

ENERO 2025

RECOPILOACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO VII: PRINCIPALES DISPOSICIONES APLICABLES A LOS PELIGROS BIOLÓGICOS



**Colegio Oficial de
Veterinarios de Jaén**

Claudio Izaga Cordero

Vocal de Salud Pública y de formación del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Jaén. Veterinario del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias Distrito Sanitario de Jaén.

Francisco Javier Chavernas Garvi

Presidente del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Jaén, Jefe de Sección de Sanidad Alimentaria. Delegación Territorial de Salud y Familias de Jaén.



Índice

I. Peligros biológicos. Disposiciones comunitarias.....	3
II. Peligros biológicos. Disposiciones nacionales	6
III. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AECOSAN/AESAN y guías	7
RECOPIACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS	11
IV. Instrucciones y Programas Andalucía.....	13
V. Otras	14
CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX.....	14
BASE DE DATOS DE MICROBIOLÓGICO Y OTROS	15

I. Peligros biológicos. Disposiciones comunitarias.

1. [Reglamento \(CE\) 2073/2005](#) de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los **criterios microbiológicos** aplicables a los productos alimenticios [@ 2024/2895 en lo que respecta a listeria](#). En vigor a julio 2026

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2073/2005 a 08.03.2020](#)

Posterior

[Reglamento \(UE\) 2024/2895 de la Comisión](#), de 20 de noviembre de 2024, por el que se modifica el Reglamento (CE) 2073/2005 en lo que respecta a **Listeria monocytogenes**

Alimentos listos para el consumo que puedan permitir el desarrollo de *Listeria monocytogenes*, que no sean los destinados a lactantes ni para usos médicos especiales, la FASE en la que se aplica el criterio es Productos comercializados durante su vida útil. **Será aplicable a partir del 1 de julio de 2026**

2. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2024/2463](#) de la Comisión, de 12 de septiembre de 2024, por el que se establecen **métodos analíticos aplicables a los controles oficiales** efectuados para la verificación del cumplimiento del Reglamento (CE) 2073/2005 por parte de los explotadores de empresas alimentarias.

Se establecen requisitos de la Unión para los métodos analíticos que deben utilizar los laboratorios oficiales

3. [Decisión 96/77/CEE](#), de 18 de enero de 1996, por la que se establecen las condiciones de recogida y transformación de algunos moluscos bivalvos procedentes de zonas donde los niveles de **toxinas paralizantes** superan el límite fijado por la Directiva 91/492/CEE del Consejo.
4. [Decisión 2002/226](#), de 15 de marzo de 2002, de la Comisión, por la que se establecen controles sanitarios especiales para la recolección y transformación de determinados moluscos bivalvos con un nivel de **toxina amnésica de molusco (ASP)** superior al límite establecido en la Directiva 91/492/CEE del Consejo.
5. [Reglamento \(CE\) 2160/2003](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de noviembre de 2003, sobre el **control de la salmonela y otros agentes zoonóticos** específicos transmitidos por los alimentos

@ [Corrección de errores del Reglamento \(UE\) 1086/2011](#) de la Comisión, de 27 de octubre de 2011, por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo I del Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión en lo que concierne a la **salmonela en la carne fresca de aves de corral**. 09.07.2024

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2160/2003](#) a 21.04.2021

6. [Reglamento 853/2004](#), de 29 de abril de 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen **normas específicas de higiene de los alimentos** de origen animal.

Última modificación: [Reglamento Delegado \(UE\) 2024/1141](#) de la Comisión, de 14 de diciembre de 2023, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a los requisitos específicos de higiene para determinadas carnes, productos de la pesca, productos lácteos y huevos

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 853/2004 a 09.11.2024](#)

7. [Reglamento \(UE\) 2017/625](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017 relativo a los **controles y otras actividades oficiales** realizados **para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios**, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) 999/2001, (CE) 396/2005, (CE) 1069/2009, (CE) 1107/2009, (UE) 1151/2012, (UE) 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) 1/2005 y (CE) 099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) 854/2004 y (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (**Reglamento sobre controles oficiales**)

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2017/625 a 05.01.2025](#)

8. [Comunicación de la Comisión sobre la ejecución del Reglamento \(UE\) 2017/625](#) del Parlamento Europeo y del Consejo (C/2024/6481).

Para contribuir a la armonización de la comprensión y la aplicación de estas disposiciones por parte de las autoridades competentes y las partes interesadas de los Estados miembros. Es una revisión de la primera Comunicación de la Comisión que añade nuevos elementos aclaratorios.

9. [Comunicación de la Comisión sobre la ejecución del Reglamento \(UE\) 2017/625](#) del Parlamento Europeo y del Consejo (**Reglamento controles oficiales**). 2022/C 467/02 08.12.2022

Compila aclaraciones y mejores prácticas en relación con las disposiciones más solicitadas con el fin de contribuir a la armonización de la comprensión y la aplicación de estas disposiciones por parte de las autoridades competentes y las partes interesadas Estados miembros.

10. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2019/627](#) de la Comisión, de 15 de marzo 2019, por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de **controles oficiales de los productos de origen animal** destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el Reglamento (CE) 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2019/627 a 09.01.2023](#)

11. [Reglamento \(CE\) 178/2002](#), de 28 de enero de 2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los **principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria** y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 178/2002 a 01.07.2024](#)

12. [Reglamento \(UE\) 2015/2285](#) de la Comisión, de 8 de diciembre de 2015, que modifica el anexo II del Reglamento (CE) 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, por lo que se refiere a **determinados requisitos para los moluscos bivalvos, los equinodermos, los tunicados y**



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO VII

los gasterópodos marinos vivos, así como el **anexo I del Reglamento (CE) 2073/2005**, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Moluscos bivalvos no destinados directamente a consumo humano (si no que sufrirán obligatoriamente una reinstalación y depuración antes de ser consumidos)

II. Peligros biológicos. Disposiciones nacionales

1. [Real Decreto 135/2010](#), de 12 de febrero, por el que se **derogan las disposiciones relativas a los criterios microbiológicos** de los productos alimenticios.
2. [Real Decreto 1940/2004](#), de 27 de septiembre, sobre la **vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos**.
3. [Real Decreto 1086/2020](#), de 9 de diciembre, por el que se regulan y **flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea** en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Establece criterios microbiológicos aplicables a la **leche cruda**, tanto criterios de seguridad como de higiene

4. [Real Decreto 3/2023, de 10 de enero](#), por el que se establecen los **criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo**, su control y suministro. (deroga el R.D. 140/2003)
5. [Orden SCO/778/2009](#), de 17 de marzo, sobre **métodos alternativos para el análisis microbiológico del agua de consumo humano**.
6. [Real Decreto 2/2023, de 10 de enero](#), por el que se **modifican el Real Decreto 1798/2010**, de 30 de diciembre, 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**, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de **aguas preparadas envasadas para el consumo humano**
7. [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.

Incluye los parámetros microbiológicos e indicadores

8. [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**.

Incluye Parámetros Microbiológicos de aguas minerales naturales y aguas de manantial y Parámetros Indicadores de aguas de manantial

III. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AECOSAN/AESAN y guías

1. [AESAN](#)
2. [Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AESAN\) sobre los criterios microbiológicos para Vibrio cholerae](#) aplicables, como medidas adicionales de control en los puestos de control fronterizos, a **langostinos y otros productos de la pesca congelados importados**. Comité Científico 14 marzo 2024
3. [Informe sobre la programación de toma de muestras de peligros biológicos en los controles oficiales](#). Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 30 de julio de 2024
4. [Objetivo de alto nivel 2 del PNCOCA 2021-2025: Control de la seguridad alimentaria en establecimientos alimentarios](#) (Versión 4 – marzo 2024)

[Programa 8](#): Peligros biológicos en los alimentos
5. [Informe sobre el establecimiento de la vida útil de determinados alimentos listos para el consumo loncheados o cortados y envasados antes de la venta](#) en establecimientos de comercio al por menor. Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 6 de junio de 2023
6. [Procedimiento para la evaluación de las condiciones de conservación de la fruta cortada en mitades o cuartos diferentes de lo establecido en el Real Decreto 1021/2022](#). Aprobado en la Comisión Institucional del 12/12/2023
7. [Informe sobre aquellas frutas y hortalizas que presentan un riesgo de deterioro](#) cuando se presentan para su venta al consumidor a granel. Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 6 de junio de 2023
8. [Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AESAN\) sobre las condiciones de conservación de frutas cortadas por la mitad en establecimientos de comercio al por menor](#). Comité Científico 23 febrero 2022
9. [Informe sobre la prospección de peligros biológicos](#) de interés en seguridad alimentaria en España (2). Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 29 de junio de 2022
10. [Informe sobre la eficacia de la maduración superior a 60 días de los quesos de cabra y otras especies elaborados con leche cruda](#) procedente de rebaños en los que se ha detectado la tuberculosis para garantizar su inocuidad. Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 28 de julio de 2021
11. [Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AESAN\) sobre la prospección de peligros biológicos de interés en seguridad](#)

[alimentaria en España](#). Documento aprobado por la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico en su sesión plenaria de 28 de noviembre de 2018

12. [Nota interpretativa para la aplicación del criterio de seguridad para Cronobacter spp. en preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales](#) para lactantes menores de 6 meses. Comisión institucional 25/06/2013
13. [Flexibilidad aplicable a las frecuencias de muestreo establecidas en el reglamento \(CE\) Nº 2073/2005 en pequeños mataderos y establecimientos que producen pequeñas cantidades de carne picada, preparados de carne y carne de aves de corral](#). Comisión institucional 17/12/2021
14. [Directrices para la verificación del muestreo de Listeria monocytogenes](#) en zonas de trabajo y equipos utilizados en la producción de alimentos listos para el consumo. Comisión institucional 16/12/2020
15. [EURL Lm TECHNICAL GUIDANCE DOCUMENT](#) on challenge tests and durability studies for assessing shelf-life of ready-to-eat foods related to **Listeria monocytogenes** Version 4 of 1 July 2021
16. [Documento de orientación para la verificación de estudios de vida útil en relación con Listeria monocytogenes](#) en alimentos listos para el consumo. Comisión institucional 16/10/2019.
17. [Informe sobre la verificación de estudios de vida útil en relación a Listeria monocytogenes](#) en alimentos listos para el consumo. Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 05 de febrero de 2019
18. [Guía para la realización de estudios de vida útil en relación con Listeria monocytogenes, conforme al Reglamento No 2073/2005 \(SANCO 1628-2008\)](#).
19. [Directrices para el control de Listeria](#) en hortalizas ultracongeladas. UE
20. [Video AESAN - Prevención de la listeriosis durante el embarazo](#) 31 agosto 2023
21. [Nota de la Comisión sobre la Guía para combatir los riesgos microbiológicos en frutas y hortalizas frescas](#) en la producción primaria mediante una buena higiene. 23-05.2017
22. [Condiciones aplicables a la comercialización de atún descongelado. Legislación aplicable](#). Comisión institucional. 20/07/2017
23. [Guía del sector de avicultura de carne en España](#) para el cumplimiento del Reglamento (UE) 1086/2011 que modifica los Reglamentos (UE) 2160/2003 y (CE) 2073/2005.
24. [Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AESAN\) sobre la prospección de peligros biológicos](#) de interés en seguridad alimentaria en España. 28.11.2018
25. [Informe sobre la prospección de peligros biológicos de interés en seguridad alimentaria en España-2](#). Junio 2022

26. [Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AECOSAN\) sobre la programación de los controles oficiales de peligros biológicos](#)
27. [Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AESAN\) sobre estrategias de identificación de riesgos emergentes alimentarios](#) 05.02.2019
28. [Informe sobre las condiciones de conservación de frutas cortadas](#) por la mitad en establecimientos de comercio al por menor
29. [Informe sobre la equivalencia entre la desinfección de herramientas en mataderos](#) y salas de despiece con agua caliente, a una temperatura no inferior a 82 °C, y varios sistemas de desinfección alternativos
30. [Informe sobre la seguridad alimentaria de alimentos secados al aire libre](#) que se producen de acuerdo a métodos tradicionales de producción y que requieren una adaptación de los requisitos de higiene que deben cumplir
31. [Informe sobre la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo](#) en el marco del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025
32. [Informe sobre las combinaciones tiempo-temperatura necesarias para el cocinado](#) seguro de los alimentos y las temperaturas adecuadas para el mantenimiento en caliente y recalentamiento de las comidas preparadas
33. [Informe sobre los casos en los que procede realizar procedimientos adicionales a la inspección *post mortem*](#) de rutina en matadero
34. [Informe sobre el tamaño de muestra de aves de corral o lagomorfos](#), que se puede considerar representativa para su inspección *post mortem* en el matadero
35. [Informe sobre la idoneidad de los requisitos adicionales de higiene aplicables a la leche cruda](#) destinada a la venta directa al consumidor final. Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 16 de enero de 2020
36. [Informe sobre la verificación de estudios de vida útil en relación a *Listeria monocytogenes*](#) en alimentos listos para el consumo
37. [Informe sobre la prospección de peligros biológicos de interés en seguridad alimentaria](#) en España
1. [Informe en relación a los riesgos microbiológicos y alergénicos asociados al consumo de insectos](#). Documento aprobado por la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico en su sesión plenaria de 23 de mayo de 2018
38. [Informe sobre la programación de los controles oficiales de peligros biológicos](#). Documento aprobado por la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico en su sesión plenaria de 29 de noviembre de 2017

2. [Informe en relación a la alergia a *Anisakis*](#). . Documento aprobado por la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico en su sesión plenaria de 21 de septiembre de 2016
3. [Informe sobre los riesgos microbiológicos](#) asociados al consumo de determinados alimentos por niños de 0 a 3 años. Documento aprobado por la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico en su sesión plenaria de 18 de noviembre de 2015
39. [Informe sobre los riesgos microbiológicos asociados al consumo de leche cruda](#) y productos lácteos elaborados a base de leche cruda
40. [Informe en relación con los riesgos microbiológicos](#) asociados al consumo de determinados alimentos por mujeres embarazadas
41. [Informe con relación a las medidas de control para reducir la presencia de *Campylobacter* spp.](#) en carne fresca de aves (pollo)
42. [Informe sobre riesgos microbiológicos asociados al consumo de frutos](#) obtenidos de *Fragaria* spp. y *Rubus* spp.
43. [Informe sobre medidas de prevención y recomendaciones aplicables para evitar posibles infecciones alimentarias por cepas de *Escherichia coli* verotoxigénicos/](#) productores de toxinas Shiga/enterohemorrágicos (VTEC/STEC/EHEC)
44. [Informe en relación con el riesgo de triquinosis por consumo de carne de lechón](#)
45. [Informe sobre contaminación vírica de los alimentos](#), con especial énfasis en **moluscos bivalvos**, y métodos de control
46. [Informe en relación a los estudios de vida útil para *Listeria monocytogenes*](#) en determinados productos alimenticios
47. [El control de *Listeria monocytogenes*](#) en el proceso de elaboración, comercialización y venta de los vegetales congelados. ACSA abril 2021
48. [Informe sobre el botulismo infantil](#)
49. [Informe sobre los criterios microbiológicos para las especies patógenas del género *Vibrio*](#) aplicables, como medidas adicionales de control en los puntos de inspección fronterizos, a **productos pesqueros** importados
50. [Informe en relación a los biofilms](#) y su repercusión en la seguridad alimentaria
51. [Informe sobre la incidencia de la eliminación del pescado o partes](#) del mismo en relación con la reducción de la prevalencia de la **anisakiosis humana**
52. [Informe en relación a la evaluación del riesgo asociado a la presencia de *Listeria monocytogenes*](#) en **pescado fresco** o congelado
53. [Informe relativo a la evaluación de la seguridad de *Bifidobacterium lactis*](#) en fórmulas y alimentos para lactantes y niños de corta edad

54. [Informe sobre la evisceración de los lagomorfos](#)
55. [Informe acerca del establecimiento de un criterio microbiológico para *Salmonella* en los huevos](#) destinados al consumo directo
56. [Informe sobre medidas para reducir el riesgo](#) asociado a la presencia de **Anisakis**
57. [Informe sobre la evaluación del riesgo del virus de la gripe aviar](#) en España
58. [Opinión sobre los criterios de salud pública](#) a considerar en los procedimientos para la **retirada de la columna vertebral y la médula espinal**
59. [Opinión en relación con los factores favorecedores de la aparición de alergia a *Anisakis*](#), así como de las medidas de prevención aplicables
60. [Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025](#) PNOCA (Versión 4 2024) [Programa 8](#) "peligros biológicos en los alimentos" y [programa 9 "Anisakis"](#)
61. [Nota informativa sobre Insectos comestibles](#) y seguridad alimentaria. AESAN 2021. Informe de la FAO, abril 2021
62. [Informe europeo sobre zoonosis 2021.](#)

La campilobacteriosis sigue siendo la zoonosis notificada con mayor frecuencia. La mayoría de los brotes de origen alimentario (773) fueron causados por *Salmonella*, que representó el 19,3% del total.

RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS

63. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (guías generales y específicas)
64. [Todo guías APPCC](#). Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante
65. [Bases de datos de Legislación alimentaria](#). Eliko
66. [Legislación seguridad alimentaria](#) AESAN
67. [Legislación Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria](#). ACSA
68. [Base de datos legislación alimentaria](#). ACSA
69. [Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados](#) (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos). abril de 2022. Manuel Moragas y Santiago Valcárcel
70. [Normas de Información alimentaria y marcado de salubridad de los productos alimenticios en España](#). marzo 2019 Manuel Moragas, Santiago Valcárcel, Álvaro Chirapozu, M^a Begoña de Pablo
71. [Recopilación de normativa alimentaria](#). Enero de 2015. M^a Begoña de Pablo Busto
72. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (criterios microbiológicos,



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO VII

parámetros contaminantes)

73. [Registro de guías nacionales de buenas prácticas de higiene](#)
74. [Selección de guías completas representativas a nivel de la UE y nacional](#)

IV. Instrucciones y Programas Andalucía

1. [Programa de Control de Peligros Biológicos en productos alimenticios 2023-2025](#). Subprogramas de control de **listeria monocytogenes**, de **salmonella**, de **campylobacter**, de **histamina**, **biotoxinas marinas**, de **E. coli**, **E coli Verotoxigenico**, de **Estafilococos coagulasa positivos**, **enterobacteriaceas**, **bacillus cereus**, **anisakis**, **virus entéricos**, **cronobácter**, **yersinia enterocolítica**.
2. [Instrucción 122/2013](#) : Procedimiento para la **verificación del cumplimiento de los criterios microbiológicos** por los operadores económicos
3. [Plan de Inspección basado en el riesgo de los establecimientos alimentarios de Andalucía 2020-2023](#).
4. [Programa para la auditoría de los sistemas de autocontrol en las empresas alimentarias en Andalucía. 2022](#)
5. [Plan extraordinario de Listeria. 2021 fase 3](#)
6. [Plan extraordinario de listeria monocytogenes. fase 1 plan de choque](#)
7. [Plan extraordinario de listeria monocytogenes. fase 2](#)
8. [Instrucción.140-2020 Salmonella en huevos y brotes](#)
9. [Instrucción 4.2021 Actuaciones de protección de la salud ante cluster o brotes de Listeria](#) en Andalucía
10. [Instrucción.138-2020 Ejecución del Plan Nacional de Contingencia de Triquina](#)
11. [Instrucción 130/2019 secuenciación y aislamientos de agentes biológicos](#) en Andalucía rev1
12. [Instrucción 126-2016 Muestreo verificación para salmonella](#) en canales rev 1 2016
13. [Instrucción 119-2012 Reducción de frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos](#), salas de despiece de aves y establecimientos de producción de carne picada y preparados de carne. Rev 2017
14. [Instrucción 114-2012 Control oficial de verificación del plan de muestreo de canales](#) en mataderos de Andalucía
15. [Instrucción108-2011 Tuberculosis en bovino y en porcino del tronco ibérico en mataderos y en especies de caza mayor](#) en establecimientos de manipulación de caza de Andalucía. Rev 2-2017
16. [Instrucción 106-2010 Actuaciones en materia de preparación acondicionamiento y transporte de muestras oficiales](#) de alimentos. Versión 2
17. [Instrucción IT-001 Criterios para la aceptación-rechazo](#) de muestras en la RLSP

V. Otras

CÓDIGO DE PRÁCTICAS, DIRECTRICES CODEX

1. [Principios generales de higiene de los alimentos CXC 1-1969](#). Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2013, 2020. Correcciones editoriales en 2011.
2. [Principios generales de higiene de los alimentos CXC 1-1969](#). Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2013, 2020, **2022** (en inglés). Correcciones editoriales en 2011. Cambia el anexo IV árbol de decisiones
3. [Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos](#) relativos a los alimentos. CXG 21-1997. 2013
4. [Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos](#). CXG 30-1999. 2014
5. [Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos \(GRM\)](#). CXG 63-2007. 2008
6. [Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos](#) aplicables por los gobiernos. CXG 62-2007
7. [Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de Vibrio](#) en los alimentos de origen marino. CXG 73-2010
8. [Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria Monocytogenes](#) en los alimentos. CXG 61-2007. 2009
9. [Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo](#). CXG 78-2011
10. [Directrices para el control de salmonella spp. no tifoidea](#) en la carne de bovino y cerdo. CXG 87-2016
11. [Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus](#) en los alimentos. CXG 79-2012
12. [Guía para la calidad microbiológica de las especias y hierbas aromáticas](#) utilizadas en los productos cárnicos elaborados. CXG 14-1991.
13. [Directrices para el control de taenia saginata en la carne de ganado bovino de cría](#) CAC/GL 85-2014
14. [Directrices para el control de trichinella spp., en la carne de suidos](#) CAC/GL 86-2015 Adoptado en 2015.
15. [Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos al control de los parásitos](#) transmitidos por el consumo de alimentos. CXG 88-2016

16. [Gestión de laboratorios de control de alimentos: recomendaciones](#). CXG 28-1995. 1997
17. [OMS: Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos](#). 2007

BASE DE DATOS DE MICROBIOLÓGICO Y OTROS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y CONTAMINANTES

18. [Límites máximos de contaminantes o parámetros de interés sanitario](#) (parámetros microbiológicos, también químicos o radiológicos)

ADITIVOS Y AROMAS

19. [Base de datos de los aditivos del Anexo II Unión Europea Reglamento 1333/2008](#)
20. [Base de datos Categorías de aditivos Unión Europea](#)
21. [Aditivos U.E.](#) y [búsqueda de aditivos](#) en la U.E .
22. [Aromas](#) en la U.E. y [búsqueda de aromas en la U.E.](#)
23. [Base de datos en línea de la norma general del Codex para los aditivos alimentarios \(GSFA\)](#)
24. [Base de datos en línea de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios \(GSFA\)](#)

PLAGUICIDAS

25. [Residuos de plaguicidas en los alimentos y piensos](#). Códex
26. [Base de datos de plaguicidas](#)

RESIDUOS DE MEDICAMENTOS

27. [base datos límites máximos de residuos](#). Agencia Española del Medicamento
28. [Base de datos en línea del Codex sobre los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos](#)

RESIDUOS DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

29. [Base de datos de materiales en contacto](#) con los alimentos U.E.