

# Evaluación de riesgos realizada por el **Comité Científico** de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

*Risk Assessment by the Scientific Committee of  
the Spanish Agency for Food Safety and Nutrition*



***AFSSA - Francia - 1998***

***FSA - Reino Unido - 2000***

***FAVV/AFSCA - Bélgica 2000***

***AESAN – España - 2001***



**Calle Alcalá 56  
Madrid**

***BfR - Alemania - 2002***

***EFSA - UE – 2002***

***VKM – Noruega – 2004***

***ASAE – Portugal - 2005***



**Centro Nacional de Alimentación  
Laboratorio Nacional de Referencia  
Majadahonda**

# **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición**



**Laboratorio de Biotoxinas Marinas  
Laboratorio de Referencia de la Unión Europea  
para el Control de Biotoxinas Marinas  
Vigo**

# Ley de Creación de la AESA 2001

# Se crea un Comité Científico que tendrá, entre sus funciones, la de proporcionar a la Agencia dictámenes científicos en materia de seguridad alimentaria y nutrición

24250	Viernes 6 julio 2001	BOE núm. 161
Depuración de aguas residuales del sector noroeste de Lanzarote. Sistema de saneamiento, depuración y reutilización de Arrecife, La Caleta del Sebo, Orzola, El Golfo y Playa Quemada.	<i>Servicios centrales</i> Programa de control y seguimiento de la calidad de las aguas. Red de estaciones foronómicas.	
<i>Santa Cruz de Tenerife</i>		
Embalse de La Viña. Sistema hidráulico de La Viña, Embalse de Las Rosas. Sistema hidráulico insular (El Hierro). Sistema hidráulico de La Viña, 2.ª fase. Conducciones en los barrancos de Las Angustias. Zona de riego del Valle de Andara. Infraestructura hidráulica de La Gomera (Orono I y II). Sistema hidráulico de La Viña, canal de entoso de la laguna de Barlovento con Garafia. Embalse de Cumbre del Paso en la isla de La Palma. Sistema hidráulico de La Viña, trasvase de aguas de la vertiente este a la oeste. Balsa de Bediosta. Trasvase Tano-Adaje. Estación desaladora de agua de mar del Oeste (Tenerife). Aducción general del abastecimiento urbano del noroeste de Tenerife. EDAM de Santa Cruz de Tenerife, 2.ª fase. Mejora del abastecimiento urbano a la isla de La Gomera. Ampliación del abastecimiento general de la isla de El Hierro. Estaciones desaladoras de aguas salobres en el norte y oeste de Tenerife. Remodelación del embalse de Los Campitos con aprovechamiento de escorrentías del barranco de Santos. Aducción general del abastecimiento urbano del Valle de la Orotava. Desaladora de la Playa de las Américas, 2.ª fase. Aducción general del abastecimiento urbano del Valle de Güimar. Desaladora de Granada. Abastecimiento al área metropolitana de La Laguna. Desaladora de agua de mar de Santa Cruz de Tenerife. Captación de agua subterránea para el abastecimiento urbano de la isla de La Gomera (Orono II). Depósito de cabecera para el abastecimiento de Santa Cruz de Tenerife. Colectoras generales de saneamiento del Valle de la Orotava. Reutilización de las aguas depuradas de la EDAR Adeje-Arona. Sistema de reutilización de aguas en la isla de La Palma. Saneamiento y depuración en la isla de La Palma. Sistema de depuración y reutilización de aguas residuales de Granada. Sistema de depuración de Adeje-Arona, 2.ª fase. Depuración y reutilización en Arona este y San Miguel. Mejora y ampliación de la EDAR de Santa Cruz de Tenerife. Sistema de depuración y reutilización de aguas residuales del Noroeste de Tenerife. Sistema de depuración de aguas residuales del nordeste de Tenerife, 2.ª fase. Sistema de depuración y reutilización de aguas residuales del Oeste de Tenerife. Sistema de depuración de aguas residuales de Arona y San Miguel, 2.ª fase. Depósitos reguladores para reutilización de aguas en Gula de Ibaña y Santiago del Teide. Sistema de depuración de aguas residuales de la comarca de Aceituno. Infraestructura de encauzamiento y defensa de La Gomera.	<b>13043 LEY 11/2001, de 5 de julio, por la que se crea la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.</b> <b>JUAN CARLOS I</b> REY DE ESPAÑA. A todos los que la presente vieren y entendieren. Sabed: Que las Cortes Generales han aprobado y Yo vengo en sancionar la siguiente Ley. <b>EXPOSICIÓN DE MOTIVOS</b> La seguridad alimentaria es una exigencia derivada de la Constitución, que consagra el derecho a la protección de la salud y otorga a los poderes públicos competencia para organizar y tutelar la salud pública y los encomienda la defensa de los consumidores y usuarios, protegiendo, mediante procedimientos eficaces, la seguridad, la salud y los legítimos intereses de los mismos (artículos 43, 51 y 149.1.16.ª). En la misma línea, la Ley 26/1984, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, atribuye a la Administración General del Estado el deber de adoptar cuantas medidas sean convenientes para proteger y defender los derechos de los consumidores, especialmente en lo que hace referencia a su salud y seguridad (artículo 39.4). Asimismo, la Ley 14/1986, General de Sanidad, ordena a los órganos competentes de las Administraciones públicas desarrollar las actividades necesarias para «el control sanitario y la prevención de los riesgos para la salud derivados de los productos alimenticios, incluyendo la mejora de sus cualidades nutritivas» (artículo 18.10). Además de que la seguridad alimentaria es una exigencia constitucional y promovía una obligación de los poderes públicos, los ciudadanos exigen que prevalezca sobre cualquier otro tipo de intereses. El carácter intersectorial, la naturaleza multifactorial y la indudable complejidad de la seguridad alimentaria, aconsejan disponer de instrumentos que, sin menoscabo de la responsabilidad empresarial y del marco competencial, puedan aportar un claro valor añadido a la gestión integral de la seguridad alimentaria en toda la cadena de producción, elaboración, distribución y consumo. De ello se desprende que es necesario un profundo replanteamiento de la política de seguridad alimentaria que permita afrontar los problemas que puedan asociarse a la cadena alimentaria con las mayores cotas de seguridad. Por ello, el Congreso de los Diputados aprobó, el 23 de junio de 1999, una Resolución instando al Gobierno a la constitución de una Agencia Española para la Seguridad Alimentaria. En este mismo sentido, en diciembre de 1999, la Comisión Europea presentó una propuesta que dio lugar al Libro Blanco sobre la Seguridad Alimentaria. Entre otras medidas, contempla la creación de una Autoridad Europea en materia de seguridad alimentaria, que deberá encontrar su correspondencia en la creación de organismos análogos, constituyéndose entre todos ellos una red de cooperación e intercambio de información, bajo la coordinación de dicha Autoridad Europea.	

# Constitución 2003

## Se completa la secuencia del genoma humano

## La OMS alerta de que un coronavirus conocido como SARS empieza a propagarse en Asia

## Premio Nobel por el desarrollo de la imagen por la Resonancia Magnética

## Fernando Alonso es el primer español en ganar un gran premio de Fórmula 1

## Nace Carlos Alcaraz

# Comité Científico

Integrado por **20 miembros** de reconocida competencia científica en materias relacionadas con la seguridad alimentaria y la nutrición.

- **Seleccionados y nombrados por un período de 3 años renovable.**
- **Cumplimentarán una declaración de intereses y la actualizarán.**
- **Se abstendrán de llevar a cabo actividades de comunicación, sin la expresa autorización de la dirección ejecutiva.**
- **No perciben ninguna compensación económica (Gastos de viaje).**

# Comité Científico

Integrado por **20 miembros** de reconocida competencia científica en materias relacionadas con la seguridad alimentaria y la nutrición.

- El Comité Científico circunscribirá su ámbito de actuación a las **solicitudes planteadas por el Consejo Rector**, pudiendo realizar **propuestas** por propia iniciativa.
- Se expresará formalmente mediante **Informes del Comité Científico de la AESAN**.
- Se podrán constituir, a propuesta de la dirección ejecutiva, **grupos de expertos** de evaluación de riesgos.

# Comité Científico

## Criterios de selección

**Excelencia**

**Independencia**

**Adecuación**

**Disponibilidad**

*Excellence  
Suitability  
Independence  
Availability*

**AESAN**  
**Comité Científico**  
**multidisciplinar**

*multidisciplinary scientific committee*

Inspiración?



- Toxicología Alimentaria
- Microbiología, Virología, Parasitología o Zoonosis Alimentarias
- Epidemiología y Salud Pública
- Biotecnología
- Inmunología y Alergología
- Nutrición Humana
- Farmacología
- Procesos Tecnológicos Alimentarios
- Análisis e Instrumentación



- Food Toxicology
- Microbiology, Virology, Parasitology or Food Zoonoses
- Epidemiology and Public Health
- Biotechnology
- Immunology and Allergology
- Human Nutrition
- Pharmacology
- Food Technology Processes
- Analysis and Instrumentation

## Comité Científico de la AESAN 2023-2026



# Comité Científico Distribución por sexo



# Primer Comité Científico

3 mujeres  
17 hombres



American Economic Review 2017, 107(3): 714-747  
<https://doi.org/10.1257/aer.20141734>

## Gender Differences in Accepting and Receiving Requests for Tasks with Low Promotability†

LINDA BARCOCK, MARIA P. RECALDE, LISE VESTERLUND, AND LAURIE WEINGART\*

*differences in task allocations may sustain vertical gender segregation in labor markets. We examine the allocation of a task that one prefers to be completed by someone else (writing a report, on a committee, etc.) and find evidence that women, more than men, volunteer, are asked to volunteer, and accept requests to do such tasks. Beliefs that women, more than men, say that tasks with low promotability appear as an important driver of gender differences. If women hold tasks that are less promotable than held by men, then women will progress more slowly in organizations.* (JEL I23, J16, J44, J71, M12, M51)

Despite significant female educational advances, we continue to see gender differences in labor market outcomes (Goldin, Katz, and Kuziemko 2006; Bertrand and Mullinix 2010). Particularly striking is the persistent vertical gender segregation (Goldin and Katz 1999; Bertrand and Hallock 2001). To better understand which men and women advance in the workplace, researchers have examined whether the tasks that they perform at work vary, and whether these differences contribute to differences in advancement.

Of interest is whether, relative to men, women spend less time on tasks that influence their performance evaluations (high-promotability tasks) on tasks that, while benefiting the organization, are less likely to influence their own advancement (low-promotability tasks). For example, revenue-generating tasks may be seen as more promotable than

\*College and Department of Social and Decision Sciences, Carnegie Mellon University, 5000 University Drive, Pittsburgh, PA 15213 (e-mail: lb2k@andrew.cmu.edu); Recalde: International Food Policy Research Institute, Trade, and Institutions Division, 2033 K Street NW, Washington, DC 20006 (e-mail: mrecalde@ifpri.org); Vesterlund: Department of Economics, University of Pittsburgh, 4928 WW Posvar Hall, Pittsburgh, PA 15260 (e-mail: vester@pitt.edu); Weingart: Tepper School of Business, Carnegie Mellon University, 15213 (e-mail: weingart@cmu.edu). The first three authors contributed equally to this research. We thank David Klinowski, Rachel Landsman, Connor Lennon, and Amanda Weirun for suggestions.

## Día de la Mujer y la Niña en la Ciencia

Entrevista a Ana María Rivas Velasco, Presidenta del Comité Científico de la AESAN

El Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) presta un servicio insustituible a la Agencia y a la sociedad española ya que sus informes científicos permiten identificar y evaluar riesgos de origen alimentario, lo que se traduce en decisiones que protegen la salud de la población.

Se trata de un órgano multidisciplinar, en el que científicas y científicos procedentes de universidades y centros de investigación de distintas áreas del conocimiento, profesiones y procedencias comparten sus puntos de vista, enriqueciendo los informes. El Comité Científico ha emitido más de ciento sesenta informes de evaluación de riesgos químicos, biológicos, nutricionales y tecnológicos y la continuidad de su actividad durante más de 20 años es un símbolo del valor de su trabajo.

Desde 2003, 51 mujeres han formado parte del Comité, con un incremento notable desde las 3 integrantes iniciales en un grupo de 20 personas expertas en el primer Comité, a las 16 que lo componen actualmente.

La trayectoria de las mujeres que han formado parte del Comité Científico de la AESAN refleja no solo la evolución de la seguridad alimentaria en España, sino también los avances, y los retos aún pendientes, en la presencia de mujeres en la ciencia.

Con motivo del Día Internacional de la Mujer y la Niña en la Ciencia y coincidiendo con el 25 aniversario de la AESAN, esta entrevista nos ofrece una oportunidad valiosa para poner rostro y voz al trabajo científico que sustenta nuestro sistema de seguridad alimentaria. A través de la experiencia de su Presidenta, Ana



Si una niña crece viendo que en su hogar no hay barreras mentales para ella, llegará a la ciencia, o a donde se proponga, con una seguridad que nada podrá frenarla

María no solo la evoluciona en nuestro creciente y decisivo.

Las mujeres tienen una mayor probabilidad que los hombres de ofrecerse como voluntarias para realizar tareas que no generan un beneficio personal.

Women are more likely than men to volunteer for tasks that do not provide personal benefit

# Análisis del riesgo

## *Risk analysis*



assessment



management



communication



# Evaluación para la gestión

Evaluación

Gestión

*Assessment  
for management*



# Solicitudes de informe de evaluación al Comité Científico de la AESAN

## Para el cumplimiento de la Regulación

*Regulatory  
compliance*

**Real Decreto 640/2015**  
**Coadyuvantes para**  
**aceites vegetales**  
**comestibles**

*Processing aids for  
edible vegetable oils*

**Real Decreto 1601/2010**  
**goma base del**  
**chicle o goma**  
**de mascar**

*Chewing gum base*

**Real Decreto 1487/ 2009**  
**complementos**  
**alimenticios**

*Food supplements*

**Real Decreto 773/2023**  
**coadyuvantes**  
**tecnológicos**

*Processing aids*

**Real Decreto 1052/2003**  
**azúcares**

*Sugars*

**Real Decreto 847/2011**  
**materiales**  
**poliméricos**

*Polymeric materials*

**Nuevos alimentos**  
**Novel foods**  
**< 2018**

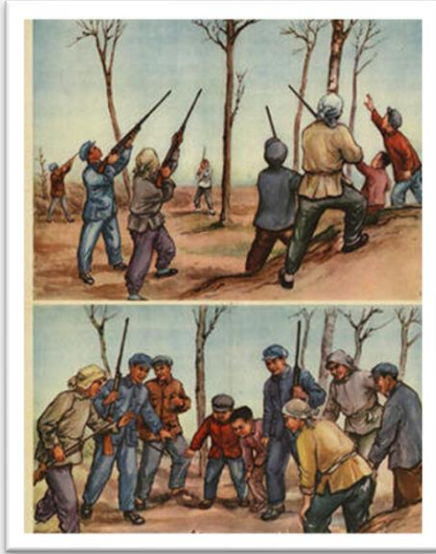


# Solicitudes de informe de evaluación al Comité Científico

## Para tomar medidas de Gestión

*To implement  
management actions*

## ¿Por qué basar la gestión en la evaluación?



Campaña de medidas implantadas  
entre 1958 y 1962

Proyecto de las **Cuatro Plagas**:  
Ratones, moscas, mosquitos y **gorriones**  
Matando a un millón de gorriones, se  
podría alimentar a 60.000 personas

Expansión de **insectos**  
al reducirse el número  
de depredadores

**Gran Hambruna**  
*Great famine*

## Informe sobre las condiciones de conservación de frutas cortadas por la mitad en establecimientos de comercio al por menor



***Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor***

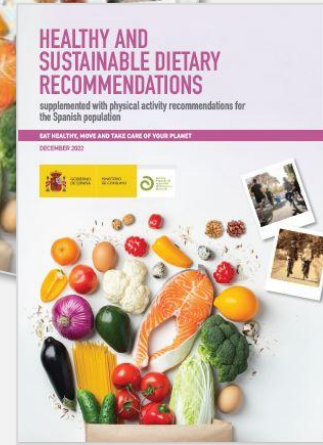
## Informe sobre aquellas frutas y hortalizas que presentan un riesgo de deterioro cuando se presentan para su venta al consumidor a granel



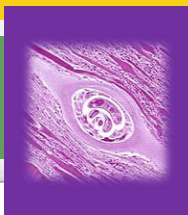
***Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular. Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases***

## Riesgos nutricionales y nutrición y salud pública

- **Recomendaciones dietéticas sostenibles y recomendaciones de actividad física para la población española.** *Healthy and sustainable dietary recommendations*
- Estado nutricional de la **población inmigrante** residente en España. *Migrant population*
- Impacto de la **discapacidad visual** en los hábitos alimentarios y en el estado nutricional. *Visual impairment*
- Riesgo asociado al consumo de complementos alimenticios que contienen: **creatina / curcumina / Cimicifuga racemosa** como ingrediente. *Food supplements*



## Trichinella



# Carne de lechón

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) en relación con el riesgo de triquinosis por consumo de carne de lechón



**Miembros del Comité Científico**  
Rosaura Farré Rovira, Francisco Martín Bermudo, Ana María Camarón Fernández, Alberto Cepeda Sáez, Mariano Domingo Álvarez, Antonio Herrera Martachea, Emilio Martínez de Martínez López, Aguro, Perfecto Pasero Soki, Antonio Pla Carmen Vidal Caro

Número de referencia: AESAN-2012-219  
Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 22 de febrero de 2012

**Secretario**  
Vicente Calderón Pascual

### Resumen

La triquinosis es una zoonosis causada por el consumo de carne de cerdo no destetada y hasta los 35 días de vida. La triquinosis se transmite al ser humano a través de la carne de cerdo no destetada y hasta los 35 días de vida. La triquinosis se transmite al ser humano a través de la carne de cerdo no destetada y hasta los 35 días de vida.

## Suckling pig meat

Report of the Scientific Committee of the Spanish Agency for Food Safety and Nutrition (AESAN) in regard to the risk of trichinosis through suckling pig meat consumption

**Scientific Committee members**  
Rosaura Farré Rovira, Francisco Martín Bermudo, Ana María Camarón Fernández, Alberto Cepeda Sáez, Mariano Domingo Álvarez, Antonio Herrera Martachea, Emilio Martínez de Martínez López, Aguro, Perfecto Pasero Soki, Antonio Pla Carmen Vidal Caro

**Reference number:** AESAN-2012-2019  
**Report approved by the Scientific Committee on plenary session:** February 22<sup>nd</sup>, 2012

**Working Group**  
Antonio Herrera Martachea (Coordinator)  
Mariano Domingo Álvarez  
M<sup>o</sup> Rosaura Martín de Santos  
Natividad Díez Baños (External consultant)  
José Alejo Alcántara del Barrio (AESAN)  
Cristina Alonso Andoiberry (AESAN)

**Secretary**  
Vicente Calderón Pascual

### Abstract

Trichinosis is a zoonosis due to nematodes of the genus *Trichinella*, especially *T. spiralis* and infections to human beings occur by the consumption of raw or undercooked infected meat and certain meat products of different origins, mainly pork, boar and horse. Commission Regulation (EC) No 2075/2005 laying down specific rules on official controls for *Trichinella* in meat establishes that the carcasses of domestic swine shall be systematically sampled in slaughterhouses as part of the post mortem examination. AESAN Executive Director has requested the Scientific Committee for a report on the risk of trichinosis transmission to humans by consumption of meat from suckling pigs slaughtered in their first weeks of life, with the aim of requesting a different handling of the requirements for *Trichinella* detection in them, in the case of potential legislative changes.

In current pig production, piglets are weaned at 21 to 28 days of age. Besides, in Spain, suckling pigs are traditionally slaughtered at 3 to 5 weeks of age with the only purpose of cooking the carcasses afterwards. At this age, the digestive system of suckling pigs is immature and is not ready for eating foodstuffs other than mother's milk or substitutes of similar composition. Moreover the usual productive intensive system, with detailed controls of feeding, hygiene and environment, does not favor the access to potentially *Trichinella* contaminated materials, like leftovers or carrion. On the other hand, newborn larvae of *Trichinella* do not acquire their infectious capacity till the day 15 to 20 post-infection. Therefore, even in those scenarios in which the risk of infection for the suckling pigs is at highest (recently weaned piglets and in an extensive environment with access to *Trichinella* contaminated material), there is only a very low probability of occurrence of newborn larvae before the suckling pigs have reached the 35 days of life (weaning at the age of 21 days plus at least 15 days for the acquisition of the infectious capacity); therefore the Scientific Committee considers the risk of transmission to humans by the consumption of suckling pig meat slaughtered at an age equal or lower than 35 days (5 weeks) as low.

Translated from the original published in the Journal: Revista del Comité Científico de la AESAN, 15, pp: 115-130

las posibilidades de que los lechones puedan estar en contacto con material infectado con *Trichinella* son prácticamente nulas y el riesgo puede considerarse insignificante en cerdos enviados al sacrificio directamente tras el destete y hasta los 35 días de vida.

11.8.2015 Official Journal of the European Union L 212/7  
COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) 2015/1375 of 10 August 2015 laying down specific rules on official controls for *Trichinella* in meat

## Artículo 3 Excepciones

2. No obstante lo dispuesto en el artículo 2, apartado 1, no será necesario investigar la presencia de triquinas en las canales y la carne de cerdos domésticos no destetados de menos de 5 semanas de edad.

2. By way of derogation from Article 2(1), carcasses and meat of not weaned domestic swine less than five weeks of age shall be exempt from *Trichinella* examination.

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION  
Food and Agriculture Organization of the United Nations  
World Health Organization  
\*Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org  
REP15/FH

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS  
38.º período de sesiones  
Ginebra, Suiza, del 6 al 11 de julio de 2015

## 7.2 Disponibilidad de las medidas de control posteriores al sacrificio

17. .... Los cerdos no destetados y sacrificados a una edad inferior a las 5 semanas pueden quedar exentos de las medidas de control posteriores al sacrificio<sup>7</sup> cuando exista información relevante que pueda ser verificada por la autoridad competente.

# Informes sobre coadyuvantes tecnológicos

## Reports on safe use of substances as processing aids

Líneas directrices del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre la información requerida para realizar la evaluación de coadyuvantes tecnológicos que se pretenden emplear en la elaboración y obtención de alimentos

Número de referencia: AESAN-2023-005  
Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 14 de diciembre de 2023

Grupo de trabajo  
Sonia María Sillón (Coordinadora), Houda Berrada Ramián, Isabel Hernando Hernández y Ricardo López Rodríguez (AESAN)

Comité Científico			
Concepción María Aguilera García	María Pilar Gualter Castiella	Antonio del Carmen Mora Gutiérrez	María Dolores Rodríguez Aliaga
Universidad de Granada	Universidad Autónoma de Madrid		Consejo Superior de Investigaciones Científicas

Houda Berrada Ramián	Ángel Gil
Universidad de Valencia	Consejo
Investigación	
Isabel María Lomas	Ángel Gil
Hospital Gregorio Marañón de Madrid	Universidad
Rosa María Capita González	Isabel M
Universidad de León	Universidad
Valencia	
Araceli Díaz Perales	Baltasar
Universidad Politécnica de Madrid	Comisión
Investigación	
Secretaría Técnica	
Vicente Calderín Pascual	

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) en relación con la seguridad del uso de una solución acuosa de lauril éter sulfato sódico como coadyuvante tecnológico para la desinfección bacteriana del agua de lavado de tomates en las plantas de procesamiento

Número de referencia: AESAN-2021-008  
Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 20 de junio de 2021

Grupo de trabajo  
Jordi Mañes Vives\* (Coordinador), Carlos Manuel Franco Abuin, Elena González Fandos, Rubén Arredondo, Pau Talens Ollig\* y Ricardo López Rodríguez (AESAN)

Comité Científico			
Carlos Alonso Calja	Carlos M. Franco Abuin	Sonia María Sillón	Magdalena
Universidad de León	Universidad de Santiago de Compostela	Universidad de Lleida	Universidad de Barcelona
Houda Berrada Ramián	Ángel Gil	Francisco J. Morales Naves	MP del Carmen Recia Iglesias
Universidad de Valencia	Consejo Superior de Investigaciones Científicas	Consejo Superior de Investigaciones Científicas	Universidad de Valencia
Isabel María Lomas	MP José González Muñoz	Vicenta Mena Arribas	Ara M
Hospital Gregorio Marañón de Madrid	Universidad de Alcalá de Henares	Consejo Superior de Investigaciones Científicas	Universidad
Camel Rodríguez Pardo	Isabel Berrada Ramián	Blanca Rodríguez Sánchez	Clara C
Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria	Universidad Politécnica de Valencia	Universidad de Sevilla	Universidad

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) en relación a la seguridad del uso de varias soluciones acuosas de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético como coadyuvantes tecnológicos para la desinfección bacteriana del agua de lavado de cítricos y pimientos en las plantas de procesamiento

Número de referencia: AECOSAN-2019-002  
Documento aprobado por la Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico en su sesión plenaria de 23 de mayo de 2019

Comité Científico			
Mónica Cárdena Hurtado	María Pilar Conchales Morán,	Álvaro Daschner	Rafael Estruch Ribá,
Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutrición	Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutrición	Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutrición	Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutrición
Alfonso Rodríguez	Ángel Gil	Jordi Mañes Vives	Oiga Martín
Hospital Gregorio Marañón de Madrid	Hospital Gregorio Marañón de Madrid	Hospital Gregorio Marañón de Madrid	Hospital Gregorio Marañón de Madrid
Camel Rodríguez Pardo	Isabel Berrada Ramián	Blanca Rodríguez Sánchez	Clara C
Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria	Universidad Politécnica de Valencia	Universidad de Sevilla	Universidad

La empresa ha solicitado una evaluación de la seguridad del uso como coadyuvante tecnológico de tres soluciones acuosas de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético. Como estabilizante se incluye el ácido 1-hidroxi-1,1-difosfónico (HEDP). El uso propuesto para los coadyuvantes tecnológicos es la desinfección bacteriana del agua utilizada para el lavado de cítricos y pimientos en las plantas de procesamiento.

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) en relación a la seguridad del uso de dos soluciones acuosas de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético como coadyuvantes tecnológicos para la desinfección bacteriana del agua de lavado de ciruelas, cerezas y peras

Número de referencia: AESAN-2022-004  
Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 29 de junio de 2022

Grupo de trabajo  
Sonia María Sillón (Coordinadora), Houda Berrada Ramián, Isabel Hernando Hernández y Ricardo López Rodríguez (AESAN)

Comité Científico			
Carlos Alonso Calja	Ángel Gil	Francisco J. Morales Naves	MP del Carmen Recia Iglesias
Universidad de León	Consejo Superior de Investigaciones Científicas	Consejo Superior de Investigaciones Científicas	Universidad de Valencia

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) en relación con la seguridad del uso de dos soluciones acuosas de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético como coadyuvantes tecnológicos para la desinfección bacteriana del agua de lavado de manzanas y melocotones

Número de referencia: AESAN-2021-009  
Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 28 de julio de 2021

Grupo de trabajo  
Sonia María Sillón (Coordinadora), Houda Berrada Ramián, Isabel Hernando Hernández y Ricardo López Rodríguez (AESAN)

Comité Científico			
Carlos Alonso Calja	Ángel Gil	Francisco J. Morales Naves	MP del Carmen Recia Iglesias
Universidad de León	Consejo Superior de Investigaciones Científicas	Consejo Superior de Investigaciones Científicas	Universidad de Valencia

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) en relación a la seguridad del uso de tres soluciones acuosas de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético como coadyuvantes tecnológicos para la desinfección bacteriana del agua de lavado de cítricos y pimientos en las plantas de procesamiento

Número de referencia: AESAN-2020-002  
Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 4 de marzo de 2020

Grupo de trabajo  
Jordi Mañes Vives\* (Coordinador), Carlos Manuel Franco Abuin, Elena González Fandos, Carmen Rubén Arredondo, Ricardo López Rodríguez (AESAN)

Comité Científico			
Carlos Alonso Calja	Rosa María Ginés Pons	Sonia María Sillón	Magdalena Rufana Martínez
Universidad de León	Universidad de Valencia	Universidad de Lleida	Universidad de Barcelona
Mónica Cárdena Hurtado	Elena González Fandos	José Alberto Martínez	David Rodríguez Lizaso
Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutrición	Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutrición	Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutrición	Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutrición
Alfonso Rodríguez	Ángel Gil	Jordi Mañes Vives	Oiga Martín
Hospital Gregorio Marañón de Madrid	Hospital Gregorio Marañón de Madrid	Hospital Gregorio Marañón de Madrid	Hospital Gregorio Marañón de Madrid
Camel Rodríguez Pardo	Isabel Berrada Ramián	Blanca Rodríguez Sánchez	Clara C
Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria	Universidad Politécnica de Valencia	Universidad de Sevilla	Universidad

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) en relación a la seguridad del uso de una solución acuosa de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético como coadyuvante tecnológico para la desinfección bacteriana del agua de lavado de cítricos y pimientos en las plantas de procesamiento

Número de referencia: AESAN-2019-006  
Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 25 de noviembre de 2019

Comité Científico			
Carlos Alonso Calja	Rosa María Ginés Pons	Sonia María Sillón	Magdalena Rufana Martínez
Universidad de León	Universidad de Valencia	Universidad de Lleida	Universidad de Barcelona
Mónica Cárdena Hurtado	Elena González Fandos	José Alberto Martínez	David Rodríguez Lizaso
Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutrición	Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutrición	Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutrición	Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutrición
Alfonso Rodríguez	Ángel Gil	Jordi Mañes Vives	Oiga Martín
Hospital Gregorio Marañón de Madrid	Hospital Gregorio Marañón de Madrid	Hospital Gregorio Marañón de Madrid	Hospital Gregorio Marañón de Madrid
Camel Rodríguez Pardo	Isabel Berrada Ramián	Blanca Rodríguez Sánchez	Clara C
Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria	Universidad Politécnica de Valencia	Universidad de Sevilla	Universidad

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) en relación al uso de peróxido de hidrógeno como coadyuvante tecnológico en el lavado de hemofalópodos

Número de referencia: AESAN-2011-006  
Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 21 de septiembre de 2011

Grupo de Trabajo  
Alberto Cepeda San Cristóbal, Antonio Martínez López, Perfecto Pardo Landa, Antonio Pa Martínez, Ricardo López Rodríguez (AESAN)

Comité Científico			
Carlos Alonso Calja	Ángel Gil	Francisco J. Morales Naves	MP del Carmen Recia Iglesias
Universidad de León	Consejo Superior de Investigaciones Científicas	Consejo Superior de Investigaciones Científicas	Universidad de Valencia

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) sobre el uso de una solución acuosa de ácido fosfórico y propilenglicol como coadyuvante tecnológico para la estabilización del cloro utilizado en el lavado de vegetales frescos cortados y hortalizas de hoja de IV gama

Número de referencia: AECOSAN-2011-005  
Documento aprobado por la Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico en su sesión plenaria de 20 de septiembre de 2011

Comité Científico			
Mónica Cárdena Hurtado	María Pilar Conchales Morán,	Álvaro Daschner	Rafael Estruch Ribá,
Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutrición	Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutrición	Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutrición	Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutrición
Alfonso Rodríguez	Ángel Gil	Jordi Mañes Vives	Oiga Martín
Hospital Gregorio Marañón de Madrid	Hospital Gregorio Marañón de Madrid	Hospital Gregorio Marañón de Madrid	Hospital Gregorio Marañón de Madrid
Camel Rodríguez Pardo	Isabel Berrada Ramián	Blanca Rodríguez Sánchez	Clara C
Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria	Universidad Politécnica de Valencia	Universidad de Sevilla	Universidad

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) sobre el uso de una solución acuosa de ácido fosfórico y propilenglicol como coadyuvante tecnológico para la estabilización del cloro utilizado en el lavado de vegetales frescos cortados y hortalizas de hoja de IV gama

Número de referencia: AECOSAN-2011-005  
Documento aprobado por la Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico en su sesión plenaria de 20 de septiembre de 2011

Comité Científico			
Mónica Cárdena Hurtado	María Pilar Conchales Morán,	Álvaro Daschner	Rafael Estruch Ribá,
Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutrición	Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutrición	Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutrición	Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutrición
Alfonso Rodríguez	Ángel Gil	Jordi Mañes Vives	Oiga Martín
Hospital Gregorio Marañón de Madrid	Hospital Gregorio Marañón de Madrid	Hospital Gregorio Marañón de Madrid	Hospital Gregorio Marañón de Madrid
Camel Rodríguez Pardo	Isabel Berrada Ramián	Blanca Rodríguez Sánchez	Clara C
Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria	Universidad Politécnica de Valencia	Universidad de Sevilla	Universidad

La empresa ha solicitado una evaluación de la seguridad del uso como coadyuvante tecnológico de una solución acuosa de ácido fosfórico (18-25 %) y propilenglicol (5-10 %) en el lavado de vegetales frescos cortados y hortalizas de hoja de IV gama. Ambas sustancias se encuentran autorizadas en la Unión Europea como aditivos alimentarios en diversas categorías de alimentos.

El uso propuesto para el coadyuvante tecnológico es como solución estabilizadora del pH para favorecer la actividad antimicrobiana del cloro utilizado para la desinfección del agua de lavado utilizada en el procesamiento de vegetales frescos cortados y hortalizas de hoja de IV gama. Con esta solución se pretende reducir el pH de las aguas de lavado a niveles de entre 5,5 a 6,5. La concentración de uso varía dependiendo de los requerimientos del producto y la composición química de las aguas de lavado, siendo la concentración máxima solicitada 0,1 %.

BOE  
LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre, por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos.

Ministerio de la Presidencia, Relaciones con las Cortes y Memoria Democrática  
«BOE» núm. 237, de 04 de octubre de 2023  
Referencia: BOE-A-2023-20563

ÍNDICE

Preámbulo  
Artículos  
Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.  
Artículo 2. Definiciones.  
Artículo 3. Condiciones de uso.  
Artículo 4. Etiquetado de los coadyuvantes tecnológicos.  
Artículo 5. Condiciones de las empresas dedicadas a la fabricación, envasado y distribución de coadyuvantes tecnológicos.  
Disposiciones adicionales

afssa  
AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

02 juillet 2003

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) en relación con la seguridad del uso de una solución acuosa de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético como coadyuvantes tecnológicos para la desinfección bacteriana del agua de lavado de cítricos y pimientos en las plantas de procesamiento

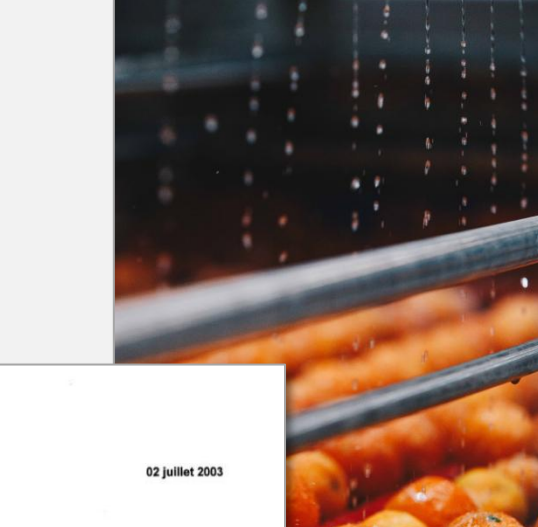
Número de referencia: AESAN-2021-008  
Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 20 de junio de 2021

Grupo de trabajo  
Jordi Mañes Vives\* (Coordinador), Carlos Manuel Franco Abuin, Elena González Fandos, Rubén Arredondo, Pau Talens Ollig\* y Ricardo López Rodríguez (AESAN)

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) en relación con la seguridad del uso de una solución acuosa de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético como coadyuvantes tecnológicos para la desinfección bacteriana del agua de lavado de cítricos y pimientos en las plantas de procesamiento

Número de referencia: AESAN-2021-008  
Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 20 de junio de 2021

Grupo de trabajo  
Jordi Mañes Vives\* (Coordinador), Carlos Manuel Franco Abuin, Elena González Fandos, Rubén Arredondo, Pau Talens Ollig\* y Ricardo López Rodríguez (AESAN)



## Lignes directrices pour la constitution d'un dossier relatif à l'emploi d'un auxiliaire technologique en alimentation humaine

La empresa ha solicitado una evaluación de la seguridad del uso como coadyuvante tecnológico de una solución acuosa de ácido fosfórico (18-25 %) y propilenglicol (5-10 %) en el lavado de vegetales frescos cortados y hortalizas de hoja de IV gama. Ambas sustancias se encuentran autorizadas en la Unión Europea como aditivos alimentarios en diversas categorías de alimentos.

El uso propuesto para el coadyuvante tecnológico es como solución estabilizadora del pH para favorecer la actividad antimicrobiana del cloro utilizado para la desinfección del agua de lavado utilizada en el procesamiento de vegetales frescos cortados y hortalizas de hoja de IV gama. Con esta solución se pretende reducir el pH de las aguas de lavado a niveles de entre 5,5 a 6,5. La concentración de uso varía dependiendo de los requerimientos del producto y la composición química de las aguas de lavado, siendo la concentración máxima solicitada 0,1 %.

# Publicación de informes

Web  
AESAN

English  
version



# Revista del Comité Científico de la AESAN



## Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre las condiciones de mantenimiento de los alimentos elaborados con huevo u ovoproductos en los establecimientos minoristas

Número de referencia: AESAN-2025-005

Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 11 de diciembre de 2025

### Grupo de trabajo

Antonio Valero Díaz (Coordinador), María Dolores Rodrigo Aliaga (Coordinadora), Rosa María Capita González, Baltasar Mayo Pérez, Azucena del Carmen Mora Gutiérrez, Fernando Pérez Rodríguez\* y Paula Arrabal Durán (AESAN)

### Comité Científico

Concepción María Aguilera García  
Universidad de Granada

María Pilar Guallar Castiellón  
Universidad Autónoma de Madrid

Azucena del Carmen Mora Gutiérrez  
Universidad de Santiago de Compostela

Houda Berrada Ramdani  
Universitat de València

Ángel Gil Izquierdo  
Consejo Superior de Investigaciones Científicas

Gema Nieto Martínez  
Universidad de Murcia

Irene Bretón Lesmes  
Hospital Gregorio Marañón de Madrid

Ángel José Gutiérrez Fernández  
Universidad de La Laguna

Silvia Pichardo Sánchez  
Universidad de Sevilla

Rosa María Capita González  
Universidad de León

Isabel Hernando Hernando  
Universitat Politècnica de València

María del Carmen Recio Iglesias  
Universitat de València

Araceli Díaz Perales  
Universidad Politécnica de Madrid

Baltasar Mayo Pérez  
Consejo Superior de Investigaciones Científicas

Ana María Rivas Velasco  
Universidad de Granada

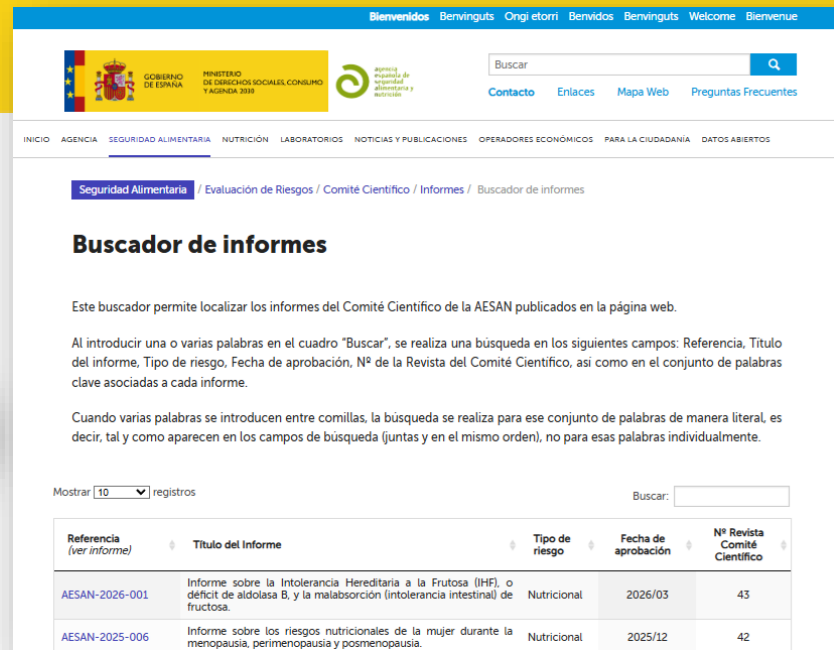
Secretario técnico  
Vicente Calderón Pascual

\*Colaborador externo: Fernando Pérez Rodríguez (Universidad de Sevilla)

Gestión técnica del informe AESAN: Paula Arrabal Durán

### Resumen

En el Real Decreto 1021/2022, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, se establece que, en los establecimientos de comercio al por menor, los alimentos elaborados con huevo sometidos a tratamiento térmico donde se alcance una temperatura igual o superior a 70 °C durante 2 segundos en el centro del producto o cualquier otra combinación de condiciones de tiempo y temperatura equivalente y que no sean estables a temperatura ambiente,



# Presentaciones públicas de informes

Public presentations of reports

## Riesgos asociados al consumo de bebidas energéticas

31 de mayo de 2021



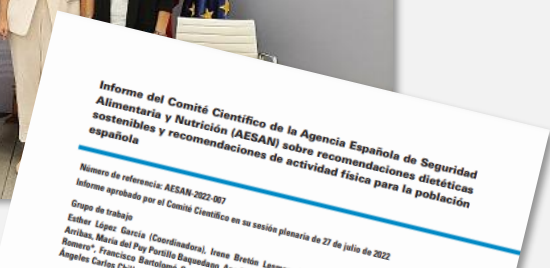
## Riesgos nutricionales de la mujer durante la menopausia, perimenopausia y posmenopausia

5 de marzo de 2026



## Recomendaciones dietéticas sostenibles y recomendaciones de actividad física

19 de septiembre de 2022



# Publicación en revistas científicas

Publication in scientific journals



# Reuniones fuera de AESAN-Madrid

*Meetings outside Madrid*



**Valencia**



**Murcia**



**Barcelona**



**CNA-Majadahonda**



**Granada**



**La Laguna-Tenerife**

## 20 aniversario Comité Científico

7 junio 2023



## Seguridad Alimentaria y Cambio Climático

2 julio 2025



## Seguridad Alimentaria y Aspectos sociales

11 marzo 2026



## Conferences Jornadas

# Comité Científico AESAN 2003-2026



# Gestión de expertos y de la producción científica

**Collaboration**

**Independent Science to Support Food Safety and Public Health Protection in Ireland**

Cristina Arroyo, Patrick J. O'Mahony and Wayne

Food Science and Standards Division, Food Safety and Standards Agency  
Correspondence: w.anderson@fsai.ie

**Abstract**

The Food Safety Authority of Ireland (FSAI) is a dedicated to protecting consumers' safety and authenticity. This article briefly describes the role of the scientific advisory body, the Scientific Committee.

The current FSAI Scientific Committee is composed of independent scientists from a broad range of the food industry. They act on a voluntarily basis underpinning food safety and nutrition through their scientific opinions are based on the latest evidence.

Throughout the history of the FSAI, the FSAI's scientific opinions have been proven crucial in assessing risks to consumers from food safety, animal health and plant health.

**Key words**

Scientific Committee, FSAI, Ireland, food safety, public health

*Translated from the original published in the journal: Revista del Comité Científico de la AECOSAN, 21, pp: 79-101*

**Collaboration**

**Risk assessment by the Scientific Committee of the Belgian Federal Agency for the Safety of the Food Chain (FASFC)**

V. Vromman<sup>1</sup>, E. Thiry<sup>2\*</sup>, L. Herman<sup>3,4</sup> and X. Van Huffel<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Federal Agency for the Safety of the Food Chain, Directorate General Control Policy, Staff Direction for Risk Assessment, Brussels, Belgium.  
<sup>2</sup>Scientific Committee of the Belgian Federal Agency for the Safety of the Food Chain, Brussels, Belgium.  
<sup>3</sup>University of Liège, Liege, Belgium-Chair of the Scientific Committee of the Belgian Federal Agency for the Safety of the Food Chain.  
<sup>4</sup>Institute for Agricultural and Fisheries Research (ILVO), Mellebeke, Belgium-Vice-chair of the Scientific Committee of the Belgian Federal Agency for the Safety of the Food Chain.

Correspondence: Vromman V.  
e-mail: valerie.vromman@afscsa.be

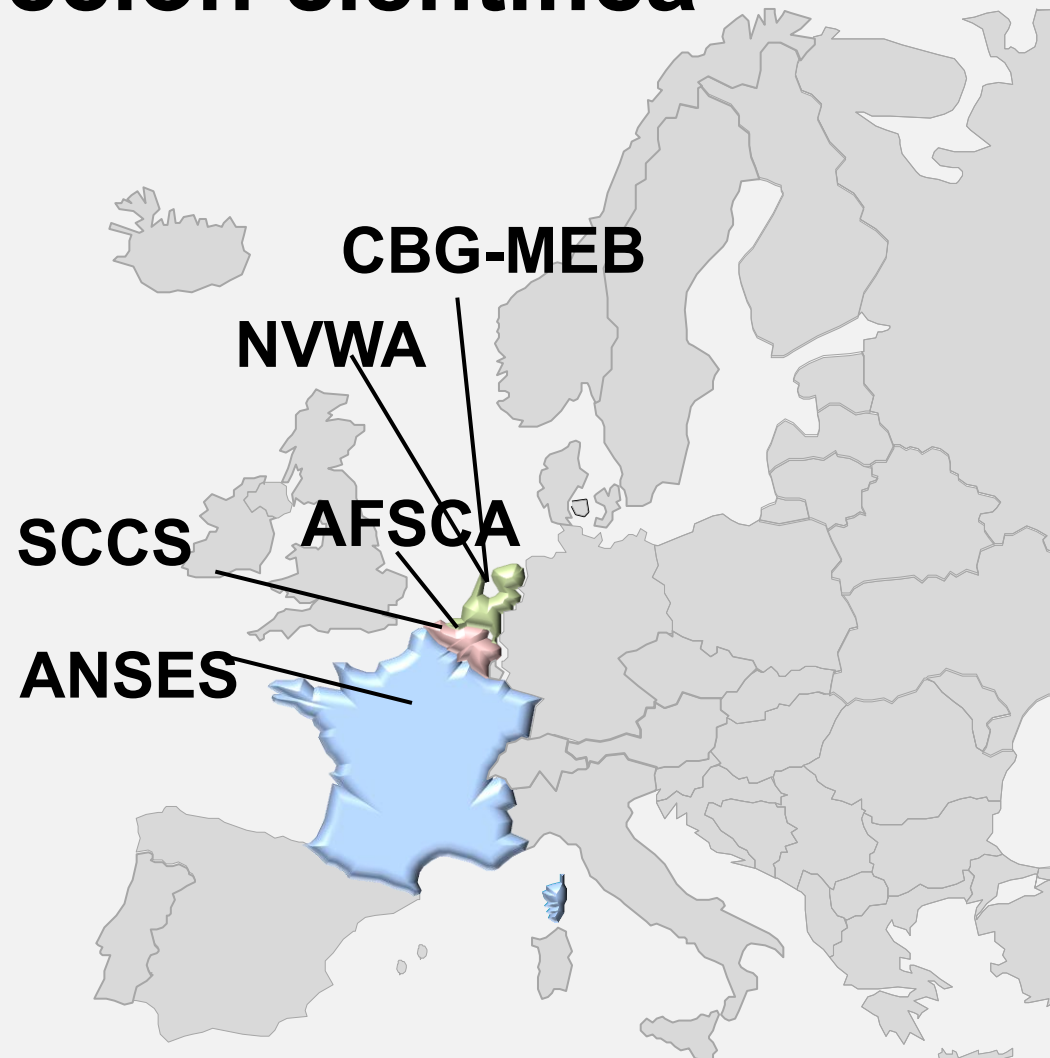
**Abstract**

The Scientific Committee (SciCom) is a consultative body of the Belgian Federal Agency for the Safety of the Food Chain (FASFC) providing independent scientific opinions in relation to risk assessment and risk management in the food chain. The Scientific Committee is composed of 22 external members with complementary expertise in scientific domains related to the food chain. They are nominated by royal decree for a mandate of 4 years. The Scientific Committee is scientifically and administratively supported by a scientific secretariat (the Staff Direction for Risk Assessment of the FASFC) consisting of one director, seven scientific experts in risk assessment and two administrative collaborators. The Scientific Committee and the Staff Direction for Risk Assessment are responsible for the scientific risk assessment with respect to hazards related to food safety, animal health and plant health.

The legal basis of the Scientific Committee is laid down in the law of 4/02/2000 on the creation of the Belgian Federal Agency for the Safety of the Food Chain and in specific royal and ministerial decrees regulating the functioning and composition of the Committee. House rules, an ethical code and work procedures further assure its daily independent functioning, its transparency and the quality of its work.

Each year the Scientific Committee issues between 20 to 30 opinions, which are published on the FASFC website in Dutch, French and in English (abstracts). Opinions can be either formal opinions (given within 3 to 6 months), rapid opinions (within 1 month) or urgent opinions (in case of a crisis situation, issued within 24 to 48 hours). Opinions are given either on request of the Chief Executive Officer of the Belgian Food Safety Agency or the Federal Minister who has food safety within its competencies or may also result from self-tasking activities. Opinions are given on all projects of legislation issued by the FASFC and the Federal Public Service of Public Health,

*Translated from the original published in the journal: Revista del Comité Científico de la AECOSAN, 21, pp: 79-101*



# Categoría:Guerras en Europa


 40 idiomas ▾

[Categoría](#)
[Discusión](#)

[Leer](#)
[Editar](#)
[Ver historial](#)
[Herramientas](#) ▾

- ▶ [Guerras de los Estados Pontificios](#) (6 cat, 16 págs.)
- ▶ [Guerras bizantino-latinas](#) (2 cat)
- ▶ [Guerras de los Balcanes](#) (2 cat, 10 págs.)
- ▶ [Guerras de Baviera](#) (8 cat, 5 págs.)
- ▶ [Guerras de Bohemia](#) (4 cat, 5 págs.)
- ▶ [Guerras civiles en Europa](#) (13 cat, 17 págs.)
- ▶ [Guerras europeas de religión](#) (5 cat, 14 págs.)
- ▶ [Guerras del Sacro Imperio Romano Germánico](#) (14 cat, 34 págs.)
- ▶ [Guerras de Sajonia](#) (8 cat, 2 págs.)
- 
- ▶ [Guerras husitas](#) (1 cat, 9 págs.)
- ▶ [Guerras Italianas](#) (2 cat, 29 págs.)
- ▶ [Guerras napoleónicas](#) (8 cat, 65 págs.)
- ▶ [Primera Guerra Mundial](#) (14 cat, 120 págs.)
- ▶ [Segunda Guerra Mundial](#) (22 cat, 33 págs.)
- ▶ [Guerra de los Siete Años](#) (5 cat, 17 págs.)
- ▶ [Guerra de sucesión española](#) (5 cat, 42 págs.)
- ▶ [Guerra de sucesión polaca](#) (1 cat, 2 págs.)
- ▶ [Guerras yugoslavas](#) (12 cat, 75 págs.)
- A**
- ▶ [Guerras de Albania](#) (6 cat, 3 págs.)
- ▶ [Guerras de Alemania](#) (17 cat, 10 págs.)
- ▶ [Guerras de Armenia](#) (7 cat, 10 págs.)
- ▶ [Guerras de Austria](#) (17 cat, 19 págs.)
- ▶ [Guerras de Azerbaiyán](#) (2 cat, 8 págs.)
- B**
- ▶ [Guerras de Bélgica](#) (9 cat, 6 págs.)
- ▶ [Guerras de Bulgaria](#) (8 cat, 13 págs.)
- C**
- ▶ [Guerra de Crimea](#) (3 cat, 10 págs.)
- ▶ [Guerras de Croacia](#) (13 cat, 6 págs.)
- D**
- ▶ [Guerras de Dinamarca](#) (11 cat, 23 págs.)
- E**
- ▶ [Guerras de Eslovaquia](#) (4 cat)
- ▶ [Guerras de Eslovenia](#) (7 cat)
- ▶ [Guerras de España](#) (16 cat, 16 págs.)
- F**
- ▶ [Guerras de Finlandia](#) (4 cat, 10 págs.)
- ▶ [Guerras de Francia](#) (9 cat, 16 págs.)
- ▶ [Conflictos militares de Frisia](#) (4 págs.)
- G**
- ▶ [Guerras de Georgia](#) (8 cat, 26 págs.)
- ▶ [Guerras de Grecia](#) (11 cat, 12 págs.)
- I**
- ▶ [Guerras de Italia](#) (18 cat, 20 págs.)
- L**
- ▶ [Guerras de la Liga Hanseática](#) (5 págs.)
- ▶ [Guerras de Lituania](#) (3 cat, 7 págs.)
- N**
- ▶ [Guerras de Noruega](#) (10 cat, 12 págs.)
- P**
- ▶ [Guerras de los Países Bajos](#) (8 cat, 22 págs.)
- ▶ [Guerras de Polonia](#) (16 cat, 33 págs.)
- ▶ [Guerras de Portugal](#) (13 cat, 40 págs.)
- R**
- ▶ [Guerras del Reino Unido](#) (10 cat, 10 págs.)
- ▶ [Guerras de la República Checa](#) (6 cat)
- ▶ [Guerras de Rumania](#) (6 cat, 6 págs.)
- ▶ [Guerras de Rusia](#) (10 cat, 26 págs.)
- S**
- ▶ [Guerras de Serbia](#) (6 cat, 12 págs.)
- ▶ [Guerras de Suecia](#) (14 cat, 37 págs.)
- T**
- ▶ [Guerras de Turquía](#) (6 cat, 10 págs.)
- U**
- ▶ [Guerras de Ucrania](#) (7 cat, 3 págs.)
- Y**
- ▶ [Guerras de Yugoslavia](#) (2 cat)

## Páginas en la categoría «Guerras en Europa»

Esta categoría contiene las siguientes 18 páginas:

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <p><b>C</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Guerra civil irlandesa</a></li> <li>• <a href="#">Conquista rusa del Cáucaso</a></li> </ul> <p><b>G</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Guerra greco-turca (1919-1922)</a></li> <li>• <a href="#">Guerra castellano-leonesa (1196-1197)</a></li> <li>• <a href="#">Guerra civil europea</a></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Guerra europea</a></li> <li>• <a href="#">Guerra polaco-otomana de 1620-1621</a></li> <li>• <a href="#">Guerra ruso-bizantina (860)</a></li> <li>• <a href="#">Guerra sardo-aragonesa</a></li> <li>• <a href="#">Guerras otomanas en Europa</a></li> </ul> <p><b>I</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Guerra de Independencia irlandesa</a></li> <li>• <a href="#">Invasión de Sviatoslav a Bulgaria</a></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Invasión mongola de Europa</a></li> </ul> <p><b>N</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Guerra de las Naranjas</a></li> <li>• <a href="#">Incurción portuguesa en Monterrey</a></li> </ul> <p><b>S</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Segunda guerra de los Cien Años</a></li> <li>• <a href="#">Segunda guerra de los Treinta Años</a></li> <li>• <a href="#">Guerra de sucesión bávara</a></li> </ul> |
|--|--|---|





# Unión Europea



### Campaña Safe2Eat 2026: ¡Consejos con base científica para todos los europeos!

La EFSA y sus socios de toda Europa han vuelto con la campaña Safe2Eat 2026, continuando su compromiso conjunto de capacitar a la ciudadanía con información clara y basada en la ciencia sobre seguridad alimentaria.

2 of 4

**Puntos Focales de EFSA**



#### Destacados





# AESAN Webpage


 GOBIERNO DE ESPAÑA  
 MINISTERIO DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO Y AGENDA 2030  
 agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

Buscar  
 Contacto

AGENCIA SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIÓN LABORATORIOS NOTICIAS Y PUBLICACIONES OPERADORES ECONÓMICOS

Seguridad Alimentaria / Evaluación de Riesgos


## Organismos de evaluación de riesgos alimentarios

**REINO UNIDO**

FSA - Food Standards Agency

Enlace a los informes (disponibles en inglés):

- SCIENCE COUNCIL (SC)
- ADVISORY COMMITTEE ON NOVEL FOODS AND PROCESSED FOODS (ACNFP)
- ADVISORY COMMITTEE ON THE MICROBIOLOGICAL SAFETY OF FOOD (ACMSF)
- COMMITTEE ON TOXICITY (COT)
- ADVISORY COMMITTEE ON ANIMAL FEEDINGSTUFFS
- COMMITTEE ON CARCINOGENICITY OF CHEMICALS IN CONSUMER PRODUCTS AND THE ENVIRONMENT
- COMMITTEE ON MUTAGENICITY OF CHEMICALS IN CONSUMER PRODUCTS AND THE ENVIRONMENT
- SCIENTIFIC ADVISORY COMMITTEE ON NUTRITION



---

**SUECIA**

SLV-LISVMEDELSVERKET National Food Agency

Enlace a los informes (disponibles en sueco y, algunos, en inglés):  
<https://www.livsmedelsverket.se/en/about-us/publications>

► Más información

**FRANCIA**

ANSES - Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

Enlace a los informes (disponibles en inglés y francés):  
<https://www.anses.fr/en/content/anses-request-based-opinions-and-reports>

► Más información

---

**IRLANDA**

FSAI - Food Safety Authority of Ireland

Enlace a los informes (disponibles en inglés): Our Publications | Food Safety Authority of Ireland (fsai.ie)

► Más información

---

**ITALIA**

CNSA - Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare

Enlace a los informes (disponibles en italiano): Pubblicazioni (salute.gov.it)

► Más información

---

**NORUEGA**

VKM - Norwegian Scientific Committee for Food Safety

Enlace a los informes (disponibles en inglés y noruego): Scientific assessments - Vitenskapskomiteen for mat og miljø (vkm.no)

► Más información

---

**NEUEA ZELANDA**

MPI - Ministry for Primary Industries

Enlace a los informes (disponibles en inglés): Quantitative and qualitative food risk assessments | NZ Government (mpi.govt.nz)

► Más información

---

**PORTUGAL**

ASAE - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

Enlace a los informes (disponibles en portugués): Riscos e Alimentos (asae.gov.pt)

► Más información

**ALEMANIA**

BfR - German Federal Institute for Risk Assessment

Enlace a los informes (disponibles en inglés y alemán): BfR-Opinions - BfR (bund.de)

► Más información

---

**AUSTRALIA**

FSANZ - Food Standards Australia New Zealand

Enlaces a los informes (disponibles en inglés):

- Publicaciones: <https://www.foodstandards.gov.au/publication>
- Solicitudes: Applications | Food Standards Australia New Zealand
- Propuestas: Proposals | Food Standards Australia New Zealand

► Más información

---

**AUSTRIA**

AGES - Austrian Agency for Health and Food Safety

Enlace a los informes (disponibles en alemán):  
<https://www.ages.at/en/research/wissen-aktuell>

► Más información

---

**BÉLGICA**

AFSCA - Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

Enlace a los informes (disponibles en francés y neerlandés): Scientific Committee of the FASFC - Opinions and request opinions (favv-afscab.be)

► Más información

---

**FINLANDIA**

EVIRA - Finnish Food Safety Authority

## Próximamente Coming soon



# Evaluación de Riesgos

Punto Focal de EFSA



Ricardo López

Vicente Calderón

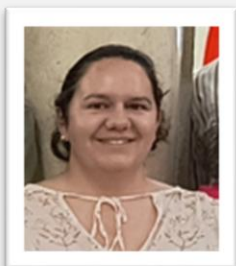
Paula Arrabal

M Ángeles Carlos

Eduardo Cantalejo

Riesgos psicosociales

Beatriz Llarena



Laura Martínez



Lucía Martorell



# Gracias