

## Trasformazione sicura degli alimenti: Rassegna di Termini e Definizioni

### Safe food processing: Review of Terms and Definitions.

Prof. Roberto Massini, August 2015

ITALIANO	ENGLISH
<u>Fonti</u>	<u>Sources</u>
<b>[1]</b> Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. (*)	<b>[1]</b> Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety.
<b>[2]</b> Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. (*)	<b>[2]</b> Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs.
<b>[3]</b> Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE. (*)	<b>[3]</b> Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC.
<b>[4]</b> Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici per prodotti alimentari. (*)	<b>[4]</b> Commission Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs.
<b>[5]</b> Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica <i>omissis</i> (*)	<b>[5]</b> Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers, amending <i>omissis</i> (*)
<b>[6]</b> UNI EN ISO 22000:2005 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare. Requisiti per qualsiasi organizzazione nella catena alimentare. (*)	<b>[6]</b> EN ISO 22000:2005 Food safety management systems. Requirements for any organization in the food chain.
<b>[7]</b> UNI EN ISO 14159:2008 Sicurezza del macchinario. Requisiti relativi all'igiene per la progettazione del macchinario. (*)	<b>[7]</b> EN ISO 14159:2008 Safety of machinery. Hygiene requirements for the design of machinery.
<b>[8]</b> UNI EN 15593:2008 Imballaggi. Gestione dell'igiene nella produzione di imballaggi destinati ai prodotti alimentari. Requisiti. (**)	<b>[8]</b> EN 15593:2008 Packaging. Management of hygiene in the production of packaging for foodstuffs. Requirements.
<b>[9]</b> Glossario EHEDG, versione 2013/12.G03. (**)	<b>[9]</b> EHEDG Glossary, Version 2013/12.G03.

<b>[10]</b> Commissione del Codex Alimentarius, Manuale di Procedura. 23 <sup>a</sup> Edizione, Roma, 2015. (**)	<b>[10]</b> Codex Alimentarius Commission, Procedural Manual. 23 <sup>rd</sup> Edition, Rome, 2015.
<b>[11]</b> Codice di Pratica Internazionale Raccomandato. Principi Generali di Igiene Alimentare. CAC/RCP 1-1969, Rev. 2003. (**)	<b>[11]</b> Recommended International Code of Practice. General Principles of Food Hygiene. CAC/RCP 1-1969, Revision 2003.
<b>[12]</b> Codice di Pratica Igienica per Alimenti Inscatolati Poco Acidi e Acidificati. CAC/RCP 23-1979, Revisione 1993. Correzioni editoriali 2011. (**)	<b>[12]</b> Code of Hygienic Practice for Low and Acidified Low Acid Canned Foods. CAC/RCP 23-1979, Revision 1993. Editorial corrections 2011.
<b>[13]</b> Codice di Pratica Igienica per Alimenti Poco Acidi Trattati e Confezionati Asetticamente. CAC/RCP 40-1993. (**)	<b>[13]</b> Code of Hygienic Practice for Aseptically Processed and Packaged Low-Acid Foods. CAC/RCP 40-1993.
<b>[14]</b> Codice di Pratica Igienica per Latte e Suoi Derivati. CAC/RCP 57-2004. (**)	<b>[14]</b> Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products. CAC/RCP 57-2004.
<b>[15]</b> Codice di Pratica Igienica per Alimenti Confezionati e Refrigerati con Conservabilità prolungata. CAC/RCP 46-1999. (**)	<b>[15]</b> Code of Hygienic Practice for Refrigerated Packaged Foods with Extended Shelf Life. CAC/RCP 46-1999
<b>[16]</b> Codice di Pratica Igienica per Prodotti di Carne e Pollame Trasformati. CAC/RCP 13-1976, Rev. 1 (1985) (**)	<b>[16]</b> Code of Hygienic Practice for Processed Meat and Poultry Products. CAC/RCP 13-1976, Rev. 1 (1985)
<b>[17]</b> Linee Guida per Validare le Misure di Controllo per la Sicurezza Alimentare. CAC/GL 69 . 2008 (**)	<b>[17]</b> Guidelines for the Validation of Food Safety Control Measures. CAC/GL 69 - 2008
<b>[18]</b> Codice degli Stati Uniti, Titolo 21 Alimenti e Farmaci, Cap. 9, Sez. 321 Definizioni. (**)	<b>[18]</b> 21 U.S.C. 321 . Definitions.
<b>[19]</b> Codice delle Leggi Federali USA. Titolo 21, Parte 113 . Alimenti Poco Acidi Confezionati in Contenitori Sigillati Ermeticamente e Trattati Termicamente. (**)	<b>[19]</b> US Code of Federal Regulations. Title 21, Part 113 . Thermally Processed Low-Acid Foods Packaged in Hermetically Sealed Containers.
<b>[20]</b> Codice delle Leggi Federali USA. Titolo 21, Parte 114 . Alimenti Acidificati. (**)	<b>[20]</b> US Code of Federal Regulations. Title 21, Part 114 . Acidified Foods.
<b>[21]</b> Registrazione del Sito Produttivo & Presentazione del Processo per Alimenti Poco Acidi Inscatolati (LACF): Istruzioni per la Presentazione Cartacea Parte VI (Glossario dei Termini), 1997. (**)	<b>[21]</b> Establishment Registration & Process Filing for Acidified and Low-Acid Canned Foods (LACF): Paper Submission Instructions Part VI (Glossary Of Terms), 1997.
<b>[22]</b> Codice delle Leggi Federali USA. Titolo 21, Parte 131 . Latte e Panna. (**)	<b>[22]</b> US Code of Federal Regulations. Title 21, Part 131 . Milk and Cream.
<b>[23]</b> Ordinanza Latte Pastorizzato Classe %A+ Servizio di Salute Pubblica/Amministrazione Alimenti e Bevande. Revisione 2011. (**)	<b>[23]</b> Grade %A+Pasteurized Milk Ordinance. Public Health Service/Food and Drug Administration. 2011 Revision.

<b>[24]</b> Codice delle Leggi Federali USA, Titolo 9 Animali e loro Derivati, Parte 318 - Immissione negli Stabilimenti Ufficiali; Reispezione e Preparazione dei Prodotti. Sez. 300 Definizioni. (**)	<b>[24]</b> US Code of Federal Regulations. Title 9 Animals and Animals Products Part 318--Entry into Official Establishment; Reinspection and Preparation of Products. Section 300 Definitions.
<b>[25]</b> Codice delle Leggi Federali USA. Titolo 21, Parte 120 . Sistemi HACCP (Analisi del Pericolo e Punto di Controllo Critico). (**)	<b>[25]</b> US Code of Federal Regulations. Title 21, Part 120 . Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Systems.
<b>[26]</b> Guida per l'industria. Guida ai Pericoli e Controlli dell'HACCP per Succhi. Prima Edizione. Guida Finale, 2004. (**)	<b>[26]</b> Guidance for Industry: Juice HACCP Hazards and Controls Guidance First Edition; Final Guidance, 2004.
<b>[27]</b> Legge di Modernizzazione per la Sicurezza Alimentare, FDA 2011. (**)	<b>[27]</b> FDA Food Safety Modernization Act, 2011
<b>[28]</b> Codice Alimentare. Servizio di Salute Pubblica degli USA. FDA, 2013. (**)	<b>[28]</b> Food Code. U.S. Public Health Service. FDA, 2013.
<b>[29]</b> Guida per l'industria. Controllo di <i>Listeria monocytogenes</i> in Alimenti Pronti Refrigerati o Congelati. US FDA, 2008 (**)	<b>[29]</b> Guidance for Industry: Control of <i>Listeria monocytogenes</i> in Refrigerated or Frozen Ready-To-Eat Foods. US FDA, 2008.
<b>[30]</b> Norme Igieniche 3-A® per Formatrici, Riempitrici e Sigillatrici di Contenitori per Latte Fluido e Prodotti a Base di Latte Fluido, N. 17-11. (**)	<b>[30]</b> 3-A® Sanitary Standards for Formers, Fillers, and Sealers of Containers for Fluid Milk and Fluid Milk Products, Number 17-11
<b>[31]</b> Norme Igieniche 3-A® per i Requisiti Generali. ANSI/3-A 00-00-2014 (**)	<b>[31]</b> 3-A® Sanitary Standards for General Requirements. ANSI/3-A 00-00-2014
(*) Versione ufficiale in italiano, con alcune modifiche apportate dal Prof. Roberto Massini	
(**) Traduzione del Prof. Roberto Massini, non essendoci la versione ufficiale in italiano.	

<u>Terms and Definitions:</u>	<u>Termini e Definizioni</u>
<p><b>Processing:</b> Any action that substantially alters the initial product, including heating, smoking, curing, maturing, drying, marinating, extraction, extrusion or a combination of those processes. [2]</p> <p>Operations that alter the general state of the commodity, such as canning, cooking, freezing, dehydration, milling, grinding, pasteurization, or homogenization. [27]</p> <p><b>Process or processing:</b> Any activity that is directly related to the production of a food, including any packaging activity [29]</p>	<p><b>Trasformazione:</b> Qualsiasi azione che modifica sostanzialmente il prodotto iniziale, compresi: trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali processi. [2]</p> <p>Operazioni che modificano lo stato generale della materia prima, come inscatolamento, cottura, congelamento, disidratazione, molitura, macinazione, pastorizzazione, omogeneizzazione. [27]</p> <p>Qualsiasi attività che è direttamente connessa alla produzione di un alimento, compresa qualsiasi attività di confezionamento. [29]</p>
<p><b>Processed products:</b> Foodstuffs resulting from the processing of unprocessed products. These products may contain ingredients that are necessary for their manufacture or to give them specific characteristics. [2]</p> <p><b>Processed food:</b> Any food other than a raw agricultural commodity and includes any raw agricultural commodity that has been subject to processing, such as canning, cooking, freezing, dehydration, or milling. [18]</p> <p><b>Processed:</b> includes all methods of manufacture and preservation but does not include prepackaged fresh, chilled or frozen meat. [16]</p>	<p><b>Prodotti trasformati:</b> Prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire ad essi caratteristiche specifiche. [2]</p> <p><b>Alimento trasformato:</b> Qualsiasi alimento che non sia una materia prima agricola, ovvero questa stessa quando sia stata sottoposta ad un trattamento, come inscatolamento, cottura, congelamento, disidratazione o molitura. [18]</p> <p><b>Trasformato:</b> comprende tutti i metodi di fabbricazione e conservazione, tranne la carne preconfezionata fresca, refrigerata o congelata. [16]</p>
<p><b>Raw agricultural commodity:</b> Any food in its raw or natural state, including all fruits that are washed, colored, or otherwise treated in their unpeeled natural form prior to marketing. [18]</p>	<p><b>Materie prime agricole:</b> Qualsiasi alimento al suo stato grezzo o naturale, compresa tutta la frutta lavata, colorata o trattata altrimenti nella sua forma naturale non pelata, prima di essere commercializzata. [18]</p>
<p><b>Food processing plant:</b> A commercial operation that manufactures, packages, labels, or stores food for human consumption, and provides food for sale or distribution to other business entities such as food processing plants or food establishments. [28]</p>	<p><b>Industria di trasformazione alimentare:</b> Una attività commerciale che fabbrica, confeziona, etichetta o conserva alimenti per il consumo umano e li fornisce per la vendita o per la distribuzione ad altre industrie di trasformazione o ad altre imprese alimentari. [28]</p>
<p><b>Wrapping:</b> The placing of a foodstuff in a wrapper or container in direct contact with the foodstuff concerned, and the wrapper or container itself. [2]</p>	<p><b>Confezionamento:</b> Il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore a diretto contatto con il prodotto alimentare interessato, nonché lo stesso involucro o contenitore. [2]</p>

<p><b>Packaging:</b> The placing of one or more wrapped foodstuffs in a second container, and the latter container itself. [2]</p> <p>Any kind of product or material used by the packaging industry to wrap, pack, protect, handle or transport its own product. [8]</p> <p>Any operation consisting of placing the food in containers (i.e. primary packaging) or placing the food containers in further packaging material. [15]</p>	<p><b>Imballaggio:</b> Il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché lo stesso contenitore. [2]</p> <p><b>Materiale di confezionamento:</b> Qualsiasi tipo di prodotto o materiale utilizzato dall'industria di confezionamento per avvolgere, confezionare, proteggere, mantenere o trasportare il proprio prodotto. [8]</p> <p><b>Confezionamento:</b> Qualsiasi operazione di immissione dell'alimento in contenitori (ovvero imballaggio primario) oppure di immissione delle confezioni in ulteriori materiali di confezionamento. [15]</p>
<p><b>Packaging material:</b> Containers such as cans, bottles, cartons, boxes, cases and sacks, or wrapping and covering material such as foil, film, metal, paper, wax-paper and cloth. [16]</p>	<p><b>Materiale di confezionamento:</b> Contenitori come lattine, bottiglie, cartoni, scatole e sacchi, o materiale per avvolgere e coprire come lamina, pellicola, metallo, carta, carta cerata e tessuto. [16]</p>
<p><b>Packaged:</b> Bottled, canned, cartoned, bagged, or wrapped, whether packaged in a food establishment or a food processing plant. [28]</p>	<p><b>Confezionato:</b> Imbottigliato, inscatolato, incartonato, insaccato o avvolto in una industria di trasformazione o in altra impresa alimentare. [28]</p>
<p><b>Container (i.e. primary package):</b> Any box, tin, plastic or other receptacle, or wrapper in direct contact with the food product. [15]</p> <p>A package or material being formed into the package, or a packaging construction including one or more of a package body, cap, closure, cover, supplementary device (such as a dispensing fitment), or other structure capable of holding the product. [30]</p>	<p><b>Contenitore (ovvero imballaggio primario):</b> scatola, lattina, plastica o altro recipiente o involucro a diretto contatto con il prodotto alimentare. [15]</p> <p>Un imballaggio o materiale per formare un imballaggio, o più dei seguenti componenti: corpo, tappo, chiusura, coperchio, dispositivo supplementare (come un sistema di erogazione), ovvero altra struttura in grado di contenere il prodotto. [30]</p>
<p><b>Filling and sealing:</b> Operation consisting of placing a food product in a container and closing it. [15]</p>	<p><b>Riempimento e sigillatura:</b> Operazione consistente nell'immissione di un alimento in un contenitore e la sua chiusura. [15]</p>
<p><b>Active food contact materials and articles:</b> Materials and articles that are intended to extend the shelf-life or to maintain or improve the condition of packaged food. They are designed to deliberately incorporate components that would release or absorb substances into or from the packaged food or the environment surrounding the food. [3]</p>	<p><b>Materiali e oggetti attivi destinati al contatto con alimenti:</b> Materiali e oggetti destinati a prolungare la conservabilità o mantenere o migliorare le condizioni di alimenti confezionati. Essi sono progettati per incorporare volutamente componenti che rilascino sostanze nell'alimento confezionato o nell'ambiente circostante, o le assorbano dagli stessi. [3]</p>
<p><b>Intelligent food contact materials and articles:</b> Materials and articles which monitor the condition of packaged food or the environment surrounding the food. [3]</p>	<p><b>Materiali e oggetti intelligenti destinati al contatto con alimenti:</b> Materiali e oggetti che monitorano le condizioni dell'alimento confezionato o dell'ambiente circostante. [3]</p>

<p><b>Engineered nanomaterial:</b> Any intentionally produced material that has one or more dimensions of the order of 100 nm or less or that is composed of discrete functional parts, either internally or at the surface, many of which have one or more dimensions of the order of 100 nm or less, including structures, agglomerates or aggregates, which may have a size above the order of 100 nm but retain properties that are characteristic of the nanoscale. Properties that are characteristic of the nanoscale include: (i) those related to the large specific surface area of the materials considered; and/or (ii) specific physico-chemical properties that are different from those of the non-nanoform of the same material. [5]</p>	<p><b>Nanomateriale ingegnerizzato:</b> Qualsiasi materiale prodotto con una o più dimensioni dell'ordine di 100 nm o inferiori, o che è composto di parti funzionali distinte, interne o in superficie, molte delle quali abbiano una o più dimensioni dell'ordine di 100 nm o inferiori, compresi strutture, agglomerati o aggregati che possono avere dimensioni superiori all'ordine di 100 nm, ma che mantengono proprietà caratteristiche della scala nanometrica. Le proprietà caratteristiche della scala nanometrica comprendono: i) quelle connesse all'elevata superficie specifica dei materiali considerati; e/o ii) proprietà chimico-fisiche specifiche diverse da quelle dello stesso materiale non in dimensioni nanometriche. [5]</p>
<p><b>Modified atmosphere:</b> Atmosphere in a packaged product (vacuum or gas) that differs from the ambient atmosphere. [15]</p>	<p><b>Atmosfera modificata:</b> L'atmosfera in un prodotto confezionato (vuoto o gas) che è diversa dall'atmosfera ambiente [15]</p>
<p><b>Prepacked food:</b> Any single item for presentation as such to the final consumer and to mass caterers, consisting of a food and the packaging into which it was put before being offered for sale, whether such packaging encloses the food completely or only partially, but in any event in such a way that the contents cannot be altered without opening or changing the packaging; prepacked food does not cover foods packed on the sales premises at the consumer's request or prepacked for direct sale. [5]</p>	<p><b>Alimento preconfezionato:</b> Qualsiasi unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alla ristorazione collettiva, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolto interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio. «Alimento preconfezionato» non comprende gli alimenti confezionati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preconfezionati per la vendita diretta. [5]</p>
<p><b>Process hygiene criterion:</b> A criterion indicating the acceptable functioning of the production process. Such a criterion is not applicable to products placed on the market. It sets an indicative contamination value above which corrective actions are required in order to maintain the hygiene of the process in compliance with food law. [4]</p>	<p><b>Criterio di igiene del processo:</b> Un criterio che definisce il funzionamento accettabile del processo di produzione. Questo criterio, che non si applica ai prodotti immessi sul mercato, fissa un valore indicativo di contaminazione al di sopra del quale sono necessarie azioni correttive per mantenere l'igiene del processo conforme alla legislazione alimentare. [4]</p>
<p><b>Microbiological criterion:</b> A criterion defining the acceptability of a product, a batch of foodstuffs or a process, based on the absence, presence or number of micro-organisms, and/or on the quantity of their toxins/metabolites, per unit(s) of mass, volume, area or batch. [4]</p>	<p><b>Criterio microbiologico:</b> Un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto, di un lotto di prodotti alimentari o di un processo, in base all'assenza, alla presenza o al numero di microrganismi e/o alla quantità delle relative tossine/metaboliti, per unità di massa, volume, area o lotto. [4]</p>
<p><b>Control:</b> To prevent, eliminate, or reduce [25] [26]</p>	<p><b>Controllare:</b> Prevenire, eliminare o ridurre [25] [26]</p>

<p><b>Control measure:</b> Any action or activity to prevent, reduce to acceptable levels, or eliminate a hazard [25] [26]</p>	<p><b>Misura di controllo:</b> Qualsiasi azione o attività per prevenire, ridurre ad un livello accettabile o eliminare un pericolo [25] [26]</p>
<p><b>Microbiostatic treatments:</b> Control measures that minimize or prevent the growth of micro-organisms present in a food. Microbiostatic control measures that prevent, limit or retard the growth of micro-organisms by chemical or physical means. These are used to stabilize the product against activity of pathogens and spoilage organisms and may apply after milk production, during processing (e.g. in between processing steps) and after processing. Microbiostatic control measures still imply some probability of growth. Microbiostatic control measures that are efficient after processing may be applied towards the product (e.g. temperature/time control) as extrinsic factors or be built into the product as intrinsic factors (e.g. preservatives, pH). Microbiostatic control measures that prevent direct contamination of product, for instance by closed circuits or by appropriate packaging to protect the product. These are used to physically prevent contamination, in particular, during packaging and/or after processing. [14]</p>	<p><b>Trattamenti microbistatici:</b> Misure di controllo che minimizzano o impediscono lo sviluppo di microrganismi presenti in un alimento. Misure di controllo microbistatiche che prevengono, limitano o ritardano la proliferazione microbica con mezzi chimici o fisici. Sono usate per stabilizzare il prodotto rispetto all'attività di organismi patogeni e alterativi e possono essere applicate dopo la mungitura, durante il trattamento (p.es. tra fasi di processo) e dopo il trattamento. Con tali misure permane qualche probabilità di crescita. Misure di controllo microbistatiche efficaci dopo il trattamento possono essere applicate al prodotto come fattori estrinseci (p.es. controllo tempo/temperatura), oppure incorporate nel prodotto come fattori intrinseci (p.es. conservanti, pH). Misure di controllo microbistatiche che impediscono la contaminazione diretta del prodotto, ad esempio con circuiti chiusi o con un contenitore adatto per proteggere il prodotto. Sono usate per impedire fisicamente la contaminazione, in particolare all'atto del confezionamento e/o dopo il trattamento. [14]</p>
<p><b>Hurdle:</b> Microbial growth limiting, retarding or preventative factor. [15]</p>	<p><b>Ostacolo:</b> Fattore che limita, ritarda o impedisce la crescita microbica. [15]</p>
<p><b>Hurdle technology:</b> The use of a combination of factors to effect control of microbial growth. [15]</p>	<p><b>Tecnologia degli ostacoli:</b> L'uso di un insieme di fattori per controllare la crescita microbica. [15]</p>
<p><b>Ready-to-eat food:</b> Food intended by the producer or the manufacturer for direct human consumption without the need for cooking or other processing effective to eliminate or reduce to an acceptable level micro-organisms of concern. [4]</p> <p><b>Ready-to-eat (RTE) food:</b> A food that is customarily consumed without cooking by the consumer, or that reasonably appears to be suitable for consumption without cooking by the consumer. [29]</p>	<p><b>Alimento pronto:</b> Alimento destinato dal produttore o dal fabbricante al consumo umano diretto, senza che sia necessaria la cottura o altro trattamento per eliminare o ridurre a un livello accettabile i microrganismi considerati preoccupanti. [4]</p> <p><b>Alimento pronto (RTE):</b> Un alimento che è normalmente ingerito senza essere cotto dal consumatore, oppure che ragionevolmente si presenta adatto per essere ingerito senza essere cotto dal consumatore. [29]</p>
<p><b>Microbiocidal treatments:</b> Control measures that substantially reduce or practically eliminate the number of micro-organism present in a food. [14]</p>	<p><b>Trattamenti microbicidi:</b> Misure di controllo che riducono sostanzialmente o eliminano praticamente i microrganismi presenti in un alimento. [14]</p>

<p><b>Listericidal control measure:</b> A control measure that will consistently destroy viable cells of <i>L. monocytogenes</i> and consistently lead to a finished food that contains less than 0.04 cfu of <i>L. monocytogenes</i> per gram (g) of food. [29]</p>	<p><b>Misura di controllo listericida:</b> Una misura di controllo che distrugge in maniera affidabile le cellule vitali di <i>L. monocytogenes</i> e comporta sistematicamente l'ottenimento di un prodotto finito contenente meno di 0,04 ufc di <i>L. monocytogenes</i> per grammo di alimento. [29]</p>
<p><b>Critical food-contact surface:</b> A surface that contacts food, or a surface from which drainage onto the food or onto surfaces that contact food ordinarily occurs during the normal course of operations after the food is subjected to a listericidal control process, or when the food is not subjected to any listericidal control process at the processor's facility. [29]</p>	<p><b>Superficie a contatto con l'alimento critica:</b> Una superficie a contatto con l'alimento, o dalla quale nella normale operatività può esserci drenaggio sul prodotto o su superfici a contatto con il prodotto, dopo che questo ha subito un trattamento di controllo listericida, oppure quando l'alimento non è soggetto ad un tale trattamento nello stabilimento produttivo. [29]</p>
<p><b>Critical non-food-contact surface or area:</b> A surface (other than a food-contact surface) or area that could, through the action of man or equipment, contaminate a food that will not be subjected to a listericidal control measure after the exposure of food or a food-contact surface to the surface or area. Critical non-food-contact surfaces and areas include equipment, vents, fixtures, drains, walls, floors, employee clothing, shoes, and accessories, and other surfaces in the plant that do not (or are not intended to) contact food. [29]</p>	<p><b>Superficie non a contatto con l'alimento o zona critiche:</b> Una superficie (diversa da una a contatto con l'alimento) o zona che, per azione manuale o di apparecchiature, può contaminare un prodotto che non sarà sottoposto ad una misura di controllo listericida dopo la sua esposizione alla superficie o alla zona. Sono compresi apparecchiature, sfiati, attrezzature, scarichi, pareti, pavimenti, indumenti degli addetti, calzature, accessori e altre superfici nello stabilimento che non sono (o non sono destinate) a contatto con l'alimento. [29]</p>
<p><b>Pasteurization.</b> Process that inactivates all relevant micro-organisms except some microbial spores. [7]</p> <p>A heat treatment sufficient to destroy vegetative cells of pathogens. [26]</p> <p>A microbiocidal heat treatment aimed at reducing the number of any pathogenic micro-organisms in milk and liquid milk products, if present, to a level at which they do not constitute a significant health hazard. Pasteurization conditions are designed to effectively destroy the organisms <i>Mycobacterium tuberculosis</i> and <i>Coxiella burnettii</i>. [14]</p> <p>The terms "pasteurization", "pasteurized" and similar terms shall mean the process of heating every particle of milk or milk product, in properly designed and operated equipment, to one (1) of the temperatures given in the following chart and held continuously at or above that temperature for at least the corresponding specified time. [22]</p>	<p><b>Pastorizzazione:</b> Processo che inattiva tutti i microrganismi pertinenti, eccetto alcune spore microbiche. [7]</p> <p>Un trattamento termico sufficiente a distruggere le cellule vegetative di patogeni. [26]</p> <p>Un trattamento termico microbicida finalizzato a ridurre, nel latte e nei prodotti a base di latte liquidi, il numero di tutti i microrganismi patogeni, se presenti, ad un livello al quale gli stessi non costituiscono un pericolo rilevante per la salute. Le condizioni di pastorizzazione sono progettate per distruggere efficacemente gli organismi <i>Mycobacterium tuberculosis</i> e <i>Coxiella burnettii</i>. [14]</p> <p>I termini "pastorizzazione", "pastorizzato" e simili si riferiscono al processo di riscaldamento di tutte le particelle di latte o di suo derivato, in una apparecchiatura correttamente progettata e utilizzata, ad una (1) delle temperature indicate nella tabella seguente e al mantenimento almeno a questa temperatura per almeno il tempo specificato. [22]</p>

<p><b>Ultra-Pasteurization:</b> When used to describe a dairy product, means that such product shall have been thermally processed at or above 138°C (280°F) for at least two (2) seconds, either before or after packaging, so as to produce a product, which has an extended shelf-life under refrigerated conditions. [28]</p>	<p><b>Ultrapastorizzazione:</b> Quando caratterizza un prodotto lattiero, vuol dire che tale prodotto è stato trattato termicamente ad almeno 138°C (280°F) per almeno due (2) secondi, prima o dopo il confezionamento, così da fargli avere un tempo di vita utile prolungato in condizioni refrigerate. [28]</p>
<p><b>Pasteurization value:</b> The length of time at a given temperature required to obtain a specified level of destruction of a microorganism whose heat resistance characteristics are known. The heat resistance of a microorganism is characterized by D and z values defined as follows: D = time (in minutes) to achieve a 90% or one log reduction of a microbiological population at a given temperature; z = the number of degrees required for the thermal destruction curve to traverse one log cycle (expressed in degrees Celsius or Fahrenheit). [15]</p>	<p><b>Valore di Pastorizzazione:</b> Il tempo di mantenimento ad una data temperatura necessario per ottenere un dato livello di distruzione di un microorganismo con caratteristiche di termoresistenza note. La termoresistenza di un microorganismo è caratterizzata dai valori D e z, così definiti: D = tempo (in minuti) per ridurre del 90%, ovvero 1 riduzione logaritmica, una popolazione microbica ad una data temperatura; z = il numero di gradi (Celsius o Fahrenheit) necessario perché la curva di distruzione termica attraversi un ciclo logaritmico. [15]</p>
<p><b>Pasteurized:</b> when used to describe a dairy product means that every particle of such product shall have been heated in properly operated equipment to one of the temperatures specified in the table of this paragraph and held continuously at or above that temperature for the specified time (or other time/temperature relationship which has been demonstrated to be equivalent thereto in microbial destruction). [22]</p>	<p><b>Pastorizzato:</b> per un prodotto lattiero-caseario vuol dire che tutte le sue particelle sono state riscaldate in una apparecchiatura correttamente funzionante ad una delle temperature indicate nella tabella di questo paragrafo e mantenute in continuo a non meno di tale temperatura per il tempo specificato (oppure altra combinazione tempo/temperatura che sia stata dimostrata equivalente nella distruzione microbica). [22]</p>
<p><b>Pasteurizable:</b> (Equipment) Designed to be capable of being pasteurized. [7]</p>	<p><b>Pastorizzabile:</b> (Apparecchiature) Progettate per potere essere pastorizzate. [7]</p>
<p><b>Ultra-clean process:</b> A process using equipment disinfected before use and protected against recontamination by microorganisms that may harm the safety and suitability of the product. <i>NOTE: Measures for reduction of microbial load and against recontamination are less stringent than those applied for an aseptic process. [9]</i></p>	<p><b>Processo ultra-pulito:</b> Un processo attuato in una apparecchiatura disinfettata prima dell'uso e protetta dalla ricontaminazione da parte di microrganismi che possono compromettere la sicurezza e l'idoneità del prodotto. <i>NOTA: Le misure per ridurre la carica microbica e impedire la ricontaminazione sono meno rigorose di quelle applicate per un processo asettico. [9]</i></p>
<p><b>High efficiency particulate air (HEPA) filter:</b> An air filter that has an efficiency of 99.97 percent to 99.99 percent when tested using the dioctylphthalate (DOP) test with a particle size of 0.3 microns. Such filters can remove all yeast, mold, bacteria and other particles that are larger than 0.3 microns. [29] <i>(Note of R. Massini: HEPA filter allow you to get ultra-clean air, but not-sterile air. Some bacteria</i></p>	<p><b>Filtro (HEPA) per aria ad alta efficienza di particolato:</b> Un filtro per aria che ha una efficienza dal 99,97% al 99,99% quando è sottoposto alla prova con dioctilftalato (DOP) in particelle da 0,3 µm. Tali filtri possono trattenere tutti i lieviti, muffe, batteri e altre particelle più grandi di 0,3 µm. [29] <i>(Nota di R. Massini: Il filtro HEPA permette di ottenere aria ultra-pulita, ma non sterile. Alcuni</i></p>

<p>have size less than 0.3 <math>\mu\text{m}</math> and virus less than 0.1 <math>\mu\text{m}</math>. To obtain sterile air ultra low penetration air (ULPA) filters or steam sterilized in place replaceable filter cartridges are used)</p>	<p>batteri hanno dimensione inferiore a 0,3 <math>\mu\text{m}</math> e i virus inferiore a 0,1 <math>\mu\text{m}</math>. Per aria sterile si usano filtri a penetrazione ultrabassa (ULPA) o quelli a cartuccia sterilizzabili sul posto con vapore)</p>
<p><b>Shelf life:</b> Either the period corresponding to the period preceding the use by date or the minimum durability date, as defined respectively in Articles 9 and 10 of Directive 2000/13/EC. [4] (Note of R. Massini: the Directive was repealed by Regulation (EU) No 1169/2011)</p> <p>The period during which the product maintains its microbiological safety and suitability at a specified storage temperature and, where appropriate, specified storage and handling conditions. [14]</p> <p>The period during which the product maintains its microbiological safety and sensory qualities at a specific storage temperature. It is based on identified hazards for the product, heat or other preservation treatments, packaging method and other hurdles or inhibiting factors that may be used. [15]</p>	<p><b>Tempo di vita commerciale:</b> Il periodo che precede la data di scadenza oppure il termine minimo di conservazione, come definiti rispettivamente agli articoli 9 e 10 della direttiva 2000/13/CE [4] (Nota di R. Massini: la direttiva è stata abrogata dal Regolamento (UE) n. 1169/2011).</p> <p>Il periodo in cui il prodotto mantiene la sua sicurezza microbiologica e idoneità, ad una temperatura di conservazione specificata e, se necessario, in date condizioni di conservazione e movimentazione. [14]</p> <p>Il periodo in cui il prodotto mantiene la sicurezza microbiologica e le qualità sensoriali ad una data temperatura di conservazione. Dipende dai pericoli individuati per il prodotto, dal trattamento termico o altri trattamenti di conservazione, dal tipo di confezionamento e da altri ostacoli o fattori di inibizione impiegabili. [15]</p>
<p><b>Date of minimum durability of a food:</b> The date until which the food retains its specific properties when properly stored. In the case of foods which, from a microbiological point of view, are highly perishable and are therefore likely after a short period to constitute an immediate danger to human health, the date of minimum durability shall be replaced by the use by date. After the use by date a food shall be deemed to be unsafe in accordance with Article 14 (2) to (5) of Regulation (EC) No 178/2002. [5]</p>	<p><b>Termine minimo di conservazione di un alimento:</b> La data fino alla quale l'alimento mantiene le sue proprietà specifiche, quando sia conservato correttamente. Nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Dopo la data di scadenza un alimento è considerato non sicuro in conformità all'articolo 14, paragrafi da 2 a 5, del regolamento (CE) n. 178/2002. [5]</p>
<p><b>Refrigerated food:</b> Food which is kept at cold storage temperatures to maintain its safety, quality and suitability, for the intended shelf life. [15]</p>	<p><b>Alimento refrigerato:</b> Alimento che è mantenuto a temperature di conservazione fredde per preservarne la sicurezza, la qualità e l'idoneità, per il tempo di vita previsto. [15]</p>
<p><b>Canned food:</b> Commercially sterile food in hermetically sealed containers. [12]</p> <p><b>Canned product:</b> A meat food product with a water activity above 0.85 which receives a thermal process either before or after being packed in a hermetically sealed container. [24]</p>	<p><b>Alimento inscatolato:</b> Alimento con sterilità commerciale in contenitori a tenuta ermetica. [12]</p> <p><b>Prodotto inscatolato:</b> Un prodotto carneo con attività dell'acqua maggiore di 0,85 che riceve un trattamento termico prima o dopo essere confezionato in un contenitore a tenuta ermetica [24]</p>

<p><b>Water activity (<math>a_w</math>):</b> The ratio of the water vapour pressure of the product to the vapour pressure of pure water at the same temperature. [12] [24]</p> <p>A measure of the free moisture in a product and is the quotient of the water vapor pressure of the substance divided by the vapor pressure of pure water at the same temperature. [19] [20]</p> <p><b>Water activity (<math>a_w</math>):</b> A measure of the free moisture in a product. It is the quotient of the water vapor pressure of the substance divided by the vapor pressure of pure water at the same temperature. [21]</p> <p><math>a_w</math>: Water activity which is a measure of the free moisture in a food, is the quotient of the water vapor pressure of the substance divided by the vapor pressure of pure water at the same temperature, and is indicated by the symbol <math>A_w</math>. [28]</p>	<p><b>Attività dell'acqua (<math>a_w</math>):</b> Il rapporto tra la pressione di vapore d'acqua del prodotto e la pressione di vapore dell'acqua pura alla stessa temperatura. [12] [24]</p> <p>Una misura dell'acqua libera in un prodotto, data dal rapporto tra la pressione di vapore d'acqua della sostanza e quella dell'acqua pura alla stessa temperatura. [19] [20]</p> <p><b>Attività dell'acqua (<math>a_w</math>):</b> Una misura dell'acqua libera in un prodotto. È data dal rapporto tra la pressione di vapore d'acqua della sostanza e quella dell'acqua pura alla stessa temperatura. [21]</p> <p><math>a_w</math>: L'attività dell'acqua, una misura dell'acqua libera in un alimento indicata con il simbolo <math>A_w</math>, è data dal rapporto tra la pressione di vapore d'acqua della sostanza e quella dell'acqua pura alla stessa temperatura. [28]</p>
<p><b>Hermetically sealed container:</b> Container that is designed and intended to be secure against the entry of hazards. [2] (<i>Note of R. Massini: shall mean the entry of microorganisms</i>)</p> <p>A container that is designed and intended to be secure against the entry of microorganisms and thereby to maintain the commercial sterility of its contents after processing. [19]</p> <p>A container which is designed and intended to be secure against the entry of microorganisms and to maintain the commercial sterility of its contents after processing. For example, a tin, steel or aluminum can, glass jar, bottle or pouch. [21]</p> <p>A container that is designed and intended to be secure against the entry of microorganisms and, in the case of low acid canned foods, to maintain the commercial sterility of its contents after processing. [28]</p> <p><b>Hermetically sealed containers:</b> Containers which are sealed to protect the contents against the entry of microorganisms during and after heat processing. [12]</p> <p>Containers which are designed and intended to protect the contents against the entry of viable microorganisms after closing. [15]</p> <p>Containers which are designed and intended to protect the content against the entry of microorganisms during and after heat processing. [16] [24]</p>	<p><b>Contentitore a tenuta ermetica:</b> Contenitore progettato e destinato ad impedire l'entrata di pericoli. [2] (<i>Nota di R. Massini: si deve intendere l'entrata di microrganismi</i>)</p> <p>Un contenitore progettato e destinato a impedire l'entrata di microrganismi e, quindi, a mantenere la sterilità commerciale dei suoi contenuti dopo il trattamento. [19]</p> <p>Un contenitore progettato e destinato a impedire l'entrata di microrganismi e a mantenere la sterilità commerciale dei suoi contenuti dopo il trattamento. Ad esempio: lattina; scatola di acciaio o alluminio; vaso di vetro; bottiglia; sacchetto. [21]</p> <p>Un contenitore progettato e destinato ad impedire l'entrata di microrganismi e, per alimenti a bassa acidità inscatolati, a mantenere la sterilità commerciale del contenuto dopo il trattamento termico. [28]</p> <p><b>Contentitori a tenuta ermetica:</b> Contentitori sigillati per proteggere il contenuto dall'entrata di microrganismi durante e dopo il trattamento termico. [12]</p> <p>Contentitori progettati e destinati a proteggere, dopo chiusura, i contenuti dall'entrata di microrganismi vitali. [15]</p> <p>Contentitori progettati e destinati a proteggere il contenuto dall'entrata di microrganismi vitali, durante e dopo il trattamento termico. [16] [24]</p>

<p><b>Seals:</b> Those parts of a container which are formed, bonded or fused together in order to close the container. [13]</p> <p>Those parts of a semirigid container and lid or of a flexible container that are fused together in order to hermetically close the container. [24]</p>	<p><b>Chiusure:</b> Le parti di un contenitore che sono formate, incollate o fuse tra loro per chiudere il contenitore. [13]</p> <p>Le parti di un contenitore semirigido e il coperchio, o quelle di un contenitore flessibile che sono fuse tra loro per chiudere ermeticamente il contenitore. [24]</p>
<p><b>Acid foods:</b> Food that has a natural pH of 4.6 or below. [12]</p> <p>Foods that have a natural pH of 4.6 or below. [20]</p> <p><b>Acid food:</b> A food that has a natural pH of 4.6 or below. [21]</p>	<p><b>Alimenti acidi:</b> Alimento con pH naturale non superiore a 4,6. [12]</p> <p>Alimenti con pH naturale non superiore a 4,6. [20]</p> <p><b>Alimento acido:</b> Un alimento con pH naturale non superiore a 4,6. [21]</p>
<p><b>Low-acid foods:</b> Any food, other than alcoholic beverages, where any component has a pH value greater than 4.6 and a water activity greater than 0.85. [12]</p> <p>Any foods, other than alcoholic beverages, with a finished equilibrium pH greater than 4.6 and a water activity (aw) greater than 0.85. Tomatoes and tomato products having a finished equilibrium pH less than 4.7 are not classed as low-acid foods. [19] [20]</p> <p><b>Low-acid food:</b> Any food (other than alcoholic beverages) with a finished equilibrium pH greater than 4.6 and a water activity greater than 0.85, excluding tomatoes and tomato products having a finished equilibrium pH less than 4.7. [21]</p> <p><b>Low acid product:</b> A canned product in which any component has a pH value above 4.6. [24]</p>	<p><b>Alimenti poco acidi:</b> Qualsiasi alimento, tranne le bevande alcoliche, nel quale tutti i componenti hanno pH maggiore di 4,6 e attività dell'acqua maggiore di 0,85. [12]</p> <p>Qualsiasi alimento, ad eccezione delle bevande alcoliche, con pH di equilibrio finale maggiore di 4,6 e attività dell'acqua (aw) maggiore di 0,85. I pomodori e i prodotti derivati con pH finale di equilibrio inferiore a 4,7 non sono classificati alimenti poco acidi. [19] [20]</p> <p><b>Alimento poco acido:</b> Qualsiasi alimento (ad eccezione delle bevande alcoliche) con pH di equilibrio finale maggiore di 4,6 e attività dell'acqua maggiore di 0,85, esclusi i pomodori e i prodotti derivati con pH finale di equilibrio inferiore a 4,7. [21]</p> <p><b>Prodotto poco acido:</b> Un prodotto inscatolato nel quale tutti i componenti hanno pH maggiore di 4,6. [24]</p>
<p><b>Equilibrium pH:</b> The pH of the macerated heat processed food product. [12]</p> <p>The pH of the contents of the product container. [21]</p>	<p><b>pH di equilibrio:</b> Il pH di un prodotto alimentare macerato dal trattamento termico. [12]</p> <p>Il pH dei contenuti di una confezione di prodotto. [21]</p>
<p><b>Maximum equilibrium pH:</b> For acidified foods, the highest finished product equilibrium pH after processing. For low-acid canned foods acidified to a maximum equilibrium pH above 4.6 for the purpose of reducing the thermal process, the maximum pH is then considered a critical factor <i>o omissis o</i> [21]</p>	<p><b>pH di equilibrio massimo:</b> Per alimenti acidificati, il più elevato pH di equilibrio del prodotto finito dopo il trattamento. Per alimenti inscatolati poco acidi acidificati ad un pH di equilibrio massimo maggiore di 4,6 al fine di ridurre il trattamento termico, il pH massimo è considerato un fattore critico <i>o omissis o</i> [21]</p>
<p><b>Acidified low-acid food:</b> A food which has been treated so as to attain an equilibrium pH of 4.6 or lower after heat processing. [12]</p>	<p><b>Alimento poco acido acidificato:</b> Un alimento trattato per avere, dopo il trattamento termico, un pH di equilibrio non maggiore di 4,6. [12]</p>

<p><b>Acidified low acid product:</b> A canned product which has been formulated or treated so that every component of the finished product has a pH of 4.6 or lower within 24 hours after the completion of the thermal process unless data are available from the establishment's processing authority demonstrating that a longer time period is safe. [24]</p> <p><b>Acidified food:</b> A low-acid food to which acid(s) or acid food(s) are added and which has a finished equilibrium pH of 4.6 or below and a water activity (<math>a_w</math>) greater than 0.85. [21]</p> <p><b>Acidified foods:</b> Low-acid foods to which acid(s) or acid food(s) are added; <math>\bar{o}</math> omissis <math>\bar{o}</math> They have a water activity (<math>a_w</math>) greater than 0.85 and have a finished equilibrium pH of 4.6 or below. <math>\bar{o}</math> omissis ... [20]</p>	<p><b>Prodotto poco acido acidificato:</b> Un prodotto inscatolato, formulato o trattato in modo che ciascun componenti del prodotto finito abbia un pH non maggiore di 4,6 entro 24 ore dal termine del trattamento termico, a meno che dati resi disponibili dall'autorità di processo dello stabilimento dimostrino che un periodo di tempo più lungo è sicuro. [24]</p> <p><b>Alimento acidificato:</b> Un alimento poco acido al quale sono aggiunti acidi o alimenti acidi e con pH di equilibrio finale non maggiore di 4,6 e attività dell'acqua (<math>a_w</math>) maggiore di 0,85. [21]</p> <p><b>Alimenti acidificati:</b> Alimenti poco acidi ai quali sono aggiunti acidi o alimenti acidi; <math>\bar{o}</math> omissis <math>\bar{o}</math> Essi hanno attività dell'acqua (<math>a_w</math>) maggiore di 0,85 e pH di equilibrio finale non superiore a 4,6. <math>\bar{o}</math> omissis <math>\bar{o}</math> [20]</p>
<p><b>Fermented food:</b> A food preserved by the growth of acid-producing microorganisms in the food which lowers the pH to 4.6 or less. [21]</p>	<p><b>Alimento fermentato:</b> Un alimento conservato facendovi accrescere microrganismi che producono acido fino ad abbassarne il pH a non più di 4,6. [21]</p>
<p><b>Normal or Raw pH:</b> For low-acid canned foods, the pH of the product or primary ingredient (e.g., green beans) in its natural state before processing. For acidified foods, it is the pH of the low-acid (pH <i>above</i> (R. Massini) 4.6) ingredient (e.g., pimentos) with the highest pH in its natural state before processing or acidification. [21]</p>	<p><b>pH Normale o Grezzo:</b> Per alimenti poco acidi inscatolati, il pH del prodotto o dell'ingrediente principale (p.e. fagiolini) al suo stato naturale prima del trattamento. Per alimenti acidificati, è il pH dell'ingrediente poco acido (pH <i>maggiore di</i> (R. Massini) 4,6) (p.e. peperoni) con il pH più elevato al suo stato naturale prima del trattamento termico o dell'acidificazione. [21]</p>
<p><b>Water activity controlled products:</b> Low-acid canned foods which rely on control of water activity, in conjunction with a thermal process, to prevent the growth of microorganisms of public health significance as well as microorganisms of nonhealth significance. [21]</p>	<p><b>Prodotti controllati da attività dell'acqua:</b> Alimenti poco acidi inscatolati che si affidano al controllo dell'attività dell'acqua, insieme ad un trattamento termico, per prevenire l'accrescimento di microrganismi sia rilevanti per la salute pubblica sia non rilevanti. [21]</p>
<p><b>Commercial sterility:</b> The absence of microorganisms capable of growing in the food at normal nonrefrigerated conditions at which the food is likely to be held during manufacture, distribution and storage. [13]</p>	<p><b>Sterilità commerciale:</b> Assenza di microrganismi in grado di accrescersi nel prodotto alle normali condizioni non refrigerate alle quali si prevede che il prodotto sia mantenuto durante la fabbricazione, la distribuzione e il magazzinaggio. [13]</p>
<p><b>Commercial sterility of thermally processed food.</b> The condition achieved by application of heat, sufficient, alone or in combination with other appropriate treatments, to render the food free from microorganisms capable of growing in the food at normal non-refrigerated conditions at which the food is likely to be held during distribution and storage. [12]</p>	<p><b>Sterilità commerciale di alimenti trattati termicamente.</b> La condizione acquisita applicando calore sufficiente, da solo o abbinato ad altri appropriati trattamenti, a rendere l'alimento privo di microrganismi in grado di accrescersi nelle normali condizioni non refrigerate alle quali è previsto che il prodotto sia mantenuto durante la distribuzione e il magazzinaggio. [12]</p>

<p>The condition achieved-</p> <p>(i) By the application of heat which renders the food free of-</p> <p>(a) Microorganisms capable of reproducing in the food under normal non-refrigerated conditions of storage and distribution; and</p> <p>(b) Viable microorganisms (including spores) of public health significance; or</p> <p>(ii) By the control of water activity and the application of heat, which renders the food free of microorganisms capable of reproducing in the food under normal non-refrigerated conditions of storage and distribution. <b>[19]</b></p>	<p>La condizione acquisita:</p> <p>1) mediante applicazione di calore che rende l'alimento privo di:</p> <p>(a) microrganismi capaci di riprodursi nell'alimento nelle normali condizioni non refrigerate di conservazione e distribuzione;</p> <p>(b) microrganismi vitali (comprese le spore) rilevanti per la salute pubblica;</p> <p>2) Mediante il controllo dell'attività dell'acqua e l'applicazione di calore, che rende l'alimento privo di microrganismi capaci di riprodursi nell'alimento nelle normali condizioni non refrigerate di conservazione e distribuzione. <b>[19]</b></p>
<p><b>Commercial sterility of equipment and containers used for aseptic processing and packaging of food.</b> The condition achieved and maintained by application of heat, or other appropriate treatment, which renders such equipment and containers free from microorganisms capable of growing in the food at temperatures at which the food is likely to be held during distribution and storage. <b>[12]</b></p> <p>The condition achieved by application of heat, chemical sterilant(s), or other appropriate treatment that renders the equipment and containers free of viable microorganisms having public health significance, as well as microorganisms of nonhealth significance, capable of reproducing in the food under normal non-refrigerated conditions of storage and distribution. <b>[19]</b></p>	<p><b>Sterilità commerciale di apparecchiature e contenitori utilizzati per il trattamento e confezionamento aseptico di alimenti.</b> La condizione acquisita e mantenuta applicando calore, o con altri appropriati trattamenti, che rende tali apparecchiature e contenitori privi di microrganismi in grado di accrescersi nell'alimento alle temperature alle quali è previsto che l'alimento stesso sia mantenuto durante la distribuzione e il magazzinaggio. <b>[12]</b></p> <p>La condizione acquisita mediante applicazione di calore, sterilizzanti chimici o altro appropriato trattamento, che rende l'apparecchiatura ed i contenitori privi di microrganismi rilevanti per la salute pubblica, come pure di quelli non rilevanti per la salute, capaci di riprodursi nell'alimento nelle normali condizioni non refrigerate di conservazione e distribuzione. <b>[19]</b></p>
<p><b>Shelf stable product:</b> A product that is hermetically sealed and, when stored at room temperature, should not demonstrate any microbial growth. <b>[25] [26]</b></p> <p><b>Shelf stability:</b> The condition achieved by application of heat, sufficient, alone or in combination with other ingredients and/or treatments, to render the product free of microorganisms capable of growing in the product at non-refrigerated conditions (over 50 °F or 10 °C) at which the product is intended to be held during distribution and storage. Shelf stability and shelf stable are synonymous with commercial sterility and commercially sterile, respectively. <b>[24]</b></p>	<p><b>Prodotto stabile a temperatura ambiente:</b> Un prodotto sigillato ermeticamente e che, se conservato a temperatura ambiente, non presenta alcun accrescimento microbico. <b>[25] [26]</b></p> <p><b>Stabilità a temperatura ambiente:</b> La condizione acquisita applicando calore sufficiente, da solo o in combinazione con altri ingredienti e/o trattamenti, a rendere il prodotto esente da microrganismi in grado di accrescersi nel prodotto alle condizioni non refrigerate (più di 50°F o 10°C) alle quali il prodotto è destinato ad essere mantenuto durante la distribuzione e il magazzinaggio. Stabilità e stabile a temperatura ambiente sono sinonimi di sterilità commerciale e di commercialmente sterile. <b>[24]</b></p>

<p><b>Thermal process:</b> The application of heat to food, either before or after sealing in a hermetically sealed container, for a period of time and at a temperature scientifically determined to achieve a condition of commercial sterility (i.e., the destruction of microorganisms of public health significance as well as those capable of reproducing in the food under normal non-refrigerated conditions). [21]</p> <p>The heat treatment necessary to achieve shelf stability as determined by the establishment's processing authority. It is quantified in terms of: (1) Time(s) and temperature(s); or (2) Minimum product temperature. [24]</p>	<p><b>Trattamento termico:</b> L'applicazione di calore all'alimento, prima o dopo la sua sigillatura in un contenitore a tenuta ermetica, per un tempo e ad una temperatura stabiliti su base scientifica per acquisire la sterilità commerciale (vale a dire, la distruzione dei microrganismi rilevanti per la salute pubblica come pure di quelli capaci di riprodursi nell'alimento alle normali condizioni non refrigerate). [21]</p> <p>Il trattamento di riscaldamento necessario per acquisire la stabilità a temperatura ambiente, stabilito dalla autorità di processo dello stabilimento. È quantificato in termini di: (1) tempo/i e temperatura/e; o (2) temperatura minima del prodotto. [24]</p>
<p><b>Processing authority:</b> The person or organization that scientifically establishes thermal processes for low-acid canned foods or processing requirements for acidified foods. The processes are based on scientifically obtained data relating to heat or acid resistance of public health and spoilage bacteria and/or upon data pertaining to heat penetration in canned foods. The process authority must have expert scientific knowledge of thermal and/or acidification processing requirements and have adequate experience and facilities for making such determinations. [21]</p> <p>The person(s) or organization(s) having expert knowledge of thermal processing requirements for foods in hermetically sealed containers, having access to facilities for making such determinations, and designated by the establishment to omissis [24]</p> <p><b>Process Authority:</b> An expert in the processes for controlling pathogenic microorganisms in food, and as such, is qualified by training and experience to evaluate all of the aspects of your pathogen control measures, e.g., process time, temperature, type of equipment, etc., and determine that your control measures, if properly implemented, will control pathogens effectively. [26]</p>	<p><b>Autorità di processo:</b> La persona o organizzazione che stabilisce i trattamenti termici per alimenti poco acidi inscatolati o i requisiti di trattamento per alimenti acidificati. I processi sono basati su dati scientifici di resistenza al calore o all'acidità di batteri patogeni e alterativi e/o su dati di penetrazione del calore in alimenti inscatolati. L'autorità di processo deve avere conoscenza scientifica specialistica dei requisiti di trattamento termico e/o di acidificazione e deve avere adeguata esperienza e attrezzature per effettuare tali determinazioni. [21]</p> <p>La o le persone o organizzazioni che hanno conoscenza specialistica dei requisiti per alimenti in contenitori a tenuta ermetica, che hanno accesso ad attrezzature per effettuare tali determinazioni e che siano incaricate dallo stabilimento o omissis [24]</p> <p>Un esperto di processi per controllare i microrganismi patogeni negli alimenti e che, in quanto tale, è qualificato per formazione ed esperienza a valutare tutti gli aspetti delle vostre misure di controllo dei patogeni, p.e.: tempo di trattamento, temperatura, tipo di apparecchiatura, ecc., e stabilisce che le vostre misure di controllo, se correttamente applicate, controlleranno i patogeni efficacemente. [26]</p>
<p><b>Minimum thermal process:</b> The application of heat to food, either before or after sealing in a hermetically sealed container, for a period of time and at a temperature scientifically determined to be adequate to ensure destruction of microorganisms of public health significance. [19]</p>	<p><b>Trattamento termico minimo:</b> L'applicazione di calore all'alimento, prima o dopo la sua sigillatura in un contenitore a tenuta ermetica, per un tempo e ad una temperatura stabiliti su base scientifica per poter garantire la distruzione di microrganismi rilevanti per la salute pubblica. [19]</p>

<p><b>Scheduled process:</b> The process selected by the processor as adequate under the conditions of manufacture for a given product to achieve commercial sterility. This process may be in excess of that necessary to ensure destruction of microorganisms of public health significance, and shall be at least equivalent to the process established by a competent processing authority to achieve commercial sterility. [19]</p> <p>The ordinarily used filed scheduled process for a given product under normal conditions. [21]</p>	<p><b>Processo programmato:</b> Il processo scelto dal trasformatore come adeguato nelle condizioni di fabbricazione per fare acquisire la sterilità commerciale ad un dato prodotto. Questo processo può eccedere quello necessario a garantire la distruzione di microrganismi rilevanti per la salute pubblica e deve essere almeno equivalente al processo stabilito da una autorità di processo competente per acquisire la sterilità commerciale. [19]</p> <p>Il processo programmato registrato e comunemente utilizzato per un dato prodotto nelle condizioni normali. [21]</p>
<p><b>Operating process:</b> The process selected by the processor that equals or exceeds the minimum requirements set forth in the scheduled process. [19]</p>	<p><b>Processo operativo:</b> Il processo scelto dal trasformatore che eguaglia o supera i requisiti minimi stabiliti nel processo programmato. [19]</p>
<p><b>Critical factor:</b> Any property, characteristic, condition, aspect, or other parameter, variation of which may affect the scheduled process delivered and thus the commercial sterility of the product. This does not include factors which are controlled by the processor solely for purposes of product appearance, quality, and other reasons which are not of public health significance. [21]</p>	<p><b>Fattore critico:</b> Qualsiasi proprietà, caratteristica, condizione, aspetto o altro parametro la cui variazione può pregiudicare il processo programmato allestito e, quindi, la sterilità commerciale del prodotto. Non sono compresi i fattori che sono controllati dal trasformatore solo ai fini dell'aspetto e qualità del prodotto e per altre ragioni che non sono rilevanti per la salute pubblica. [21]</p>
<p><b>Sterilization:</b> Process that inactivates all microorganisms and relevant microbial spores. [7]</p> <p>A process effected by chemicals, heat or other physical means, aimed at removing or killing all forms of microorganisms, including bacterial spores.</p> <p><i>NOTE 1: In the US, %commercial sterilization+ refers to the inactivation of all organisms of significance to public health and the absence of spoilage under normal conditions of storage.</i></p> <p><i>NOTE 2: In the UK, still used to denote disinfection.</i></p> <p><i>NOTE 3: Sterilization can equally apply to treatment of food or equipment .[9]</i></p>	<p><b>Sterilizzazione:</b> Processo che inattiva tutti i microrganismi e le spore microbiche pertinenti [7]</p> <p>Un processo effettuato utilizzando sostanze chimiche, calore o altri mezzi fisici. che ha lo scopo di rimuovere o uccidere tutte le forme di microrganismi, comprese le spore batteriche.</p> <p><i>NOTA 1: Negli USA, la %sterilizzazione commerciale+è riferita alla inattivazione di tutti gli organismi rilevanti per la salute pubblica e all'assenza di alterazione nelle normali condizioni di magazzinaggio.</i></p> <p><i>NOTA 2: Nel Regno Unito è ancora in uso per indicare disinfezione.</i></p> <p><i>NOTA 3: Sterilizzazione si può riferire al trattamento di alimenti o di apparecchiature [9]</i></p>
<p><b>F<sub>0</sub> (Least sterilizing value):</b> The number of minutes at a reference temperature of 250 degrees Fahrenheit required to kill a known population of microorganisms with a z value of 18 degrees Fahrenheit. This value must be obtained from a scientifically qualified process authority. [21]</p>	<p><b>F<sub>0</sub> (Valore sterilizzante minimo):</b> I minuti alla temperature di riferimento di 250°F (121,1°C) necessari per distruggere una popolazione nota di microrganismi con un valore z di 18°F (10°C). Il valore sterilizzante minimo deve essere ottenuto da una autorità di processo qualificata scientificamente. [21]</p>

<b>Sterilizability:</b> (Equipment) Designed to be capable of being sterilized. [7]	<b>Sterilizzabile:</b> (Apparecchiature) Progettate per potere essere sterilizzate. [7]
<b>Sterilization-in-Place:</b> Sterilization without dismantling. [9]	<b>Sterilizzazione sul posto:</b> Sterilizzazione senza smontaggio. [9]
<b>Aseptic:</b> Commercially sterile. [13]	<b>Asettico:</b> Commercialmente sterile. [13]
<b>Aseptic equipment:</b> Hygienically designed equipment that is sterilisable and is impermeable to microorganisms to maintain its aseptic status. [9]	<b>Apparecchiatura aseptica:</b> Apparecchiatura progettata con criteri igienici, sterilizzabile e impermeabile ai microrganismi per mantenersi in condizioni asettiche. [9]
<b>Aseptic zone:</b> The area required to be made and maintained sterile such that sterile product and containers will not be recontaminated by microorganisms. This zone is bounded by physical barriers such as structural features or sterile air flows. [13]	<b>Zona aseptica:</b> L'area che è necessario rendere e mantenere sterile affinché il prodotto e i contenitori sterili non siano ricontaminati da microrganismi. Tale zona è confinata da barriere fisiche, quali elementi strutturali, oppure flussi di aria sterile. [13]
<b>Aseptic process:</b> A process using equipment sterilized before use, and which, in running conditions, is protected against recontamination by microorganisms. [9]	<b>Processo aseptico:</b> Un processo che utilizza una apparecchiatura sterilizzata prima dell'uso e che, durante il funzionamento, è protetta dalla ricontaminazione microbica. [9]
<p><b>Aseptic processing and packaging:</b> The processing and packaging of a commercially sterile product into sterilized containers followed by hermetic sealing with a sterilized closure in a manner which prevents viable microbiological recontamination of the sterile product. [13]</p> <p>The filling of a commercially sterilized cooled product into presterilized containers, followed by aseptic hermetical sealing, with a presterilized closure, in an atmosphere free of microorganisms. [19]</p> <p>When used to describe a milk or milk product, means that the milk or milk product has been subjected to sufficient heat processing and packaged in a hermetically sealed container, to conform to the applicable requirements of 21 CFR Parts 108, 110 and 113 and to maintain the commercial sterility of the product under normal non-refrigerated conditions. [23]</p>	<p><b>Trattamento e confezionamento asettics:</b> Il trattamento e confezionamento di un prodotto commercialmente sterile in contenitori sterilizzati e loro sigillatura ermetica con un elemento di chiusura sterilizzato, così da impedire la ricontaminazione del prodotto sterile con microrganismi vitali. [13]</p> <p>Il riempimento di un prodotto sterilizzato commercialmente e raffreddato in contenitori presterilizzati, seguito da sigillatura ermetica in asepsi con una chiusura presterilizzata, in una atmosfera priva di microrganismi. [19]</p> <p>Nel caso di latte o di un suo derivato, significa che lo stesso è stato sottoposto ad un processo termico sufficiente e confezionato in un contenitore a tenuta ermetica, per adempiere ai requisiti applicabili del Capitolo 21 del CFR Parti 108, 110 e 113 e per mantenere la sterilità commerciale del prodotto nelle normali condizioni non refrigerate. [23]</p>
<b>Aseptic Processing and Packaging System (APPS):</b> ò omissis ò . The APPS shall begin at the constant level tank and end at the discharge of the packaging machine, provided that the Process Authority may provide written documentation which will clearly define additional processes or equipment that are considered critical to the commercial sterility of the product. [23]	<b>Sistema di Trattamento e Confezionamento Asettics (APPS):</b> ò omissis ò Il Sistema inizia dal serbatoio a livello costante e termina allo scarico della confezionatrice, anche se l'Autorità di Processo può fornire una documentazione scritta che definisce chiaramente ulteriori trattamenti o apparecchiature critiche per la sterilità commerciale del prodotto. [23]

<p><b>UHT</b> (ultra-high temperature) <b>treatment</b> of milk and liquid milk products is the application of heat to a continuously flowing product using such high temperatures for such time that renders the product commercially sterile at the time of processing. When the UHT treatment is combined with aseptic packaging, it results in a commercially sterile product. [14]</p>	<p><b>Trattamento UHT</b> (a temperatura ultra elevata) del latte e dei suoi derivati liquidi è l'applicazione di calore ad un prodotto in flusso continuo a temperature e per tempi tali da rendere il prodotto commercialmente sterile al momento del trattamento. Se il trattamento UHT è abbinato al confezionamento asettico, il prodotto risulta commercialmente sterile. [14]</p>
<p><b>Microbial impermeability/tightness:</b> The ability of material or equipment to prevent the ingress of bacteria, yeasts and moulds from the outside (environment) to the inside (product area). [9]</p>	<p><b>Impermeabilità/tenuta microbica:</b> La capacità di un materiale o di una apparecchiatura di impedire l'entrata di batteri, lieviti e muffe dall'esterno (ambiente) all'interno (zona prodotto). [9]</p>
<p><b>Contamination:</b> The presence or introduction of a hazard. [2]  Presence of soils. [8]  Introduction or occurrence of a contaminant. [8]  The introduction or occurrence of a contaminant in food or food environment. [11]  Direct or indirect transmission of objectionable matter. [16]</p>	<p><b>Contaminazione:</b> La presenza o l'introduzione di un pericolo. [2]  Presenza di sporco. [8]  Introduzione o presenza di un contaminante. [8]  L'introduzione o la presenza di un contaminante nell'alimento o nell'ambiente alimentare. [11]  Trasmissione diretta o indiretta di sostanza indesiderata. [16]</p>
<p><b>Hazard:</b> A biological, chemical or physical agent in, or condition of, food or feed with the potential to cause an adverse health effect. [1]  Biological, chemical or physical contaminant in the product, or a condition of the product that may cause an adverse health effect or a nonconformity to the hygiene requirements for that product. [8]  A biological, chemical or physical agent in, or condition of, food with the potential to cause an adverse health effect. [10]  A biological, chemical or physical agent in, or condition of, food with the potential to cause an adverse health effect. [11]  A biological, chemical, or physical property that may cause an unacceptable consumer health risk. [28]  <b>Food hazard:</b> Any biological, chemical, or physical agent that is reasonably likely to cause illness or injury in the absence of its control. [25]</p>	<p><b>Pericolo:</b> Agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione di questi, in grado di provocare un effetto nocivo per la salute. [1]  Contaminante biologico, chimico o fisico nel prodotto, o una condizione del prodotto, che può provocare un effetto negativo per la salute o una non conformità ai requisiti igienici di quel prodotto. [8]  Agente biologico, chimico o fisico in un alimento o mangime, o una loro condizione, che possa causare un effetto nocivo per la salute. [10]  Un agente biologico, chimico o fisico presente nell'alimento, o condizione di questo, che può provocare un effetto negativo per la salute. [11]  Una proprietà biologica, chimica o fisica che può causare un rischio inaccettabile per la salute del consumatore. [28]  <b>Pericolo alimentare:</b> Qualsiasi agente biologico, chimico o fisico che, se non è controllato, potrebbe ragionevolmente causare malattie o lesioni. [25]</p>
<p><b>Risk:</b> A function of the probability of an adverse health effect and the severity of that effect, consequential to a hazard. [1]</p>	<p><b>Rischio:</b> Una funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute dovuto ad un pericolo. [1]</p>

<p>A function of the probability of an adverse health effect and the severity of that effect, consequential to a hazard(s) in food. [10]</p> <p>Function of the probability of the possible occurrence of a hazard and the severity of its outcome. [8]</p>	<p>Una funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute dovuto ad uno o più pericoli nell'alimento. [10]</p> <p>Funzione della probabilità di possibile presenza di un pericolo e della gravità delle sue conseguenze. [8]</p>
<p><b>GMP (Good manufacturing practices):</b> All procedures, processes, practices and activities aimed at ensuring that the quality and safety objectives are met consistently.  <i>NOTE 1: GHPs are prerequisite programs as defined in ISO 22000.</i>  <i>NOTE 2: GMP do apply throughout the food chain.</i> [9]</p>	<p><b>GMP (Buone pratiche di fabbricazione):</b> Tutte le procedure, i processi, le pratiche e le attività finalizzate a garantire che gli obiettivi di qualità e sicurezza siano costantemente soddisfatti.  <i>NOTA 1: Le GHP sono programmi di prerequisito come definiti nella UNI EN ISO 22000.</i>  <i>NOTA 2: Le GMP si applicano lungo tutta la catena alimentare.</i> [9]</p>
<p><b>GHP (Good hygiene practices):</b> Measures applicable throughout the food chain (including primary production through to the final consumer), to achieve the goal of ensuring that food is safe and suitable for human consumption.  <i>NOTE 1: GHPs are prerequisite programs as defined in ISO 22000.</i>  <i>NOTE 2: Application of GHP is a prerequisite before any HACCP study.</i> [9]</p>	<p><b>GHP (Buone pratiche igieniche):</b> Misure applicabili lungo tutta la catena alimentare (compresa la produzione primaria e fino al consumatore finale), per conseguire l'obiettivo di garantire che l'alimento sia sicuro e idoneo al consumo umano.  <i>NOTA 1: Le GHP sono programmi di prerequisito come definiti nella UNI EN ISO 22000.</i>  <i>NOTA 2: L'applicazione delle GHP è un prerequisito per qualsiasi studio HACCP.</i> [9]</p>
<p><b>PRP (prerequisite program):</b> Food safety basic conditions and activities that are necessary to maintain a hygienic environment throughout the food chain suitable for the production, handling and provision of safe end products and safe food for human consumption. [6]</p>	<p><b>PRP (programma di prerequisiti):</b> Condizioni e attività di base per la sicurezza alimentare, necessarie per mantenere un ambiente igienico lungo tutta la catena alimentare; idoneo alla produzione, gestione e fornitura di prodotti finiti sicuri e alimenti sicuri per il consumo umano. [6]</p>
<p><b>Indicator microorganisms:</b> Microorganisms whose presence indicates failure of a GHP.  <i>NOTE: The number present is assumed to be related to the probability of contamination of a product with pathogenic microorganisms.</i> [9]</p>	<p><b>Microrganismi indicatori:</b> Microorganismi la cui presenza indica carenza di una GHP.  <i>NOTA: Si assume che la loro numerosità sia correlata alla probabilità di contaminazione di un prodotto da microrganismi patogeni.</i> [9]</p>
<p><b>Traceability:</b> The ability to trace and follow a food, feed, food-producing animal or substance intended to be, or expected to be incorporated into a food or feed, through all stages of production, processing and distribution. [1]</p> <p>The ability to trace and follow a material or article through all stages of manufacture, processing and distribution. [3]</p>	<p><b>Rintracciabilità:</b> La possibilità di rintracciare e seguire, attraverso tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, un alimento, un mangime, un animale ad uso alimentare o una sostanza destinata o adatta a entrare a far parte di un alimento o mangime. [1]</p> <p>La possibilità di rintracciare e seguire un materiale o oggetto attraverso tutte le fasi di fabbricazione, trasformazione e distribuzione. [3]</p>

<p><b>Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP):</b> A systematic approach to the identification, evaluation, and control of food safety hazards. [26]</p> <p><b>HACCP (hazard analysis critical control point):</b> A system which identifies, evaluates, and controls hazards which are significant for food safety. [11]</p> <p><i>NOTE: A HACCP study must be performed during the development of new products and processes, covering thus new equipment, and when changes are made on existing lines or to products. [9]</i></p>	<p><b>Analisi del pericolo e punto di controllo critico (HACCP):</b> Un approccio sistematico per identificare, valutare e controllare i pericoli per la sicurezza alimentare. [26]</p> <p><b>HACCP (analisi del pericolo e punto di controllo critico):</b> Un sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli rilevanti per la sicurezza alimentare. [11]</p> <p><i>NOTA: È necessario realizzare uno studio HACCP quando si sviluppano nuovi prodotti e processi, comprendendo quindi nuove apparecchiature, e quando si effettuano modifiche a linee o prodotti preesistenti. [9]</i></p>
<p><b>HACCP Team:</b> The group of people who are responsible for developing, implementing, and maintaining the HACCP system. [26]</p>	<p><b>Gruppo HACCP:</b> Il gruppo di persone responsabili di sviluppare, attuare e mantenere il sistema HACCP. [26]</p>
<p><b>Hazard analysis:</b> The process of collecting and evaluating information on hazards and conditions leading to their presence to decide which are significant for food safety and therefore should be addressed in the HACCP plan. [11]</p> <p>The process of collecting and evaluating information on hazards associated with the food under consideration to decide which are significant and must be addressed in the HACCP plan. [26]</p>	<p><b>Analisi del pericolo:</b> Il processo di raccogliere e valutare informazioni sui pericoli e sulle condizioni che ne comportano la presenza, per decidere quali siano rilevanti per la sicurezza alimentare e quindi debbano essere inclusi nel piano HACCP. [11]</p> <p>Il processo di raccolta e valutazione di informazioni sui pericoli associati al prodotto in esame, per decidere quali sono rilevanti e devono essere inclusi nel piano HACCP. [26]</p>
<p><b>oPRP (operational prerequisite program):</b> PRP identified by the hazard analysis as essential in order to control the likelihood of introducing food safety hazards to and/or the contamination or proliferation of food safety hazards in the product(s) or in the processing environment. [6]</p>	<p><b>oPRP (programma di prerequisito operativo):</b> PRP identificato dall'analisi del pericolo come indispensabile per controllare la probabilità di introdurre pericoli per la sicurezza alimentare e/o la contaminazione o proliferazione di pericoli per la sicurezza alimentare nel/i prodotto/i o nell'ambiente di trasformazione. [6]</p>
<p><b>Control:</b> To prevent, eliminate or reduce. [25] [26]</p>	<p><b>Controllare:</b> Prevenire, eliminare o ridurre. [25] [26]</p>
<p><b>Control measure:</b> (Food safety) action or activity that can be used to prevent or eliminate a food safety hazard or reduce it to an acceptable level. [6]</p> <p><i>NOTE: Control measures are established after the implementation of good hygienic practices (GHP) to control hazards that were not sufficiently prevented, eliminated or reduced by the GHP. [9]</i></p>	<p><b>Misura di controllo:</b> Azione o attività (di Sicurezza Alimentare) che può essere utilizzata per prevenire o eliminare un pericolo per la sicurezza alimentare o ridurlo a un livello accettabile. [6]</p> <p><i>NOTA: Le misure di controllo sono stabilite dopo avere attuato le buone pratiche igieniche (GHP), per controllare i pericoli non sufficientemente prevenuti, eliminati o ridotti con le GHP stesse. [9]</i></p>

<p>Any action and activity that can be used to prevent or eliminate a food safety hazard or reduce it to an acceptable level. [11] [14] [17]</p> <p>Any action or activity to prevent, reduce to acceptable levels, or eliminate a hazard. [25] [26]</p>	<p>Qualsiasi azione e attività applicabile per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per la sicurezza alimentare. [11] [14] [17]</p> <p>Qualsiasi azione o attività per prevenire, ridurre a livelli accettabili o eliminare un pericolo. [25] [26]</p>
<p><b>Food Safety Control System:</b> The combination of control measures that, when taken as whole, ensures that food is safe for its intended use. [17]</p>	<p><b>Sistema di Controllo della Sicurezza Alimentare:</b> La combinazione di misure di controllo che, se applicate in toto, garantisce che l'alimento è sicuro per l'uso previsto. [17]</p>
<p><b>Preventive Controls:</b> Those risk-based, reasonably appropriate procedures, practices, and processes that a person knowledgeable about the safe manufacturing, processing, packing, or holding of food would employ to significantly minimize or prevent the hazards identified under the hazard analysis conducted under subsection (b) and that are consistent with the current scientific understanding of safe food manufacturing, processing, packing, or holding at the time of the analysis. Those procedures, practices, and processes may include the following: <del>±</del>(A) Sanitation procedures for food contact surfaces and utensils and food-contact surfaces of equipment. <del>±</del>(B) Supervisor, manager, and employee hygiene training. <del>±</del>(C) An environmental monitoring program to verify the effectiveness of pathogen controls in processes where a food is exposed to a potential contaminant in the environment. <del>±</del>(D) A food allergen control program. <del>±</del>(E) A recall plan. <del>±</del>(F) Current Good Manufacturing Practices (cGMPs) under part 110 of title 21, Code of Federal Regulations (or any successor regulations). <del>±</del>(G) Supplier verification activities that relate to the safety of food. [27]</p>	<p><b>Controlli Preventivi:</b> Procedure, pratiche e processi, basati sul rischio e ragionevolmente appropriati, che una persona competente di sicurezza nella fabbricazione, trasformazione, confezionamento o detenzione degli alimenti può adottare per minimizzare in maniera significativa o prevenire i pericoli identificati con l'analisi del pericolo attuata come da subsezione (b) e che sono coerenti con la conoscenza scientifica aggiornata al tempo dell'analisi sulla fabbricazione, trasformazione, confezionamento o detenzione sicura degli alimenti. Tali procedure, pratiche e processi possono comprendere: (A) Procedure igieniche per le superfici a contatto con l'alimento, per gli utensili e per le superfici a contatto delle apparecchiature. (B) Addestramento igienico del supervisore, del dirigente e del personale operativo. (C) Un programma di monitoraggio ambientale per verificare l'efficacia del controllo dei patogeni nei processi nei quali l'alimento è esposto a potenziali contaminanti ambientali. (D) Un programma di controllo degli allergeni alimentari. (E) Un piano di richiamo. (F) Buone Pratiche di Fabbricazione correnti (cGMPs) secondo la parte 110 del titolo 21, Codice di Leggi Federali (o qualsiasi normativa successiva). (G) Attività di verifica dei fornitori connesse alla sicurezza dell'alimento. [27]</p>
<p><b>CCP (critical control point):</b> A step at which control can be applied and is essential to prevent or eliminate a food safety hazard or reduce it to an acceptable level. [11]</p> <p>A point, step, or procedure in a food process at which control can be applied and is essential to prevent or eliminate a food safety hazard or reduce such hazard to an acceptable level. [27]</p>	<p><b>CCP (punto di controllo critico):</b> Una fase nella quale il controllo può essere applicato ed è indispensabile per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per la sicurezza alimentare. [11]</p> <p>Un punto, fase o procedura di un processo alimentare nel quale il controllo può essere applicato ed è indispensabile per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per la sicurezza alimentare. [27]</p>

<p><b>Critical control point:</b> A point, step, or procedure in a food process at which a control measure can be applied and at which control is essential to reduce an identified food hazard to an acceptable level. [25] [26]</p> <p>A point or procedure in a specific food system where loss of control may result in an unacceptable health risk. [28]</p>	<p><b>Punto di controllo critico:</b> Un punto, fase o procedura di un processo alimentare nel quale può essere applicata una misura di controllo e nel quale il controllo è indispensabile per ridurre ad un livello accettabile un pericolo alimentare identificato. [25] [26]</p> <p>Punto o procedura in un sistema alimentare dato, la cui perdita di controllo può comportare un rischio inaccettabile per la salute. [28]</p>
<p><b>Critical limit:</b> A criterion which separates acceptability from unacceptability. [11]</p> <p>The maximum or minimum value to which a physical, biological, or chemical parameter must be controlled at a critical control point to prevent, eliminate, or reduce to an acceptable level the occurrence of the identified food hazard. [25] [26]</p> <p>The maximum or minimum value to which a physical, biological, or chemical parameter must be controlled at a critical control point to minimize the risk (<i>the probability R. Massini</i>) that the identified food safety hazard may occur. [28]</p>	<p><b>Limite critico:</b> Un criterio che separa l'accettabilità dalla inaccettabilità. [11]</p> <p>Il valore massimo o minimo al quale un parametro fisico, biologico o chimico di un punto di controllo critico deve essere controllato per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile la presenza del pericolo alimentare identificato. [25] [26]</p> <p>Il valore massimo o minimo rispetto al quale un parametro fisico, biologico o chimico deve essere controllato in un punto di controllo critico per minimizzare il rischio (<i>la probabilità R. Massini</i>) che si attui il pericolo per la sicurezza alimentare identificato [28]</p>
<p><b>Deviation:</b> Failure to meet a critical limit. [11]</p>	<p><b>Deviazione:</b> Mancato rispetto di un limite critico. [11]</p>
<p><b>Corrective action:</b> Any action to be taken when the results of monitoring at the CCP indicate a loss of control. [11]</p> <p>Actions implemented to eliminate the cause of a detected nonconformity or other undesirable situation. [6]</p> <p><i>NOTE: Corrective actions concern processes. The purpose of corrective action is to re-establish compliance with the critical limit and thus ensure that the control measure recovers the expected effect. In particular, for drift on a CCP, analysis needs to be run to determine the root cause(s) that led to overrun on the critical limits. (NF V01-006) [9]</i></p>	<p><b>Azione correttiva:</b> Una azione che deve essere attuata quando il monitoraggio su un CCP indica una perdita di controllo. [11]</p> <p>Azioni attuate per eliminare la causa di una non conformità rilevata o di altra situazione indesiderabile. [6]</p> <p><i>NOTA: Le azioni correttive riguardano i processi. Lo scopo dell'azione correttiva è ristabilire il rispetto del limite critico e, quindi, garantire che la misura di controllo torni ad avere l'effetto previsto. In particolare, per la deviazione in un CCP, è necessario individuare la o le cause primarie che hanno portato al superamento dei limiti critici. (NF V01-006) [9]</i></p>
<p><b>Monitor:</b> The act of conducting a planned sequence of observations or measurements of control parameters to assess whether a CCP is under control. [11]</p> <p>To conduct a planned sequence of observations or measurements to assess whether a process, point, or procedure is under control and to produce an accurate record for use in verification. [25] [26]</p>	<p><b>Monitorare:</b> L'esecuzione di una sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni dei parametri di controllo per valutare se un CCP è sotto controllo. [11]</p> <p>Eeguire una sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni per valutare se un processo, un punto o una procedura è sotto controllo e per farne una accurata registrazione da utilizzare in fase di verifica. [25] [26]</p>

<p><b>Monitoring:</b> Conducting a planned sequence of observation or measurements to assess whether control measures are operating as intended. [6]</p> <p><i>NOTE: Monitoring is done while the control measures are operating. [9]</i></p> <p>The act of conducting a planned sequence of observations or measurements of control parameters to assess whether a control measure is under control. [17]</p> <p>To conduct a planned sequence of observations or measurements to assess whether a process or procedure is under control. [29]</p>	<p><b>Monitoraggio:</b> Esecuzione di una sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni per valutare se le misure di controllo stanno funzionando come previsto. [6]</p> <p><i>NOTA: Il monitoraggio si attua mentre le misure di controllo sono in funzione. [9]</i></p> <p>L'esecuzione di una sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni dei parametri di controllo per valutare se una misura di controllo è sotto controllo. [17]</p> <p>Eseguire una sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni per valutare se un processo o una procedura è sotto controllo [29]</p>
<p><b>HACCP plan:</b> A document prepared in accordance with the principles of HACCP to ensure control of hazards which are significant for food safety in the segment of the food chain under consideration. [11]</p> <p>The written document that is based upon the principles of HACCP and delineates the procedures to be followed. [26]</p> <p>A written document that delineates the formal procedures for following the HAZARD Analysis and CRITICAL CONTROL POINT principles developed by The National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods. [28]</p>	<p><b>Piano HACCP:</b> Un documento allestito in base ai principi HACCP per garantire il controllo dei pericoli rilevanti per la sicurezza alimentare nel segmento della catena alimentare preso in considerazione. [11]</p> <p>Il documento scritto basato sui principi dell'HACCP e che definisce le procedure da seguire. [26]</p> <p>Un documento scritto che descrive le procedure formali per seguire i principi di analisi del pericolo e punto di controllo critico sviluppati dal Comitato Consultivo Nazionale sui Criteri Microbiologici per Alimenti. [28]</p>
<p><b>Validation:</b> Obtaining evidence that the control measures managed by the HACCP plan and by the operational PRPs are capable of being effective. [6]</p> <p>Obtaining evidence that the elements of the HACCP plan are effective. [11]</p> <p><i>NOTE 1: Validation is done before the application of a new process, or a modified process.</i></p> <p><i>NOTE 2: Validation requires that performance be measured against an expected outcome. For validation of an individual control measure or a defined combination of control measures, the expected outcome frequently will be expressed in terms of a performance criterion (e.g. reduction of the level of Salmonella by 99,999% [5-log reduction]). (Codex) [9]</i></p> <p>Obtaining evidence that a control measure or combination of control measures, if properly implemented, is capable of controlling the hazard to a specified outcome. [17]</p>	<p><b>Validazione:</b> Dimostrare che le misure di controllo gestite con il piano HACCP e con i PRP operativi sono in grado di essere efficaci. [6]</p> <p>Dimostrare che gli elementi del Piano HACCP sono efficaci. [11]</p> <p><i>NOTA 1: La validazione è fatta prima di applicare un processo nuovo o un processo modificato.</i></p> <p><i>NOTA 2: Per la validazione si deve misurare la prestazione rispetto ad un risultato atteso. Per la validazione di una singola misura di controllo o di una determinata combinazione di misure di controllo, il risultato atteso è spesso espresso in termini di criterio di prestazione (ad esempio, riduzione del livello di Salmonella del 99,999% [5 riduzioni logaritmiche]). (Codex) [9]</i></p> <p>Dimostrare che una misura di controllo o una combinazione di più misure di controllo, se correttamente applicata, è in grado di controllare il pericolo per un dato prodotto. [17]</p>

<p>That element of verification focused on collecting and evaluating scientific and technical information to determine whether the HACCP plan, when properly implemented, will effectively control the identified food hazards. [25] [26]</p> <p><b>Validate:</b> Establishing documented (testing or inspectional) evidence that a specific process or equipment will consistently produce a product meeting its predetermined specification and quality attributes. [31]</p>	<p>Elemento di verifica incentrato sulla raccolta e sulla valutazione di informazioni scientifiche e tecniche per stabilire se il piano HACCP, quando sia correttamente applicato, controllerà efficacemente i pericoli alimentari identificati. [25] [26]</p> <p><b>Validare:</b> Dimostrare in maniera documentata (mediante prove o osservazioni) che un dato processo o apparecchiatura è in grado di produrre costantemente un prodotto conforme alle specifiche e agli attributi di qualità dati. [31]</p>
<p><b>Verification:</b> Confirmation, through the provision of objective evidence, that specified requirements have been fulfilled. [6]</p> <p><i>NOTE 1: Verification is done after a process, a control measure, etc. has been implemented.</i></p> <p><i>NOTE 2: In the context of a food safety control system: The application of methods, procedures, tests and other evaluations, in addition to monitoring, to determine whether a control measure is or has been operating as intended outcome. (Codex) [9]</i></p> <p>The application of methods, procedures, tests and other evaluations, in addition to monitoring to determine compliance with the HACCP plan. [11]</p> <p>The application of methods, procedures, tests and other evaluations, in addition to monitoring, to determine whether a control measure is or has been operating as intended. [17]</p> <p>Those activities, other than monitoring, that establish the validity of the HACCP plan and that the system is operating according to the plan. [25]</p> <p>Those activities, other than monitoring, that establish the validity of the HACCP plan and that the system is operating according to the plan. It includes validation procedures. [26]</p>	<p><b>Verifica:</b> Conferma, sostenuta da evidenze oggettive, che requisiti specificati sono stati soddisfatti. [6]</p> <p><i>NOTA 1: La verifica è fatta dopo l'applicazione di un processo, una misura di controllo, ecc..</i></p> <p><i>NOTA 2: Nel contesto di un sistema di controllo della sicurezza alimentare: L'applicazione di metodi, procedure, prove e altre valutazioni, aggiuntive rispetto al monitoraggio, per stabilire se una misura di controllo sta operando o ha operato con il risultato previsto. (Codex) [9]</i></p> <p>L'applicazione di metodi, procedure, prove e altre valutazioni, in aggiunta al monitoraggio, per stabilire la conformità al piano HACCP. [11]</p> <p>L'applicazione di metodi, procedure, prove e altre valutazioni, in aggiunta al monitoraggio, per stabilire se una misura di controllo è o è stata in funzione come previsto. [17]</p> <p>Le attività diverse dal monitoraggio che accertano la validità del piano HACCP e il fatto che il sistema sta operando secondo il piano. [25]</p> <p>Le attività diverse dal monitoraggio che accertano la validità del piano HACCP e il fatto che il sistema sta operando secondo il piano. Comprende le procedure di validazione. [26]</p>