

Alguns termes de seguretat alimentària ¹

TERMCAT, Centre de Terminologia

En aquest apunt parlem, des del punt de vista terminològic, d'alguns termes rellevants que podeu consultar en el *Diccionari de seguretat alimentària*, atès que tenir cura de la nostra **seguretat alimentària** és clau per a evitar eventuais problemes de salut, els quals poden anar de simples molèsties a trastorns o malalties greus.

al·lèrgia alimentària / intolerància alimentària

Una **al·lèrgia alimentària** és una reacció adversa a aliments en què hi ha una resposta nociva i exagerada del sistema immunitari a un aliment o a un component d'un aliment. Així, es pot tenir al·lèrgia, per exemple, als crustacis, a les fruites amb closca, als grans de sèsam o a la soia. Els al·lèrgens són les substàncies que indueixen les al·lèrgies alimentàries. Per altra banda, la **intolerància alimentària** és una reacció adversa a aliments que es produeix perquè l'organisme és incapaç de digerir, metabolitzar o assimilar d'una manera natural un aliment o un component d'un aliment; per exemple, la intolerància a la lactosa.

toxiinfecció alimentària / intoxicació alimentària / infecció alimentària

El terme **toxiinfecció alimentària** designa qualsevol malaltia transmesa per aliments en què l'agent causant ingerit és un microorganisme patògen, una toxina o bé una substància química tòxica. És a dir, és un concepte genèric, que inclou tant les **infeccions alimentàries** (en què l'agent causant ingerit és un microorganisme patògen amb capacitat de multiplicar-se dins l'organisme o de produir-hi elements tòxics que poden actuar com un antígen) com les **intoxicacions alimentàries** (en què l'agent causant ingerit és una toxina o una substància química tòxica).

perill alimentari / risc alimentari

Un **perill alimentari** es defineix com un agent biològic, físic o químic que pot causar un efecte advers sobre la salut si és present en un aliment. El *Diccionari de seguretat alimentària* inclou més de dues-centes entrades noves relacionades amb els perills alimentaris. Per exemple, termes relatius als perills biològics (*anisakis, criptosporidi, estreptococ, listèria monocitògena, norovirus, salmonel·la*), als perills químics (*bisfenol A, contaminant orgànic persistent, contaminant de procés, dioxines, ftalats, micotoxines, nanoplàstic, residu de medicaments veterinaris*) i als perills físics (*cos estrany, radiació ionitzant*).

Altrament, **risc alimentari** designa la probabilitat que es produeixi un efecte advers sobre la salut com a conseqüència de l'exposició a un perill alimentari, en combinació amb la gravetat que pugui tenir.

A banda del *Diccionari de seguretat alimentària*, podeu consultar també tres infografies interactives que recullen de manera visual alguns dels termes més rellevants de l'àmbit. Concretament, es tracta de materials referits als **additius alimentaris**, a les **malalties transmeses per aliments** i als **perills alimentaris**. I recordeu que també teniu disponible el *Lèxic d'additius alimentaris*.

NOTES

1. Text adaptat de l'original publicat en el portal *Terminologia de les ciències de la salut*, del TERMCAT.