

## Programa 7

### Control de alimentos irradiados



## PROGRAMA 7: CONTROL DE ALIMENTOS IRRADIADOS

### 1. INTRODUCCIÓN

La irradiación de alimentos es un tratamiento físico con alta energía, mediante el uso de radiaciones ionizantes, es decir, que ocasiona pérdida de los electrones más externos de los átomos y moléculas convirtiéndolos a los mismos en iones. Se considera un método alternativo para la conservación de alimentos.

Este tratamiento no sustituye a la correcta fabricación y manipulación de alimentos, pero puede aplicarse con diferentes propósitos.

No debe confundirse con la contaminación de alimentos por materiales radiactivos, los cuales emiten radiaciones que pueden dañar la salud de la población expuesta a las mismas.

De acuerdo con la legislación vigente, sólo se encuentra autorizada por el momento la irradiación con carácter general en la Unión Europea 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 de 10 kGy.

Sin embargo, dicha normativa permite a los Estados miembros mantener las autorizaciones que existían con anterioridad a la entrada en vigor de las Directivas europeas relativas al tratamiento de otros productos alimenticios con radiaciones ionizantes, o autorizar el tratamiento de los productos alimenticios para los que se haya mantenido la autorización correspondiente en otro Estado miembro, en determinadas condiciones, siempre y cuando lo comuniquen sin demora a la Comisión y a los demás Estados.

En España no se dispone de ninguna autorización para irradiación de alimentos distintos de «las hierbas aromáticas secas, especias y condimentos vegetales». No obstante, en otros EEm se autoriza la irradiación de otros alimentos.

En todos los casos, los alimentos sólo podrán ser tratados en instalaciones autorizadas para irradiación de alimentos. De acuerdo con la Directiva marco, no puede importarse de un tercer país un producto alimenticio tratado con radiación ionizante que no haya sido tratado en una instalación de irradiación autorizada por la Comunidad.

### 2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA

**Objetivo general del Programa 7:** Reducir la aparición de riesgos derivados del uso incorrecto de los tratamientos de irradiación aplicados a los alimentos, de acuerdo con la legislación vigente.

Los objetivos operativos son los siguientes:

**Objetivo operativo 1:** Realizar toma de muestras y análisis de acuerdo a una programación en base al riesgo.

**Objetivo operativo 2:** Detectar la presencia de productos alimenticios sometidos a tratamiento de irradiación sin estar autorizado o en los que se haya superado la dosis de irradiación establecida en la normativa.

**Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

En el Anexo II se incluye el diagrama completo de los objetivos del programa.

## 3. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

## 3.1. Punto de control

El control se realiza en las siguientes fases y sectores de la cadena alimentaria:

FASES	SECTORES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fabricante (incluyendo los establecimientos que irradian alimentos, que pertenecerían al denominado sector 20)</li> <li>- Envasador</li> <li>- Almacenista</li> <li>- Minorista</li> <li>- Otros (mercados mayoristas)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sector 1: Carne y derivados</li> <li>Sector 2: Pescados y derivados</li> <li>Sector 3: Huevos y derivados</li> <li>Sector 4: Leche y derivados</li> <li>Sector 5: Grasas comestibles, excepto mantequilla</li> <li>Sector 6: Cereales y derivados</li> <li>Sector 7: Vegetales y derivados</li> <li>Sector 8: Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción</li> <li>Sector 9: Condimentos y especias</li> <li>Sector 10: Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados</li> <li>Sector 11: Comidas preparadas y cocinas centrales</li> <li>Sector 12: Alimentación especial y complementos alimenticios</li> <li>Sector 13: Aguas de bebida envasadas</li> <li>Sector 14: Helados</li> <li>Sector 15: Bebidas no alcohólicas</li> <li>Sector 16: Bebidas alcohólicas</li> <li>Sector 17: Aditivos, aromas y coadyuvantes</li> <li>Sector 20: Establecimientos que irradian</li> </ul>

### 3.2. Naturaleza del control

La naturaleza del control se basa en el muestreo y análisis, con el fin de cuantificar la dosis de irradiación existente, pudiendo ser control sospechoso o aleatorio/dirigido y reglamentario o prospectivo.

Por el principio de reconocimiento mutuo para el mercado interior de la Unión Europea, los productos irradiados en otros Estados miembros pueden comercializarse libremente en el Estado español.

Por lo tanto, una vez realizada la toma de muestras y análisis, se debe controlar:

- que no se hayan irradiado alimentos para los que no hay autorización expresa según la legislación vigente (nacional o comunitaria), o
- que los alimentos que han sido irradiados por estar así permitido contienen una dosis de irradiación dentro de los límites marcados por la legislación.

### 3.3. Incumplimientos

Las UC no conformes en el marco de este programa se deberán a:

- Detección de irradiación en productos alimenticios para los que no existe autorización
- Utilización de dosis de irradiación superiores a las señaladas en la normativa correspondiente en productos alimenticios mencionados en el anexo IV del Real Decreto 348/2001 y en aquellos que aparecen en la lista actualizada de los alimentos o ingredientes alimentarios que los EEMM autorizan a tratar con radiación ionizante.

### 3.4. Medidas adoptadas por las Autoridades Competentes ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan resultados que evidencien la presencia de incumplimientos, la adopción de medidas se establecerá de acuerdo con los incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos, así como su repercusión en la salud de los consumidores. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

Con carácter general, las medidas a tomar se encuentran detalladas en el procedimiento AESAN\_SGCAAYPCO/PNT-AP-5: Procedimiento de actuación de las autoridades competentes ante la detección de incumplimientos de la normativa en materia de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

En el [punto 3.2.4](#), del presente documento se incluye un listado con las posibles medidas a adoptar en caso de incumplimiento.

## 4. INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa por parte de las autoridades competentes y por los operadores económicos y las medidas adoptadas se encuentran descritos en el

procedimiento AESAN\_SGCAAPCO/PNT-AP-3  
Procedimiento normalizado de trabajo para la elaboración del informe anual de resultados de control oficial en el ámbito de la AESAN y las CCAA.

7 Programa de control de alimentos irradiados		
NÚM.	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES *
1	Realizar toma de muestras y análisis de acuerdo a una programación en base al riesgo	Nº UCPR /Nº UCP (Totales y por sector)
2	Detectar la presencia de productos alimenticios sometidos a tratamiento de irradiación sin estar autorizado o en los que se haya superado la dosis de irradiación establecida en la normativa	Nº Incumplimientos /Nº UCR (Totales y por sector)
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	Nº Medidas adoptadas/Nº Incumplimientos (Totales, por tipo de medida y por sector)

\* La Fuente para la obtención de los datos es la aplicación informática ALCON

**ANEXO I: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa****1. Legislación comunitaria y nacional**

Nº Referencia	Asunto
Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999	relativa a la aproximación de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes
Directiva 1999/3/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 2000	relativa al establecimiento de una lista comunitaria de alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes
Real Decreto 348/2001, de 4 de abril	por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes

Se encuentra disponible en la página web de la AESAN.

**2. Legislación autonómica**

No hay constancia de la existencia de legislación autonómica específica para este programa de control.

**3. Acuerdos de los Órganos de Coordinación**

No se han publicado acuerdos de los Órganos de Coordinación para este programa de control.

**4. Procedimientos documentados**

CCAA/CA	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Asturias	PC-07	Programa de Seguridad Química de Alimentos
Castilla La Mancha	PRG/TM2019	Programación de toma de muestras de control oficial de productos alimentarios 2019. (ANEXOS Y HOJAS DE POSITIVOS)
Cataluña	SIVAL-PV-QUIM	Programa de vigilancia de peligros químicos, físicos y OMG
Cataluña	SIVAL-PV-QUIM-RI	Subprograma de vigilancia de radiaciones ionizantes en alimentos
Madrid	Proced- Ayto-19	AYUNTAMIENTO DE MADRID PROCEDIMIENTO DE TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS. IDENTIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN. GESTIÓN DE RESULTADOS ANALÍTICOS
Madrid	Proced- Ayto-20	AYUNTAMIENTO DE MADRID PROCEDIMIENTO DE CITACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE ANÁLISIS CONTRADICTORIO Y DIRIMENTE. TRAMITACIÓN E INSTRUCCIÓN DEL EXPEDIENTE

**5. Otros documentos relacionados (no vinculantes)**

No se han publicado documentos relacionados (no vinculantes) para este programa de control.

## ANEXO II: Diagrama de objetivos del programa

