

Programa 11

Contaminantes en alimentos



Versión 2
Aprobado en Comisión Institucional
16 de marzo de 2022
AESAN

ÍNDICE

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN	3
2. OBJETIVOS	4
3. PROGRAMACIÓN EN BASE AL RIESGO	4
4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN	5
4.1. Punto de control.....	5
4.2. Métodos de control.....	6
4.3. Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos.....	6
4.4 Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos.....	7
5. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS	7
6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA	8
ANEXO I: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa	9
1. Legislación comunitaria.....	9
2. Legislación nacional.....	10
3. Legislación autonómica.....	10
4. Acuerdos de la Comisión Institucional de AESAN.....	10
5. Procedimientos documentados.....	11

PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para detectar la presencia de contaminantes en los alimentos por encima de los límites permitidos legalmente por parte de autoridades competentes de la AESAN y las CCAA.

Los «contaminantes» son sustancias que no han sido agregadas intencionadamente a los alimentos, pero que sin embargo se pueden encontrar en los mismos como consecuencia de la contaminación medioambiental o bien como residuos de la producción (incluidos los tratamientos administrados a los cultivos y al ganado y en la práctica de la medicina veterinaria), de la fabricación, transformación, preparación, tratamiento, acondicionamiento, empaquetado, transporte o almacenamiento de dichos alimentos.

De acuerdo con el *Reglamento (CEE) 315/93, por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios*, queda prohibida la comercialización de productos alimenticios en los que se haya comprobado la presencia de un contaminante en proporciones inaceptables desde el punto de vista toxicológico.

El *Reglamento (CE) 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios*, regula los niveles máximos permitidos de los contaminantes.

Este programa de control se centra exclusivamente en la toma de muestras y análisis de alimentos en las fases de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria, para determinar el contenido en los siguientes contaminantes incluidos en el citado Reglamento:

-Micotoxinas:

- Aflatoxinas
- Ocratoxina A
- Patulina
- Deoxinivalenol
- Zearalenona
- Fumonisinias
- Toxinas T-2 y HT-2
- Citrinina
- Esclerocios de cornezuelo de centeno y alcaloides de cornezuelo de centeno

-Toxinas vegetales inherentes:

- Ácido erúxico
- Alcaloides tropánicos: atropina y escopolamina
- Ácido cianhídrico (incluido el presente en los glucósidos cianogénicos)
- Alcaloides del opio

- Contaminantes industriales/medioambientales:

- 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD)
- Ésteres glicídicos de ácidos grasos expresados como glicidol
- Hidrocarburos aromáticos policíclicos: benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo[b]fluoranteno y criseno
- Melamina y sus análogos estructurales
- Metales: plomo, cadmio, mercurio, estaño (inorgánico) y arsénico (inorgánico)
- Perclorato

- Contaminantes orgánicos persistentes (COP):

- Dioxinas y PCBs expresados en equivalentes tóxicos

- Contaminantes agrícolas:

- Nitratos

Además, se incluye en este programa la toma de muestras y análisis de alimentos para el control de los niveles de:

- Acrilamida y sus niveles, según lo establecido en *la Recomendación (UE) 2019/1888*, y para cuyo contenido en alimentos se han fijado unos niveles de referencia en el *Reglamento (UE) 2017/2158*.
- Arsénico y sus niveles en aguas envasadas, según lo establecido en el *Real Decreto 1798/2010, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano*, y el *Real Decreto 1799/2010, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano*.
- Contaminantes para los cuales existen límites máximos en alimentos para los lactantes y niños de corta edad (*Directiva 2006/125/CE, Reglamento Delegado (UE) 2016/127 y Reglamento Delegado (UE) 2016/128*).
- Cabe señalar, que para el control del contenido de las micotoxinas T-2 y HT-2 se tendrá en consideración los niveles indicativos establecidos en la *Recomendación 2013/165/UE*, ya que no existen límites máximos establecidos en el *Reglamento (CE) 1881/2006*.

Estos muestreos y análisis podrán realizarse en el marco de controles oficiales programados, controles oficiales no programados o actividades de vigilancia.

Determinados aspectos relacionados con el control de contaminantes no se verifican en el ámbito de este programa por estar incluidos en otros programas. Los aspectos del control de contaminantes que se incluyen en el marco de otros programas del PNCOCA se encuentran descritos en el apartado 5 de este programa.

Toda la normativa y documentación relacionada que sirve de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el **anexo I**.

2. OBJETIVOS

Objetivo general: Reducir los riesgos vinculados a la presencia en los alimentos de contaminantes de acuerdo con la legislación vigente.

Objetivos operativos:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles del contenido en contaminantes en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido de contaminantes en los alimentos.
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

3. PROGRAMACIÓN EN BASE AL RIESGO

De acuerdo con el *Reglamento (UE) 2017/625*, las autoridades competentes deberán realizar controles oficiales de todos los operadores con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada, teniendo en cuenta una serie de factores.

Con esta finalidad se ha desarrollado una metodología estandarizada y basada en datos objetivos que se encuentra descrita de manera detallada en los siguientes documentos acordados entre las comunidades autónomas y aprobados en Comisión Institucional de AESAN:

Tomando estos documentos como base, desde AESAN se actualizan anualmente los datos necesarios para realizar la programación del siguiente año y se envía a las CCAA una propuesta que sirva de orientación. En base a esta propuesta y a los criterios adicionales que considere, cada CA establecerá su programación y la remitirá a la AESAN antes del comienzo del año. Desde la AESAN se elaborará la programación anual correspondiente a toda España con los datos recibidos de las CCAA.

Además de estos controles programados en base al riesgo, las autoridades competentes realizan controles no programados, que suelen estar asociados a la sospecha de incumplimiento, debido, por ejemplo, a alertas alimentarias, denuncias, etc., y que se describen en el punto 4.2.

4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN

Tomando como base la programación del punto anterior, las autoridades competentes de las CCAA efectúan los controles oficiales de acuerdo con procedimientos documentados para verificar el cumplimiento de la normativa. Los procedimientos documentados empleados por las CCAA para la ejecución de este programa se listan en el Anexo I punto 5.

Las actividades de control oficial relacionadas con este programa se realizarán en los alimentos para los que se hayan fijado contenidos máximos de contaminantes establecidos en el *Reglamento (CE) 1881/2006*. En el caso de las micotoxinas T-2 y HT-2, se realizarán en los alimentos que tengan niveles indicativos en la *Recomendación 2013/165/UE*, en el caso de acrilamida, para los alimentos que tengan unos niveles de referencia establecidos en el *Reglamento (UE) 2017/2158*, en el caso del arsénico en las aguas envasadas que tengan límites establecidos en el *Real Decreto 1798/2010* y *Real Decreto 1799/2010*, y en el caso de los alimentos para lactantes y niños de corta edad los contenidos máximos de contaminantes establecidos en la *Directiva 2006/125/CE*, *Reglamento Delegado (UE) 2016/127* y *Reglamento Delegado (UE) 2016/128*.

4.1. Punto de control

Los controles se podrán realizar en todos los establecimientos alimentarios: fabricantes, envasadores, almacenistas y minoristas.

El control del contenido en contaminantes en las fases de la cadena alimentaria más cercanas al momento en que se haya podido producir la contaminación de los alimentos facilita, en caso de detectarse incumplimientos, la investigación de la causa raíz y la adopción de medidas correctoras destinadas a evitar la repetición del incumplimiento.

Por ejemplo, en el caso de contaminantes agrícolas, medioambientales, orgánicos persistentes e industriales y las toxinas vegetales inherentes, dado que la contaminación de los alimentos procede de la propia materia prima o se produce en el momento de su fabricación, al realizar controles en establecimientos fabricantes, si se detectan incumplimientos es más sencillo localizar el origen y comprobar de qué modo tienen contemplado ese peligro en su sistema APPCC.

Por otra parte, al realizar la toma de muestras en el mercado, en minoristas, al tener a disposición mayor variedad de productos de forma simultánea, la posibilidad de investigación es mayor. Además, en algunos contaminantes, como es el caso de las micotoxinas, su contenido en los alimentos tiende a aumentar a medida que transcurre el tiempo. Este tipo de contaminantes se encuentran frecuentemente en alimentos

con una vida útil relativamente larga, y por ello en estos casos, también puede estar indicado realizar controles en alimentos puestos a disposición del consumidor y en una fecha lo más próxima a la fecha establecida por el fabricante para su consumo preferente.

Teniendo en cuenta estas premisas, las comunidades autónomas determinan en qué tipo de establecimientos se debe realizar la toma de muestras, en función del contaminante y alimento de que se trate, en base a los criterios que tengan establecidos en sus procedimientos operativos.

4.2. Métodos de control

Las actividades a realizar se **programarán en base al riesgo** de acuerdo con el apartado 3, irán dirigidas a la toma de muestras y análisis, e incluirán:

- La **vigilancia** de los niveles de contaminantes en alimentos para los que existen límites legalmente establecidos. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a disponer de información sobre la exposición de los consumidores a contaminantes presentes en los alimentos y estar presentes en su dieta, verificar el nivel de cumplimiento de los alimentos puestos en el mercado y establecer prioridades para sucesivos programas de control.

En estos casos, se tratará de aplicar, en la medida de lo posible, los métodos de muestreo y análisis que establezca la legislación vigente teniendo en cuenta el tipo de contaminante de que se trate.

- El **control oficial**, dirigido a comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con los contenidos de contaminantes en los alimentos que tienen límites legalmente establecidos, preferentemente dirigido a alimentos fabricados o envasados en España o en otro Estado miembro. En este caso, los métodos de muestreo y análisis empleados serán los que establezca la legislación vigente, y además, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el *Real Decreto 1945/83*, que garantizan el derecho del ciudadano a realizar análisis contradictorio.

Además de estas actividades programadas, podrán realizarse **controles no programados** cuando haya algún motivo que haga sospechar a la autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo:

- A consecuencia de una alerta o denuncia
- Tras un resultado insatisfactorio en un muestreo en una actividad de vigilancia
- Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoria.

Los laboratorios designados para la realización de las analíticas relacionadas con este programa de control de contaminantes en alimentos se encuentran incluidos en la Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA) <https://relsa.aesan.gob.es/relsa-web> y se describen en la introducción (punto 1.3. Recursos laborales).

4.3. Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Se considerará incumplimiento cuando en el curso de un control oficial se superen los contenidos máximos establecidos en la normativa vigente.

Cuando, en el curso de una actividad de vigilancia, se detecten resultados analíticos no conformes con la normativa, se considerará para el producto alimenticio muestreado, que existe sospecha de incumplimiento.

4.4 Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico no conforme o incumplimiento, de la gravedad del resultado analítico no conforme o incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico no conforme o incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

Las medidas a tomar se encuentran detalladas en el "*Procedimiento para la adopción de medidas ante resultados analíticos no conformes en el curso de controles y otras actividades oficiales*".

Procedimiento para la adopción de medidas ante resultados analíticos no conformes en el curso de controles y otras actividades oficiales - Documento aprobado en CI 16 de diciembre de 2020

5. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS

En el marco de los controles oficiales, determinados aspectos relacionados con el control de contaminantes no se verifican en el ámbito de este programa por estar incluidos en otros programas. A continuación, se indica qué aspectos del control de contaminantes se incluyen en el marco de otros programas del PNCOCA y por qué motivo:

- Programa 2. Auditorías de los sistemas de autocontrol, ya que los establecimientos alimentarios deben tener correctamente definido en su sistema de autocontrol el control del contenido en contaminantes de los alimentos que elaboran y las medidas a adoptar en caso de superarse los niveles aceptables. De especial mención es el *Reglamento (UE) 2017/2158*, que establece unos niveles máximos de referencia de acrilamida en determinados alimentos y señala que el operador debe adoptar medidas sobre sus sistemas de producción en el caso de que se superen estos niveles.
La comprobación del adecuado control del APPCC y la adopción de medidas por parte del operador se realiza en el marco del programa 2.
- Programa 15. Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal, ya que en la normativa que regula el programa (*RD 1749/1998*) se incluye el control de contaminantes en los productos de origen animal.

Además, este programa está directamente relacionado con los controles oficiales realizados por la Subdirección General de Sanidad exterior del Ministerio de Sanidad en el marco del:

- Programa 1. Control oficial de las mercancías de uso o consumo humano procedentes de terceros países, ya que el control del contenido de contaminantes en los alimentos importados procedentes de terceros países se realiza en los Puestos de Control Fronterizos en el marco de este programa.

Y los controles oficiales realizados por el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación en el marco del:

- Programa 1.1.1. PNCO higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios, ya que el control del contenido de contaminantes en los productos primarios agrícolas destinados a ingresar en la cadena alimentaria se realiza en el marco de este programa.

6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

Las autoridades competentes realizarán anualmente la evaluación del cumplimiento de los objetivos de este programa, así como la evolución de los indicadores a lo largo del ciclo de planificación del PNCOCA, y a la luz de los resultados obtenidos adoptarán, cuando resulte necesario, medidas sobre los sistemas de control con un enfoque basado en la mejora continua. Para ello, se seguirán las etapas descritas en la *Guía de orientación para la verificación de la eficacia de los controles oficiales*, conforme a la obligación de establecer procedimientos de examen de los controles que se establece en el art. 12, 2. del *Reglamento (UE) 2017/625*.

Para ello, se recopilan los datos con toda la información procedente de las CCAA, encargadas de la ejecución del programa, y se analizan mediante los indicadores definidos más adelante.

Indicadores

Los indicadores para verificar el cumplimiento de los objetivos operativos del programa se analizarán para **cada par peligro-alimento** y en **cada fase** de la cadena alimentaria, y son los siguientes:

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR
1. Realizar controles del contenido en contaminantes en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo a una programación en base al riesgo	- Nº de controles realizados, programados y no programados
2. Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido de contaminantes en los alimentos	- Nº de incumplimientos / resultados no conformes
3. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el curso de los controles oficiales	- Nº de medidas adoptadas

Indicador para verificar la eficacia del programa:

A lo largo del ciclo de planificación del PNCOCA se verificarán las tendencias en el número de controles y de incumplimientos detectados:

OBJETIVO GENERAL	INDICADOR
Reducir los riesgos vinculados a la presencia en los alimentos de contaminantes de acuerdo con la legislación vigente.	- Tendencia del Nº de controles para las combinaciones contaminantes-alimentos en los últimos 5 años - Tendencia del % de incumplimientos para las combinaciones contaminantes-alimentos en los últimos 5 años - Tendencia del % de las medidas adoptadas a partir de los incumplimientos detectados en los últimos 5 años

Recopilación de datos

La Fuente para la obtención de los datos será establecida por AESAN. Los datos se recogerán siguiendo las instrucciones especificadas.

Los datos recopilados relacionados con las actividades de control oficial de este programa además deben remitirse anualmente a EFSA, para lo cual se emplean los modelos y plazos de remisión que se fijen. Para el traslado de los resultados de los controles de contaminantes en alimentos efectuados en todos los Estados Miembros, EFSA ha establecido un conjunto de datos armonizados y estructurados que se conoce como *Standard Sample Description ver2 (SSD2)*.

Informes

Con los datos obtenidos se realizarán anualmente los siguientes informes:

- Informe anual de resultados del PNCOCA elaborado por España.
- Informe elaborado por EFSA sobre contaminantes en alimentos.
- Informe anual sobre los controles oficiales en la Unión Europea, elaborado por la Comisión Europea.

ANEXO I: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa

1. Legislación comunitaria

- **Legislación base y contenidos máximos de contaminantes**

Nº Referencia	Asunto
Reglamento (CEE) n° 315/93 de 8 de febrero de 1993	por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios.
Reglamento (CE) n° 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006	por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
Reglamento (UE) 2017/2158 de 20 de noviembre de 2017	por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos

- **Métodos de muestreo y análisis**

Nº Referencia	Asunto
Reglamento (CE) 401/2006 de 23 de febrero de 2006	por el que se establecen los métodos de muestreo y de análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas en los productos alimenticios.
Reglamento (CE) No 1882/2006 de 19 de diciembre de 2006	por el que se establecen los métodos de muestreo y de análisis para el control oficial del contenido de nitratos en ciertos productos alimenticios.
Reglamento (CE) n° 333/2007 de 28 de marzo de 2007	por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control de los niveles de elementos traza y de los contaminantes de proceso en los productos alimenticios.
Reglamento (UE) 2015/705 de 30 de abril de 2015	por el que se establecen métodos de muestreo y criterios de rendimiento de los métodos de análisis para el control oficial de los niveles de ácido erúico en los alimentos y se deroga la Directiva 80/891/CEE de la Comisión
Reglamento (UE) 2017/644 de 5 de abril de 2017	por el que se establecen métodos de muestreo y de análisis para el control de los niveles de dioxinas

- **Control y vigilancia de contaminantes**

Nº Referencia	Asunto
Recomendación 2006/794/CE de 16 de Noviembre de 2006	relativa al control de los niveles de base de las dioxinas, los PCB similares a las dioxinas y los PCB no similares a las dioxinas en los productos alimenticios
Recomendación 2007/196/CE, de 28 de Marzo de 2007	relativa al seguimiento de la presencia de furano en productos alimenticios
Recomendación 2010/161/UE de 17 de marzo de 2010	relativa a la vigilancia de las sustancias perfluoroalquiladas en los alimentos
Recomendación 2012/154/UE de 15 de marzo de 2012	sobre el control de la presencia de alcaloides de cornezuelo en los piensos y los alimentos.
Recomendación 2013/165/UE de 27 de marzo de 2013	sobre la presencia de las toxinas T-2 y HT-2 en los cereales y los productos a base de cereales.
Recomendación 2014/118/UE de 3 de marzo de 2014	sobre la vigilancia de los residuos de materiales ignífugos bromados en los alimentos
Recomendación 2014/661/UE, de 10 de septiembre de 2014	sobre el control de la presencia de 2- y 3-monocloropropano-1,2-diol (2- y 3-MCPD), de ésteres de ácidos grasos de 2- y 3-MCPD y de ésteres glicídicos de ácidos grasos en los alimentos
Recomendación (UE) 2015/976 de 19 de junio de 2015	relativa al seguimiento de la presencia de alcaloides tropánicos en los alimentos
Recomendación (UE) 2015/1381 de 10 de agosto de 2015	sobre el control del arsénico en los alimentos
Recomendación (UE) 2016/1111 de 6 de julio de 2016	sobre el control de níquel en los alimentos
Recomendación (UE) 2016/2115 de 1 de diciembre de 2016	relativa al control de la presencia de Δ^9 -tetrahidrocannabinol, de sus precursores y de otros cannabinoides en los alimentos

Nº Referencia	Asunto
Recomendación (UE) 2017/84 de 16 de enero de 2017	sobre la vigilancia de hidrocarburos de aceites minerales en alimentos y en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
Recomendación (UE) 2018/464 de 19 de marzo de 2018	relativa al control de metales y yodo en las algas marinas, las plantas halófilas y los productos a base de algas marinas
Recomendación (UE) 2019/1888 de 7 de noviembre de 2019	relativa al control de la presencia de acrilamida en determinados alimentos

- **Medidas de prevención y reducción de contaminantes**

Nº Referencia	Asunto
Recomendación 2003/598 de 11 de Agosto de 2003	relativa a la prevención y la reducción de la contaminación por patulina del zumo de manzana y los ingredientes de zumo de manzana en otras bebidas
Recomendación 2006/583/CE de 17 de Agosto de 2006	sobre la prevención y la reducción de las toxinas de Fusarium en los cereales y los productos a base de cereales
Recomendación 2013/711/UE, de 3 de diciembre de 2013	relativa a la reducción de los niveles de dioxinas, furanos y PCB en los piensos y los productos alimenticios.
Recomendación 2014/662/UE, de 10 de Septiembre de 2014	sobre buenas prácticas para prevenir y reducir la presencia de alcaloides opiáceos en las semillas de adormidera y los productos que contienen semillas de adormidera
Recomendación 2014/193/UE, de 4 de Abril de 2014	sobre la reducción de la presencia de cadmio en los productos alimenticios
Recomendación (UE) 2016/22 de 7 de enero de 2016	relativa a la prevención y la reducción de la contaminación de carbamato de etilo en aguardientes de frutas de hueso y aguardientes de hollejo de frutas de hueso y por la que se deroga la Recomendación 2010/133/UE

2. Legislación nacional

Nº Referencia	Asunto
Real Decreto 1424/1983, de 27 de Abril de 1983	por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de sal y salmueras comestibles
Real Decreto 475/1988, de 13 de Mayo de 1988	por el que se establecen los límites máximos permitidos de las aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 en alimentos para consumo humano
Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre de 2010	por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano
Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre de 2010	por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano

3. Legislación autonómica

No existe legislación autonómica específica para este programa de control.

4. Acuerdos de la Comisión Institucional de AESAN

Órgano en el que se acuerda	Fecha	Acuerdo
COMISIÓN INSTITUCIONAL	25/11/2015	Aplicación de los Límites Máximos de plomo en productos vegetales
COMISIÓN INSTITUCIONAL	30/11/2016	Metales pesados en coadyuvantes tecnológicos autorizados en aceites vegetales.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	21/03/2018	Límite máximo de Fumonisinias aplicable a la harina de maíz
COMISIÓN INSTITUCIONAL	21/03/2018	Límite máximo de Zearalenona aplicable a la pasta
COMISIÓN INSTITUCIONAL	10/03/2021	Límite máximo de 3-MCPD en aceite de oliva refinado usado como ingrediente en la elaboración de alimentos.

5. Procedimientos documentados

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
AESAN		Metodología para el cálculo del impacto en salud de los contaminantes en los alimentos
Andalucía	3	Plan de control de peligros químicos en prod. alimenticios: Programas de control de micotoxinas, de nitratos, de metales pesados, de dioxinas y PCBs, de HAPs ,de Plaguicidas, de Ingredientes tecnológicos
Aragón	PCT-INS-003	Instrucción para el control de aflatoxinas mediante toma de muestras y análisis de alimentos
Aragón	PCT-INS-001	Instrucción para el control de residuos mediante toma de muestras y análisis de nitratos en vegetales y alimentos infantiles
Aragón	MTX-INS-001	Instrucción para el control de micotoxinas y alcaloides mediante toma de muestras y análisis en alimentos
Aragón	P11-PCT-PRO	Programa de control de contaminantes en alimentos
Asturias	PC-07	Programa de Seguridad Química de Alimentos
C. Valenciana	P09-ASA-TM	Procedimiento de Toma de muestras de control oficial
C. Valenciana	P24-ASA	Procedimiento de gestión de muestras no aptas y aptas con actuaciones del Programa de Vigilancia Sanitaria
C. Valenciana	PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 2021 - SPD	Programa de Vigilancia Sanitaria de Alimentos. Subprograma D. Investigación y Control de contaminantes en productos alimenticios
Canarias	SEGA PNT-INS-01-03-01	Modelo de acta de toma de muestras
Canarias	SEGA-PNT-GEN-05	Gestión de muestras en materia de seguridad alimentaria
Canarias	Nota informativa 1/2013	Protocolo de preparación previa de muestras de alimentos, piensos y sus materias primas para análisis de contaminantes metálicos
Cantabria	PO-15	Programa operativo de control de contaminantes 2016-2020
Cantabria	PO-13	Programa Operativo de control de micotoxinas y toxinas vegetales inherentes en alimentos 2016-2020
Cantabria	PNT-30	Procedimiento de muestreo y análisis de alimentos.
Castilla La Mancha	MAN/APPCC/03	Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC sectorial de productos cárnicos
Castilla La Mancha	PRG/AGUA/02	Programa de actuación de control oficial en industrias envasadoras de aguas
Castilla La Mancha	MAN/APPCC/05	Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC en industrias transformadoras de frutas, verduras y hortalizas.
Castilla La Mancha	MAN/APPCC/04	Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC en elaboración de quesos madurados
Castilla La Mancha	PRG/ALMZ/01	Protocolo de supervisión de almazaras
Castilla La Mancha	PRG/ACRILAMIDA/01	Programa para el control de acrilamida en establecimientos alimentarios.
Castilla La Mancha	PRG/COMES/01	Programa de supervisión de comedores escolares
Castilla La Mancha	PTO/CO/CAMP/1	Pto-vigilancia y control oficial alimentario de campamentos de turismo estacionales y/o temporales (población infantil y juvenil)
Castilla La Mancha	PRG/TM2019-ACTA TM	Actualización acta toma de muestras-programa de muestras de control oficial de productos alimentarios
Castilla La Mancha	OTR/COMED.ESC/COVI D19	Servicio de comedor escolar en estado de alarma por covid-19.
Castilla La Mancha	PRG/TM2021	Programación de toma de muestras de control oficial de productos alimentarios 2021. indicaciones iniciales(anexos y hojas semestrales de positivos. acta de toma de muestra, hoja de envíos de muestras)
Castilla La Mancha	PTO/OPSON/01	Pto de actuaciones en el marco de la operación OPSON con la guardia civil
Castilla La Mancha	PTO/PCO/TM	Pto- planificación de los controles sanitarios realizados mediante la metodología del muestreo de productos alimentarios

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Castilla La Mancha	PTO-CO-INEA-PR	Pto- uso del programador de INEA
Castilla La Mancha	OTR/RSEA-CLM/01	Guía del registro sanitario de empresas y establecimientos alimentarios de castilla-la mancha
Castilla y León		Instrucción de 7 de marzo de 2014 sobre criterios de aceptación de las muestras en los laboratorios de Salud Pública de Castilla y León para la determinación del contenido de contaminantes
Castilla y León		Instrucción 3 de marzo de 2021 sobre el programa de muestreo de alimentos para 2021
Cataluña	PS_02_01	Procedimiento de recogida de muestras: alimentos
Cataluña	P13_01_04	Investigación y control de irregularidades detectadas en alimentos como resultado de actuaciones de vigilancia o control oficial
Cataluña	SIVAL-PV-QUIM	Programa de vigilancia de peligros químicos, físicos y OMG
Cataluña	SIVAL-PV-QUIM-INO	Subprograma de vigilancia de metales y otros compuestos inorgánicos
Cataluña	SIVAL-PV-QUIM-ORG	Subprograma de vigilancia de dioxinas, PCB y otros compuestos orgánicos
Cataluña	SIVAL-PV-QUIM-HAP	Subprograma de vigilancia de hidrocarburos aromáticos policíclicos en alimentos
Cataluña	SIVAL-PV-QUIM-NIT	Subprograma de vigilancia de nitratos en alimentos
Cataluña	SIVAL-PV-QUIM-MICO	Subprograma de vigilancia de micotoxinas en alimentos
Cataluña	SIVAL-PV-QUIM-RESPRO	Subprograma de vigilancia de residuos de procesado en alimentos
Cataluña	SIVAL-PV-QUIM-MEL	Subprograma de vigilancia de melamina en alimentos
Extremadura	III.05.01	Instrucción programa de control de micotoxinas y toxinas vegetales inherentes a los alimentos.
Islas Baleares	IT-BIII-23	Instrucción técnica para la investigación de metales pesados en pescado
Islas Baleares	IT-BIII-30	Instrucción técnica toma de muestras investigación perclorato
Islas Baleares	IT-BIII-8	Instrucción técnica para el muestreo de moluscos bivalvos vivos para la investigación de plomo, cadmio, Salmonella i E. coli.
Islas Baleares	IT-BIII-24	Instrucción técnica para la investigación de metales pesados en cefalópodos
Islas Baleares	IT-BIII-34	Control oficial de contenido de plomo en aceite de oliva
Islas Baleares	IT-BIII-35	Investigación de acrilamida en minoristas
Islas Baleares	IT-BIII-20	Control Oficial de elementos traza y contaminantes de proceso y HAPS en productos alimenticios
Islas Baleares	IT-BIII-21	Control Oficial de micotoxinas y toxinas vegetales inherentes en diferentes productos alimenticios
Islas Baleares	IT-BIII-40	Nota técnica para la toma de muestras para el control oficial de nitratos en productos alimentarios
Madrid	Proced- Ayto	Ayuntamiento de Madrid procedimiento de citación para la realización de análisis contradictorio y dirimente. tramitación e instrucción del expediente
Madrid	Guia quimicos- 1	Programa de vigilancia y control de contaminantes y residuos en alimentos. guía sobre contenidos máximos de contaminantes en alimentos infantiles
Madrid	Proced- Ayto	Ayuntamiento de Madrid procedimiento de toma de muestras de alimentos y productos alimentarios identificación y conservación. gestión de resultados analíticos
Murcia	PNT 03	Procedimiento general de verificación y medidas especiales de control oficial de alimentos
Murcia	PNT 06	Procedimiento de SCIRIS, Denuncias y otras Notificaciones
Murcia	INSTRUCCIÓN	Instrucción de uso de la aplicación "Sistema informático del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis"
Murcia	PNT 02	Procedimientos de Control Oficial: 03A-03M-03B-03C-03D (Última rev. procedimiento 03M sobre toma de muestras)
Navarra	INS0342018	Toma de muestras de alimentos para deoxinivalenol
Navarra	INS0152018	Toma de muestras de alimentos
País Vasco		Programa anual de Seguridad Química de los Alimentos