


SUBDIRECCIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA.
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA .

**PROGRAMA 12. ADITIVOS Y
OTROS INGREDIENTES
TECNOLÓGICOS: ÁCIDO
SÓRBICO Y BENZOICO**

AÑO 2022

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	4/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN
2. OBJETIVOS
3. TAREAS, FUNCIONES Y RESPONSABILIDAD DEL PERSONAL
4. PROGRAMACIÓN EN BASE AL RIESGO
5. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN
 - 5.1 PUNTO DE CONTROL
 - 5.2 MÉTODOS DE CONTROL
 - 5.3 DESCRIPCIÓN DE RESULTADOS ANALÍTICOS NO CONFORMES E INCUMPLIMIENTOS
 - 5.4 MEDIDAS ADOPTADAS ANTE RESULTADOS ANALÍTICOS NO CONFORMES E INCUMPLIMIENTOS
 - 5.5 ACTUACIONES CONSECUTIVAS A LOS CONTROLES
6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA
7. ANEXOS
8. LEGISLACIÓN

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	4/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	

PROGRAMA 12. DE CONTROL DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO

1. INTRODUCCIÓN

La utilización de aditivos en la elaboración, transformación y comercialización de alimentos ha representado un gran avance para la industria alimentaria al permitir no solo la aplicación de distintos y complejos procesos de fabricación sino también el incremento de la vida útil de los alimentos o la mejora de su presentación al consumidor. Sin embargo, su empleo no está libre de riesgos al tratarse de productos de origen químico ajenos a la natural composición de los nutrientes que pudieran dar lugar a trastornos de la salud. Por tal razón, previamente a la autorización de cualquiera de ellos, es requisito fundamental someterlos a profundos estudios que garanticen su inocuidad para el consumidor, con determinación de la dosis diaria máxima admisible, a la vez que justifiquen su empleo con la particular finalidad que se persiga.

Dentro de los innumerables aditivos que actualmente cuentan con autorización legal para su uso por la industria, resaltan los ácidos sórbico y benzoico y sus respectivas sales por la importancia y trascendencia de su aplicación a la producción de muy distintos alimentos. En la actualidad, son utilizados por la industria alimentaria como aditivos del grupo de los conservantes. Se añaden a los alimentos con una finalidad tecnológica y, obviamente, por razones económicas. En concreto son empleados por sus propiedades antifúngicas, evitando el crecimiento de mohos y levaduras, y en el caso del benzoico, aunque siendo menos efectiva, también antibacterianas.

El ácido sórbico es usado, entre otros, en el sector de la panadería y bollería, en el de procesados lácteos como quesos, yogures y mantequillas, aceitunas, embutidos y productos cárnicos... y el ácido benzoico en alimentos con pH ácido como aceitunas, altramuces, mermeladas... y alimentos líquidos como refrescos, gaseosas, tónicas, zumos, cervezas sin alcohol y otras bebidas.

Actualmente vienen regulados por el Reglamento (CE) Nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios en el que se hace referencia a los ácidos sórbico y benzoico (y sus sales) autorizados para ser utilizados por industria alimentaria en determinados alimentos y bajo ciertas condiciones con las siguientes denominaciones:

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	4/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	

- Ácido Sórbico (E-200) y sus sales (E-202 sorbato potásico y E-203 sorbato cálcico). Este conservante se puede obtener de forma natural o sintética.
- Ácido Benzoico (E-210) y sus sales (E-211 benzoato sódico, E-212 benzoato potásico y E-213 benzoato cálcico...).

Ambos conservantes se pueden encontrar tanto de forma natural (el ácido sórbico a partir de bayas del azarallo y el benzoico está presente en la canela, ciruelas...) como sintética a través de diversos métodos químicos, siendo esta forma la más utilizada por la industria alimentaria.

Sin embargo, su aplicación, en el caso del ácido benzoico, también puede conllevar efectos no tan positivos como asma, urticaria y reacciones alérgicas a dosis bajas. Igualmente, en dosis altas mezclado con el ácido ascórbico puede formar benceno que es un hidrocarburo cancerígeno. En este sentido, una de las recomendaciones planteadas en un dictamen científico de la EFSA sobre “la reevaluación del ac. benzoico como aditivo alimentario” dice que cuando el ácido benzoico o sus sales y el ácido ascórbico se utilizan juntos, se debería tener en cuenta el almacenamiento de los refrescos y los materiales en contacto con alimentos para minimizar tan baja, como razonablemente sea posible, la formación de benceno en las bebidas. Por otra parte, aunque la ingesta diaria admisible de ácido benzoico es de 5 mg por kg de peso corporal, se ha demostrado que en el caso de los niños que consumen regularmente bebidas aromatizadas, esta dosis máxima es superada. Por todo ello, la tendencia actual, y sobre todo en el sector de las bebidas (marcas de refrescos más vendidas), es la de disminuir su uso e incluso sustituirlo por otros conservantes menos dañinos.

En base a lo anterior, resulta conveniente el establecimiento de programas que incidan en la investigación acerca de la utilización de estos aditivos y el grado de cumplimiento de las especificaciones normativas establecidas y, en tal sentido, se aprueba el presente Programa de Ingredientes Tecnológicos: Sórbico y Benzoico.

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL:

Reducir los potenciales riesgos vinculados a la presencia de ÁCIDO SÓRBICO y BENZOICO en los alimentos de acuerdo con la legislación vigente.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	4/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	

2.2. OBJETIVOS OPERATIVOS:

2.2.1. Objetivo operativo 1: Realizar controles de la presencia y del contenido en ÁCIDO SÓRBICO y BENZOICO en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo, así como para comprobar que cumplen con las normas de identidad y pureza establecidas legalmente.

2.2.2. Objetivo operativo 2: Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia y el contenido de ÁCIDO SÓRBICO y BENZOICO en los alimentos y con los criterios de identidad y pureza para los mismos.

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

3. TAREAS, FUNCIONES Y RESPONSABILIDAD DEL PERSONAL.

3.1 Subdirección General de Seguridad Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública (SGSA):

- ✓ Le corresponde la planificación, programación general, coordinación y evaluación de la programación en el ámbito de la Comunidad Autónoma. Para gestionar el reparto de muestras entre las distintas Direcciones de Salud, se contará con la aplicación JARA-SP en su módulo toma de muestras.

3.2 Gerencias de las Áreas de Salud, a través de las Direcciones de Salud de Áreas (DSA):

- ✓ La difusión, coordinación, programación operativa y evaluación dentro de su ámbito territorial, siendo el Director de Salud el responsable de garantizar el cumplimiento de la programación dentro de su Área de Salud.
- ✓ La programación y reparto de las tomas de muestras a los establecimientos ubicados en su ámbito territorial, a través del aplicativo JARA-SP estableciendo unos criterios de priorización.
- ✓ La validación y envío de los resultados analíticos, en su caso junto con su correspondiente dictamen.
- ✓ La propuesta y/o revisión de las medidas adoptadas y, en caso necesario, llevar a efecto las actuaciones administrativas necesarias.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	4/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	

3.3 Facultativos Veterinarios y Farmacéuticos:

- ✓ La realización de las actividades de control programadas, así como el resto de las actuaciones derivadas, en base a lo descrito en el subprograma y a la programación operativa efectuada por su Área de Salud.
- ✓ El uso del aplicativo JARA-SP para la anotación de las tomas de muestras realizadas y los controles efectuados.
- ✓ La propuesta de las medidas adecuadas ante los posibles incumplimientos detectados.

3.4. Laboratorio de Salud Pública de Badajoz y de Cáceres:

- ✓ La realización de los análisis de las muestras indicativas tomadas en el presente subprograma.
- ✓ La introducción de los resultados analíticos obtenidos en el sistema informático operativo utilizado por el Laboratorio (ORALIMS o JARA SP).¹

4. 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.

Para los ingredientes tecnológicos no existe normativa europea específica que fije un número de controles a realizar ni directrices para realizar la programación, por lo que para priorizar los controles a realizar en base al riesgo se tendrá en cuenta el impacto en salud y la prevalencia de detección de incumplimientos de la normativa sobre los ingredientes tecnológicos.

Para ello se obtiene información a partir de diferentes fuentes:

- Legislación existente e interpretaciones normativas realizadas por AESAN o la UE: valorando especialmente los usos no autorizados en ciertos alimentos y límites máximos.
- Productos e ingredientes tecnológicos objeto de alertas anteriores.
- Evaluaciones del riesgo existentes realizadas por diferentes organismos (EFSA, Comisión Europea, Comité Científico de AESAN, etc.).
- Volumen de producción y/o consumo de determinados productos en el territorio.
- Gravedad de los efectos producidos, teniendo en cuenta que los *sulfitos* son alérgenos.

✓ ¹ El LSP de Badajoz introducirá los resultados en ORALIMS y éstos se volcarán directamente JARA pero sin pdf. El LSP de Badajoz firmará y remitirá los boletines de análisis a las **Áreas de Salud** en la forma que considere más adecuada en función del resultado analítico obtenido

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	4/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	

- Resultados de controles oficiales de años precedentes, teniendo en cuenta los alimentos e ingredientes tecnológicos donde mayor número de incumplimientos se hayan detectado.
- Poblaciones de riesgo, etc.

Mediante una combinación de estos u otros factores, se establecen unos patrones de muestras a tomar para cada alimento en función de su categoría o sector, la forma de presentación y los ingredientes tecnológicos a investigar. En este programa, se determina la investigación de sulfitos.

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 5.2.

5. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN

Las actividades de control oficial relacionadas con este programa podrán realizarse en los alimentos que figuren descritos en la normativa de aplicación de los ingredientes tecnológicos (sulfitos) para los que se les aplican prohibiciones (no autorizados) o restricciones de uso y límites máximos (Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios).

5.1. Punto de control

Los controles se podrán realizar en los establecimientos alimentarios de todas las fases de la cadena: fabricantes, envasadores, almacenistas y minoristas. Además, se realizan controles a los establecimientos fabricantes que elaboren estos aditivos, para comprobar que cumplen los criterios de identidad y pureza establecidos en la normativa.

El control del contenido y presencia de ingredientes tecnológicos como los sulfitos, es más indicado en:

- ✓ Establecimientos fabricantes de alimentos procesados, lo que facilita en caso de detectarse incumplimientos, la investigación de la causa y la adopción de medidas correctoras destinadas a evitar la repetición del incumplimiento.
- ✓ Establecimientos minoristas: por un lado, porque pueden emplearse para la elaboración de sus propios alimentos, e incluso pueden añadirse en alimentos no elaborados para aumentar la conservación o su atractivo visual; por otro lado, porque en estos establecimientos, como los supermercados, existe una amplia variedad de alimentos procesados envasados y puestos a disposición de los consumidores, lo que facilita la selección de las muestras.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	4/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	

5.2. Métodos de control

Las actividades a realizar se **programarán en base al riesgo** de acuerdo con el apartado 4, irán dirigidas a la toma de muestras y análisis, e incluirán:

1. Actividades programadas:

- La **vigilancia*** de los niveles de ácido sórbico y benzoico en alimentos para los que existen límites legalmente establecidos, y de la presencia de los mismos en alimentos donde no está autorizado su uso, así como las normas de identidad y pureza. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a disponer de información sobre la exposición de los consumidores a los ácidos sórbico y benzoico 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.

Nota*: Las tomas de muestras realizadas en una actividad de vigilancia son las programadas en Jara S.P.

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 ingrediente tecnológico de que se trate.

- El **control oficial****, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con la presencia y contenidos de ácidos sórbico y benzoico en alimentos y las normas de identidad y pureza de los mismos, 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.

Nota**: las muestras de control oficial son muestras reglamentarias tomadas conforme al R.D. 1945/83.

2. Actividades no programadas:

- Además, 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

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	4/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	

- ✓ Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoria.

Instrucciones para la Toma de Muestras y Análisis

1) Metodología de la toma de muestras:

- ✓ Número de muestras: el número de muestras a tomar por cada Área de Salud, el tipo de producto/matriz y la fecha de recepción en los laboratorios correspondientes, se indican en los calendarios del **Anexo C**.
- ✓ Criterios de selección: las muestras serán tomadas en base a los siguientes criterios de selección (teniendo en cuenta que el establecimiento puede estar preseleccionado desde la Dirección de Salud o desde la propia DGSP):
 - Puntos de control:
 - 1º **Fabricante/ elaborador del sector al que pertenezca la muestra.**
 - 2º **Establecimientos exportadores.**
 - 3º **Establecimientos minoristas.**
 - Dentro de los establecimientos seleccionados según el criterio anteriormente descrito, **se priorizará en aquellos en los que se ha detectado incumplimiento o no ha sido controlado en la campaña anterior 2021.**
- ✓ Documentación a cumplimentar:
 - A. Acta**: La toma de muestras se realizará con levantamiento de Acta en la que deberá reflejarse los siguientes datos:
 - En su caso, criterio empleado para la selección del establecimiento (teniendo en cuenta que el establecimiento puede estar preseleccionado desde la Dirección de Salud o desde la propia DGSP).
 - Sector del establecimiento.
 - Punto de muestreo/ punto de control (fabricante/ elaborador...).
 - *Sustancia a investigar.*

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	4/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	

- En su caso, datos necesarios para asegurar la *trazabilidad* hacia atrás del producto, y/o datos que aparezcan en el etiquetado o en cualquier otro documento que refleje el origen del producto.

B. Solicitud al laboratorio de S.P. de Badajoz (Aplicativo JARA).

NOTA: El original del acta y una copia de la solicitud del laboratorio deberá enviarse a la Dirección de Salud correspondiente quien deberá revisar esta documentación, con el fin de comprobar que se cumplen las directrices marcadas en este programa o cualquier otra incidencia que pudiera darse.

- ✓ Requisitos específicos de la toma de muestras:

MATRIZ	CANTIDAD	TEMPERATURA
QUESO FRESCO	1 envase- 1 unidad de venta	En refrigeración ¹
SEMICONSERVAS ² DE PESCADO y PRODUCTOS DE LAS PESCA	1 envase- 1 unidad de venta (aprox. 200GR)	En refrigeración ¹
ÑOQUIS/ RELLENOS PARA PASTA (RAVIOLI Y SIMILARES) ³	1 envase- 1 unidad de venta	En refrigeración ¹ No necesita (si la pasta es seca)
CHICLES	1 envase- 1 unidad de venta (entre 50-100GR)	No necesita
MERMELADA	1 envase- 1 unidad de venta	No necesita

NOTAS:

¹Si no se puede enviar en las 24 horas desde su recogida, deberán ser congeladas y mandarlas al laboratorio en ese estado.

²Ejemplos de semiconservas: ventresca de atún, anchoas, zamburiñas...

³Se deberá especificar el producto concreto de que se trata (ñoquis, ravioli, tortellini...) en el apartado de "descripción del producto".

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	4/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	

Los facultativos indicarán en el apartado de “otra información” en la solicitud de análisis y en el acta de inspección, si en el etiquetado se hace mención a la presencia de ácido sórbico o sus sales y/o benzoico o sus sales .”

2) Envío y recepción al laboratorio:

- ✓ Entrega al laboratorio: las muestras deberán llegar al **laboratorio de Salud pública de Badajoz lo antes posible** desde su recogida (siempre dentro del **periodo de caducidad o consumo preferente**) en horario de 8:30 a 14:30 en las semanas indicadas en los calendarios adjuntos, en bolsas o recipientes adecuados, perfectamente identificadas **y en las mismas condiciones que indica el fabricante en la etiqueta (temperaturas)**. Nota: las muestras en las que el fabricante indique que el modo de conservación es en refrigeración, si no se pueden enviar en las 24 horas desde su recogida, deberán ser congeladas y mandarlas al laboratorio en ese estado.

- ✓ Documentación que acompaña a las muestras al laboratorio:
 - **Una copia del Acta de toma de muestras.**
 - **Dos copias de la solicitud de análisis:** ésta deberá ser la misma que se haya sacado del aplicativo JARA SP-Toma de Muestras. Una vez cumplimentado el modelo de solicitud en soporte electrónico se imprimirá para acompañar a la muestra y se marcará la pestaña “enviar” para que la solicitud se reciba adecuadamente en el Laboratorio y la muestra pueda ser procesada.

- ✓ Rechazo de muestras: serán objeto de rechazo en el laboratorio, aquellas muestras que presenten alguna de las siguientes incidencias:
 - Muestras no identificadas.
 - Muestras no acompañadas de documentación.
 - Muestras deterioradas.
 - Muestras entradas en el laboratorio en fechas distintas a las indicadas en los calendarios.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	4/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	

5.2. Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Como norma general, tras la toma de muestras y análisis, a la hora de interpretar los resultados proporcionados por el laboratorio, se considerará **resultado analítico no conforme** la detección de un parámetro por encima de los límites establecidos, el hecho de que no se ajuste a los criterios establecidos en la normativa (p.e. criterios microbiológicos) o la detección de una sustancia o ingrediente no autorizado en la normativa comunitaria.

Cuando en el curso de una actividad de vigilancia se obtenga un resultado analítico no conforme, se considerará que existe **sospecha de incumplimiento** de acuerdo con lo establecido en el artículo 137 del *Reglamento (UE) 2017/625*, y deberá llevarse a cabo una investigación **con el fin de confirmar o descartar esta sospecha**, que en este caso consiste en la **realización de una toma de muestras de control oficial**.

Si en el curso de un control oficial se obtiene un resultado analítico no conforme, se considerará que existe un **incumplimiento, ahora confirmado**, de acuerdo con lo establecido en el artículo 138 del *Reglamento (UE) 2017/625*.

Por tanto, en el marco de este programa, se considerará sospecha de incumplimiento o incumplimiento cuando en el curso de una actividad de vigilancia o de un control oficial respectivamente, se detecten:

1. Alimentos con presencia de ácido sórbico y benzoico en alimentos donde no está autorizado su uso.
2. Alimentos con presencia de ácido sórbico y benzoico que sobrepasan los límites máximos permitidos.
3. Ácidos sórbico y benzoico que no cumplan con las normas de identidad y pureza establecidas legalmente.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	4/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	

MATRIZ/ PRODUCTO	INGREDIENTE TECNOLÓGICO *	DOSIS MÁXIMA (mg/kg ó mg/l)
QUESO FRESCO	SÓRBICO Y SORBATOS	1000 (1) (2)
SEMICONSERVAS DE PESCADO	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	2000 (1) (2)
ÑOQUIS	SÓRBICO Y SORBATOS	1000 (1)
RELLENOS PARA PASTA (RAVIOLI Y SIMILARES)		1000 (1) (2)
CHICLES	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	1500 (1) (2)
MERMELADA	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	1000 (1) (2)
	BENZOICO Y BENZOATOS	500 (1) (2)

Notas:

(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.

(2) La dosis máxima se aplica a la suma y la dosis se expresa como ácido libre.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	4/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	

5.4. 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.

En el Reglamento (UE) 2017/625, se describen las medidas a adoptar ante la detección de incumplimientos de la normativa por parte de las autoridades competentes, para lo cual se tendrá en cuenta:

- ✓ la fase en la que se realiza el control.
- ✓ la naturaleza del incumplimiento detectado.
- ✓ el historial de incumplimientos del explotador.
- ✓ el origen del producto
- ✓ la distribución del mismo a nivel nacional y/o internacional.

Las medidas a adoptar ante una sospecha de incumplimiento (resultado no conforme en el curso de una actividad de vigilancia) **será la realización de una muestra de control oficial (muestra reglamentaria).**

Las medidas a adoptar ante un incumplimiento (resultado no conforme en el curso de una actividad de control oficial) **podrán ser actuaciones sobre el establecimiento y/o sobre el producto muestreado:**

Actuación sobre el establecimiento:

Se llevará a cabo en aquellos casos en los que el establecimiento es responsable de los incumplimientos ligados al producto. Las medidas a adoptar pueden ser:

- ✓ Incoación Expediente sancionador.
- ✓ Suspensión de actividad.
- ✓ Revisión APPCC.
- ✓ Requerimiento de corrección de Incumplimientos.

Actuación sobre el producto:

Las medidas a adoptar sobre el producto pueden ser:

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	4/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	

- ✓ Retirada del mercado del producto afectado.
- ✓ Retirada del canal comercialización
- ✓ Propuesta de una alerta a través del SCIRI.
- ✓ Nuevo muestreo
- ✓ Otras medidas

5.5 Actuaciones consecutivas a los controles


Finalizadas las actuaciones de control a los establecimientos, y una vez conocidos los resultados analíticos de las muestras, las actuaciones consecutivas a los controles son las siguientes:

Por parte de los Laboratorios Oficiales:

- ✓ Serán los encargados de la introducción de los resultados analíticos obtenidos en sistema informático operativo utilizado por el correspondiente Laboratorio (ORALIMS o JARA SP).
- ✓ Enviarán a la DGSP (a través de la SGSA), una tabla resumen donde se relacionen las muestras rechazadas a lo largo del año, indicando el Área a la que corresponde la muestra, el origen y el motivo del rechazo, junto con el número de acta de toma de muestra, **antes del 31 de diciembre del año en curso.**

Por parte de las Direcciones de Salud:

- ✓ Procederán a la revisión de los resultados de los análisis, evaluando si el resultado es satisfactorio o insatisfactorio, en base a la normativa de aplicación.
- ✓ Remitarán los resultados analíticos a los facultativos veterinarios y/o farmacéuticos correspondientes de cada Zona Básica de Salud, junto con la evaluación del resultado analítico y las medidas a adoptar, utilizando para ello la aplicación JARA SP, sin perjuicio de que se remitan en formato papel cuando no esté como documentación adjunta en el aplicativo.
- ✓ En caso de resultado insatisfactorio de la muestra, donde se superen los límites reglamentariamente establecidos, se deberá realizar las siguientes actuaciones dependiendo de la ubicación del fabricante/envasador del alimento objeto de la toma de muestra:
 - Si el establecimiento elaborador se encuentra ubicado en el mismo Área de Salud donde se ha tomado la muestra, será la misma la que determine la medida a adoptar de acuerdo al apartado siguiente de “Medidas Adoptadas ante resultados analíticos no

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	4/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	

conformes e incumplimientos” por la autoridad competente. En el caso de que el fabricante/envasador pertenezca a otra Área de Salud, la Dirección de Salud comunicará los resultados a la DSA que corresponda para que proceda a iniciar las actuaciones que correspondan.

- Si el producto procede de otra Comunidad Autónoma, la Dirección de Salud comunicará la información a la SGSA, siendo ésta última la encargada de trasladar a la Comunidad Autónoma de origen el resultado analítico junto con toda la información establecida en el “Procedimiento de Atención de las Alertas y Prealertas Alimentarias en la Comunidad Autónoma de Extremadura”.
- ✓ En todo caso, comunicarán, a la mayor brevedad posible, a la DGSP (a través de la SGSA) todos los resultados insatisfactorios, y remitirán las medidas adoptadas al respecto.
- ✓ Al finalizar las actuaciones de este Subprograma, deberán remitir cumplimentada a la DGSP (a través de la SGSA) el **ANEXO B, antes del 31 de diciembre del año en curso, SÓLO CON LAS MUESTRAS CON INCUMPLIMIENTOS.**

Por parte de los Servicios Veterinarios y/o farmacéuticos de las Zonas de Salud

- ✓ Procederán a comunicar dichos resultados a los operadores económicos de los establecimientos objeto de muestreo.
- ✓ Procederán a anotar en los ítems correspondientes del protocolo Jara SP (verificación de requisitos fisicoquímicos o verificación de requisitos microbiológicos), la valoración final del resultado del acto de toma de muestras. *
- ✓ Elaborarán un informe de cada control efectuado, dirigido al operador económico, en el que se describa la finalidad del control, el método de control aplicado, los resultados analíticos, y en su caso, las medidas que éste deberá adoptar.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	4/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	

6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA


Indicadores

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

PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO		
NÚMERO	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de la presencia y del contenido en ácido sórbico y benzoico en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo, así como para comprobar que los aditivos cumplen con las normas de identidad y pureza establecidas legalmente	- Nº de controles realizados, programados y no programados
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia y el contenido de ácido sórbico y benzoico en los alimentos y con los criterios de identidad y pureza para los aditivos	- Nº de incumplimientos/ resultados no conformes
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	- Nº de medidas adoptadas

7. ANEXOS

- Anexo B: Tabla a remitir por la DSA a la DGSP sólo con los incumplimientos.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	4/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	

- Anexo C: Planificación.

8. LEGISLACIÓN

- Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones (Reglamento (UE) n o 1129/2011 de la Comisión de 11 de noviembre de 2011).

- Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	4/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	

ANEXO B. REMITIR POR LA DIRECCIÓN DE SALUD DEL ÁREA. Sólo para las muestras con INCUMPLIMIENTOS

AREA DE SALUD DE:.....PROGRAMA:.....AÑO:.....

Nº DE ACTA	SECTOR DEL ESTABLECIMIENTO ² DONDE SE HA REALIZADO LA TOMA DE MUESTRA	PUNTO DE MUESTREO/ ³ PUNTO DE CONTROL ³	SUSTANCIA A INVESTIGAR (PARÁMETRO)	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA DE TOMA DE MUESTRA	DICTÁMEN (pos/neg)				MEDIDAS (SEÑALAR X)	TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS (DATOS DEL PROVEEDOR)	OBSERVACIONES ⁴
	DETALLES OTRAS MEDIDAS											

² Ver sectores en tabla adjunta

³ (F) Fabricante, Elaborador, envasador (E), Almacenista/distribuidor (A), Distribuidor sin depósito (D), Minorista (M), Otros (Mataderos, lonjas, mercados mayoristas y centros de recogida de caza silvestre (O)


⁴ Indicar menciones del etiquetado

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	22/02/2021
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO.2022	


ANEXO C: PLANIFICACIÓN

LABORATORIO SALUD PÚBLICA BADAJOZ

	MATRIZ (PRODUCTO)	CARACTERÍSTICA DE LA MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS	CARACTERÍSTICA DE LA MUESTRA	FECHA ENTRADA LABORATORIO
SUSTANCIA/S A DETERMINAR SÓRBICO Y BENZOICO	QUESO FRESCO	Rto. 1333/2008	5	1 envase- 1 unidad de venta	15/03/2022 al 30/03/2022
	SEMICONSERVAS DE PESCADO y PRODUCTOS DE LAS PESCA	Rto. 1333/2008	4	1 envase- 1 unidad de venta (aprox. 200GR)	15/03/2022 al 30/03/2022
	ÑOQUIS/ RELLENOS PARA PASTA (RAVIOLI Y SIMILARES)	Rto. 1333/2008	5	1 envase- 1 unidad de venta	15/03/2022 al 30/03/2022
	CHICLES	Rto. 1333/2008	5	1 envase- 1 unidad de venta (entre 50-100GR)	15/03/2022 al 30/03/2022
	MERMELADA	Rto. 1333/2008	5	1 envase- 1 unidad de venta	15/03/2022 al 30/03/2022


	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	

SUSTANCIAS	TIPO	MATRIZ (PRODUCTO)	DIRECCIONES DE SALUD							
			Cáceres	Coria	Plasencia	Navalmoral	Badajoz	Llerena	D. Benito	Mérida
INGREDIENTES TECNOLÓGICOS	SÓRBICO Y SORBATOS	QUESO FRESCO	1	0	0	0	1	1	1	1
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	SEMICONSERVAS DE PESCADO y PRODUCTOS DE LAS PESCA	1	1	1	1	0	0	0	0
	SÓRBICO Y SORBATOS	ÑOQUIS/ RELLENOS PARA PASTA (RAVIOLI Y SIMILARES)	0	0	1	1	1	0	1	1
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	CHICLES	0	0	1	1	1	1	1	0
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	MERMELADAS	1	1	0	0	1	1	0	1

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	


ÁREA SANITARIA DE BADAJOZ

SUSTANCIAS	TIPO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA LABORATORIO SALUD PUBLICA DE BADAJOZ	NÚMERO DE MUESTRAS	CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA
INGREDIENTES TECNOLÓGICOS	SÓRBICO Y SORBATOS	QUESO FRESCO	15/03/2022 al 30/03/2022	1	1 envase- 1 unidad de venta
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	SEMICONSERVAS DE PESCADO y PRODUCTOS DE LAS PESCA	15/03/2022 al 30/03/2022	1	1 envase- 1 unidad de venta (aprox. 200GR)
	SÓRBICO Y SORBATOS	ÑOQUIS/ RELLENOS PARA PASTA (RAVIOLI Y SIMILARES)	15/03/2022 al 30/03/2022	1	1 envase- 1 unidad de venta
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	CHICLES	15/03/2022 al 30/03/2022	0	1 envase- 1 unidad de venta (entre 50-100GR)
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	MERMELADAS	15/03/2022 al 30/03/2022	0	1 envase- 1 unidad de venta

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	


ÁREA SANITARIA DE LLERENA-ZAFRA

SUSTANCIAS	TIPO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA LABORATORIO SALUD PUBLICA DE BADAJOZ	NÚMERO DE MUESTRAS	CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA
INGREDIENTES TECNOLÓGICOS	SÓRBICO Y SORBATOS	QUESO FRESCO	15/03/2022 al 30/03/2022	1	1 envase- 1 unidad de venta
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	SEMICONSERVAS DE PESCADO y PRODUCTOS DE LAS PESCA	15/03/2022 al 30/03/2022	1	1 envase- 1 unidad de venta (aprox. 200GR)
	SÓRBICO Y SORBATOS	ÑOQUIS/ RELLENOS PARA PASTA (RAVIOLI Y SIMILARES)	15/03/2022 al 30/03/2022	1	1 envase- 1 unidad de venta
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	CHICLES	15/03/2022 al 30/03/2022	0	1 envase- 1 unidad de venta (entre 50-100GR)
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	MERMELADAS	15/03/2022 al 30/03/2022	0	1 envase- 1 unidad de venta

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	

ÁREA SANITARIA DE CÁCERES

SUSTANCIAS	TIPO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA LABORATORIO SALUD PUBLICA DE BADAJOZ	NÚMERO DE MUESTRAS	CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA
INGREDIENTES TECNOLÓGICOS	SÓRBICO Y SORBATOS	QUESO FRESCO	15/03/2022 al 30/03/2022	1	1 envase- 1 unidad de venta
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	SEMICONSERVAS DE PESCADO y PRODUCTOS DE LAS PESCA	15/03/2022 al 30/03/2022	0	1 envase- 1 unidad de venta (aprox. 200GR)
	SÓRBICO Y SORBATOS	ÑOQUIS/ RELLENOS PARA PASTA (RAVIOLI Y SIMILARES)	15/03/2022 al 30/03/2022	0	1 envase- 1 unidad de venta
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	CHICLES	15/03/2022 al 30/03/2022	1	1 envase- 1 unidad de venta (entre 50-100GR)
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	MERMELADAS	15/03/2022 al 30/03/2022	1	1 envase- 1 unidad de venta

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	


ÁREA SANITARIA DE CORIA

SUSTANCIAS	TIPO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA LABORATORIO SALUD PUBLICA DE BADAJOZ	NÚMERO DE MUESTRAS	CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA
INGREDIENTES TECNOLÓGICOS	SÓRBICO Y SORBATOS	QUESO FRESCO	15/03/2022 al 30/03/2022	0	1 envase- 1 unidad de venta
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	SEMICONSERVAS DE PESCADO y PRODUCTOS DE LAS PESCA	15/03/2022 al 30/03/2022	0	1 envase- 1 unidad de venta (aprox. 200GR)
	SÓRBICO Y SORBATOS	ÑOQUIS/ RELLENOS PARA PASTA (RAVIOLI Y SIMILARES)	15/03/2022 al 30/03/2022	1	1 envase- 1 unidad de venta
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	CHICLES	15/03/2022 al 30/03/2022	1	1 envase- 1 unidad de venta (entre 50-100GR)
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	MERMELADAS	15/03/2022 al 30/03/2022	1	1 envase- 1 unidad de venta

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	


ÁREA SANITARIA DE MÉRIDA

SUSTANCIAS	TIPO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA LABORATORIO SALUD PUBLICA DE BADAJOZ	NÚMERO DE MUESTRAS	CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA
INGREDIENTES TECNOLÓGICOS	SÓRBICO Y SORBATOS	QUESO FRESCO	15/03/2022 al 30/03/2022	1	1 envase- 1 unidad de venta
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	SEMICONSERVAS DE PESCADO y PRODUCTOS DE LAS PESCA	15/03/2022 al 30/03/2022	1	1 envase- 1 unidad de venta (aprox. 200GR)
	SÓRBICO Y SORBATOS	ÑOQUIS/ RELLENOS PARA PASTA (RAVIOLI Y SIMILARES)	15/03/2022 al 30/03/2022	0	1 envase- 1 unidad de venta
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	CHICLES	15/03/2022 al 30/03/2022	1	1 envase- 1 unidad de venta (entre 50-100GR)
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	MERMELADAS	15/03/2022 al 30/03/2022	0	1 envase- 1 unidad de venta

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	

ÁREA SANITARIA DE DON BENITO-VVA

SUSTANCIAS	TIPO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA LABORATORIO SALUD PUBLICA DE BADAJOZ	NÚMERO DE MUESTRAS	CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA
INGREDIENTES TECNOLÓGICOS	SÓRBICO Y SORBATOS	QUESO FRESCO	15/03/2022 al 30/03/2022	1	1 envase- 1 unidad de venta
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	SEMICONSERVAS DE PESCADO y PRODUCTOS DE LAS PESCA	15/03/2022 al 30/03/2022	1	1 envase- 1 unidad de venta (aprox. 200GR)
	SÓRBICO Y SORBATOS	ÑOQUIS/ RELLENOS PARA PASTA (RAVIOLI Y SIMILARES)	15/03/2022 al 30/03/2022	0	1 envase- 1 unidad de venta
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	CHICLES	15/03/2022 al 30/03/2022	0	1 envase- 1 unidad de venta (entre 50-100GR)
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	MERMELADAS	15/03/2022 al 30/03/2022	1	1 envase- 1 unidad de venta

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	

ÁREA SANITARIA DE PLASENCIA

SUSTANCIAS	TIPO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA LABORATORIO SALUD PUBLICA DE BADAJOZ	NÚMERO DE MUESTRAS	CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA
INGREDIENTES TECNOLÓGICOS	SÓRBICO Y SORBATOS	QUESO FRESCO	15/03/2022 al 30/03/2022	0	1 envase- 1 unidad de venta
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	SEMICONSERVAS DE PESCADO y PRODUCTOS DE LAS PESCA	15/03/2022 al 30/03/2022	0	1 envase- 1 unidad de venta (aprox. 200GR)
	SÓRBICO Y SORBATOS	ÑOQUIS/ RELLENOS PARA PASTA (RAVIOLI Y SIMILARES)	15/03/2022 al 30/03/2022	1	1 envase- 1 unidad de venta
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	CHICLES	15/03/2022 al 30/03/2022	1	1 envase- 1 unidad de venta (entre 50-100GR)
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	MERMELADAS	15/03/2022 al 30/03/2022	1	1 envase- 1 unidad de venta

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3: REDUCIR EXPOSICIÓN AL CONSUMIDOR A RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS EN ALIMENTOS	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	PROGRAMA 12. ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ÁCIDO SÓRBICO Y BENZOICO. 2022	

ÁREA SANITARIA DE NAVALMORAL

SUSTANCIAS	TIPO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA LABORATORIO SALUD PUBLICA DE BADAJOZ	NÚMERO DE MUESTRAS	CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA
INGREDIENTES TECNOLÓGICOS	SÓRBICO Y SORBATOS	QUESO FRESCO	15/03/2022 al 30/03/2022	0	1 envase- 1 unidad de venta
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	SEMICONSERVAS DE PESCADO y PRODUCTOS DE LAS PESCA	15/03/2022 al 30/03/2022	0	1 envase- 1 unidad de venta (aprox. 200GR)
	SÓRBICO Y SORBATOS	ÑOQUIS/ RELLENOS PARA PASTA (RAVIOLI Y SIMILARES)	15/03/2022 al 30/03/2022	1	1 envase- 1 unidad de venta
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	CHICLES	15/03/2022 al 30/03/2022	1	1 envase- 1 unidad de venta (entre 50-100GR)
	SÓRBICO Y SORBATOS; BENZOICO Y BENZOATOS	MERMELADAS	15/03/2022 al 30/03/2022	1	1 envase- 1 unidad de venta

Mérida, a 4 de Enero de 2022
DIRECTORA GENERAL DE SALUD PÚBLICA.

Fdo: Pilar Guijarro Gonzalo.