

Référence (voir le rapport)	Titre du rapport	Type de risque	Date d'approbation	Journal du comité scientifique
<a href="#">AESAN-2022-009</a>	Rapport sur l'établissement d'une date de consommation préférentielle pour les viandes congelées dans les établissements de commerce de détail.	Biologique	2022/09	36
<a href="#">AESAN-2022-007</a>	Rapport sur les recommandations diététiques durables et les recommandations d'activité physique pour la population espagnole.	Nutritionnel	2022/07	36
<a href="#">AESAN-2022-008</a>	Rapport sur la prospection de dangers biologiques présentant un intérêt pour la sécurité alimentaire en Espagne (2).	Biologique	2022/06	36
<a href="#">AESAN-2022-006</a>	Rapport sur la prospection des dangers chimiques d'intérêt pour la sécurité alimentaire en Espagne (2).	Chimique	2022/06	36
<a href="#">AESAN-2022-005</a>	Rapport relatif à l'évaluation du risque d'une consommation inappropriée en minéraux (métaux) antioxydants dans les compléments alimentaires pouvant entraîner des effets prooxydants : cuivre, manganèse, sélénium et zinc.	Nutritionnel	2022/06	36
<a href="#">AESAN-2022-004</a>	Rapport concernant la sécurité de l'utilisation de deux solutions aqueuses de peroxyde d'hydrogène, d'acide acétique et d'acide peracétique en tant qu'adjuvants technologiques pour la désinfection bactérienne de l'eau de lavage des prunes, cerises et poires.	Technologique	2022/06	36
<a href="#">AESAN-2022-003</a>	Rapport sur le Guide de l'Association nationale des fabricants de panneaux (ANFTA) pour la vérification de l'aptitude des panneaux MDF destinés à la fabrication d'emballages pour fruits et légumes frais, non épluchés ni coupés.	Technologique	2022/04	35
<a href="#">AESAN-2022-002</a>	Rapport concernant la sécurité de l'utilisation d'une solution aqueuse de lauryl éther sulfate de sodium en tant qu'adjuvant technologique pour le lavage des pommes, des pêches, des bananes, des tomates, des poivrons et des agrumes dans les usines de traitement.	Technologique	2022/02	35
<a href="#">AESAN-2022-001</a>	Rapport sur les conditions de conservation des fruits coupés en deux dans les établissements de commerce de détail.	Biologique	2022/02	35
<a href="#">AESAN-2021-016</a>	Rapport sur le risque associé à la consommation de compléments alimentaires contenant la racine/le rhizome de Cimicifuga racemosa ou actée à grappes en tant qu'ingrédient.	Nutritionnel	2021/11	35
<a href="#">AESAN-2021-015</a>	Rapport sur le risque associé à la présence de nickel dans les aliments pour les populations exposées à ce métal.	Chimique	2021/11	35

<a href="#">AESAN-2021-014</a>	Rapport sur l'équivalence entre la désinfection des outils dans les abattoirs et les salles de découpe à l'eau chaude, à une température d'au moins 82 °C, et plusieurs systèmes de désinfection alternatifs.	Biologique	2021/11	35
<a href="#">AESAN-2021-013</a>	Rapport sur l'impact du handicap visuel sur les habitudes alimentaires et sur l'état nutritionnel.	Nutritionnel	2021/11	35
<a href="#">AESAN-2021-012</a>	Rapport sur la sécurité alimentaire des aliments séchés à l'air libre qui sont produits selon des méthodes de production traditionnelles et qui nécessitent une adaptation des exigences d'hygiène à respecter.	Biologique	2021/07	34
<a href="#">AESAN-2021-011</a>	Rapport sur l'efficacité de la maturation supérieure à 60 jours des fromages de chèvre et autres espèces élaborés à partir de lait cru provenant de troupeaux où la tuberculose a été détectée pour assurer leur innocuité.	Biologique	2021/07	34
<a href="#">AESAN-2021-010</a>	Rapport sur la classification des établissements alimentaires en fonction du risque dans le cadre du Plan national de contrôle officiel de la chaîne alimentaire (PNCOCA) 2021-2025.	Biologique	2021/07	34
<a href="#">AESAN-2021-009</a>	Rapport concernant la sécurité de l'utilisation de deux solutions aqueuses de peroxyde d'hydrogène, d'acide acétique et d'acide peracétique en tant qu'adjuvants technologiques pour la désinfection bactérienne de l'eau de lavage des pommes et des pêches.	Technologique	2021/07	34
<a href="#">AESAN-2021-008</a>	Rapport sur l'innocuité de l'utilisation d'une solution aqueuse de chlorure de dioxygène (dioxyde de chlore) comme adjuvant technologique pour la désinfection bactérienne de l'eau de lavage des tomates dans les usines de transformation.	Technologique	2021/06	34
<a href="#">AESAN-2021-007</a>	Rapport sur l'évaluation de l'huile d'olive en fonction de ses caractéristiques nutritionnelles dans le système d'étiquetage Nutri-Score.	Nutritionnel	2021/04	33
<a href="#">AESAN-2021-006</a>	Rapport sur le risque associé à l'utilisation de panneaux de fibres de bois de densité moyenne (MDF) en tant que matériau en contact avec des fruits et légumes frais ou réfrigérés, non épluchés ni coupés.	Technologique	2021/04	33
<a href="#">AESAN-2021-005</a>	Rapport sur les risques liés à la consommation de boissons énergisantes.	Nutritionnel	2021/02	33
<a href="#">AESAN-2021-004</a>	Rapport sur les combinaisons temps-température nécessaires à la cuisson sûre des aliments et les températures appropriées pour tenir au chaud et réchauffer des repas préparés.	Biologique	2021/02	33
<a href="#">AESAN-2021-003</a>	Rapport concernant l'évaluation du risque d'exposition de la population espagnole au cadmium par l'alimentation.	Chimique	2021/02	33

<a href="#">AESAN-2021-002</a>	Rapport sur les cas dans lesquels il y a lieu d'effectuer des procédures supplémentaires à l'inspection post mortem de routine à l'abattoir.	Biologique	2021/02	33
<a href="#">AESAN-2021-001</a>	Rapport sur les effets du changement climatique sur la présence de mycotoxines dans les aliments.	Chimique	2021/02	33
<a href="#">AESAN-2020-007</a>	Rapport sur le risque associé à la consommation de compléments alimentaires contenant de la curcumine en tant qu'ingrédient.	Nutritionnel	2020/09	32
<a href="#">AESAN-2020-006</a>	Rapport sur la taille de l'échantillon de volailles ou de lagomorphes, qui peut être considéré comme représentatif pour l'inspection post mortem à l'abattoir.	Nutritionnel	2020/06	32
<a href="#">AESAN-2020-005</a>	Rapport de révision et mise à jour des Recommandations diététiques pour la population espagnole.	Nutritionnel	2020/06	32
<a href="#">AESAN-2020-004</a>	Rapport sur l'application en Espagne du système Nutri-Score d'information sur la qualité nutritionnelle des aliments.	Nutritionnel	2020/03	31
<a href="#">AESAN-2020-003</a>	Rapport sur l'impact de la consommation d'aliments « ultra-transformés » sur la santé des consommateurs.	Nutritionnel	2020/03	31
<a href="#">AESAN-2020-002</a>	Rapport concernant la sécurité de l'utilisation de trois solutions aqueuses de peroxyde d'hydrogène, d'acide acétique et d'acide peracétique comme adjuvants technologiques pour la désinfection bactérienne de l'eau de lavage des agrumes et des poivrons dans les usines de traitement.	Technologique	2020/03	31
<a href="#">AESAN-2020-001</a>	Rapport sur l'adéquation des exigences d'hygiène supplémentaires applicables au lait cru destiné à la vente directe au consommateur final.	Biologique	2020/01	31
<a href="#">AESAN-2019-007</a>	Rapport sur la présence et la sécurité des plastiques en tant que contaminants dans les aliments.	Chimique	2019/11	30
<a href="#">AESAN-2019-006</a>	Rapport sur la sécurité de l'utilisation d'une solution aqueuse de peroxyde d'hydrogène, d'acide acétique et d'acide peracétique (23/17/15) en tant qu'adjuvant technologique pour la désinfection bactérienne de l'eau de lavage des laitues et des carottes coupées, de l'ail pelé, des patates douces, du kaki, des mangues et des avocats dans les usines de traitement.	Technologique	2019/11	30

<a href="#">AESAN-2019-005</a>	Rapport sur le risque associé à la consommation de compléments alimentaires contenant du Garcinia gummi-gutta en tant qu'ingrédient.	Nutritionnel	2019/09	30
<a href="#">AESAN-2019-003</a>	Rapport sur les apports nutritionnels de référence pour la population espagnole.	Nutritionnel	2019/05	29
<a href="#">AESAN-2019-002</a>	Rapport sur les stratégies d'identification des risques alimentaires émergents.	Autres	2019/02	29
<a href="#">AESAN-2019-001</a>	Rapport sur la vérification des études de durée de conservation concernant la Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer.	Biologique	2019/02	29
<a href="#">AESAN-2018-006</a>	Rapport sur le risque associé à la présence d'alcaloïdes de la pyrrolizidine dans le pollen destiné à la consommation humaine.	Chimique	2018/11	28
<a href="#">AESAN-2018-005</a>	Rapport sur la prospection des dangers chimiques d'intérêt pour la sécurité alimentaire en Espagne.	Chimique	2018/11	28
<a href="#">AESAN-2018-004</a>	Rapport sur la prospection des dangers biologiques d'intérêt pour la sécurité alimentaire en Espagne.	Biologique	2018/11	28
<a href="#">AECOSAN-2018-003</a>	Rapport sur la sécurité de la consommation de farine de gesses.	Nutritionnel	2018/05	27
<a href="#">AECOSAN-2018-002</a>	Rapport sur l'innocuité de l'utilisation de diverses solutions aqueuses de peroxyde d'hydrogène, d'acide acétique et d'acide peracétique comme adjuvants technologiques pour la désinfection bactérienne de l'eau de lavage des agrumes et des poivrons dans les usines de traitement.	Technologique	2018/05	27
<a href="#">AECOSAN-2018-001</a>	Rapport sur les risques microbiologiques et allergéniques associés à la consommation d'insectes.	Biologique	2018/05	27
<a href="#">AECOSAN-2017-009</a>	Rapport sur la programmation des contrôles officiels des dangers chimiques.	Chimique	2017/09	26
<a href="#">AECOSAN-2017-008</a>	Rapport sur la programmation des contrôles officiels des dangers biologiques.	Biologique	2017/09	26

<a href="#">AECOSAN-2017-007</a>	Rapport sur les critères de sécurité limitant l'exposition à l'acrylamide produite par la friture de pommes de terre.	Chimique	2017/09	26
<a href="#">AECOSAN-2017-006</a>	Rapport concernant une demande d'évaluation initiale pour la commercialisation de graines de chia ( <i>Salvia hispanica</i> ) en chocolat en tablettes, dans le cadre du règlement (CE) n ° 258/97 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires.	Nutritionnel	2017/09	26
<a href="#">AECOSAN-2017-005</a>	Rapport sur l'utilisation d'une solution aqueuse d'acide phosphorique et de propylène glycol comme adjuvant technologique pour la stabilisation du chlore utilisé dans le lavage des légumes frais coupés et des légumes à feuilles de gamme IV.	Technologique	2017/09	26
<a href="#">AECOSAN-2017-004</a>	Rapport concernant une demande d'évaluation initiale pour la commercialisation de graines de chia ( <i>Salvia hispanica</i> ) dans des plats préparés stérilisés à base de céréales, de pseudocéréales et/ou de légumineuses, dans le cadre du règlement (CE) n ° 258/97 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires.	Nutritionnel	2017/06	25
<a href="#">AECOSAN-2017-003</a>	Rapport sur les mises en garde relatives à l'étiquetage de certaines substances destinées à être utilisées dans des compléments alimentaires-5.	Nutritionnel	2017/05	25
<a href="#">AECOSAN-2017-002</a>	Rapport sur le risque de présence de résidus de sulfamides dans les œufs résultant d'une contamination croisée dans la production d'aliments pour animaux.	Chimique	2017/05	25
<a href="#">AECOSAN-2017-001</a>	Rapport concernant une demande d'évaluation initiale de la mise sur le marché d'un lyophilisat de la microalgue marine <i>Tetraselmis chui</i> en complément alimentaire au titre du règlement (CE) n ° 258/97 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires.	Nutritionnel	2017/05	25
<a href="#">AECOSAN-2016-004</a>	Rapport sur l'allergie à l' <i>Anisakis</i> .	Biologique	2016/09	24
<a href="#">AECOSAN-2016-003</a>	Rapport sur les méthodes histologiques pour la différenciation des préparations de viande et des produits à base de viande.	Chimique	2016/09	24
<a href="#">AECOSAN-2016-002</a>	Rapport concernant l'utilisation d'une solution aqueuse de peroxyde d'hydrogène, d'acide acétique et d'acide peracétique (23/17/15) comme adjuvant technologique pour la désinfection bactérienne des agrumes et des tomates et de leur eau de lavage.	Technologique	2016/05	23
<a href="#">AECOSAN-2016-001</a>	Rapport relatif à l'évaluation de l'exposition à la morphine de la population espagnole par consommation de graines de pavot.	Chimique	2016/05	23

<a href="#">AECOSAN-2015-008</a>	Rapport sur les conditions d'utilisation de certaines substances en vue de leur utilisation dans des compléments alimentaires 4.	Nutritionnel	2015/11	22
<a href="#">AECOSAN-2015-007</a>	Rapport concernant la supplémentation en vitamine D du régime alimentaire des enfants de 0 à 3 ans.	Nutritionnel	2015/11	22
<a href="#">AECOSAN-2015-006</a>	Rapport sur les risques microbiologiques associés à la consommation de certains aliments par les enfants de 0 à 3 ans.	Biologique	2015/11	22
<a href="#">AECOSAN-2015-005</a>	Rapport sur les recommandations d'activité physique dans le cadre de la stratégie NAOS.	Nutritionnel	2015/09	22
<a href="#">AECOSAN-2015-004</a>	Rapport sur les risques microbiologiques associés à la consommation de lait cru et de produits laitiers à base de lait cru.	Biologique	2015/05	21
<a href="#">AECOSAN-2015-003</a>	Rapport sur le risque d'utilisation de Tribulus terrestris dans les compléments alimentaires.	Nutritionnel	2015/05	21
<a href="#">AECOSAN-2015-002</a>	Rapport sur l'utilisation comme sel comestible du chlorure de sodium obtenu à partir d'un procédé de production de chlorure de potassium par flottation.	Chimique	2015/05	21
<a href="#">AECOSAN-2015-001</a>	Rapport concernant une demande d'évaluation initiale de la mise sur le marché d'hydroxytyrosol obtenu par synthèse chimique dans le cadre du règlement (CE) n ° 258/97 sur les nouveaux aliments et les nouveaux ingrédients alimentaires.	Nutritionnel	2015/02	21
<a href="#">AECOSAN-2014-004</a>	Rapport sur les critères nécessaires pour pouvoir effectuer sur les eaux minérales naturelles la mention « indiquée pour la préparation des aliments pour enfants ».	Chimique	2014/11	20
<a href="#">AECOSAN-2014-003</a>	Rapport sur les objectifs et recommandations nutritionnelles et d'activité physique face à l'obésité dans le cadre de la Stratégie NAOS.	Nutritionnel	2014/09	19
<a href="#">AECOSAN-2014-002</a>	Rapport sur les conditions d'utilisation de certaines substances en vue de leur utilisation dans des compléments alimentaires 3.	Nutritionnel	2014/09	19
<a href="#">AECOSAN-2014-001</a>	Rapport sur les risques microbiologiques liés à la consommation de certains aliments par les femmes enceintes.	Biologique	2014/09	19

<a href="#">AESAN-2013-004</a>	Rapport sur les conditions d'utilisation de certaines substances autres que les vitamines, les minéraux et les plantes pour être utilisées dans les compléments alimentaires - 2.	Nutritionnel	2013/11	18
<a href="#">AESAN-2013-003</a>	Rapport sur l'application des rayonnements ionisants pour l'hygiénisation de la viande fraîche, des préparations à base de viande et des produits à base de viande.	Technologique	2013/09	18
<a href="#">AESAN-2013-002</a>	Rapport sur l'utilisation d'une solution aqueuse de peroxyde d'hydrogène, d'acide acétique et d'acide peracétique comme adjuvant technologique pour la désinfection bactérienne des agrumes et des poivrons et de leur eau de lavage.	Technologique	2013/09	18
<a href="#">AESAN-2013-001</a>	Rapport concernant une demande d'évaluation initiale de la mise sur le marché de la microalgue marine Tetraselmis chuii au titre du règlement (CE) n ° 258/97 sur les nouveaux aliments et les nouveaux ingrédients alimentaires.	Nutritionnel	2013/09	18
<a href="#">AESAN-2012-008</a>	Rapport sur les conditions d'utilisation de certaines substances autres que les vitamines, les minéraux et les plantes pour être utilisées dans les compléments alimentaires - 1.	Nutritionnel	2012/11	17
<a href="#">AESAN-2012-007</a>	Rapport sur les mesures de prévention et recommandations applicables pour éviter d'éventuelles infections alimentaires par des souches d'Escherichia coli vérotoxiques/productrices de toxines Shiga/entérohémorragiques (VTEC/STEC/EHEC).	Biologique	2012/09	16
<a href="#">AESAN-2012-006</a>	Rapport sur les risques microbiologiques associés à la consommation de fruits obtenus à partir de Fragaria spp. et Rubus spp.	Biologique	2012/09	16
<a href="#">AESAN-2012-005</a>	Rapport sur les mesures de contrôle visant à réduire la présence de Campylobacter spp. dans la viande fraîche de volaille (poulet).	Biologique	2012/09	16
<a href="#">AESAN-2012-004</a>	Rapport sur les critères d'estimation des concentrations pour l'examen des propositions de limites de migration de certains métaux lourds et autres éléments d'objets en céramique destinés à entrer en contact avec les aliments.	Chimique	2012/05	16
<a href="#">AESAN-2012-003</a>	Rapport sur l'évaluation des risques associés à la consommation d'algues macroscopiques riches en iode.	Nutritionnel	2012/02	15*
<a href="#">AESAN-2012-002</a>	Rapport sur le risque associé à la présence de plomb dans les viandes de gibier sauvage en Espagne.	Chimique	2012/02	15
<a href="#">AESAN-2012-001</a>	Rapport sur le risque de trichinose lié à la consommation de viande de porcelet.	Biologique	2012/02	15

<a href="#">AESAN-2011-010</a>	Rapport concernant l'utilisation d'une argile kaolinitique comme auxiliaire technologique dans le processus d'obtention de l'huile d'olive vierge.	Technologique	2011/11	15
<a href="#">AESAN-2011-009</a>	Rapport relatif à l'évaluation du risque d'exposition de la population espagnole au cadmium par la consommation d'aliments.	Chimique	2011/11	15
<a href="#">AESAN-2011-008</a>	Rapport sur les critères d'incitation à la diminution de la teneur en certains nutriments des aliments transformés, dont la réduction présente un intérêt pour la santé publique.	Nutritionnel	2011/09	15
<a href="#">AESAN-2011-007</a>	Rapport concernant l'utilisation du carbonate de calcium comme adjuvant technologique dans le processus d'obtention de l'huile d'olive vierge.	Technologique	2011/09	15
<a href="#">AESAN-2011-006</a>	Rapport sur l'utilisation du peroxyde d'hydrogène comme auxiliaire technologique dans le traitement des dérivés sanguins et des céphalopodes.	Technologique	2011/09	15
<a href="#">AESAN-2011-005</a>	Rapport sur la contamination virale des aliments, avec un accent particulier sur les mollusques bivalves, et les méthodes de contrôle.	Biologique	2011/05	14
<a href="#">AESAN-2011-004</a>	Rapport relatif à l'évaluation du risque d'exposition des nourrissons et des jeunes enfants aux nitrates par la consommation de bettes en Espagne.	Chimique	2011/05	14
<a href="#">AESAN-2011-003</a>	Rapport sur les études de durée de vie pour la Listeria monocytogenes dans certains aliments.	Biologique	2011/05	14
<a href="#">AESAN-2011-002</a>	Rapport concernant l'effet sur la population espagnole de l'abrogation de la réglementation nationale sur les limites maximales autorisées pour les aflatoxines B1, B2, G1 et G2 dans les aliments.	Chimique	2011/05	14
<a href="#">AESAN-2011-001</a>	Rapport sur le botulisme infantile.	Biologique	2011/05	14
<a href="#">AESAN-2010-011</a>	Rapport sur les emballages actifs et intelligents.	Technologique	2010/09	13
<a href="#">AESAN-2010-010</a>	Rapport sur l'effet de la réduction du sel sur la sécurité microbiologique des produits à base de viande séchée.	Technologique	2010/09	13



<a href="#">AESAN-2010-009</a>	Rapport sur les protéines de lait, les allergies et leurs méthodes d'analyse.	Nutritionnel	2010/09	13
<a href="#">AESAN-2010-008</a>	Rapport sur les niveaux de mercure fixés pour les produits de la pêche.	Chimique	2010/09	13
<a href="#">AESAN-2010-007</a>	Rapport sur le rôle de la nutrition dans les maladies auto-immunes.	Nutritionnel	2010/09	13
<a href="#">AESAN-2010-006</a>	Rapport sur les lignes directrices générales concernant les conditions que doivent remplir les matériaux polymères d'emballage des denrées alimentaires pour être soumis à des rayonnements ionisants.	Technologique	2010/05	12
<a href="#">AESAN-2010-005</a>	Rapport sur le risque associé à la présence d'acides gras trans dans les aliments.	Nutritionnel	2010/05	12
<a href="#">AESAN-2010-004</a>	Lignes directrices pour la documentation précise pour l'évaluation des auxiliaires technologiques destinés à être utilisés dans l'alimentation humaine.	Technologique	2010/05	12
<a href="#">AESAN-2010-003</a>	Rapport sur la maladie cœliaque et les problèmes posés par les techniques analytiques pour le contrôle de la teneur en gluten dans les aliments.	Nutritionnel	2010/02	12
<a href="#">AESAN-2010-002</a>	Rapport sur les biofilms et leur répercussion sur la sécurité alimentaire.	Biologique	2010/02	12
<a href="#">AESAN-2010-001</a>	Rapport sur les critères microbiologiques applicables aux espèces pathogènes du genre Vibrio, en tant que mesures de contrôle supplémentaires aux points d'inspection frontaliers, aux produits de la pêche importés.	Biologique	2010/02	12
<a href="#">AESAN-2009-015</a>	Rapport sur les risques associés à la consommation d'anis étoilé sous forme d'infusion chez les enfants.	Nutritionnel	2009/11	11
<a href="#">AESAN-2009-014</a>	Rapport sur l'utilisation des nanotechnologies dans l'industrie alimentaire.	Technologique	2009/11	11
<a href="#">AESAN-2009-013</a>	Rapport sur les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) dans l'huile de grignons d'olive.	Chimique	2009/09	11

<a href="#">AESAN-2009-012</a>	Rapport sur la consommation humaine occasionnelle de gesses ( <i>Lathyrus sativus</i> ).	Nutritionnel	2009/05	11
<a href="#">AESAN-2009-011</a>	Renseignez-vous sur le risque possible de l'aluminium diététique.	Chimique	2009/05	10
<a href="#">AESAN-2009-010</a>	Rapport concernant l'évaluation des risques liés à la possible présence d'arsenic dans des algues destinées à la consommation humaine.	Chimique	2009/05	10
<a href="#">AESAN-2009-009</a>	Rapport sur les critères de sécurité applicables à la teneur en acide domoïque dans la coquille Saint-Jacques ( <i>Pecten maximus</i> ) pour sa collecte.	Chimique	2009/05	10
<a href="#">AESAN-2009-008</a>	Rapport sur l'évaluation des risques associés à la présence de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les poissons frais ou congelés.	Biologique	2009/05	10
<a href="#">AESAN-2009-007</a>	Rapport sur l'incidence de l'élimination du poisson ou de ses parties en relation avec la réduction de la prévalence de l'anisakiose humaine.	Biologique	2009/05	10
<a href="#">AESAN-2009-006</a>	Rapport relatif à une demande d'évaluation initiale de la mise sur le marché de la pomme de terre-céleri ( <i>Arracacia xanthorrhiza</i> ) précuite et congelée, dans le cadre du règlement (CE) n ° 258/97 sur les nouveaux aliments et les nouveaux ingrédients.	Nutritionnel	2009/05	10
<a href="#">AESAN-2009-005</a>	Rapport relatif à l'utilisation d'un système d'hygiénisation des œufs avec coquille par lumière UVC.	Technologique	2009/02	9
<a href="#">AESAN-2009-004</a>	Rapport relatif à l'évaluation de la sécurité de <i>Bifidobacterium lactis</i> dans les préparations et aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.	Biologique	2009/02	9
<a href="#">AESAN-2009-003</a>	Rapport sur l'éviscération des lagomorphes.	Biologique	2009/02	9
<a href="#">AESAN-2009-002</a>	Rapport sur la sécurité pour la consommation humaine d'une huile de tournesol ayant un profil en acides gras modifiés à des niveaux élevés de contenu en acide stéarique, provenant de semences obtenues par des techniques de mutagenèse et d'hybridation conventionnelles.	Nutritionnel	2009/02	9

<a href="#">AESAN-2009-001</a>	Rapport sur une hypothèse métabolique relative à l'hépatotoxicité associée à la consommation de certains compléments alimentaires et de denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, en relation avec des régimes de contrôle du poids.	Nutritionnel	2009/02	9
<a href="#">AESAN-2008-003</a>	Rapport relatif à l'évaluation des risques liés à la présence d'huiles minérales dans l'huile de tournesol en provenance d'Ukraine.	Chimique	2008/05	8
<a href="#">AESAN-2008-002</a>	Évaluation de l'utilisation de l'extrait de houblon en solution aqueuse comme adjuvant technologique dans la production de sucre.	Technologique	2008/02	8
<a href="#">AESAN-2008-001</a>	Évaluation de l'utilisation du sel de sodium de l'acide polyaspartique comme adjuvant technologique dans la production de sucre.	Technologique	2008/02	8
<a href="#">AESAN-2007-009</a>	Rapport concernant l'application de lumière UVC pour l'induction de composés bioactifs dans les raisins.	Technologique	2007/11	7
<a href="#">AESAN-2007-008</a>	Rapport sur l'établissement d'un critère microbiologique pour la salmonelle dans les œufs destinés à la consommation directe.	Biologique	2007/11	7
<a href="#">AESAN-2007-007</a>	Rapport concernant le risque de présence éventuelle de N-nitrosamines dans des produits à base de viande crue marinés lorsqu'ils sont soumis à des traitements culinaires de grillade ou de friture.	Chimique	2007/11	8
<a href="#">AESAN-2007-006</a>	Rapport sur les mesures visant à réduire le risque associé à la présence d'Anisakis.	Biologique	2007/09	6
<a href="#">AESAN-2007-005</a>	Rapport sur l'évaluation des risques pour la santé de l'ingestion des acides aminés D-Glycine et Acide L-Aspartique demandé par la Sous-direction générale de la Gestion des Risques alimentaires.	Nutritionnel	2007/02	7
<a href="#">AESAN-2007-004</a>	Lignes directrices sur l'utilisation du papier et du carton obtenus à partir de fibres de cellulose recyclées pour être en contact avec les aliments.	Chimique	2007/02	6
<a href="#">AESAN-2007-003</a>	Lignes directrices pour l'évaluation des compléments alimentaires élaborés à base de composants d'origine végétale et de leurs préparations.	Nutritionnel	2007/02	6
<a href="#">AESAN-2007-002</a>	Rapport sur les conséquences liées à la consommation d'isoflavones.	Nutritionnel	2007/02	5

<a href="#">AESAN-2007-001</a>	Rapport sur les allergies alimentaires.	Nutritionnel	2007/02	5
<a href="#">AESA-2006-008</a>	Rapport sur l'évaluation du risque du virus de la grippe aviaire en Espagne.	Biologique	2006/09	4
<a href="#">AESA-2006-007</a>	Avis sur l'utilisation du chlorure de lithium en tant que marqueur dans les vins destinés à la distillation.	Technologique	2006/09	4
<a href="#">AESA-2006-004</a>	Avis sur la proposition de la Commission européenne relative aux allégations nutritionnelles concernant les acides gras mono-insaturés (AGM) dans les denrées alimentaires et considérations y afférentes apportées par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA).	Nutritionnel	2006/06	5
<a href="#">AESA-2006-003</a>	Avis sur la proposition de la Commission européenne relative aux allégations nutritionnelles concernant les acides gras oméga-3 dans les aliments et aux considérations y afférentes formulées par l'EFSA.	Nutritionnel	2006/02	3
<a href="#">AESA-2006-002</a>	Rapport sur l'impact du tabagisme sur l'alimentation et la nutrition.	Nutritionnel	2006/02	4
<a href="#">AESA-2005-014</a>	Avis sur les critères de santé publique à prendre en compte dans les procédures pour le retrait de la colonne vertébrale et de la moelle épinière.	Biologique	2005/11	6
<a href="#">AESA-2005-013</a>	Avis sur les risques liés à la suppression du refroidissement pendant des périodes limitées dans le temps, sur les tables de préparation des services de restauration rapide.	Technologique	2005/11	3
<a href="#">AESA-2005-012</a>	Avis sur l'application du système lactoperoxydase-thiocyanate aux fruits et légumes destinés à être commercialisés en tant que produits de la gamme IV.	Chimique	2005/11	3
<a href="#">AESA-2005-010</a>	Avis sur le niveau de sécurité des prolamines dans les aliments sans gluten, en lien avec la récurrence des patients intolérants au gluten.	Nutritionnel	2005/05	4
<a href="#">AESA-2005-009</a>	Avis concernant les exigences nutritionnelles et énergétiques des aliments spéciaux pour prématurés (nés avant terme ou de faible poids à la naissance).	Nutritionnel	2005/02	2
<a href="#">AESA-2005-008</a>	Avis concernant les facteurs favorisant l'apparition d'une allergie à l'Anisakis, ainsi que les mesures de prévention applicables.	Biologique	2005/02	1

TITRES\_DES\_RAPPORTS\_Touts

<a href="#">AESA-2003-004</a>	Avis concernant l'application de rayonnements ionisants sur les aliments.	Technologique	2004/09	2
<a href="#">AESA-2003-007</a>	Avis concernant l'application de pressions élevées sur la viande et les produits à base de viande.	Technologique	2004/05	1
<a href="#">AESA-2003-006</a>	Avis concernant le risque de présence de Semicarbazide (SEM) dans certains produits alimentaires emballés dans des pots en verre avec des couvercles en métal avec des joints en PVC.	Chimique	2004/05	3