GRUPO
MICROAL TECOAL



NOVIEMBRE 2026 **BOLETÍN Nº 146**

NOTICIAS

La AESAN celebra una jornada sobre los avances científicos y las estrategias para el control de *Listeria monocytogenes*

SERVICIOS

Estudios de vida útil

FORMACIÓN

Curso presencial: "Técnicas de estabilización para alargar la caducidad de los alimentos y reducir el desperdicio alimentario"

LABORATORIOS MICROAL S.L.
CONSULTORES Y FORMADORES EN ALIMENTACIÓN TECOAL SL

Polígono Industrial PIBO
Avda. Castilleja de la Cuesta, 5
41110 - Bollullos de la Mitación (Sevilla)

Tfno.: 954 39 51 11 / 955 77 69 59 Fax: 955 77 65 53
www.microal.com microal@microal.com
www.tecoal.net tecoal@tecoal.net

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

ÍNDICE

NOTICIAS

Página

- La AESAN celebra una jornada sobre los avances científicos y las estrategias para el control de *Listeria monocytogenes* 3
- La Comisión Europea impulsa la vigilancia de las N-nitrosaminas en los alimentos 4
- La estabilización de alimentos: una herramienta para prolongar su vida útil y reducir el desperdicio alimentario 6
- Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios 7

LEGISLACIÓN

- Novedades legislativas aplicables al sector agroalimentario 8
- Documento de orientación para la verificación de estudios de vida útil en relación con *Listeria Monocytogenes* en Alimentos Listos para el Consumo 9

NUESTROS SERVICIOS

- Estudios de vida útil 10
- Validación de procesos: comprueba que tus tratamientos térmicos garantizan la seguridad de tus productos 11

ÁREA FORMATIVA

- Curso presencial: "Técnicas de estabilización para alargarla caducidad de los alimentos y reducir el desperdicio alimentario" 12
- Curso online-presencial virtual: "Formación inicial del personal que realiza operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo frente a la Legionella" 13
- Curso online: "Mantenimiento y Control en piscinas públicas y privadas según el Real Decreto 742/2013, últimas tendencias" 14

NOTICIAS TÉCNICAS

- AESAN participa en la 28ª sesión del CCFICS del Codex y liderará el proyecto sobre inteligencia artificial de los sistemas nacionales de control de alimentos 15

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!
www.tecoal.net | tecoal@tecoal.net | 954 395 111 - 682 342 141

NOTICIAS

La AESAN celebra una jornada sobre los avances científicos y las estrategias para el control de Listeria *monocytogenes*



El pasado 27 de octubre de 2026 se celebró en Madrid la jornada «*Listeria monocytogenes: avances científicos, marco normativo y estrategias para su control*», en la sede del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030. El encuentro fue organizado conjuntamente por la Universidad de Córdoba, el Instituto de Investigaciones Marinas del CSIC, la Universidad Internacional de Valencia y la AESAN.

La jornada reunió a especialistas de universidades, centros de investigación, administraciones públicas y entidades del sector alimentario para analizar los principales *retos científicos y prácticos relacionados con el control de Listeria monocytogenes*.

El programa comenzó con una ponencia sobre las contribuciones científicas de la EFSA y la FAO/OMS a la gestión del riesgo de *Listeria monocytogenes,* seguida de la presentación de los resultados del proyecto de investigación ASEQURA2.

A continuación, se trataron las herramientas de control y las actuaciones de la AESAN, así como las estrategias y evidencias necesarias para cumplir los criterios microbiológicos aplicables a este microorganismo en alimentos listos para el consumo. También se abordó la circulación de Listeria desde una perspectiva One Health, con especial atención a la mejora del control de la contaminación en la industria alimentaria.

La experiencia de las administraciones públicas tuvo igualmente un papel destacado, con intervenciones sobre el sistema SIEGA en Andalucía y las estrategias y resultados del control oficial en Barcelona.

Durante la sesión de tarde, el enfoque se trasladó a la aplicación práctica de las medidas de prevención en las empresas alimentarias. Se analizaron la implantación efectiva de estrategias de control en planta y los retos que plantea la desinfección de superficies para combatir *Listeria monocytogenes* en entornos industriales. La jornada concluyó con una mesa redonda entre expertos y representantes de distintas instituciones.

El encuentro contó con más de 160 asistentes presenciales y más de 1.500 personas inscritas en modalidad online, poniendo de manifiesto el interés que despierta el control de este patógeno en el ámbito de la seguridad alimentaria.

En **Tecoal** podemos asesorarte en el control de *Listeria monocytogenes*, especialmente en la realización y verificación de estudios de vida útil de alimentos listos para el consumo, ayudándote a evaluar la seguridad de tus productos y a justificar su vida útil

Fuente: Tecoal

NOTICIAS

La Comisión Europea refuerza la vigilancia de las N-nitrosaminas en los alimentos

La presencia de N-nitrosaminas en los alimentos preocupa a las autoridades europeas por sus propiedades genotóxicas y carcinógenas. Estos compuestos pueden formarse durante la transformación y preparación de determinados productos alimentarios, especialmente cuando intervienen nitritos y se dan determinadas condiciones de procesamiento.

Para mejorar su control, la Comisión Europea ha publicado la Recomendación (UE) 2026/2329, que establece directrices para intensificar la vigilancia de estas sustancias y recopilar datos analíticos que permitan valorar futuras medidas legislativas.

¿Qué son las N-nitrosaminas y cómo se forman?

Las N-nitrosaminas son compuestos químicos que pueden aparecer de forma no intencionada en los alimentos como resultado de reacciones entre agentes nitrosantes, como los nitritos, y determinadas aminas presentes en los productos.

Los nitritos y nitratos (E 249, E 250, E 251 y E 252) se utilizan en la industria alimentaria por su función conservadora, especialmente en productos cárnicos. Sin embargo, determinadas condiciones de elaboración pueden favorecer la formación de N-nitrosaminas.

Entre los factores que influyen destacan:

- Temperaturas elevadas: tratamientos como la fritura, el asado o el cocinado intenso.
- Procesos de transformación: curado, fermentación y secado.
- Composición del alimento: presencia de nitritos y aminas, así como de sustancias que pueden favorecer o inhibir las reacciones de nitrosación.

Un riesgo para la salud según la EFSA

En su evaluación científica de 2023, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) identificó diez N-nitrosaminas carcinógenas prioritarias. Entre ellas destacan la NDMA (N-nitrosodimetilamina) y la NDEA (N-nitrosodietilamina).

Los estudios toxicológicos relacionan estas sustancias con daños en el ADN y efectos carcinógenos, especialmente en el hígado.

La EFSA utilizó el Margen de Exposición (MOE) para evaluar el riesgo asociado a la exposición alimentaria y concluyó que los resultados representan una preocupación para la salud pública. También señaló la necesidad de disponer de más datos sobre la presencia de estos compuestos en los alimentos.

¿Qué alimentos estarán sometidos a mayor vigilancia?

La Recomendación (UE) 2026/2329 establece directrices para intensificar el seguimiento de las N-nitrosaminas en diferentes categorías alimentarias, entre ellas:

- Productos cárnicos: jamón, embutidos, salchichas y carnes curadas.
- Pescados y mariscos: productos ahumados, salados, secos y transformados.
- Bebidas: cerveza y otras bebidas malteadas.
- Cacao y derivados: especialmente por los procesos de tostado.
- Productos vegetales: alimentos fermentados, encurtidos y sustitutos vegetales de la carne.
- Otros alimentos: cereales transformados, leche, productos lácteos y aceites comestibles.

Métodos analíticos y prevención

La Comisión Europea considera fundamental mejorar la calidad y comparabilidad de los resultados analíticos obtenidos en los distintos Estados miembros.

Asimismo, los Estados miembros y los operadores alimentarios deberán investigar los factores que favorecen la presencia de N-nitrosaminas y recopilar información sobre las medidas que permitan prevenir o reducir su formación.

Es importante señalar que esta recomendación no establece nuevos límites máximos legales obligatorios, sino que pretende obtener información científica suficiente para valorar futuras medidas de control, incluida una posible modificación del Reglamento (UE) 2023/915 sobre contaminantes en los alimentos.

¿Necesitas controlar la presencia de contaminantes en tus alimentos?

En **Microal-Tecoal** podemos ayudarte con el control analítico de tus productos alimentarios, ofreciéndote asesoramiento sobre las necesidades de análisis y los controles que pueden resultar necesarios para tu empresa.

Nuestro equipo técnico puede orientarte para identificar los parámetros que deben evaluarse y contribuir a reforzar el control de calidad y la seguridad de tus alimentos.

Contacta con Microal-Tecoal y consulta nuestros servicios de análisis para la industria alimentaria.

Fuente: Tecoal

GRUPO MICROAL TECOAL

NOTICIAS

La estabilización de alimentos: una herramienta para prolongar su vida útil y reducir el desperdicio alimentario

Alargar la vida útil de los alimentos sin recurrir a la congelación ni a la adición de conservadores es uno de los retos tecnológicos de la industria alimentaria. El desarrollo de procesos de estabilización adecuados permite obtener productos listos para consumir, con una durabilidad prolongada en refrigeración y manteniendo unas condiciones de seguridad y calidad apropiadas.

¿Cómo conseguir alimentos con mayor vida útil sin congelarlos?

La estabilización alimentaria comprende diferentes técnicas y tratamientos destinados a controlar los factores que afectan a la conservación de los productos. Su correcta aplicación permite desarrollar alimentos listos para consumir que puedan mantenerse durante periodos prolongados en refrigeración, sin necesidad de incorporar conservadores ni recurrir a la congelación.

En este contexto, conocer los principios de los tratamientos térmicos, las tecnologías de estabilización y los sistemas de envasado resulta fundamental para diseñar procesos adaptados a las características de cada alimento.

Además de mejorar la durabilidad de los productos, estas tecnologías pueden contribuir a reducir las pérdidas de alimentos durante su fabricación, almacenamiento y distribución, favoreciendo un aprovechamiento más eficiente de las materias primas.

Conocer estas tecnologías supone, por tanto, una herramienta de interés para los profesionales que buscan desarrollar nuevos productos, mejorar sus procesos de fabricación y avanzar hacia modelos de producción alimentaria más eficientes.

Ponte en contacto con **Tecoal** y descubre nuestro curso de formación "**Técnicas de estabilización para alargar la caducidad y reducir el desperdicio alimentario**".

Fuente: Tecoal



NOTICIAS

Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios

A continuación informamos de las últimas alertas alimentarias en productos comercializados en España



Accede a las alertas sanitarias publicadas por AESAN

Si quieres estar al tanto de todas las alertas sanitarias actuales, te facilitamos el acceso a la página oficial de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Haciendo clic en este enlace, podrás ver las alertas más recientes sobre productos que podrían representar un riesgo para la salud. Esta información se actualiza continuamente, por lo que te recomendamos consultarla con frecuencia.

Mantente informado y protegido con las últimas novedades en seguridad alimentaria.



LEGISLACIÓN

Novedades Legislativas aplicables al sector agroalimentario

- El 9 de octubre de 2026 ha entrado en vigor el **Real Decreto 808/2026 de 7 de octubre,** por el que se modifica el Real Decreto 760/2021, de 31 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva.

- **Reglamento (UE) 2026/2299 de la Comisión, de 15 de octubre de 2026,** por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de difenoconazol en determinados productos.

- **Reglamento (UE) 2026/2298 de la Comisión, de 16 de octubre de 2026,** por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) n.o 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) n.o 231/2012 de la Comisión por lo que se refiere al uso del curdlano.

Fuente: AESAN

GRUPO MICROAL TECOAL

LEGISLACIÓN

Documento de orientación para la verificación de estudios de vida útil en relación con *Listeria Monocytogenes* en Alimentos Listos para el Consumo

La publicación del "*Documento de orientación para la verificación de estudios de vida útil en relación con Listeria monocytogenes en alimentos listos para el consumo",* aprobado inicialmente el 18 de marzo de 2026 y modificado el 30 de septiembre de 2026, supone una nueva referencia para reforzar la seguridad alimentaria frente a uno de los principales patógenos asociados a los alimentos listos para el consumo (ALC).

El documento, elaborado por el Grupo de Trabajo de coordinación del control de *Listeria monocytogenes*, con participación de representantes de AESAN, comunidades autónomas y expertos científicos, tiene como principal objetivo orientar a las empresas alimentarias en la realización de estudios que permitan garantizar que la vida útil de sus productos es segura.

La guía pone el foco especialmente en aquellos alimentos listos para el consumo en los que *Listeria monocytogenes* puede desarrollarse durante su conservación. La bacteria puede multiplicarse incluso a temperaturas de refrigeración, por lo que resulta fundamental conocer cómo evolucionará en cada alimento y establecer una vida útil que garantice su seguridad hasta el final del periodo de comercialización.

Entre las cuestiones que aborda se encuentran:

- Las responsabilidades de los operadores de empresas alimentarias en relación con el control de L*isteria monocytogenes*.
- La realización y evaluación de estudios de vida útil.
- El muestreo ambiental para detectar la presencia de *Listeria* en las instalaciones.
- La clasificación de los alimentos según su capacidad para favorecer el crecimiento de la bacteria.
- El uso de herramientas como la microbiología predictiva, los ensayos de desafío (*challenge tests*) y los estudios de durabilidad.
- Los criterios para establecer, validar y verificar la vida útil de los alimentos.
- La actuación del control oficial para valorar los estudios realizados por las empresas o por terceros.
- La incorporación de estos estudios al Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGSA) de las empresas.

La guía destaca el riesgo de la listeriosis, especialmente en colectivos vulnerables, y subraya la necesidad de garantizar la seguridad de los alimentos durante toda su vida útil. Para ello, establece criterios comunes para evaluar y verificar el riesgo de crecimiento de *Listeria monocytogenes* y reforzar su control.

Fuente: Tecoal

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!
www.tecoal.net | tecoal@tecoal.net | 954 395 111 - 682 342 141

NUESTROS SERVICIOS

Estudios de vida útil

La vida útil de todos los alimentos comercializados tiene que estar justificada, tal y como establece el Reglamento (CE) no 2073/2005.

¿Qué es la vida útil de un alimento?

La Vida Útil de un alimento es el periodo de tiempo que transcurre desde la elaboración y envasado del alimento y el momento en el cual dicho alimento pierde su definición de calidad, es decir, ya no se mantiene apto para su consumo (seguro e inocuo) o no mantiene las características sensoriales, funcionales y nutricionales por encima de los límites de calidad previamente definidos como aceptables.

¿En qué consiste un estudio de vida útil?

En determinar el tiempo en el que un producto puede mantenerse sin sufrir algún cambio significativo en su calidad e inocuidad. Influyen diversos factores, entre los cuales destacamos:

- Procesos a los que se ve sometido
- Características intrínsecas del producto (pH, actividad de agua, contenido en sal, etc.)
- Condiciones de almacenamiento (temperatura, humedad, etc.)

Para definir la vida útil de un alimento hay que buscar el equilibrio entre seguridad y características sensoriales, funcionales y nutricionales.

Nuestros estudios se centran en la empresa de nuestros clientes, para lo cual nos sumergimos en el conocimiento de sus productos y llevamos a cabo un análisis particularizado, asegurándonos de cumplir con la legislación correspondiente en todo momento. En nuestro **Departamento de vida útil**, llevamos a cabo las **pruebas necesarias para darte esta respuesta.**



Contacta con nosotros

HAZ CLIC

NUESTROS SERVICIOS

Validación de procesos: comprueba que tus tratamientos térmicos garantizan la seguridad de tus productos

La validación de procesos consiste en evaluar las distintas etapas de elaboración de un alimento para establecer las condiciones de trabajo más adecuadas, teniendo en cuenta los peligros que pueden estar asociados a cada operación y las medidas necesarias para prevenirlos o reducirlos.

En **Tecoal** trabajamos directamente con la industria alimentaria para analizar sus procesos productivos y determinar los parámetros que deben controlarse, como los tiempos, las temperaturas y otras condiciones específicas de elaboración. El objetivo es establecer criterios de funcionamiento fundamentados técnicamente que permitan controlar los peligros identificados y reducir los riesgos para la seguridad alimentaria.

¿En qué consiste el servicio?

- **Visita técnica a las instalaciones:** conocimiento y evaluación del proceso productivo en las condiciones reales de trabajo.
- **Análisis de peligros:** identificación y valoración de los peligros asociados a las diferentes etapas de elaboración.
- **Establecimiento de parámetros de control:** evaluación y determinación de los tiempos, temperaturas y demás condiciones necesarias para controlar los peligros identificados.
- **Validación de las medidas de control:** comprobar la adecuación de los parámetros establecidos para alcanzar el nivel de control requerido, mediante las verificaciones y pruebas que correspondan.
- **Actualización del sistema de autocontrol:** adaptación del APPCC, los procedimientos y los registros a las condiciones y parámetros definidos para el proceso.
- **Seguimiento y asesoramiento técnico:** acompañamiento a la empresa para revisar la aplicación de las medidas establecidas y resolver posibles necesidades de adaptación.

El objetivo es conseguir que cada proceso productivo cuente con parámetros de control técnicamente justificados, medidas eficaces frente a los peligros identificados y un sistema de autocontrol adaptado a la realidad de la industria.



Contacta con nosotros

HAZ CLIC

ÁREA FORMATIVA

Curso presencial: "Técnicas de estabilización para alargar la vida útil de los alimentos y reducir el desperdicio alimentario"



MODALIDAD Y DURACIÓN	Presencial 5 Horas	**PRECIO GENERAL**	Para más información, ponte en contacto con nosotros.	**¡Consúltanos!**

CURSO BONIFICADO	Podemos gestionarte la **bonificación** de la formación a través de tus créditos de FUNDAE.
OBJETIVOS	Se pretende que los alumnos adquieran los conocimientos necesarios para aplicar estas técnicas y obtener alimentos listos para consumir con una durabilidad de más de 90 días en refrigeración, sin adición de conservadores y sin el uso de la congelación. Además de saber reducir el desperdicio alimentario.
DIRIGIDO A	Responsables de cocina, obradores y producción de industrias alimentarias que elaboren alimentos listos para el consumo.
PROGRAMA	1. Principios del proceso de estabilización. 2. Estabilización y grupos de alimentos. 3. El tratamiento térmico en los alimentos. 4. Tratamiento térmico leve, principios y utilización. 5. Procedimientos de envasado y tipos de envase. 6. Estabilización y cocinado en un solo paso. 7. Empleo de la estabilización en el ensamblaje de platos en múltiples combinaciones.

GRUPO MICROAL TECOAL

ÁREA FORMATIVA

Curso online-presencial virtual: "Formación inicial del personal que realiza operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo frente a la *Legionella*"

MODALIDAD Y DURACIÓN	Online 19 horas + Presencial Virtual 11 horas	**PRECIO GENERAL**	230€/ alumno (IVA no incluido)

¡Consúltanos!

PLAZAS	Inscripción de la convocatoria de noviembre 2026: hasta el 12 de noviembre de 2026 Videoconferencia 23-24 de noviembre
CURSO BONIFICADO	Podemos gestionarte la **bonificación** de la formación a través de tus créditos de FUNDAE.
OBJETIVOS	• Obtener el certificado oficial de mantenedor/responsable de instalaciones de riesgo de Legionella. • Aplicar los tratamientos químicos adecuados al agua para evitar los problemas generados por ésta: corrosiones, incrustaciones, crecimiento de algas y Legionella. • Conocer los parámetros a controlar en el agua. • Entender la importancia del pH para evitar los problemas generados por el agua. • Usar con seguridad los productos químicos. • Cumplir con la normativa vigente.
DIRIGIDO A	Personal de mantenimiento o vigilancia de las instalaciones de riesgo de Legionella o personas que quieran dedicarse a ello. Las principales instalaciones de riesgo de diseminación de la bacteria son torres de refrigeración/condensadores evaporativos, circuitos de agua caliente sanitaria y frío, spas, jacuzzi, enfriadores evaporativos, nebulizadores, riegos, fuentes ornamentales. Podemos encontrar estos equipos de riesgo en hoteles, residencias, colegios, guarderías, polideportivos, viviendas vacacionales, gimnasios, piscinas públicas, industrias alimentarias, etc. Los trabajadores de lavaderos de coche también deberán realizar esta formación de forma obligatoria.
PROGRAMA	1. Importancia sanitaria de legionelosis 2. Ámbito legislativo 3. Métodos generales de limpieza y desinfección contra Legionella 4. Torres de refrigeración y condensadores evaporativos 5. Otros sistemas de climatización: humectadores y equipos de enfriamiento adiabático 6. Instalaciones de agua sanitaria (fría y caliente) 7. Otras instalaciones contempladas en el anexo I del Real Decreto 487/2022 8. Seguridad e higiene 9. Prácticas: Visita a instalaciones de riesgo y prácticas obligatorias 10. Prueba de evaluación final

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net | tecoal@tecoal.net | 954 395 111 - 682 342 141

ÁREA FORMATIVA

Curso online "Mantenimiento y Control en piscinas públicas y privadas según el Real Decreto 742/2013, últimas tendencias"



MODALIDAD Y DURACIÓN	Online 15 Horas	**PRECIO GENERAL**	75€/ alumno (IVA no incluido)

¡Consúltanos!

CURSO BONIFICADO	Podemos gestionarte la **bonificación** de la formación a través de tus créditos de FUNDAE
OBJETIVOS	• Aplicar los tratamientos químicos adecuados al agua para evitar los problemas generados por ésta: corrosiones, incrustaciones, crecimiento de algas y microorganismos. • Conocer los parámetros a controlar en el agua. Entender la importancia del pH para evitar los problemas generados por el agua. • Usar con seguridad los productos químicos. • Conocer técnicas de mantenimiento y limpieza y desinfección de piscinas.
DIRIGIDO A	Toda aquella persona que quiera dedicarse al mantenimiento de piscinas de uso público (piscinas públicas, de ocio, parques acuáticos, spas, hoteles, alojamientos turísticos, camping, terapéuticas) y privado tipo 3A (piscinas de comunidades de propietarios, casas rurales o de agroturismo, colegios mayores o similares) y todos aquellos profesionales que ya se dedican a ello y quieren ampliar sus conocimientos y formación. No se requiere ninguna titulación específica previa. Es ideal para personas que tengan el título de socorrista acuático, monitor de natación, etc.
PROGRAMA	**Unidad 1** Piscinas: Normativa, definición, tipos, componentes y responsabilidades. **Unidad 2** Química del agua: Calidad y tratamiento del agua. **Unidad 3** Productos químicos. **Unidad 4** Seguridad en la piscina y seguridad laboral. **Unidad 5** Protocolo de Autocontrol. **Unidad 6** Mantenimiento de los sistemas de tratamiento del agua.

GRUPO TECOAL

NOTICIAS TÉCNICAS

AESAN participa en la 28ª sesión del CCFICS del Codex y liderará el proyecto sobre inteligencia artificial de los sistemas nacionales de control de alimentos



La seguridad alimentaria vuelve a situarse en el centro de la agenda global con la celebración de la 28ª Sesión del Comité del Codex Alimentarius sobre "*Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones*" (CCFICS28). El encuentro tuvo lugar del 12 al 17 de octubre en Perth (Australia), contando con una destacada participación de la delegación española, integrada por representantes de la AESAN y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

A lo largo de la semana, los delegados de los distintos países abordaron cuestiones de vital relevancia para la seguridad alimentaria, como la digitalización de los sistemas nacionales de control, la rastreabilidad de los productos o la estandarización de certificados sanitarios.

España ha protagonizado uno de los momentos clave de la semana tras presentar un documento de debate acerca de la inteligencia artificial en los sistemas nacionales de control de alimentos, inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos. El elevado interés suscitado en el pleno ha impulsado el acuerdo para trasladar la propuesta a la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), y formalizar un documento de proyecto en el próximo CCFICS29. El desarrollo del proyecto se articulará a través de un grupo de trabajo electrónico liderado por España, que ejercerá la presidencia en colaboración con Canadá, Guatemala, Australia, Zambia, Filipinas, Camerún y Reino Unido como copresidentes.

Los debates han concluido satisfactoriamente, con la propuesta del Comité CCFICS de trasladar para su aprobación a la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) los siguientes documentos:

- Proyecto de directrices sobre la prevención y el control del fraude alimentario.
- Proyecto de principios para la digitalización de los sistemas nacionales de control de los alimentos.
- Proyecto de directrices unificadas del Codex relativas a la equivalencia.
- Proyecto de orientación sobre listas de establecimientos.

La participación activa en el CCFICS de los técnicos españoles subraya el compromiso activo de España en la configuración de los estándares mundiales que rigen la seguridad alimentaria, el comercio de alimentos y la protección de los consumidores.

Fuente: AESAN