

ENERO 2026

RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XXXIX: PRINCIPALES DISPOSICIONES APLICABLES A LOS MATERIALES Y OBJETOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS



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.



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA CAPÍTULO XXXIX

Índice

| | |
|---|----|
| I. Materiales en contacto con alimentos. Disposiciones comunitarias..... | 3 |
| DERIVADOS EPOXÍDICOS: BADGE, BFDGE, NOGE | 5 |
| MATERIALES PLÁSTICOS..... | 5 |
| RECOMENDACIONES COMISIÓN EUROPEA. | 5 |
| II. Materiales en contacto con alimentos. Disposiciones nacionales..... | 7 |
| ENVASES Y RESIDUOS DE ENVASES | 7 |
| CAUCHO: N-NITROSAMINAS | 7 |
| CELULOSA REGENERADA..... | 7 |
| CERÁMICA | 7 |
| MATERIAL POLIMÉRICO | 7 |
| III. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AECOSAN/AESAN y guías | 9 |
| COMITÉ PERMANENTE DE PLANTAS, ANIMALES, ALIMENTOS Y PIENSOS (desde el año 2018): | 11 |
| RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS..... | 11 |
| IV. Instrucciones y Programas Andalucía | 13 |
| V. Otras..... | 14 |
| CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX..... | 14 |
| BASE DE DATOS | 14 |

I. Materiales en contacto con alimentos. Disposiciones comunitarias.

1. [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) 1099/2009 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](#)

2. [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.

3. [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.

4. [Reglamento 852/2004, de 29 de abril de 2004](#), del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 852/2004 a 24.03.2021](#)

Última modificación [Reglamento 2021/382](#) en cuanto a gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria. Capítulo XI bis “cultura de seguridad alimentaria”. [@ Corrección de errores del Reglamento \(UE\) 2021/382](#) de la Comisión, de 3 de marzo de 2021, por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria. 22.01.25

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 852/2004 a 24.03.2021](#)

[Corrección de errores del Reglamento \(CE\) 852/2004](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) se sustituye por **análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC)** (2 marzo 2023)

5. [Recomendación \(UE\) 2019/794](#) de la Comisión, de 15 de mayo de 2019, relativa a un **plan coordinado de control** para establecer la presencia de determinadas sustancias que migran desde los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
6. [Reglamento \(UE\) 2023/915](#) de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de **determinados contaminantes** en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2023/915 a 08.10.2025](#)

Últimas modificaciones (incluidos en el consolidado):

[Reglamento \(UE\) 2025/1891 de la Comisión](#), de 17 de septiembre de 2025, por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los **límites máximos de arsénico inorgánico en pescado y otros alimentos marinos**

[Reglamento \(UE\) 2024/1987 de la Comisión](#), de 30 de julio de 2024, por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los **límites máximos de níquel** en determinados productos alimenticios C/2024/5379

7. [Reglamento \(CE\) 450/2009](#) de la Comisión, de 29 de mayo de 2009, sobre **materiales y objetos activos e inteligentes** destinados a entrar en contacto con alimentos
8. [Reglamento \(CE\) 2023/2006](#), de 22 de diciembre de 2006, de la Comisión, sobre **buenas prácticas de fabricación de materiales** y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2023/2006 a 16.03.2025](#)

9. [Decisión de Ejecución \(UE\) 2023/2683](#) de la Comisión, de 30 de noviembre de 2023, por la que se establecen disposiciones de aplicación de la Directiva (UE) 2019/904 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al cálculo, la verificación y la comunicación de datos sobre el **contenido de plástico reciclado en las botellas para bebidas de plástico de un solo uso**.
10. [Reglamento \(UE\) 2025/40 del Parlamento Europeo y del Consejo](#), de 19 de diciembre de 2024, **sobre los envases y residuos de envases**, por el que se modifican el Reglamento (UE) 2019/1020 y la Directiva (UE) 2019/904 y se deroga la Directiva 94/62/CE
11. [Reglamento \(CE\) 1935/2004](#), de 27 de octubre de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los **materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos** y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 1935/2004 a 27.03.2021](#)



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA CAPÍTULO XXXIX

DERIVADOS EPOXÍDICOS: BADGE, BFDGE, NOGE

12. [Reglamento \(CE\) 1895/2005](#), de 18 de noviembre de 2005, de la Comisión, relativo a la **restricción en el uso de determinados derivados epoxídicos** en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

MATERIALES PLÁSTICOS

13. [Reglamento \(UE\) 2022/1616](#) de la Comisión de 15 de septiembre de 2022 relativo a los **materiales y objetos de plástico reciclado** destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 282/2008. [@ 2025/2269](#)

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2022/1616 a 03.12.2025](#)

14. [Reglamento \(UE\) 10/2011](#) de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre **materiales y objetos plásticos** destinados a entrar en contacto con alimentos.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 10/2011 a 16.03.2025](#)

15. [Reglamento \(UE\) 284/2011](#) de la Comisión, de 22 de marzo de 2011, por el que se establecen condiciones específicas y procedimientos detallados para la **importación de artículos plásticos de poliamida y melamina** para la cocina originarios o procedentes de la República Popular China y de la Región Administrativa Especial de Hong-Kong, China.

16. [Reglamento \(UE\) 1169/2011](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 , sobre la **información alimentaria facilitada al consumidor** y por el que se modifican los Reglamentos (CE) 1924/2006 y (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) 608/2004 de la Comisión Texto pertinente a efectos del EEE

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 1169/2011 a 01.04.2025](#)

17. [Resolución del Parlamento Europeo, de 6 de octubre de 2016, sobre la aplicación del Reglamento \(CE\) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos \(2015/2259\(INI\)\) \(2018/C 215/11\)Aplicación del Reglamento sobre los materiales y objetos destinados](#) a entrar en contacto con alimentos Resolución del Parlamento Europeo, de 6 de octubre de 2016, sobre la aplicación del Reglamento (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (2015/2259(INI)) (2018/C 215/11)

RECOMENDACIONES COMISIÓN EUROPEA.

18. [Recomendación \(UE\) 2017/84](#) de la Comisión, 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



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA CAPÍTULO XXXIX

19. [Recomendación \(UE\) 2019/794](#) de la Comisión, de 15 de mayo de 2019, relativa a un plan coordinado de control para establecer la presencia de determinadas **sustancias que migran desde los materiales** y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
Por Artículo 112 del Reglamento (UE) 2017/625 planes coordinados



II. Materiales en contacto con alimentos. Disposiciones nacionales

ENVASES Y RESIDUOS DE ENVASES

1. [Real Decreto 1055/2022](#), de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases

CAUCHO: N-NITROSAMINAS

2. [Real Decreto 1184/1994](#), de 3 de Junio, por el que se establecen las normas básicas relativas a la determinación de N-nitrosaminas y de sustancias capaces de convertirse en N-nitrosaminas (sustancias N-nitrosables) que pueden ceder las tetinas y chupetes de caucho (B.O.E. 06.07.1994)

Directiva objeto de transposición: [Directiva 93/11/CEE de la Comisión](#), de 15 de marzo de 1993, relativa a la cesión de N-nitrosaminas y de sustancias N-nitrosables por las tetinas y chupetes de elastómeros o caucho.

CELULOSA REGENERADA

3. [Real Decreto 1413/1994](#), de 25 de Junio, por el que se aprueban las normas Técnico-Sanitarias sobre los materiales y objetos de película de celulosa regenerada para uso alimentario (B.O.E. 10.08.1994)

Directiva objeto de transposición: [Directiva 2007/42/CE](#) de la Comisión, de 29 de junio de 2007, relativa a los materiales y objetos de película de celulosa regenerada destinados a entrar en contacto con productos alimenticios (Versión codificada)

CERÁMICA

4. [Real Decreto 891/2006](#), de 21 de Julio, por el que se aprueban las normas técnico-sanitarias aplicables a los objetos de cerámica para uso alimentario. (B.O.E. 22.07.2006).

Directiva objeto de transposición: [Directiva 84/500/CEE](#) del Consejo, de 15 de octubre de 1984, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados Miembros sobre objetos de cerámica destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

MATERIAL POLIMÉRICO

5. [Resolución de 4 de Noviembre de 1982](#), de la Subsecretaría para la Sanidad, por la que se aprueba la lista positiva de sustancias destinadas a la fabricación de compuestos macromoleculares, la lista de migraciones máximas en pruebas de cesión de algunas de ellas, las condiciones de pureza para las materias colorantes empleadas en los mismos productos y la lista de los materiales poliméricos adecuados para la fabricación de envases y otros utensilios que puedan estar en contacto con los productos alimenticios y alimentarios (B.O.E. 24.11.1982)
6. [Real Decreto 847/2011](#), de 17 de junio, por el que se establece la lista positiva de sustancias permitidas para la fabricación de materiales poliméricos destinados a entrar



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA CAPÍTULO XXXIX

en contacto con los alimentos. Nota: en lo relativo a ceras y soportes para la producción de polimerización, sigue vigente la Resolución de 4 de noviembre de 1982

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

1. [AESAN legislación](#)
2. [Plan nacional de control oficial de la cadena alimentaria 2026 – 2030](#)
3. [Objetivo de alto nivel 2 del PNCOCA 2026-2030: Control de la seguridad alimentaria en establecimientos alimentarios \(Versión 1 – octubre 2025\)](#)

[Programa 13:](#) Control de Materiales en contacto con alimentos
4. [Nota de orientación sobre la aplicación del Reglamento \(UE\) 2024/3190 de la Comisión, relativo al uso de bisfenol A \(BPA\) y otros bisfenoles y derivados de bisfenoles con clasificación armonizada para propiedades peligrosas específicas en determinados materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos \(C/2025/6721\)](#)
5. [Informe sobre la Guía de la Asociación Nacional de Fabricantes de Tableros \(ANFTA\) para verificar la idoneidad de los tableros MDF destinados a la fabricación de envases para frutas y verduras frescas sin pelar ni cortar.](#) Comité científico abril 2022
6. [Nota relativa a las medidas adoptadas en relación a la comercialización de objetos plásticos](#) destinados a entrar en contacto con alimentos en cuya composición se incluye bambú o fibras de otro material vegetal no autorizado. Comité científico 9.01.21
7. [Pruebas de migración en plásticos y no aplicación del Reglamento 852/2004.](#) COMISIÓN INSTITUCIONAL 28/01/2010
8. [Marco legal aplicable a los recubrimientos no comestibles de las cortezas de los quesos.](#) COMISIÓN INSTITUCIONAL 23/05/2018
9. [Opinión en relación con el riesgo de la presencia de Semicarbazida \(SEM\) en algunos productos alimenticios envasados en tarros de vidrio con tapas de metal con juntas de PVC.](#) Documento aprobado por el Comité Científico en sesión plenaria el 12 de mayo de 2004
10. [Protocolo para el PLAN COORDINADO DE CONTROL para establecer la presencia de determinadas sustancias](#) que migran desde los Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos (OAC 01 19).
11. [Non-harmonised food contact materials in the EU: regulatory and market situation](#) BASELINE STUDY. Final report. JRC. EU COM. 2016
12. [Informe en relación a criterios de estimación de concentraciones para la discusión de propuestas de límites de migración de determinados metales pesados y otros elementos de objetos de cerámica destinados a entrar en contacto con los alimentos.](#) Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 23 de mayo de 2012
13. [Informe en relación a los envases activos e inteligentes.](#) Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 28 de septiembre de 2010

RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA CAPÍTULO XXXIX

14. [Informe sobre las directrices generales respecto a las condiciones que deben cumplir los materiales poliméricos de envasado de alimentos para ser sometidos a radiaciones ionizantes.](#) Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 19 de mayo de 2010
15. [Informe en relación al uso de la nanotecnología en la industria alimentaria.](#) Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 11 de noviembre de 2009
16. “[Guía de orientación para la preparación de una solicitud de evaluación de seguridad](#) de una sustancia para ser utilizada en materiales plásticos de contacto de alimentos”.
17. “[Guía administrativa para la elaboración de solicitudes para la evaluación de seguridad](#) de las sustancias destinadas a la fabricación de materiales plásticos de contacto de alimentos”.
18. “[Guía para solicitar la evaluación de las sustancias activas e inteligentes](#) presentes en objetos y materiales activos e inteligentes destinados a entrar en contacto con alimentos”.
19. [informe recapitulativo de la dirección general de salud y seguridad alimentaria](#) sobre una serie de misiones de investigación y auditorías realizadas en 2017 y 2018 a propósito de los controles oficiales relacionados con los materiales en contacto con alimentos en los estados miembros de la unión. [Extracto en español](#)
20. [Caja de herramientas para prevenir la transferencia de Hidrocarburos de Aceites minerales no deseados](#) en los alimentos MOSH - MOAH. Mayo 2019
21. [Tríptico “El lenguaje de los envases”](#) (AESAN)
22. [Tríptico materiales destinados al contacto con los alimentos.](#) (AESAN)
23. [Folleto materiales destinados al contacto con los alimentos](#) (DGSANTE, Unión Europea)
24. [Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria](#) (DGSANTE, Unión Europea)
25. [Material en contacto con los alimentos.](#) Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)
26. [Folletos y orientaciones](#) U.E.
27. [Orientaciones de la Unión relativas al Reglamento \(UE\) 10/2011](#), sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. 28.11.2013
28. [Directrices de la Unión relativas al Reglamento \(UE\) nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. 21.02.2014](#)
29. [Estudio sobre materiales destinados al contacto con los alimentos](#) no armonizados a nivel de la Unión Europea (Laboratorio Europeo de Referencia UE_JRC)
30. [Material informativo de la DG SANTE \(Comisión Europea\)](#)
31. [Información del Laboratorio de Referencia de la UE \(EURL\) para MECA](#)



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA CAPÍTULO XXXIX

32. [Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025 PNCOCA \(Versión 4 2024\)](#) [Programa 13](#). Materiales en contacto con los alimentos.
33. [Nota relativa a las medidas adoptadas](#) en relación a la comercialización de objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos en cuya composición se incluye bambú o fibras de otro material vegetal no autorizado. **29.01.2021**
34. [Opinión científica sobre los criterios](#) que se utilizarán para la evaluación de la seguridad de un proceso de reciclado mecánico para producir **PET reciclado** destinado a la fabricación de materiales y objetos en contacto con alimentos
35. [Directrices sobre la presentación de un dossier](#) para la evaluación de la seguridad por parte de la EFSA de un proceso de reciclaje para producir **plásticos reciclados** destinados a ser utilizados para la fabricación de materiales y objetos en contacto con alimentos - Opinión del Panel Científico sobre aditivos alimentarios, saborizantes, coadyuvantes de procesamiento y materiales en contacto con alimentos (AFC)
36. [Resolución CM/Res \(2020\)9](#) del Consejo de Europa, está en marcha bajo los auspicios del programa de trabajo del Comité Europeo de Materiales y Artículos en Contacto con Alimentos (CD-P-MCA), Una segunda edición revisada.
37. [Guía sobre trazabilidad de los materiales y objetos para contacto con alimentos](#). ASPAPEL
38. [Nota relativa a las medidas adoptadas en relación a la comercialización de objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos en cuya composición se incluye bambú](#) o fibras de otro material vegetal no autorizado. AESAN enero 2021
39. [Microplásticos y nanoplásticos](#) en la cadena alimentaria. Situación actual. Noviembre 2019. ACSA

COMITÉ PERMANENTE DE PLANTAS, ANIMALES, ALIMENTOS Y PIENSOS (desde el año 2018):

40. [Resumen de las discusiones mantenidas en el Grupo de Expertos en materiales en contacto con alimentos](#) sobre el uso y puesto en el mercado de materiales y artículos a base de bambú y otros constituyentes similares.
41. [Resumen de las discusiones mantenidas en el Grupo de Expertos en materiales en contacto con alimentos](#) sobre el uso y puesto en el mercado de materiales y artículos a base de bambú y otros constituyentes similares. (versión en español).

RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS

42. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (guías generales y específicas)
43. [Todo guías APPCC](#). Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante
44. [Bases de datos de Legislación alimentaria](#). Erika



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA CAPÍTULO XXXIX

45. [Legislación seguridad alimentaria](#) AESAN
46. [Legislación Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria](#). ACSA
47. [Base de datos legislación alimentaria](#). ACSA
48. [Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados](#) (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos). abril de 2022. Manuel Moragas y Santiago Valcárcel
49. [Normas de Información alimentaria y marcado de salubridad de los productos alimenticios en España](#). marzo 2019 Manuel Moragas, Santiago Valcárcel, Álvaro Chirapozu, Mª Begoña de Pablo
50. [Recopilación de normativa alimentaria](#). Enero de 2015. Mª Begoña de Pablo Busto
51. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (criterios microbiológicos, parámetros contaminantes)
52. [Registro de guías nacionales de buenas prácticas de higiene](#)
53. [Selección de guías completas representativas a nivel de la UE y nacional](#)



IV. Instrucciones y Programas Andalucía

1. [Plan anual de controles oficiales programados en protección de salud 2024](#)
2. [Plan de Control de Peligros Químicos en productos alimenticios 2021.](#)
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. [Programa de control de la información alimentaria facilitada al consumidor en los alimentos y en los materiales en contacto con alimentos. Contacto. 2022](#)
6. [Anexo VI del Programa de control de la Información Alimentaria facilitada al Consumidor: Control MECAs \(BAMBU\) 2021.](#)
7. [Programa de control analítico de metales pesados en MECAs \(ESMALTES\) 2021.](#)



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA CAPÍTULO XXXIX

V. Otras

CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX

1. [Principios generales de higiene de los alimentos CXC 1-1969](#). Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2013, 2020, **2022**. Correcciones editoriales en 2011. Cambia el anexo IV árbol de decesiones

BASE DE DATOS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y CONTAMINANTES

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

ADITIVOS Y AROMAS

3. [Base de datos de los aditivos del Anexo II Unión Europea Reglamento 1333/2008](#)
4. [Base de datos Categorías de aditivos Unión Europea](#)
5. [Aditivos U.E. y búsqueda de aditivos](#) en la U.E. .
6. [Aromas](#) en la U.E. y [búsqueda de aromas en la U.E.](#)
7. [Base de datos en línea de la norma general del Codex para los aditivos alimentarios \(GSFA\)](#)
8. [Base de datos en línea de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios \(GSFA\)](#)

PLAGUICIDAS

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

RESIDUOS DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

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