

## Programa 7. Control de alimentos irradiados. Informe anual 2020.

### INTRODUCCIÓN

De acuerdo con la legislación vigente, solo se encuentra autorizada la irradiación con carácter general en las hierbas aromáticas secas, especias y condimentos vegetales, y se establece para estos productos un valor máximo de la dosis total media de radiación absorbida.

En el ámbito de este programa la naturaleza del control se basa en el muestreo y análisis con el fin de controlar que:

- No se irradian alimentos no autorizados.
- Los alimentos irradiados contienen una dosis de irradiación dentro de los límites legales.

Durante el año 2020 solo 1 de los 2 establecimientos autorizados en España para la irradiación de alimentos, ha estado operativo.

**Objetivo general del programa:** Reducir la aparición de riesgos derivados del uso incorrecto de los tratamientos de irradiación aplicados a los alimentos, de acuerdo con la legislación vigente.

Como se puede observar en el siguiente gráfico, al igual que en los dos años anteriores, durante el 2020 no se han realizado controles oficiales en el marco de este programa. En base a esto no se pueden valorar los incumplimientos ni las medidas adoptadas.



Gráfico 7.1. Tendencia del número de UCR por año

### CONTROLES REALIZADOS Y CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En el marco de este programa no se han realizado controles a lo largo del año 2020.