



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Higiene e inocuidad alimentaria /

Nueva recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y de información alimentaria

Nueva recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y de información alimentaria

Miércoles, 01 de junio 2016

Un año más, el Osakidetza-Servicio Vasco de Salud ha publicado las versiones actualizadas de las recopilaciones de normas microbiológicas de los alimentos y de legislación alimentaria. Estos documentos, elaborados por Begoña de Pablo y Manuel Moragas, constituyen una guía de referencia de gran utilidad para aquellas personas relacionadas profesionalmente con la higiene y seguridad alimentaria.

Ambos documentos están actualizados a fecha de enero 2016, e incluyen legislación a nivel nacional y europeo. Los autores son **Begoña de Pablo Busto** (Subdirección de Salud Pública, Dirección Territorial de Bizkaia, Dpto Sanidad Gobierno Vasco) y **Manuel Moragas Encuentra** (Sub-área de Sanidad Alimentaria y Consumo del Ayuntamiento de Bilbao)

Normas microbiológicas de los alimentos

Este documento recoge las normas microbiológicas de los alimentos y asimilados (superficies, aguas diferentes de consumo, aire, subproductos), así como otros parámetros físico-químicos de interés sanitario.

Incluye criterios aplicados sobre alimentos, superficies de trabajo y de manipulación de alimentos, aire en establecimientos alimentarios, micotoxinas, aguas de baño (playas) y aguas de piscinas, aguas de torres de refrigeración y subproductos animales no destinados al consumo humano.

Últimas modificaciones o incorporaciones a la lista:

1. Microbiológicos; moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivo.
2. Aguas de piscinas uso público incluidas comunidades agroturismo.
3. Salsa de Pescado producida por fermentación.
4. Brotes o Semillas germinadas (también sus semillas y su agua de riego).
5. Ocratoxina A en frutos de género Capsicum spp. Especies Gluten trigo.

Normas de información alimentaria, etiquetado y marcado de los productos alimenticios

El etiquetado de los productos alimenticios constituye un importante instrumento para la protección de los consumidores, dado que les facilita la información necesaria sobre la naturaleza y las características de dichos productos, y les permite realizar su adquisición y consumo con pleno conocimiento de causa.

En este trabajo se recopilan las regulaciones sanitarias vigentes en materia de información alimentaria (antes etiquetado), presentación, publicidad y marcado sanitario de los productos alimenticios, sin entrar en opiniones o valoraciones al respecto.

En esta actualización se mantiene alguna legislación nacional derogada o a la espera de derogarse, con el fin de comparar con facilidad lo nuevo con lo anterior.

Documentos:

- [Normas microbiológicas de los alimentos, 2016](#)
- [Normas de información alimentaria, etiquetado y marcado de los productos alimenticios, 2016](#)

Fuente: www.higieneambiental.com