 上海市食品药品监督管理局 2006^:1, ^首届全国食品安全知识大赛组委会 2010^:5, ^马丽倾,王云善,付丽 2009^:37

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition 1>对食品按其原定用途进行制作和食用时不会使消费者身体受到伤害的一种担保。

<Source>^国家食品药品监督管理局, 上海市食品药品监督管理局 2006^:1

<Definition 2>食物中有毒, 有害物质对人体健康影响的公共卫生问题。

<Source>^首届全国食品安全知识大赛组委会 2010^:5

<Definition 3>当根据食品的用途进行处理或食用时, 食品不会给消费者带来危害的一种保证。

<Source>^马丽倾,王云善,付丽 2009^:37

<Concept field>食品安全

<Related words>^食品^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>sistema di analisi dei rischi e dei punti di controllo critici

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>common

<Source>^Machado 2010^:155

<Definition>Il sistema preventivo di controllo degli alimenti utilizzato sulla scala internazionale. Esso è basato sull'analisi dei pericoli e sulla valutazione dei rischi, sull'identificazione dei punti di controllo critici e sulla loro successiva gestione.

<Source>^Machado 2010^:159

<Context>Secondo la normativa vigente tutte le tipologie di aziende di produzione, vendita e somministrazione di sostanze alimentari sono obbligate ad avvalersi di procedure di autocontrollo basate sui principi dell'HACCP.

<Source>^Machado 2010^:159

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>^ISO^, ^BPF^

<Type of relation>coord.

<Related words>^punto di controllo critico^, ^limite critico^, ^azione correttiva^

<Type of relation>sub.

<Synonyms>HACCP

<Equivalence it-cn>Tra i termini “sistema di analisi dei rischi e dei punti di controllo critici” e “危害分析和关键控制点” esiste piena identità concettuale.

<it>HACCP

<Morphosyntax>m.

<Category>initials

<Usage label>main term

<Origin>loan word

<Standardisation>ISO

<Source>^Machado 2010^:155

<Variant of>hazard analysis and critical control points

<cn>危害分析和关键控制点

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>common

<Source>^马, 王, 付 2009^:50, ^钟 2010^:149

<Definition 1>一套通过对整个食品链, 包括原辅材料的生产、食品加工、流通、乃至消费者的每一环节中的物理性、化学性和生物性危害进行分析、控制以及控制效果验证的完整系统。

<Source>>^马, 王, 付 2009^:50

<Definition 2>控制食品安全的经济有效的管理体系, 即通过危害分析, 确定生产过程中需要关注的显著危害, 对显著危害进行分析、判断、识别、确定相应关键控制点, 并建立相应的控制体系。

<Source>^钟 2010^:149

<Concept field>食品安全

<Related words>^ISO^, ^GMP^

<Type of relation>coord.

<Related words>^纠偏行动^, ^关键控制限值^, ^关键控制点^

<Type of relation>sub.

<Synonyms>HACCP

<cn>HACCP

<Morphosyntax>noun

<Category>initials

<Usage label>main term

<Origin>loan word

<Standardisation>ISO

<Source>^马, 王, 付 2009^:55

<Variant of>hazard analysis and critical control points

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>sofisticazione

<Morphosyntax>f.

<Source>^Machado 2010^:163

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>Il variare la composizione dell'alimento originario, mediante aggiunta di sostanze meno pregiate

<Source>^Machado 2010^ : 163

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>frode alimentare, frode commerciale, frode sanitaria

<Type of relation>super.

<Related words>^alterazione^, ^contraffazione^, ^adulterazione^.

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “sofisticazione” e “食品掺杂” esiste piena identità concettuale.

<cn>食品掺杂

<Morphosyntax>noun

<Source>^钟 2010^:196

<Definition>在食品中非法加入非同一种类或同一种类的劣质物质。

<Source>^钟 2010^:196

<Concept field>食品安全

<Related words>食品掺伪

<Type of relation>super.

<Related words>^腐败变质^, ^食品伪造^, ^食品掺假^。

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>solanina

<Morphosyntax>f.

<Source>^Tedesco 2011^:137, ^Machado 2010^:4

<Lexica> Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>Alcaloide assai nocivo presente nelle patate e nelle melanzane, che viene inattivato dal calore.

<Source>^Tedesco 2011^:137

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>^sostanze tossiche naturali^, alcaloidi

<Type of relation>super.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “solanina” e “茄碱” esiste piena identità concettuale.

<cn>茄碱

<Morphosyntax>noun

<Source>^凌 2011^:43, ^钟 2010^:101

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition>在一般情况下, 茄碱的含量很少, 所以不会使食用者发生中毒. 但是, 发芽的马铃薯及光致变绿的马铃薯表层, 茄碱的含量会大幅度提高, 人食用一定量后, 往往会出现中毒现象

<Source>^凌 2011^:43

<Context>茄碱主要存在于茄子、马铃薯等茄属植物中。

<Source>^凌 2011^:43

<Concept field>食品安全

<Related words>^天然有毒的动植物食品^, ^生物碱^

<Type of relation>super.

<Related words>盐碱, 秋水仙碱

<Type of relation>coord.

<Synonyms>龙葵素, 龙葵苷

<cn>龙葵素

<Morphosyntax>noun

<Source>^钟 2010^:101

<cn>

<Morphosyntax>noun

<Source>^钟 2010^:101

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>sostanze tossiche naturali

<Morphosyntax>noun group, f., pl.

<Source>^Tedesco 2011^:137

<Definition>Alimenti che contengono naturalmente principi tossici.

<Source>^Tedesco 2011^:137

<Context>Diverse sostanze tossiche si formano negli alimenti anche in seguito a processi di trasformazione oppure ad alcune tecniche di cottura.

<Source>^Tedesco 2011^:137

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>solanina, istamina

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “sostanze tossiche naturali” e “动植物天然有毒物质” esiste piena identità concettuale.

<cn>动植物天然有毒物质

<Morphosyntax>noun group

<Source>^凌 2011^:41, ^钟 2010^:98

<Definition>有些动植物中存在的某种对人体健康有害的非营养性天然物质成分，或因贮存方法不当在一定条件下产生的某种有毒成分。

<Source>^钟 2010^:98

<Concept field>食品安全

<Related words>^茄碱^， ^组胺^

<Type of relation>sub.

<Synonyms>天然有毒的动植物食品

<cn>天然有毒的动植物食品

<Morphosyntax>noun group

<Source>^凌 2011^:41

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>stafilococco

<Morphosyntax>m.

<Source>^Tedesco 2011^:126, ^Machado 2010^:35

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^, ^Larousse 1959^

<Definition 1>Batterio produttore di enterotossine termostabili che provocano una sindrome gastroenterica.

<Source>^Tedesco 2011^:126

<Definition 2>Batterio a forma di cocci, gram-positivi riuniti a grappoli, immobili, asporigeni

<Source>^Machado 2010^:35

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>^MTA^, ^parassitosi^, salmonellosi, shigellosi, listeriosi, botulismo.

<Type of relation>super.

<Related words>^campylobacter jejuni^, ^salmonella^, ^shigella^, ^escherichia coli^,

^listeria monocytogenes^, ^clostridium botulinum^, ^clostridium perfringens^, ^vibrio parahaemolyticus^.

<Type of relation>coord.

<Synonyms>staphylococcus aureus

<Equivalence it-cn>Tra i termini “stafilococco” e “蜡样芽胞杆菌” esiste piena identità concettuale.

<it>staphylococcus aureus

<Morphosyntax>noun

<Source>^Machado 2010^:35

<cn>金黄色葡萄球菌

<Morphosyntax>noun

<Source>^凌 2011^:25, ^钟 2010^:36

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition>为革兰阴性球菌，呈葡萄串状排列，无芽孢，无鞭毛，不能运动。

<Source>^钟 2010^:36

<Context>金黄色葡萄球菌在20-37 ℃的环境中极易繁殖并能较多产生肠毒素；葡萄球菌的肠道素耐热性很强.

<Source>^凌 2011^:25

<Concept field>食品生物性的污染

<Related words>食源性疾病

<Type of relation>super.

<Related words>^蜡样芽胞杆菌^, ^肉毒梭菌^, ^空肠弯曲菌^, ^致病性大肠杆菌^, ^李斯特氏菌^, ^沙门氏菌^, ^志贺氏菌^, ^产气荚膜梭菌^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>teniasi

<Morphosyntax>f.

<Source>^Tedesco 2011^:131

<Lexica> Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>Malattie provocate dalla forma adulta di *Tenia saginata* e *Tenia solium*, due specie di vermi dal corpo piatto nastriforme, che possono raggiungere diversi metri di lunghezza.

<Source>^Tedesco 2011^:131

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>^contaminazione biologica^, ^parassitosi^

<Type of relation>super.

<Related words>^trichinellosi^, toxoplamosi, opistorchiasi

<Type of relation>coord.

<Related words>^*Tenia solium*^, ^*Tenia saginata*^

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “teniasi” e “绦虫病” esiste piena identità concettuale.

<cn>绦虫病

<Morphosyntax>noun

<Source>^钟 2010^:42

<Lexica>按 ^ZDB, Nongye II 1990^:1777

<Definition>食用喝含有囊尾蚴的猪肉，由于肠液及胆汁的刺激，头节即从包囊中引颈而出，以带钩的吸盘吸附在人的肠壁上从中吸取营养并发育为成虫。

<Source>^钟 2010^:42

<Concept field>食品生物性污染

<Related words>^生物性污染^, ^寄生虫病^

<Type of relation>super.

<Related words>^族毛虫病^

<Type of relation>coord.

<Related words>^有钩绦虫^, ^无钩绦虫^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>Tenia saginata

<Morphosyntax>f.

<Source>^Tedesco 2011^:131

<Lexica> Attestato in ^Zingarelli 2004^ all'interno del vocabolo "tenia", ^Larousse 1959^.

<Definition>Larve che si sviluppano nelle carni bovine.

<Source>^Tedesco 2011^:131

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>^contaminazione biologica^, ^teniasi^

<Type of relation>super.

<Related words>^Tenia solium^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini "Tenia saginata" e "无钩绦虫" esiste piena identità concettuale.

<cn>无钩绦虫

<Morphosyntax>noun

<Source>^曹 2012^:67

<Lexica>按 ^ZDB, Nongye II 1990^:1178

<Definition>寄生于人的肠道中。

<Source>^曹 2012^:67

<Context>可存活20年-30年。

<Source>^曹 2012^:67

<Concept field>食品生物性污染

<Related words>^生物性污染^, ^绦虫病^

<Type of relation>super.

<Related words>^有钩绦虫^

<Type of relation>sub.

<Synonyms>又称牛带绦虫, 肥胖带绦虫, 牛肉绦虫。

<cn>牛带绦虫

<Morphosyntax>noun

<Source>^曹 2012^:67

<cn>肥胖带绦虫

<Morphosyntax>noun

<Source>^曹 2012^:67

<cn>牛肉绦虫

<Morphosyntax>noun

<Source>^曹 2012^:67

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>Tenia solium

<Morphosyntax>f.

<Source>^Tedesco 2011^:131

<Lexica> Attestato in ^Larousse 1959^

<Definition>Larve che si sviluppano nelle carni dei suini.

<Source>^Tedesco 2011^:131

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>^contaminazione biologica^, ^teniasi^

<Type of relation>super.

<Related words>^Tenia saginata^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “Tenia solium” e “有钩绦虫” esiste piena identità concettuale.

<cn>有钩绦虫

<Morphosyntax>noun

<Source>^曹 2012^:67

<Lexica>按 ^ZDB, Nongye II 1990^:1178

<Definition>属圆叶目、带科、带属，寄生于人的肠道中。

<Source>^曹 2012^:67

<Context>可存活25年

<Source>^曹 2012^:67

<Concept field>食品生物性污染

<Related words>^生物性污染^, ^绦虫病^

<Type of relation>super.

<Related words>^无钩绦虫^

<Type of relation>sub.

<Synonyms>又称猪带绦虫，链状带绦虫，猪肉绦虫。

<cn>猪带绦虫

<Morphosyntax>noun

<Source>^曹 2012^:67

<cn>链状带绦虫

<Morphosyntax>noun

<Source>^曹 2012^:67

<cn>猪肉绦虫

<Morphosyntax>noun

<Source>^曹 2012^:67

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>termine minimo di conservazione

<Morphosyntax>noun group, m.

<Source>^Tedesco 2011^:37

<Definition>Data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

<Source>^Tedesco 2011^:37

<Concept field>conservazione e trattamento degli alimenti

<Related words>^etichettatura^

<Type of relation>super.

<Related words>^data di scadenza ^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “termine minimo di conservazione” e “保质期” esiste piena identità concettuale.

<cn>保质期

<Morphosyntax>noun

<Source>^国家食品药品监督管理局, 上海市食品药品监督管理局 2006^:32

<Lexica>按 ^郭 2013^, ^周, 关 2005^

<Definition>在标签上规定的条件下, 保持食品质量的期限, 在此期限内, 食品完全适于销售和食用, 并符合标签上或产品标准中所规定的质量。

<Source>^国家食品药品监督管理局，上海市食品药品监督管理局 2006^:32

<Concept field>食品保鲜及加工

<Related words>^标签^

<Type of relation>super.

<Related words>^保存期^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>tossicologia alimentare

<Morphosyntax>f.

<Source>^Lanzola, Piva 2004^:54

<Lexica> Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Grammar> Il termine “tossicologia” è un composto di “tossico” e “-logia”.

<Definition>Lo studio degli effetti indesiderabili derivanti da sostanze presenti o non presenti naturalmente negli alimenti, siano esse di origine sintetica, animale o vegetale (additivi e contaminanti).

<Source>^Lanzola, Piva 2004^:54

<Concept field>sicurezza alimentare

<Related words>tossicità acuta orale, tossicità a breve termine, tossicità subcronica, genotossicità immunotossicità

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “tossicologia” e “食品毒理学” esiste piena identità concettuale.

<cn>食品毒理学

<Morphosyntax>noun

<Source>^刁 2008^:81

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition>应用毒理学方法研究食品中可能存在或混入的有毒、有害物质对人体健康的潜在危害及其作用机理的一门科学。

<Source>^刁 2008^:81

<Concept field>食品安全

<Related words>毒物, 毒性

<Type of relation>sub

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>tossinfezione

<Morphosyntax>f.

<Source>^Tedesco 2011^:113, ^Machado 2010^:32

<Lexica> Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Grammar>Il termine “tossinfezione” è il composto dei vocaboli “tossico” ed “infezione”.

<Definition>Malattie causate dall’ingestione di cibi contaminati da microrganismi patogeni e/o dalle loro tossine.

<Source>^Machado 2010^:32

<Context>È una combinazione di infezione e intossicazione.

<Source>^Tedesco 2011^:113

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>^contaminazione biologica^

<Type of relation>super.

<Related words>infezione, intossicazione

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “tossinfezione” e “食物中毒” esiste piena identità

concettuale.

<cn>食物中毒

<Morphosyntax>noun

<Source>^钟 2010^:100

<Lexica>按 ^郭 2013^, ^周, 关 2005^

<Definition>摄入了含有生物性、化学性有毒有害物质的食品或把有毒有害物质当作食品摄入后所出现的非传染性急性、亚急性疾病。

<Source>^钟 2010^:100

<Concept field>食品生物性污染

<Related words>^生物性污染^

<Type of relation>super.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>Toxoplasma gondii

<Morphosyntax>m.

<Source>^Tedesco 2011^:134, ^Machado 2010^:43

<Lexica> Attestato in ^Larousse 1959^

<Definition>Protozoo intracellulare, parassita di mammiferi e uccelli.

<Source>^Machado 2010^:43

<Context 1> È responsabile della malattia della toxoplasmosi.

<Source>^Machado 2010^:43

<Context> Gli animali da allevamento possono infettarsi al pascolo o ingerendo acqua e mangimi contaminati, nel loro organismo il parassita dà luogo alla formazione di cisti nei tessuti muscolari e negli organi viscerali.

<Source>^Tedesco 2011^:134

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>^contaminazione biologica^, ^parassitosi^, toxoplamosi

<Type of relation>super.

<Related words>^Tenia solium^, ^Tenia saginata^, ^Anisakis^, ^Trichinella^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “ Toxoplasma gondii ” e “粪地弓形虫” esiste piena identità concettuale.

<cn>粪地弓形虫

<Morphosyntax>noun

<Source>^钟 2010^:43

<Lexica>按 ^ZDB, Nongye I 1990^:292

<Definition>一种原虫，宿主十分广泛，可寄生于人及多种动物中。

<Source>^钟 2010^:43

<Context>粪地弓形虫存在有性繁殖和无性繁殖两个阶段，猫为终宿主，人、猪和其他动物为中间寄主。

<Source>^钟 2010^:43

<Concept field>食品生物性污染

<Related words>^生物性污染^, ^寄生虫病^

<Type of relation>super.

<Related words>^有钩绦虫^, ^无钩绦虫^, ^简单尖线虫^, ^囊尾蚴^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>trattamento ad alte pressioni idrostatiche

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^Machado 2010^:137

<Definition>Un trattamento fisico in cui il prodotto viene sottoposto a pressioni comprese tra 4000 e 8000 bar per un tempo che varia tra i 5 e i 20 minuti, fatte agire a temperatura ambiente.

<Source>^Machado 2010^:137

<Concept field>conservazione e trattamento degli alimenti

<Related words>^pastorizzazione^, sterilizzazione, ^irradiamento^

<Type of relation>coord.

<Synonyms>Vengono usati anche i termini “pascalizzazione” o “HPP”

<Equivalence it-cn>Tra i termini “trattamento ad alte pressioni idrostatiche” e “高超压杀菌” esiste piena identità concettuale.

<it>pascalizzazione

<Morphosyntax>m.

<Source>^Machado 2010^:137

<it>HPP

<Morphosyntax>noun

<Category>initials

<Origin>loan word

<Source>^Machado 2010^:137

<Variant of>High Pressure Processing

<cn>高超压杀菌

<Morphosyntax>noun group

<Source>^钟 2010^:125

<Definition>将食品放置在高压容器中，在常温或低温下，对食品施加100MPa以上的压力完全杀死或降低食品中的微生物和酶的活性，同时能较好地保持食品的颜色、香、味和营养品质的一种物理杀菌方法。

<Source>^钟 2010^:125

<Concept field>食品保鲜及加工

<Related words>^辐照加工技术^, ^加热杀菌法^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>trichinosi

<Morphosyntax>f.

<Source>^Tedesco 2011^:132, ^Machado 2010^:45

<Lexica> Attestato in ^Larousse 1959^ all'interno del vocabolo "trichina".

<Definition>Malattia causata dall'ingestione di carni crude o poco cotte infestate da larve vitali di vermi appartenenti al genere Trichinella.

<Source>^Tedesco 2011^:132

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>^contaminazione biologica^

<Type of relation>super.

<Related words>^teniasi^, toxoplamosi, opistorchiasi

<Type of relation>coord.

<Related words>^Trichinella spiralis^

<Type of relation>sub.

<Synonyms>Viene anche usato il termine "trichinellosi".

<Equivalence it-cn>Tra i termini "trichinosi" e "族毛虫病" esiste piena identità concettuale.

<it>trichinellosi

<Morphosyntax>f.

<Usage label>common

<Source>^Tedesco 2011^:132

<cn>族毛虫病

<Morphosyntax>noun

<Source>^钟 2010^:43

<Lexica>按 ^周, 关 2005^

<Definition>被族毛虫引起的, 几乎所有哺乳动物均能感染。

<Source>^钟 2010^:43

<Concept field>食品生物性污染

<Related words>^生物性污染^

<Type of relation>super.

<Related words>^绦虫病^

<Type of relation>coord.

<Related words>^族毛虫^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>UHT

<Morphosyntax>m.

<Usage label>main term

<Source>^Machado 2010^:131

<Definition>Un trattamento nel quale gli alimenti sfusi vengono dapprima portati a una temperature di circa140-150 °C per pochi secondi, e successivamente confezionati in condizioni asettiche in contenitori sterilizzati o igienicamente puliti.

<Source>^Machado 2010^:131

<Concept field>conservazione e trattamento degli alimenti

<Related words>sterilizzazione

<Type of relation>super.

<Related words>sterilizzazione classica

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “UHT ” e “超高温巴氏灭菌法 ” esiste piena identità concettuale.

<it>UHT

<Morphosyntax>noun

<Category>initials

<Usage label>main term

<Source>^Machado 2010^ :131

<Variant of>Ultra High Temperature

<cn>超高温巴氏灭菌法

<Morphosyntax>noun

<Source>^曹 2012^:18

<Definition>在132 ℃ 保持1秒-2秒，加热消毒后迅速冷却至10 ℃，这样可以使细菌死亡，也有利于鲜乳等食品立即转入冷藏保存。

<Source>^曹 2012^:18

<Concept field>食品保鲜及加工

<Related words>^辐照加工技术^, ^加热杀菌法^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>Vibrio parahaemolyticus

<Morphosyntax>m.

<Source>^Tedesco 2011^:127

<Definition>Appartiene allo stesso genere dell'agente responsabile del colera ed è la

principale causa delle malattie trasmesse dai prodotti della pesca.

<Source>^Tedesco 2011^:127

<Context>Fa parte della microflora di pesci, molluschi e frutti di mare ed è diffuso soprattutto nelle zone costiere e oceaniche temperate. L'infezione è provocata da un numero elevato di microrganismi e si manifesta come forma gastroenterica che raramente richiede ospedalizzazione.

<Source>^Tedesco 2011^:127

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>^MTA^, ^parassitosi^, salmonellosi, shigellosi, listeriosi, botulismo.

<Type of relation>super.

<Related words>^campylobacter jejuni^, ^salmonella^, ^shigella^, ^escherichia coli^, ^listeria monocytogenes^, ^clostridium botulinum^, ^clostridium perfringens^, ^staphylococcus aureus^, ^bacillus cereus^.

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “Vibrio parahaemolyticus” e “副溶血性弧菌” esiste piena identità concettuale.

<cn>副溶血性弧菌

<Morphosyntax>noun

<Source>^凌 2011^:27, ^钟 2010^: 34

<Lexica>按 ^ZDB, Shengwuxue I 1991^:571

<Definition 1>一种嗜盐的食源性致病菌。

<Source>^凌 2011^:27

<Definition 2>革兰阴性、无芽孢、有运动性的弧状杆菌。

<Source>^钟 2010^: 34

<Context>广泛地存活于近海的海水、港湾及海产品中，人群在摄入受该菌污染的下，蟹、贝类等海产品后引起胃肠炎

<Source>^凌 2011^:27

<Concept field>食品生物性的污染

<Related words>食源性疾病

<Type of relation>super.

<Related words>^金黄色葡萄球菌^, ^肉毒梭菌^, ^空肠弯曲菌^, ^致病性大肠杆菌^, ^李斯特氏菌^, ^沙门氏菌^, ^志贺氏菌^, ^产气荚膜梭菌^, ^蜡样芽胞杆菌^。

<Type of relation>coord.

**

<Subject>food preservation/ conservazione e trattamento degli alimenti

<Subfield>food safety / sicurezza alimentare

<it>virus

<Morphosyntax>m., sing.

<Source>^Machado 2010^:26, ^Tedesco 2011^:26

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 2004^

<Definition>I più piccoli tra i microrganismi, con dimensioni variabili da 20 a 400 nanometri, sono parassiti intracellulari obbligati.

<Source>^Tedesco 2011^:24

<Context>Possono riprodursi solo all'interno delle cellule di un organismo vivente, sfruttandone i processi di sintesi.

<Source>^Tedesco 2011^:24

<Concept field>contaminazione biologica degli alimenti

<Related words>microrganismo

<Type of relation>super.

<Related words>^prioni^, ^batterio^, ^funghi microscopici^, ^parassita^, ^muffa^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-cn>Tra i termini “virus” e “病毒” esiste piena identità concettuale.

<cn>病毒

<Morphosyntax>noun

<Source>^国家食品药品监督管理局, 上海市食品药品监督管理局 2006^:23, ^凌

2011^:23

<Lexica>按^郭 2013^, ^周, 关 2005^

<Definition 1>病毒比细菌小得多, 它需要在有生命的寄主(人或动物)内生长和繁殖。

<Source>^国家食品药品监督管理局, 上海市食品药品监督管理局 2006^:23

<Definition 2>一种非细胞型微生物, 多数对人体有害; 由受污染的水或食品通过消化道而感染.

<Source>^凌 2011^:23

<Concept field>食品生物性的污染

<Related words>微生物

<Type of relation>super.

<Related words>^真菌^, ^细菌^, ^寄生虫^, ^害虫^.

<Type of relation>coord.

**

SCHEDE BIBLIOGRAFICHE

<source>国家食品药品监督管理局，上海市食品药品监督管理局 2006

<Reference>AGENZIA NAZIONALE PER GLI ALIMENTI E I MEDICINALI 国家食品药品监督管理局，AGENZIA DELLA CITTA DI SHANGHAI PER GLI ALIMENTI E I MEDICINALI 上海市食品药品监督管理局, *Shipin anquan zhishi duben* 食品安全知识读本 (Lecture sulle conoscenze di sicurezza alimentare), Beijing, Zhongguo yiyao keji chubanshe, 2006

**

<source>曹 2012

<Reference>CAO Xiaohong 曹小红, *Shipin anquan kexue zhishi* 食品安全科学知识 (Conoscenze scientifiche sulla sicurezza alimentare), Beijing, Zhongguo zhengfa daxue chubanshe, 2012.

**

<source>刁 2008

<Reference>DIAO Enjie 刁恩杰, *Shipin anquan yu zhiliang guanlixue* 食品安全与质量管理学 (Sicurezza alimentare e gestione della qualità), Beijing, Huaxue gongye chubanshe, 2008

**

<source> 2013

<Reference>ISTITUTO DI LINGUISTICA, ACCADEMIA CINESE DI SCIENZE SOCIALI, 中国社会科学院语言研究所, *Xiandai hanyu cidian* 现代汉语词典 (Dizionario di cinese moderno), Beijing, Shangwu yinshuguan, 2013.

**

<source>Lanzola, Piva 2004

<Reference>LANZOLA A., PIVA G. (a cura di), *Sicurezza in alimentazione: dal campo alla tavola*, Milano, Istituto Danone, 2004.

**

<source>Larousse 1959

<Reference>LAROUSSE, *Nuovissimo dizionario medico*, Torino, S.A.I.E., 1959

**

<source>李, 张, 王, 向, 王 2013

<Reference>LI Yusong 李玉松, ZHANG Jun 张君, WANG Yanqiu 王彦秋, XIANG Guanghong 向光鸿, WANG Aimin 王璵珉, *Canyinye shipin anquan yu shiyuanxing jibing* 餐饮业食品安全与食源性疾病 (Industria alimentare: sicurezza alimentare e malattie di origine alimentare), Beijing, Zhongguo huanjing chubanshe, 2013.

**

<source>凌 2011

<Reference>LING Wenhua 凌文华, *Shipin anquan zhishi duben* 食品安全知识读本 (Lecture sulle conoscenze di sicurezza alimentare), Guangzhou, Guangdong jiaoyu chubanshe, 2011.

**

<source>Machado 2010

<Reference>MACHADO A., *Sicurezza alimentare e dietetica*, Milano, Poseidonia scuola, 2010.

**

<source>马, 王, 付 2009

<Reference>MA Liqing 马丽倾, WANG Yunshan 王云善, FU Li 付丽, *Shipin anquan fagui yu biao zhun* 食品安全法规与标准 (Norme e leggi della sicurezza

alimentare) , Beijing, Huaxue gongye chubanshe, 2009.

**

<source>首届全国食品安全知识大赛组委会 2010

<Reference>PRIMA SESSIONE DEL COMITATO ORGANIZZATIVO NAZIONALE SULLE CONOSCENZE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE 首届全国食品安全知识大赛组委会, *Shipin anquan zhishi shouce* 食品安全知识手册 (Manuale sulle conoscenze della sicurezza alimentare), Beijing, Zhongguo qingongye chubanshe, 2010.

**

<source>NEA1 2001

<Reference>RODATO, Silvano, GOLLA, Isabella, *Nuova educazione alimentare 1*, Roma, CLITT S.r.l, 2001.

**

<source>NEA2 2001

<Reference>RODATO, Silvano, GOLLA, Isabella, *Nuova educazione alimentare 2*, Roma, CLITT S.r.l, 2001.

**

<source>Tedesco 2011

<Reference>TEDESCO, Angela, *Igiene degli alimenti*, Milano, Hoepli, 2011.

**

<source>钟 2010

<Reference>ZHONG Yaoguang 钟耀广, *Shipin anquan xue* 食品安全学 (Scienza della sicurezza alimentare), Beijing, Huaxue gongye chubanshe, 2010.

**

<source>Zingarelli 2004

<Reference> ZINGARELLI, Nicola, *Vocabolario della lingua italiana*, Bologna, Zanichelli, 2004.

**

<source>Zhou, Guan 2005

<Reference> ZHOU Zhihui, 周志辉, GUAN Haishan 关海山, *Shipin kexue cidian* 食品科学词典 (Glossario della scienza alimentare e della tecnologia), Hong Kong, Zhongwen daxue chubanshe, 2005.

**

<source>ZDB, Huanjing kexue 1983

<Reference> GRANDE ENCICLOPEDIA CINESE 中国大百科全书 et al., *Zhongguo dabaik quanshu* 中国大百科全书 (Grande enciclopedia cinese). *Huanjing kexue* 环境科学 (Scienza ambientale), Beijing, Shanghai, Zhongguo dabaik quanshu chubanshe, 1983.

**

<source>ZDB, Nongye I 1990

<Reference> GRANDE ENCICLOPEDIA CINESE 中国大百科全书 et al., *Zhongguo dabaik quanshu* 中国大百科全书 (Grande enciclopedia cinese). *Nongye I* 农业 I (Agricoltura I), Beijing, Shanghai, Zhongguo dabaik quanshu chubanshe, 1990.

**

<source>ZDB, Nongye II 1990

<Reference> GRANDE ENCICLOPEDIA CINESE 中国大百科全书 et al., *Zhongguo dabaik quanshu* 中国大百科全书 (Grande enciclopedia cinese). *Nongye II* 农业 II (Agricoltura II), Beijing, Shanghai, Zhongguo dabaik quanshu chubanshe, 1990.

**

<source>ZDB, Shengwuxue I 1991

<Reference> GRANDE ENCICLOPEDIA CINESE 中国大百科全书 et al., *Zhongguo dabaike quanshu* 中国大百科全书 (Grande enciclopedia cinese). *Shengwuxue I* 生物学 I (Biologia I), Beijing, Shanghai, Zhongguo dabaike quanshu chubanshe, 1991.

**

<source>ZDB, Shengwuxue II 1991

<Reference> GRANDE ENCICLOPEDIA CINESE 中国大百科全书 et al., *Zhongguo dabaike quanshu* 中国大百科全书 (Grande enciclopedia cinese). *Shengwuxue II* 生物学 II (Biologia II), Beijing, Shanghai, Zhongguo dabaike quanshu chubanshe, 1991.

**

<source>ZDB, Shengwuxue III 1992

<Reference> GRANDE ENCICLOPEDIA CINESE 中国大百科全书 et al., *Zhongguo dabaike quanshu* 中国大百科全书 (Grande enciclopedia cinese). *Shengwuxue III* 生物学 III (Biologia III), Beijing, Shanghai, Zhongguo dabaike quanshu chubanshe, 1992.

**

GLOSSARIO ITALIANO-CINESE

| | | |
|---------------------------------|----------|--|
| Additivo alimentare | 食品添加剂 | <i>shípǐn tiānjiājì</i> |
| Adulterazione | 食品掺假 | <i>shípǐn chānjiǎ</i> |
| Agente lievitante | 膨松剂 | <i>péng sōng jì</i> |
| Aflatossine | 黄曲霉毒素 | <i>huáng qūméi dúwù</i> |
| Alcaloide | 生物碱 | <i>shēngwù jiǎn</i> |
| Alimento | 食品 | <i>shípǐn</i> |
| Allergia alimentare | 食品过敏 | <i>shípǐn guòmǐn</i> |
| Alterazione | 腐败变质 | <i>fǔbài biànzhì</i> |
| Anisakis | 简单尖线虫 | <i>jiǎndān jiǎn xi ànch óng</i> |
| Antiossidante | 抗氧化剂 | <i>kàng yǎnghuàjì</i> |
| Aromatizzante | 味精 | <i>wèijīng</i> |
| Azione correttiva | 纠偏行动 | <i>jiūpiān xíngdòng</i> |
| <i>Bacillus cereus</i> | 蜡样芽胞杆菌 | <i>là yàng yáobāo gǎn jūn</i> |
| Batterio | 细菌 | <i>x j iùn</i> |
| Buone pratiche di fabbricazione | 良好操作规范 | <i>liánghǎo cāozuò guīfàn</i> |
| <i>Campylobacter jejuni</i> | 空肠弯曲菌 | <i>kōngcháng wānqū jūn</i> |
| Cisticerco | 囊尾蚴 | <i>nángwěiyòu</i> |
| <i>Clostridium botulinum</i> | 肉毒梭状芽胞杆菌 | <i>ròu dú suō zhuàng yáobāo gǎnjūn</i> |
| <i>Clostridium perfringens</i> | 产气荚膜梭菌 | <i>chǎn qì jiámó suō jūn</i> |

| | | |
|------------------------------------|-----------|---|
| | | |
| Codex Alimentarius | 食品法典 | <i>shípǐn fǎdiǎn</i> |
| Colorante | 着色剂 | <i>zhu ó s è j ì</i> |
| Commissione del Codex Alimentarius | 食品法典委员会 | <i>shípǐn fǎdiǎn wéiyuánhùi</i> |
| Condizionamento | 食品包装 | <i>shípǐn bāozhuāng</i> |
| Congelamento | 冷冻 | <i>lěngdòng</i> |
| Conservante | 防腐剂 | <i>fángfǔ jì</i> |
| Contaminante | 食品污染 | <i>shípǐn wūrǎn</i> |
| Contaminazione biologica | 生物性污染 | <i>shēngwù xìng wūrǎn</i> |
| Contaminazione chimica | 化学性污染 | <i>huàxué xìng wūrǎn</i> |
| Contaminazione crociata | 交叉污染 | <i>jiāochā wūrǎn</i> |
| Contaminazione fisica | 物理性污染 | <i>wùlǐ xìng wūrǎn</i> |
| Contraffazione | 食品伪造 | <i>shípǐn wèizào</i> |
| Data di scadenza | 保存期 | <i>bǎocún qī</i> |
| Denominazione d'origine protetta | 原产地域产品标志 | <i>yuán chǎn dìyù chǎnpǐn biāozhì</i> |
| Detersione | 清洗 | <i>qīngxǐ</i> |
| Diclorodifeniltricloroetano | 双对氯苯基三氯乙烷 | <i>shuāng duì lù běn jī sān lǜ yǐ wán</i> |
| Diossina | 二恶英 | <i>èr è yīng</i> |
| Disidratazione | 脱水干燥法 | <i>tuōshuǐ gānzào fǎ</i> |
| Disinfezione | 消毒 | <i>xiāodú</i> |
| Dose giornaliera ammessa | 每日允许摄入量 | <i>rì yǔnxǔ shè rù liàng</i> |

| | | |
|--|------------|--|
| Edulcorante | 甜味剂 | <i>tián w è j ì</i> |
| Emulsionante | 乳化剂 | <i>rǔhuà j ì</i> |
| Encefalopatia spongiforme bovina | 牛海绵状脑病 | <i>niú hǎimián zhuàng nǎobìng</i> |
| Epatite A | 甲肝病毒 | <i>jiǎgān bìngdú</i> |
| Esaltatore di sapidità | 增加剂 | <i>zēngjiā j ì</i> |
| <i>Escherichia coli</i> | 致病性大肠杆菌 | <i>zh ì b ìng xìng dàcháng gǎn jūn</i> |
| Etichettatura | 标签 | <i>Biāoqiān</i> |
| Fitofarmaco | 农药 | <i>n óngy à o</i> |
| Fungo microscopico | 真菌 | <i>zhēnjūn</i> |
| Sistema di analisi dei rischi e dei punti di controllo critici | 危害分析和关键控制点 | <i>wéihài fēnxī hé guānjiàn kòngzhì diǎn</i> |
| Igiene | 食品卫生 | <i>shípǐn wèishēng</i> |
| Impresa alimentare | 餐饮业 | <i>cānyǐnyè</i> |
| Irradiazione | 辐照加工技术 | <i>fú zhào jiāgōng jìshù</i> |
| Istamina | 组胺 | <i>zǔ àn</i> |
| Lievito | 酵母 | <i>jiàomǔ</i> |
| Limite critico | 关键控制限值 | <i>guānjiàn kòngzhì xiàn zhí</i> |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | 李斯特氏菌 | <i>lǐsī tè shì jūn</i> |
| Malattie trasmesse dagli alimenti | 食源性疾病 | <i>sh íy u án x ìng j í b ìng</i> |
| Micotossina | 真菌毒素 | <i>zhēnjūn dúsù</i> |
| Muffa | 霉菌 | <i>méijūn</i> |

| | | |
|------------------------------------|-----------|---|
| | | |
| Norme di garanzia di qualità | 质量保证系列标准 | <i>zhìliàng bǎozhèng xìliè biāozhǔn</i> |
| Organismo geneticamente modificato | 转基因生物 | <i>zhuǎnjīyīn shēngwù</i> |
| Parassita | 寄生虫 | <i>jìshēng chóng</i> |
| Parassitosi | 寄生虫病 | <i>jìshēng chóng bìng</i> |
| Patogeno | 病原微生物 | <i>bìngyuán wéishēngwù</i> |
| Pericolo | 危害 | <i>w āi ài</i> |
| Policlorobifenili | 多氧联苯 | <i>duō yǎng lián běn</i> |
| Prione | 朊病毒 | <i>ruǎn bìngdú</i> |
| Prodotto biologico | 有机食品 | <i>yǒuji shípǐn</i> |
| Punto di controllo critico | 关键控制点 | <i>guānjiàn kòngzhì diǎn</i> |
| Refrigerazione | 冷藏 | <i>lěngcáng</i> |
| Rischio alimentare | 危险 | <i>wéixiǎn</i> |
| Salmonella | 沙门氏菌 | <i>shāménshìjūn</i> |
| Shigella | 志贺氏菌 | <i>zh ìh èsh ìj ùn</i> |
| Sicurezza alimentare | 食品安全 | <i>shípǐn ānquán</i> |
| Sofisticazione | 食品掺杂 | <i>shípǐn chān zá</i> |
| Solanina | 茄碱 | <i>qié jiǎn</i> |
| Sostanze tossiche naturali | 动植物天然有毒物质 | <i>dòng zhíwù tiānrán yǒudú w ùzh í</i> |
| Stafilococco | 金黄色葡萄球菌 | <i>jīn huángsè pútáo qiújūn</i> |
| Teniasi | 绦虫病 | <i>tāochóng bìng</i> |

| | | |
|--|----------|--------------------------------------|
| | | |
| <i>Tenia saginata</i> | 无钩绦虫 | <i>wú gōu tāochóng</i> |
| <i>Tenia solium</i> | 有钩绦虫 | <i>yǒu gōu tāochóng</i> |
| Termine minimo di conservazione | 保质期 | <i>Bǎozhìqī</i> |
| Tossicologia alimentare | 食品毒理学 | <i>shípǐn dú lǐxué</i> |
| Tossinfezione | 食物中毒 | <i>shí wù zhòng dú</i> |
| <i>Toxoplasma gondii</i> | 粪地弓形虫 | <i>gōng dì gōng xíng chóng</i> |
| Trachinellosi | 族毛虫病 | <i>zú máo chóng bìng</i> |
| Trattamento ad alte pressioni idrostatiche | 高超压杀菌 | <i>gāochāo yā shā jūn</i> |
| UHT | 超高温巴氏灭菌法 | <i>chāo gāowēn bā shì miè jūn fǎ</i> |
| <i>Vibrio parahaemolyticus</i> | 副溶血性弧菌 | <i>fù róngxiě xìng hú jūn</i> |
| Virus | 病毒 | <i>bìng dú</i> |

GLOSSARIO CINESE-ITALIANO

| | | |
|---------------------------------------|-----------|--|
| <i>bǎocúnqī</i> | 保存期 | Data di scadenza |
| <i>bǎozhìqī</i> | 保质期 | Termine minimo di conservazione |
| <i>biāoqiān</i> | 标签 | Etichettatura |
| <i>bìngdú</i> | 病毒 | Virus |
| <i>bìngyuán wéishēngwù</i> | 病原微生物 | Patogeno |
| <i>cānyǐnyè</i> | 餐饮业 | Impresa alimentare |
| <i>chǎn qì jiá mó suǒ jūn</i> | 产气荚膜梭菌 | <i>Clostridium perfringens</i> |
| <i>chāo gāowēn bāshì miè jùn fǎ</i> | 超高温巴氏灭菌法 | UHT |
| <i>dòng zhíwù tiānrán yǒudù wùzhì</i> | 动植物天然有毒物质 | Sostanze tossiche naturali |
| <i>duō yǎng lián běn</i> | 多氧联苯 | Policlorobifenili |
| <i>èr è yīng</i> | 二恶英 | Diossina |
| <i>fángfǔ jì</i> | 防腐剂 | Conservante |
| <i>fù róngxiě xìng hú jūn</i> | 副溶血性弧菌 | <i>Vibrio parahaemolyticus</i> |
| <i>fú zhào jiāgōng jìshù</i> | 辐照加工技术 | Irradiazione |
| <i>fǔbài biànzhi</i> | 腐败变质 | Alterazione |
| <i>gāochāo yā shājūn</i> | 高超压杀菌 | Trattamento ad alte pressioni idrostatiche |
| <i>gōng dì gōngxíng chóng</i> | 粪地弓形虫 | <i>Toxoplasma gondii</i> |
| <i>guānjiàn kòngzhì diǎn</i> | 关键控制点 | Punto di controllo critico |

| | | |
|----------------------------------|---------|---------------------------------|
| <i>guānjiàn kòngzhì xiànzhí</i> | 关键控制限值 | Limite critico |
| <i>huáng qūméi dúwù</i> | 黄曲霉毒素 | Aflatossine |
| <i>huàxué xìng wūrǎn</i> | 化学性污染 | Contaminazione chimica |
| <i>jiǎgān bìngdú</i> | 甲肝病毒 | Epatite A |
| <i>jiǎndān jiǎn xiànchóng</i> | 简单尖线虫 | Anisakis |
| <i>jiāochā wūrǎn</i> | 交叉污染 | Contaminazione crociata |
| <i>jiàomǔ</i> | 酵母 | Lievito |
| <i>jīn huángsè pútáo qiújūn</i> | 金黄色葡萄球菌 | Stafilococco |
| <i>jìshēng chóng</i> | 寄生虫 | Parassita |
| <i>jìshēng chóng bìng</i> | 寄生虫病 | Parassitosi |
| <i>jiūpiān xíngdòng</i> | 纠偏行动 | Azione correttiva |
| <i>kàng yǎnghuàjì</i> | 抗氧化剂 | Antiossidante |
| <i>kōngcháng wānqū jūn</i> | 空肠弯曲菌 | <i>Campylobacter jejuni</i> |
| <i>là yàng yáobāo gǎn jūn</i> | 蜡样芽胞杆菌 | <i>Bacillus cereus</i> |
| <i>lěngcáng</i> | 冷藏 | Refrigerazione |
| <i>lěngdòng</i> | 冷冻 | Congelamento |
| <i>liánghǎo cāozuò guīfàn</i> | 良好操作规范 | Buone pratiche di fabbricazione |
| <i>lǐsī tè shì jūn</i> | 李斯特氏菌 | <i>Listeria monocytogenes</i> |
| <i>měi rì yǔnxǔ shè rù liàng</i> | 每日允许摄入量 | Dose giornaliera ammessa |
| <i>méijūn</i> | 霉菌 | Muffa |
| <i>náng wěiyòu</i> | 囊尾蚴 | Cisticerco |
| <i>niú hǎimián zhuàng</i> | 牛海绵状脑病 | Encefalopatia spongiforme |

| | | |
|--|----------|------------------------------------|
| <i>nǎobìng</i> | | bovina |
| <i>nóngyào</i> | 农药 | Fitofarmaco |
| <i>péng sōng jì</i> | 膨松剂 | Agente lievitante |
| <i>qié jiǎn</i> | 茄碱 | Solanina |
| <i>qīngxǐ</i> | 清洗 | Detersione |
| <i>ròu dú suǒ zhuàng yáobāo gǎnjūn</i> | 肉毒梭状芽孢杆菌 | <i>Clostridium botulinum</i> |
| <i>ruǎn bìngdú</i> | 朊病毒 | Prione |
| <i>rǔhuà jì</i> | 乳化剂 | Emulsionante |
| <i>shāménshì jūn</i> | 沙门氏菌 | Salmonella |
| <i>shēngwù jiǎn</i> | 生物碱 | Alcaloide |
| <i>shēngwù xìng wūrǎn</i> | 生物性污染 | Contaminazione biologica |
| <i>shí yuán xìng jì bìng</i> | 食源性疾病 | Malattie trasmesse dagli alimenti |
| <i>shí pǐn</i> | 食品 | Alimento |
| <i>shí pǐn ānquán</i> | 食品安全 | Sicurezza alimentare |
| <i>shí pǐn bāozhuāng</i> | 食品包装 | Condizionamento |
| <i>shí pǐn chān jiǎ</i> | 食品掺假 | Adulterazione |
| <i>shí pǐn chān zá</i> | 食品掺杂 | Sofisticazione |
| <i>shí pǐn dú lǐxué</i> | 食品毒理学 | Tossicologia alimentare |
| <i>shí pǐn fǎdiǎn</i> | 食品法典 | Codex Alimentarius |
| <i>shí pǐn fǎdiǎn wěiyuánhùi</i> | 食品法典委员会 | Commissione del Codex Alimentarius |

| | | |
|--|------------|--|
| <i>shípǐn guòmǐn</i> | 食品过敏 | Allergia alimentare |
| <i>shípǐn tiānjiājì</i> | 食品添加剂 | Additivo alimentare |
| <i>shípǐn wèishēng</i> | 食品卫生 | Igiene |
| <i>shípǐn wèizào</i> | 食品伪造 | Contraffazione |
| <i>shípǐn wūrǎn</i> | 食品污染 | Contaminante |
| <i>shí wù zhòngdú</i> | 食物中毒 | Tossinfezione |
| <i>shuāng duì lù běn jī sān lǜ yǐ wán</i> | 双对氯苯基三氯乙烷 | Diclorodifeniltricloroetano |
| <i>tāochóng bìng</i> | 绦虫病 | Teniasi |
| <i>tián wè jì</i> | 甜味剂 | Edulcorante |
| <i>tuōshuǐ gānzào fǎ</i> | 脱水干燥法 | Disidratazione |
| <i>wāhài</i> | 危害 | Pericolo |
| <i>wéihài fēnxī hé guānjiàn kòngzhì diǎn</i> | 危害分析和关键控制点 | Sistema di analisi dei rischi e dei punti di controllo critici |
| <i>wèijīng</i> | 味精 | Aromatizzante |
| <i>wéixiǎn</i> | 危险 | Rischio alimentare |
| <i>wú gōu tāochóng</i> | 无钩绦虫 | <i>Tenia saginata</i> |
| <i>wùlǐ xìng wūrǎn</i> | 物理性污染 | Contaminazione fisica |
| <i>xiāodú</i> | 消毒 | Disinfezione |
| <i>xìjūn</i> | 细菌 | Batterio |
| <i>yǒu gōu tāochóng</i> | 有钩绦虫 | <i>Tenia solium</i> |
| <i>yǒujī shípǐn</i> | 有机食品 | Prodotto biologico |

| | | |
|---|----------|------------------------------------|
| <i>yuán chǎn dìyù chǎnpǐn biāozhì</i> | 原产地域产品标志 | Denominazione d'origine protetta |
| <i>zēngjiā jì</i> | 增加剂 | Esaltatore di sapidità |
| <i>zhēnjūn</i> | 真菌 | Fungo microscopico |
| <i>zhēnjūn dúwù</i> | 真菌毒素 | Micotossina |
| <i>zhì bìng xìng dàcháng gǎn jūn</i> | 致病性大肠杆菌 | <i>Escherichia coli</i> |
| <i>zhì è shì jūn</i> | 志贺氏菌 | Shigella |
| <i>zhìliàng bǎozhèng xìliè biāozhǔn</i> | 质量保证系列标准 | Norme di garanzia di qualità |
| <i>zhuǎnjīyīn shēngwù</i> | 转基因生物 | Organismo geneticamente modificato |
| <i>zhuó sè jì</i> | 着色剂 | Colorante |
| <i>zǔ àn</i> | 组胺 | Istamina |
| <i>zú máo chóng bìng</i> | 族毛虫病 | Trachinellosi |

PARTE TERZA

COMMENTO LINGUISTICO

1. Sovrapposizione di classi

La lingua italiana è una lingua flessiva, ossia le parole cambiano forma quando devono segnalare il caso, il numero, il tempo e il modo; tutto ciò non avviene nella lingua cinese, in quanto è una lingua isolante, ogni unità lessicale è invariabile e rimane identica in qualsiasi posizione grammaticale che assume¹⁰⁰.

Perciò nella lingua cinese è difficile stabilire con certezza il valore grammaticale della parola, infatti nelle schede sono stati trovati diversi casi di sovrapposizione tra la forma verbale e nominale e tra la forma nominale e aggettivale. Nel primo caso, le parole come 消毒 *xiāodú* (disinfettante-disinfettare), 清洗 *qīngxǐ* (detergente-detergere), 冷藏 *lěngcáng* (refrigerazione-refrigerare) possono essere usate sia come sostantivi sia come verbi; nel secondo caso la parola 危險 (*rīshāo-pérīcǎoloso*) può essere inteso sia come sostantivo che come aggettivo.

Per individuare la classe grammaticale di appartenenza bisogna basarsi sul contesto e sulle funzioni sintattiche che possono ricoprire¹⁰¹.

2. Morfologia

Dal punto di vista morfologico, nella lingua cinese è difficile individuare la parola in sé le unità grammaticali e lessicali. I morfemi vengono rappresentati dai singoli caratteri, ognuno di questi ha un proprio significato e può essere un'unità indipendente. Questi morfemi possono combinarsi fra loro e creare delle nuove parole con costruzioni sintattiche o morfologiche¹⁰².

La maggior parte delle parole analizzate sono parole polimorfemiche polisillabiche, in particolare parole derivate e parole composte.

Le parole derivate riscontrate sono formate tramite affissi. Questi morfemi mantengono il proprio tono e hanno un contenuto semantico che contribuisce al significato della parola formata¹⁰³. Ad esempio, è presente l'affisso 化 *huà*, “-izzare/ -

¹⁰⁰ Magda ABBIATI, *La lingua cinese*, Venezia, Libreria Editrice Cafoscarina, 1992, pp. 109-110.

¹⁰¹ *Ivi*, p. 114.

¹⁰² *Ivi*, pp. 119-120.

¹⁰³ Magda ABBIATI, *La lingua cinese*, Venezia, Libreria Editrice Cafoscarina, 1992, pp. 123.

izzazione”, nelle parole 抗氧化剂 *kàng yǎnghuàjì* “antiossidante” e di 乳化剂 *rǔhuàjì* “emulsionante”, dove mantiene il suo significato di trasformare. Un altro affisso presente è 学 *xué* “-logia”, nella parola 食品毒理学 *shí pǐn dú lǐ xué* “tossicologia”, questo caso dimostra come parole polimorfemiche possano comporsi di sequenze quadrisillabiche.

Le parole composte avvengono in base a schemi sintattici. Negli schemi compilati sono stati individuati composti coordinati, tra morfemi nome e nome come 食品 *shí pǐn* (cibo-prodotto) “alimento”, 农药 *nóng yào* (agricoltura-medicina) “fitofarmaco”, 病毒 *bìng dú* (malattia-veleno) “virus”; composti modificatore-elemento reggente, come 冷藏 *bīng cáng* (freddo-immagazzinare) “refrigerazione”, 霉菌 *méi jūn* (ammuffire-batterio) “muffa”; composti verbo-complemento, come 清洗 *qīng xǐ* (chiaro-lavare) “detersione”; composti soggetto-predicato, come 食品掺假 *shí pǐn chān jiǎ* (alimento-adulterare) “adulterazione”; composti verbo-oggetto, come 纠偏行动 *jiū piān xíng dòng* (correggere-azione) “azione correttiva”.

3. Prestiti linguistici

Molti dei termini analizzati nelle schede riguardo i microrganismi responsabili delle malattie provocate dagli alimenti e i vari metodi di prevenzione, sono ispirati a termini stranieri.

Prima di far parte della lingua cinese, le parole straniere subiscono una trasformazione fonetica. Alcune parole prendono la parola straniera, la scompongono in sillabe, che sono prive di significato, e la trascrivono su base fonetica, come la parola 沙门氏菌 *shā mén shì jūn* “Salmonella” o 李斯特氏菌 *lǐ sī tè shì jūn* “Listeria”.

In altri casi la parola straniera è trascritta con caratteri che esprimono il suo significato, non più in base fonetica ma semantica, i caratteri non hanno necessariamente la stessa pronuncia della parola straniera come la parola 转基因生物 *zhuǎn jī yīn shēng wù* “OGM”.

Alcuni termini contengono nei caratteri la morfologia, la provenienza o dove

provocano danni i microrganismi. Ad esempio nella parola 金黄色葡萄球菌 *jīn huángsè pú táo qǐ jūn* (dorato-grappoli d'uva-batterio) “stafilococco”, contiene la morfologia del batterio di stafilococco che è a cocci riuniti a grappoli. Il termine 肉毒梭状芽孢杆菌 *ròu dú suō zhuàng yá bào gǎn jūn* (carne-veleno-bastoncellare-batterio) “*Clostridium botulinum*”, oltre a indicare la forma bastoncellare munito di ciglia del batterio, ci informa anche che è una sostanza tossica nella carne. La parola 致病性大肠杆菌 *zhì bìng xìng dà cháng gǎn jūn* (patogeno-intestino crasso-batterio) “*Escherichia coli*”, ci indica dove il batterio può causare l'insorgenza di una malattia.

4. Il lessico naturale e il lessico di specialità¹⁰⁴

Nella compilazione di un repertorio terminografico incentrato sulla sicurezza alimentare, si va incontro all' utilizzo di termini in contesti diversi, più specifici, con diversi significati, cioè alla distinzione tra lessico naturale e lessico di specialità

Ogni lingua contiene una quota di terminologia naturale, la necessità di mettere etichette agli oggetti, ottenute grazie alla capacità di modellare esperienze e concetti coesiste per lunghi tempi, dove il rapporto tra significante e significato avviene tramite la condivisione linguistica di una comunità di parlanti. Mentre un lessico di specialità «si qualifica per la sua capacità di etichettare nel modo più neutro possibile oggetti d'esperienza e concetti isolabili indipendentemente e preliminarmente alla loro messa in forma nelle diverse lingue»¹⁰⁵, la stretta relazione tra significante e significato viene legittimata dalla sua condivisione da parte di un gruppo di utenti specializzati che attraversa differenti comunità linguistiche naturali, circoscrivendo un sottoinsieme ristretto. Inoltre

Un'analisi priva di pregiudizi di un lessico di specialità mostra che il trattamento linguistico non si risolve quasi mai in una semplice etichettatura passiva, ma comporta quasi inevitabilmente una riconfigurazione più o meno specifica delle mappe concettuali, che si

¹⁰⁴ Michele PRANDI, *Tra descrizione e normalizzazione: il termine come segno e la dipendenza dalla lingua.*, Atti Convegno Assiterm 2009, 12, 2010, http://publiforum.farum.it/ezine_printarticle.php?id=160 consultato il 5/1/2015

¹⁰⁵ *Ibidem*

manifesta attraverso i tipici sintomi presenti nelle lingue naturali: anisomorfismi, omonimia, polisemia, sinonimia.¹⁰⁶

Polisemia

Per polisemia si intende quel fenomeno di adattamento linguistico che porta ad estendere la disponibilità dei significati; parole comuni o termini già istituiti vengono adottati dagli specialisti per descrivere un nuovo concetto, si avrà così una parola con più significati.¹⁰⁷

Nella compilazione delle schede terminografiche si è riscontrato il termine cinese 餐饮业 *cānyǐnyè* che nell'ambito della sicurezza alimentare indica le imprese alimentari, mentre lo stesso termine può essere inteso come il settore di ristorazione. Mentre in italiano il termine “condizionamento”, che indica le operazioni per la protezione degli alimenti e il loro contenimento, in psicologia può indicare la limitazione di libertà di una persona o che influisce sulle sue scelte e sul suo comportamento.¹⁰⁸

Sinonimia

Per sinonimia si intende «la condizione di intercambiabilità di parole in ogni contesto dato, senza sostanziali variazioni di significato»¹⁰⁹

Nelle schede sono stati riscontrati casi di sinonimia per le singole parole sia in italiano che in cinese, come il termine “alimento” che può essere sostituito con “cibo” reso in cinese da 食品 *shípǐn*, che a sua volta può essere sostituito da 食物 *shíwù*; o il termine “aromatizzante”, che può essere sostituito da “aromi”, viene reso dal termine cinese 香精 *xiāngjīng*, che può essere intercambiato da 香料 *xiāngliào*.

¹⁰⁶ Michele PRANDI, *Tra descrizione e normalizzazione: il termine come segno e la dipendenza dalla lingua.*, Atti Convegno Assiterm 2009, 12, 2010, http://publiforum.farum.it/ezone_printarticle.php?id=160 consultato il 5/1/2015

¹⁰⁷ Nicola ZINGARELLI, *Vocabolario della lingua italiana*, Bologna, Zanichelli, 2004.

¹⁰⁸ *Ibidem*

¹⁰⁹ *Ibidem*

Tra le schede ci sono sinonimi delle parole in italiano come “condizionamento” che può essere sostituito con “packaging” e “edulcorante” che ha come sinonimo “dolcificante”; ci sono anche sinonimi tra i termini in cinese come 增加剂 *zēngjiā jì* che può essere sostituito da 风味增强剂 *fēngwèi zēngqiáng jì*、鲜味剂 *xiān wèi jì*、品味剂 *pǐnwèi jì*.

BIBLIOGRAFIA

ABBIATI, Magda, *Grammatica di cinese moderno*, Venezia, Libreria Editrice Cafoscarina, 1998.

ABBIATI, Magda, *La lingua cinese*, Venezia, Libreria Editrice Cafoscarina, 1992.

AGENZIA NAZIONALE PER GLI ALIMENTI E I MEDICINALI 国家食品药品监督管理局, AGENZIA DELLA CITTA DI SHANGHAI PER GLI ALIMENTI E I MEDICINALI 上海市食品药品监督管理局, *Shipin anquan zhishi duben 食品安全知识读本* (Lecture sulle conoscenze di sicurezza alimentare), Beijing, Zhongguo yiyao keji chubanshe, 2006.

ANGELINA, Emanuela (a cura di), *Manuale di igiene e sicurezza alimentare*, <http://www.asqsinerjie.com/wp-content/.../03/manuale-alimenti.pdf>, 10/03/2014

BAI Xinpeng 白新鹏, *Shipin anquan redian wenti jiexi 食品安全热点问题解析* (Analisi dei maggiori problemi della sicurezza alimentare), Beijing, Zhongguo jiliang chubanshe, 2009.

BALZANO, John, *China's Food Safety Law: Administrative Innovation and Institutional Design in Comparative Perspective*, Asian-Pacific Law & Policy Journal, 2012 http://blog.hawaii.edu/aplpj/files/2012/05/APLPJ_13.2_Balzano.pdf, 14/03/2014

BURNETT, Margaret J., *Enhanced food traceability: promoting food safety, quality and consumer choice*, 2004, <http://hdl.handle.net/10722/52831>, 10/03/2014

CAO Xiaohong 曹小红, *Shipin anquan kexue zhishi 食品安全科学知识* (Conoscenze scientifiche sulla sicurezza alimentare), Beijing, Zhongguo zhengfa daxue chubanshe,

2012.

CHIESA, Francesco, ZHAO Zhiwei, WEI Ping, CIVIERA Tiziana, *Food Safety Regulatory Frameworks: A Global Perspective*, Una Salud, Revista Sapuvet de Salud Pública, Vol. 3, N.º 2, 2012, pp.45-59
<http://revistas.lasalle.edu.co/index.php/us/article/download/123/74>, 11/03/2014

CONSIGLIO DI STATO DELLA REPUBBLICA POPOLARE CINESE, “*Regolamento di attuazione della Legge per la sicurezza alimentare della Repubblica popolare cinese*”, in “Invest in China”, 2009, http://www.fdi.gov.cn/1800000121_39_4037_0_7.html , 21/12/2014

DIAO Enjie 刁恩杰, *Shipin anquan yu zhiliang guanlixue* 食品安全与质量管理学 (Sicurezza alimentare e gestione della qualità) , Beijing, Huaxue gongye chubanshe, 2008

GALE, Fred, BUZBY, Jean C., *Imports From China and Food Safety Issues*, Economic Information Bulletin No. 52, U.S. Department of Agriculture, Economic Research Service, July 2009 http://www.atlantis-press.com/php/download_paper.php?id=2911, 10/03/2014

GAO R., *A systematic review of the use of genetically modified food in China*, 2013, <http://hdl.handle.net/10722/193785>, 10/03/2014.

GIOVANNUCCI D., *Food quality issues: understanding HACCP and other quality management techniques*, A Guide to Developing Agricultural Markets and Agro-enterprises, 2000, http://www.dgiovannucci.net/docs/food_quality_issues_understanding_haccp_and_othe_r_quality_management_techniques.pdf, 15/03/2014.

GRANDE ENCICLOPEDIA CINESE 中国大百科全书 et al., *Zhongguo dabaike quanshu* 中国大百科全书 (Grande enciclopedia cinese). *Huanjing kexue* 环境科学 (Scienza ambientale), Beijing, Shanghai, Zhongguo dabaike quanshu chubanshe, 1983.

GRANDE ENCICLOPEDIA CINESE 中国大百科全书 et al., *Zhongguo dabaike quanshu* 中国大百科全书 (Grande enciclopedia cinese). *Nongye I* 农业 I (Agricoltura I), Beijing, Shanghai, Zhongguo dabaike quanshu chubanshe, 1990.

GRANDE ENCICLOPEDIA CINESE 中国大百科全书 et al., *Zhongguo dabaike quanshu* 中国大百科全书 (Grande enciclopedia cinese). *Nongye II* 农业 II (Agricoltura II), Beijing, Shanghai, Zhongguo dabaike quanshu chubanshe, 1990.

GRANDE ENCICLOPEDIA CINESE 中国大百科全书 et al., *Zhongguo dabaike quanshu* 中国大百科全书 (Grande enciclopedia cinese). *Shengwuxue I* 生物学 I (Biologia I), Beijing, Shanghai, Zhongguo dabaike quanshu chubanshe, 1991.

GRANDE ENCICLOPEDIA CINESE 中国大百科全书 et al., *Zhongguo dabaike quanshu* 中国大百科全书 (Grande enciclopedia cinese). *Shengwuxue II* 生物学 II (Biologia II), Beijing, Shanghai, Zhongguo dabaike quanshu chubanshe, 1991.

GRANDE ENCICLOPEDIA CINESE 中国大百科全书 et al., *Zhongguo dabaike quanshu* 中国大百科全书 (Grande enciclopedia cinese). *Shengwuxue III* 生物学 III (Biologia III), Beijing, Shanghai, Zhongguo dabaike quanshu chubanshe, 1992.

GREENPEACE, “Erbe cinesi: elisir di salute o cocktail di pesticidi?”, 2013

<http://www.greenpeace.org/italy/Global/italy/report/2013/agricoltura/erbe-cinesi-briefing.pdf> 23/1/2015

<http://137.189.43.137:8080/Publications/The%20Lancet%20-%20Food%20Supply%20and%20Food%20Safety%20Issues%20in%20China%20full.pdf> 10/07/2014

ISTITUTO DI LINGUISTICA, ACCADEMIA CINESE DI SCIENZE SOCIALI, 中国社会科学院语言研究所, *Xiandai hanyu cidian* 现代汉语词典 (Dizionario di cinese moderno), Beijing, Shangwu yinshuguan, 2013.

KIM, Renee, *Challenges of Chinese food risk management system in globalizing food supply chain*, *International Food Research Journal*, No 20(1), 2013, pp 515-517
[http://www.ifrj.upm.edu.my/20%20\(01\)%202013/70%20IFRJ%2020%20\(01\)%202013%20Rennee%20\(131\).pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/20%20(01)%202013/70%20IFRJ%2020%20(01)%202013%20Rennee%20(131).pdf), 10/03/2014.

LAM, Hon-Ming, REMAIS, Justin, FUNG, Ming-Chui, XU, Liqing, SUN, Samuel Sai-Ming, “Food supply and food safety issues in China”, *Lancet*, 381, 2013, pp. 2044-2053

LANZOLA A., PIVA G. (a cura di), *Sicurezza in alimentazione: dal campo alla tavola*, Milano, Istituto Danone, 2004.

LAROUSSE, *Nuovissimo dizionario medico*, Torino, S.A.I.E., 1959

LI Yusong 李玉松, ZHANG Jun 张君, WANG Yanqiu 王彦秋, XIANG Guanghong 向光鸿, WANG Aimin 王璦珉, *Canyinye shipin anquan yu shiyuanxing jibing* 餐饮业食品安全与食源性疾病 (Industria alimentare: sicurezza alimentare e malattie di origine alimentare), Beijing, Zhongguo huanjing chubanshe, 2013.

LI, Jing, *Policy coordination in China: the cases of infectious disease and food safety policy*, 2010, <http://hdl.handle.net/10722/57580>, 10/03/2014.

LING Wenhua 凌文华, *Shipin anquan zhishi duben* 食品安全知识读本 (Lecture sulle conoscenze di sicurezza alimentare), Guangzhou, Guangdong jiaoyu chubanshe, 2011.

MA Liqing 马丽倾, WANG Yunshan 王云善, FU Li 付丽, *Shipin anquan fagui yu*

biaozhun 食品安全法规与标准 (Norme e leggi della sicurezza alimentare), Beijing, Huaxue gongye chubanshe, 2009.

MACHADO A., *Sicurezza alimentare e dietetica*, Milano, Poseidonia scuola, 2010.

PENG Zhixing 彭志行, WU Dingxian 吴鼎贤, DI jianyang 翟建阳, *Shipin anquan shengchan guihua sheji jiqi gonggong weisheng wenti* 食品安全生产规划设计及其公共卫生问题 (Progetto del piano di produzione della sicurezza alimentare e i problemi di salute pubblica), Nanjing, Dongnan daxue chubanshe, 2012.

PRIMO COMITATO ORGANIZZATIVO NAZIONALE SULLE CONOSCENZE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE 首届全国食品安全知识大赛组委会, *Shipin anquan zhishi shouce* 食品安全知识手册 (Manuale sulle conoscenze della sicurezza alimentare), Beijing, Zhongguo qingongye chubanshe, 2010.

REDAZIONE PER IL DIZIONARIO ITALIANO-CINESE DELL'ISTITUTO DELLE LINGUE ESTERE DI BEIJING (a cura della), *Dizionario italiano-cinese*, Beijing, Casa editrice commerciale, 2003.

RODATO, Silvano, GOLLA, Isabella, *Nuova educazione alimentare 1*, Roma, CLITT S.r.l, 2001.

RODATO, Silvano, GOLLA, Isabella, *Nuova educazione alimentare 2*, Roma, CLITT S.r.l, 2001.

Sito dell'Organizzazione Mondiale della Sanità: www.who.int, 20/8/2014

SUN, Xi, *China's Food Safety in 2012*, Sustainalytics, 2012, http://www.sustainalytics.com/sites/default/files/chinasfoodsafety_august2012_0.pdf,

16/03/2014

TEDESCO, Angela, *Igiene degli alimenti*, Milano, Hoepli, 2011.

WANG, Holly H., ZHANG, Robin W., ORTEGA, David L., *Chinese Food Safety Situation in a Globalized World Market*, Journal of Chinese economics, Vol.1, No.1, 2013, pp.114-124

<http://journals.sfu.ca/nwchp/index.php/journal/article/download/14/13,10/03/2014>

ZHONG Yaoguang 钟耀广, *Shipin anquan xue 食品安全学* (Scienza della sicurezza alimentare), Beijing, Huaxue gongye chubanshe, 2014.

ZHOU J., JIN S., *Food Safety Management in China : A Perspective from Food Quality Control System*, World Scientific Publishing Company, 2013

http://www.asianscientist.com/books/wp-content/uploads/2013/05/8689_chap01.pdf,

13/03/2014

ZHOU Zhihui, 周志辉, GUAN Haishan 关海山, *Shipin kexue cidian 食品科学词典* (Glossario della scienza alimentare e della tecnologia), Hong Kong, Zhongwen daxue chubanshe, 2005.

ZHOU, Qing, *Sicurezza alimentare in Cina*, Milano, Spirali Edizioni, 2008.

ZINGARELLI, Nicola, *Vocabolario della lingua italiana*, Bologna, Zanichelli, 2004.