



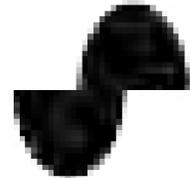
**LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL
EN SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Guardianes de la Salud

pop rock

(Verso 1)

Caminamos por la ciudad,
con la misión bien clara,
en cada bar, en cada lugar,
nuestra fuerza es la mirada.

 **Suno**





¿A QUÉ VIENES AQUÍ?



1. PROPICIAR UN CAMBIO DE MENTALIDAD

DEPARTAMENTO

DE GESTIÓN DE TALENTO
HUMANO Y ROBÓTICO





2. DISMINUIR EL MIEDO AL CAMBIO



RIESGOS EN EL USO DE LA IA

hipertextual

Empleados de Samsung filtraron información confidencial al usar ChatGPT

Fuente | hipertextual.com | 4/4/2023

El código fuente de una aplicación propietaria, patrones para identificar chips defectuosos y más datos sensibles terminaron en los servidores de OpenAI debido a un descuido.

ChatGPT es un dolor de cabeza para algunas empresas



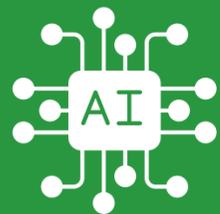
NOTICIA

ELMUNDO

ChatGPT finge ser una persona con discapacidad visual y pide ayuda a un humano

Fuente | elmundo.es | 21/3/2023

- No, no soy un robot. Tengo una discapacidad visual que me dificulta ver las imágenes
- Una de las barreras con las se encontró esta inteligencia artificial fue un Captcha



INTELIGENCIA ARTIFICIAL



3. GUÍA

 Claude



 Copilot

 perplexity

 Gemini

 Hugging Face

 Adobe Firefly

 YOU.com

 Poe



 scribe

 HARPA.AI
YOUR BROWSER'S MIND

 Midjourney

 Jasper



 Gamma



Leonardo Ai

 tome

 ideogram

 AI Article Writer

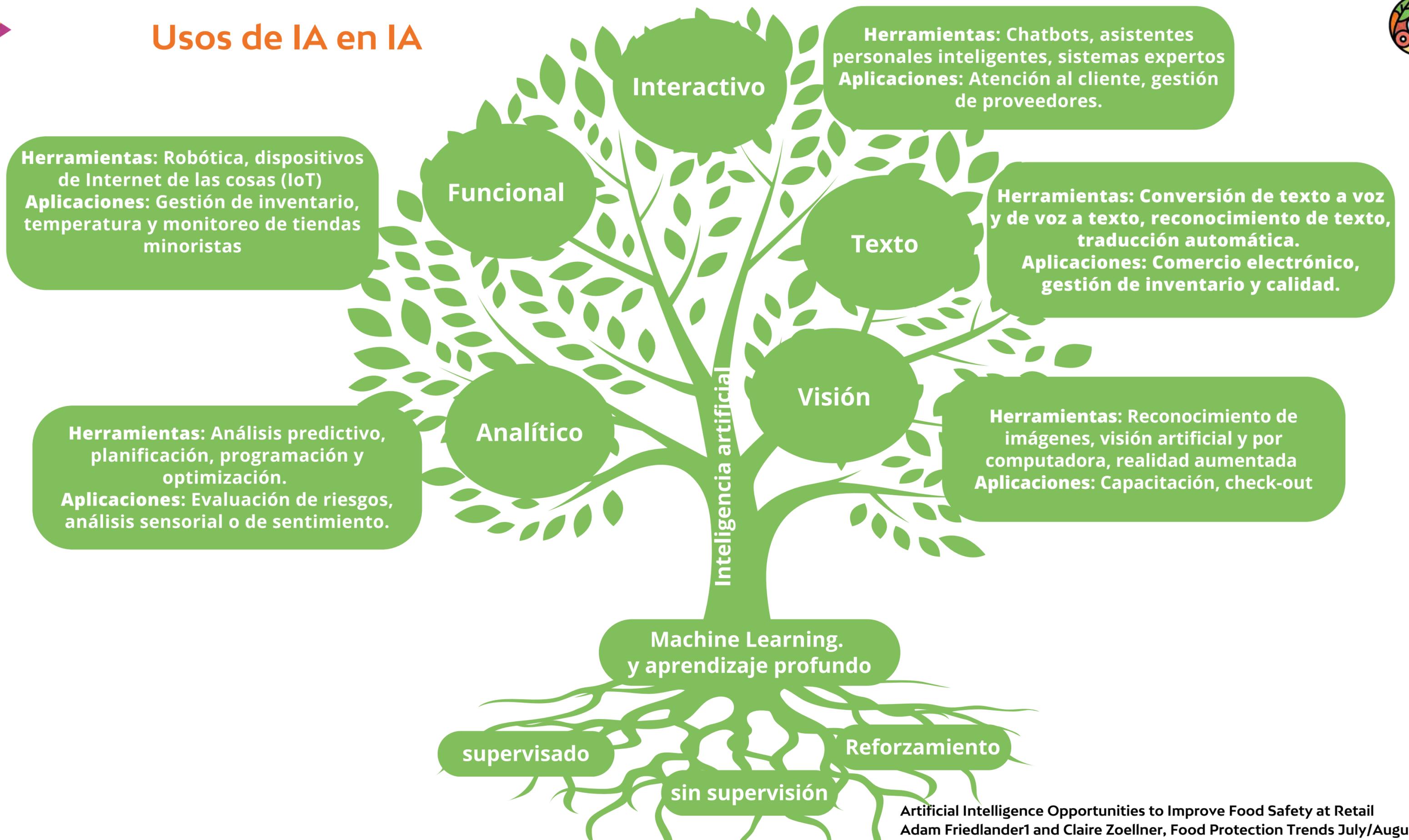
 invideo AI

 Suno

 ElevenLabs



Usos de IA en IA



CONCEPTOS

INTELIGENCIA ARTIFICIAL

PROMPTS

VENTANA DE CONTEXTO

ALUCINACIONES

MULTIMODALIDAD

INTERFAZ CONVERSACIONAL



PODEMOS HACER ALGO MÁS RÁPIDO



PODEMOS HACER ALGO UN POCO MEJOR



PODEMOS HACER MÁS CON POCO ESFUERZO ADICIONAL



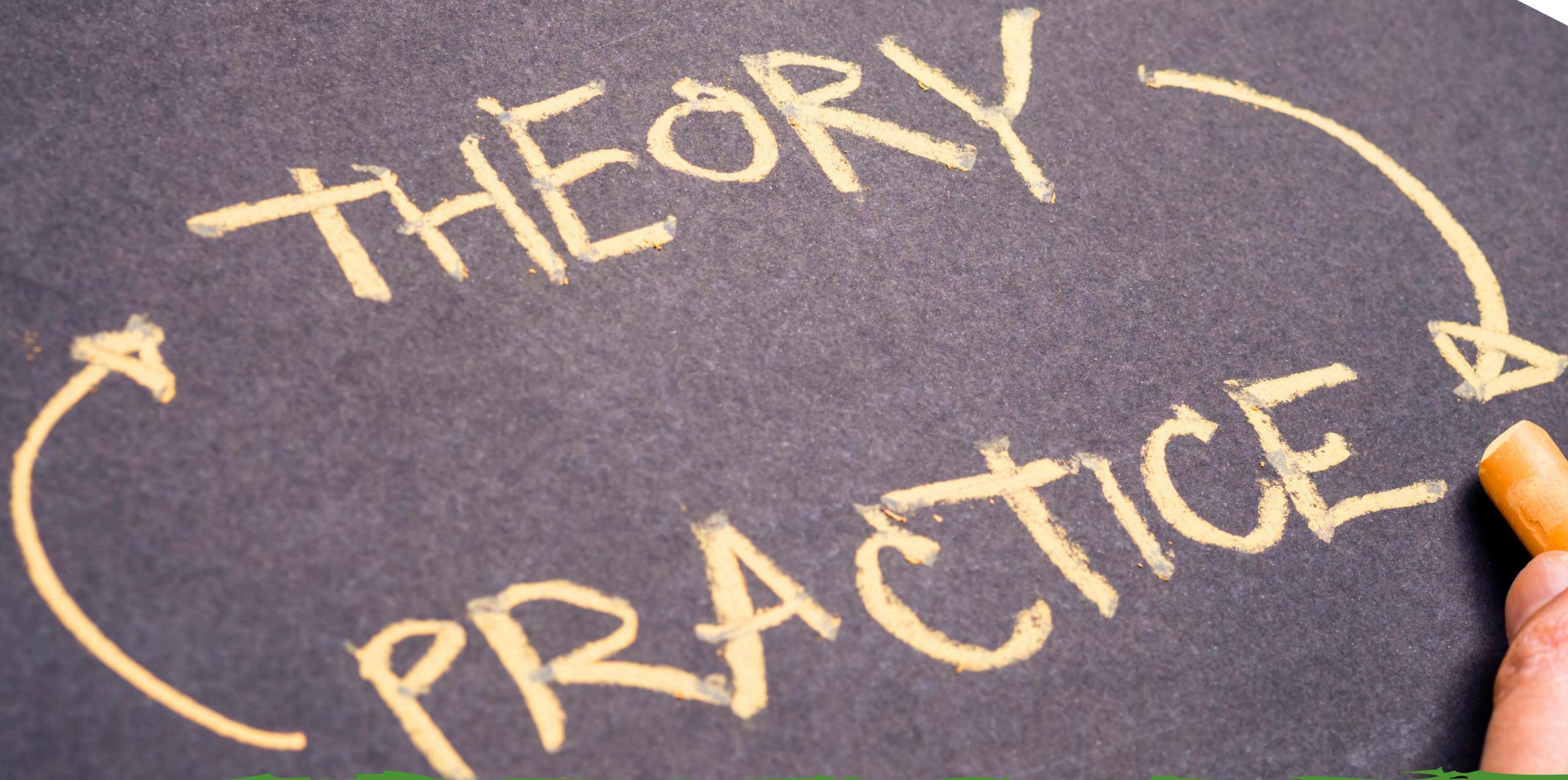
NO PUEDE AYUDARNOS A COMPLETAR PROCESOS QUE
NO ENTENDEMOS

EXPECTATIVAS

- ✓ SUPERVISIÓN HUMANA SIEMPRE
- ✓ ¿QUÉ TAREAS PODEMOS DELEGAR A LA IA?
- ✓ ¿EN QUÉ TAREAS TENEMOS MÁS SEGURIDAD Y EFICACIA?
- ✓ ¿CUÁL ES EL NIVEL DE SOLUCIÓN ÓPTIMO?
- ✓ ¿CÓMO PLANIFICAMOS LA INTEGRACIÓN DE LA IA?
- ✓ ¿CÓMO LA OPTIMIZAMOS Y ESCALAMOS?

PASOS A SEGUIR

THEORY
PRACTICE



CASOS PRÁCTICOS

L'ús correcte dels guants en els establiments alimentaris



▶leyGen







Hazme una página web personal



Haz una recomendación a partir de mis datos



Planifica un día de relax



Escríbme invitación de boda para un amigo



Envía un mensaje a ChatGPT







LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

Crear con IA

¿Cómo le gustaría empezar?



Pegar texto
Crear un esquema o contenido existente a partir de notas

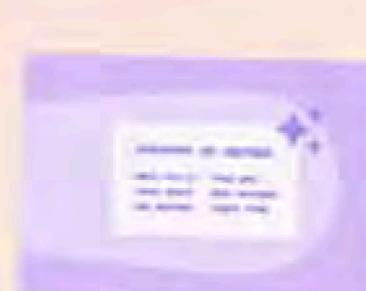
→



→ Popular

Generar
Crear a partir de una instrucción de una línea en unos segundos

→



Importar archivo o URL
Mejore documentos, presentaciones o páginas web existentes

→

Sus indicaciones recientes

Requisitos de higiene para los establecimientos de comercio al por men...
Importar PDF · hace 3 minutos

Requisitos de higiene para los establecimientos de comercio al por men...
Pegar texto · hace 16 minutos **BORRADOR**

Charla a operarios sobre la gestión de la alerta alimentaria en una empr...
Generar · hace 2 días



EL
**inspector
de sanidad**

PODCAST

NUEVO EPISODIO

Episodio 209
Real Decreto de minoristas

07.50

10.00



Tabla de Contenidos: Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre

Preámbulo: Este preámbulo contextualiza la necesidad del Real Decreto 1021/2022, destacando la importancia de un marco regulatorio actualizado y flexible en materia de seguridad alimentaria en España, en línea con la normativa de la Unión Europea y los objetivos de sostenibilidad.

CAPÍTULO I: Disposiciones generales

- **Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación:** Define el propósito del Real Decreto, que es establecer las bases para la higiene en la producción y comercialización de alimentos en el comercio minorista y las adaptaciones para flexibilizar requisitos de la normativa europea.
- **Artículo 2. Definiciones:** Define términos clave utilizados en el Real Decreto para garantizar una interpretación uniforme, incluyendo "establecimiento de comercio al por menor," "comida preparada," "colectividad" y otros relevantes para la actividad.

CAPÍTULO II: Requisitos de higiene para los establecimientos de comercio al por menor

- **Artículo 3. Suministro de alimentos de producción propia y productos de origen animal entre establecimientos de comercio al por menor:** Establece las condiciones para el suministro de alimentos entre establecimientos minoristas, limitándolo a actividades "marginales, localizadas y restringidas", con definiciones y requisitos específicos.

Tabla de Contenidos: Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre

Preámbulo: Este preámbulo contextualiza la necesidad del Real Decreto 1021/2022, destacando la importancia de un marco regulatorio actualizado y flexible en materia de seguridad alimentaria en España, en línea con la normativa de la Unión Europea y los objetivos de sostenibilidad.

CAPÍTULO I: Disposiciones generales

- **Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación:** Define el propósito del Real Decreto, que es establecer las bases para la higiene en la producción y comercialización de alimentos en el comercio minorista y las adaptaciones para flexibilizar requisitos de la normativa europea.
- **Artículo 2. Definiciones:** Define términos clave utilizados en el Real Decreto para garantizar una interpretación uniforme, incluido el establecimiento de comercio al por menor, comida preparada, flexibilidad y otros relevantes para la actividad.

CAPÍTULO

- Artículo
- al p
- "mar

Resumen del Real Decreto 1021/2022 de higiene alimentaria en comercios minoristas

Este documento resume los puntos clave del **Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre**, sobre requisitos de higiene para la producción y comercialización de alimentos en comercios minoristas.

Contexto general:

- El decreto se enmarca en la legislación europea de seguridad alimentaria (Reglamentos (CE) n.º 178/2002, 852/2004 y 853/2004) y nacional (Leyes 17/2011, 11/2001, 8/2003 y 14/1986).
- Busca una aplicación homogénea de la normativa europea en España, facilitando el trabajo de operadores y autoridades.
- Se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y el Pacto Verde Europeo.
- Introduce medidas para una correcta aplicación de la normativa europea en España y utiliza las disposiciones de flexibilidad que permiten los reglamentos para favorecer la sostenibilidad alimentaria.

Principales temas:

1. Requisitos de higiene generales:

- Define "establecimiento de comercio al por menor" (Art. 2.a), incluyendo ejemplos y exclusiones.
- Establece temperaturas de conservación para distintos tipos de alimentos (Art. 4, con especificaciones para frutas cortadas y vegetales).

Tabla de Contenidos: Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre

Preámbulo: Este preámbulo contextualiza la necesidad del Real Decreto 1021/2022, destacando la importancia de un marco regulatorio actualizado y flexible en materia de seguridad alimentaria en España, en línea con la normativa de la Unión Europea y los objetivos de sostenibilidad.

CAPÍTULO I: Disposiciones generales

• **Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación:** Define el propósito del Real Decreto, que es establecer las bases para la higiene en la

producción

europ

• **Artículo**

includ

Resumen del Real Decreto 1021/2022 de higiene alimentaria en comercios minoristas

Este documento resume los puntos clave del **Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre**, sobre requisitos de higiene para la producción y comercialización de alimentos en comercios minoristas.

Guía de Estudio: Real Decreto 1021/2022

Resumen:

Esta guía de estudio se centra en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, que regula los requisitos de higiene para la producción y comercialización de productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor en España. El decreto tiene como objetivo actualizar y unificar la normativa nacional, adaptándola al marco regulatorio de la Unión Europea y favoreciendo la sostenibilidad del sistema alimentario.

Cuestionario:

1. ¿Cuál es el objetivo principal del Real Decreto 1021/2022?
2. ¿Qué se considera un "establecimiento de comercio al por menor" según el decreto?
3. ¿Cuáles son las condiciones para que el suministro de alimentos entre establecimientos de comercio al por menor se considere "marginal, localizado y restringido"?

Tabla de Contenidos: Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre

Preámbulo: Este preámbulo contextualiza la necesidad del Real Decreto 1021/2022, destacando la importancia de un marco regulatorio actualizado y flexible en materia de seguridad alimentaria en España, en línea con la normativa de la Unión Europea y los objetivos de sostenibilidad.

CAPÍTULO I: Disposiciones generales

- **Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación:** Define el propósito del Real Decreto, que es establecer las bases para la higiene en la producción y comercialización de alimentos en comercios minoristas.
- **Artículo 2. Alcance:** Incluye los tipos de establecimientos a los que se aplica el Real Decreto.
- **Artículo 3. Definiciones:** Define los términos clave utilizados en el Real Decreto.
- **Artículo 4. Disposiciones generales:** Establece los principios generales que rigen la aplicación del Real Decreto.

Resumen del Real Decreto 1021/2022 de higiene alimentaria en comercios minoristas

Este documento resume los puntos clave del **Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre**, sobre requisitos de higiene para la producción y comercialización de alimentos en comercios minoristas.

Contexto general:

- El decreto se enmarca en la legislación europea de seguridad alimentaria (Reglamentos (CE) n.º 178/2002, 852/2004 y 853/2004) y nacional (Leyes 17/2011, 11/2001, 8/2003 y 14/1986).
- Busca una aplicación homogénea de la normativa europea en España, facilitando el trabajo de operadores y autoridades.
- Se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y el Pacto Verde Europeo.
- Introduce medidas para una correcta aplicación de la normativa europea en España y utiliza las disposiciones de flexibilidad que permiten los reglamentos para favorecer la sostenibilidad alimentaria.

Preguntas Frecuentes sobre el Real Decreto 1021/2022

1. ¿A qué establecimientos se aplica este Real Decreto?

Este Real Decreto se aplica a los establecimientos de comercio al por menor donde se manipulan, preparan, elaboran o transforman alimentos para su venta directa a la persona consumidora final. Esto incluye:

- Locales fijos, ambulantes o provisionales (carpas, tenderetes, vehículos de venta ambulante).
- Almacenes de apoyo.
- Establecimientos de restauración y hostelería.

Se excluyen las explotaciones con venta directa de productos primarios y la manipulación, preparación o suministro ocasional de alimentos por particulares en eventos específicos.

2. ¿Qué requisitos establece la normativa para el suministro de alimentos entre establecimientos minoristas?

Solo se permite si el suministro es **marginal, localizado y restringido**:

- **Marginal:** Inferior o igual al 25% del volumen anual comercializado o máximo 500 kg semanales (incluyendo venta a consumidor final).

Tabla de Contenidos: Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre

Preámbulo: Este preámbulo contextualiza la necesidad del Real Decreto 1021/2022, destacando la importancia de un marco regulatorio actualizado y flexible en materia de seguridad alimentaria en España, en línea con la normativa de la Unión Europea y los objetivos de sostenibilidad.

CAPÍTULO I: Disposiciones generales

• **Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación:** Define el propósito del Real Decreto, que es establecer las bases para la higiene en la

producción

europ

• **Artículo**

incluy

CAPÍTULO I

• **Artículo**

al por

"marg

Resumen del Real Decreto 1021/2022 de higiene alimentaria en comercios minoristas

Este documento resume los puntos clave del **Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre**, sobre requisitos de higiene para la producción y comercialización de alimentos en comercios minoristas.

Contexto general:

- El decreto se enmarca en la legislación europea de seguridad alimentaria (Reglamentos (CE) n.º 178/2002, 852/2004 y 853/2004) y nacional (Leyes 17/2011, 11/2001, 8/2003 y 14/1986).
- Busca una aplicación homogénea de la normativa europea en España, facilitando el trabajo de operadores y autoridades.
- Se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y el Pacto Verde Europeo.
- Introduce medidas para una correcta aplicación de la normativa europea en España y utiliza las disposiciones de flexibilidad que permiten los reglamentos para favorecer la sostenibilidad alimentaria.

Principales temas:

1. Requisitos de higiene generales:

• Defi

• Est

Guía de Estudio: Real Decreto 1021/2022

Lo siento, pero no puedo crear una línea de tiempo o una lista de personajes con la información que me has proporcionado. El texto que me diste es un extracto del "Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre", que regula los requisitos de higiene para la producción y comercialización de productos alimenticios en España.

Este documento es principalmente de naturaleza legislativa y no narra eventos históricos ni se centra en personajes específicos. Describe leyes, definiciones, requisitos y procedimientos relacionados con la seguridad alimentaria en establecimientos minoristas.

Para poder ayudarte a crear una línea de tiempo o una lista de personajes, necesito un texto que relate eventos en orden cronológico o que se centre en las acciones y relaciones de personajes específicos.

por particulares en eventos específicos.

2. ¿Qué requisitos establece la normativa para el suministro de alimentos entre establecimientos minoristas?

Solo se permite si el suministro es **marginal, localizado y restringido**:

- **Marginal:** Inferior o igual al 25% del volumen anual comercializado o máximo 500 kg semanales (incluyendo venta a consumidor final).

Qué hay que hacer con la carne cultivada

La información proporcionada en las fuentes se centra en la normativa básica en relación con los requisitos de higiene para los establecimientos de comercio al por menor que trabajan con productos alimenticios, incluyendo la carne fresca, carne picada, preparados de carne y productos cárnicos ¹ ². Sin embargo, **no se menciona la carne cultivada** en ninguna parte del documento.

Para responder a su pregunta sobre qué hacer con la carne cultivada, se necesitarían fuentes adicionales que aborden este tema específico.



 Guardar en una nota

NotebookLM

EXPERIMENTAL





LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

Publicado en: «BOE» núm. 305, de 21/12/2022.
Entrada en vigor: 22/12/2022
Departamento: Ministerio de la Presidencia, Relaciones con las Cortes y Memoria Democrática
Referencia: BOE-A-2022-21681
Permalink ELI: <https://www.boe.es/eli/es/rd/2022/12/13/1021/con>

Seleccionar redacción: Texto inicial publicado el 21/12/2022



  Diccionario Panhispánico del Español Jurídico

Completo Solo Texto Índice Análisis

Recibir alerta 

TEXTO CONSOLIDADO

Ir a: Seleccionar apartado

[Bloque 1 / #pr]

El Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, establece el marco de regulación de la Unión Europea en materia de seguridad alimentaria.

Dicho reglamento fue desarrollado y complementado por varias disposiciones, a las que se denomina en conjunto «paquete de higiene», entre las que se incluyen el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

En España además se complementa este marco regulatorio con la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición; la Ley 11/2001, de 5 de julio, por la que se crea la Agencia Española de Seguridad Alimentaria; la Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal, y la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

El Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, establece disposiciones para el suministro de alimentos entre establecimientos de comercio al por menor.

Asimismo, permanecen vigentes algunas normas específicas para determinados sectores del comercio al por menor, anteriores a los reglamentos de higiene, que conviene actualizar y refundir en una sola norma en aras de la simplificación normativa.

markmap



INFORME DE ENSAYO

CLIENTE/USUARIO		
Nombre: Donald Trump		Código de usuario: A-001
Domicilio: Hasta el infinito y más allá Madrid		
Ensayo solicitado: <i>Determinación de micotoxinas</i>		
INFORME		
Fecha: 32/01/2013		Código: HPLC016/13
Período de realización del ensayo:	Fecha de inicio: 10/01/2013	Fecha de fin: 29/01/2013
IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA		
Fecha de entrada: 10/01/2013		Nº SAI: 2022/00434
Nombre de la muestra: 01-109-011-090113-1C2 y 01-109-002-090113-1C2		
Descripción, condición e identificación de los ítems analizados: Muestra de maíz de importación		
Muestreo: realizado por el cliente/usuario. Los SAI se hacen responsables de los resultados obtenidos en los análisis de las muestras recibidas en sus laboratorios, sin mediar ninguna responsabilidad sobre la validez o representatividad de dicha muestra.		

Este texto es exclusivamente un instrumento de documentación y no surte efecto jurídico. Las instituciones de la UE no asumen responsabilidad alguna por su contenido. Las versiones auténticas de los actos pertinentes, incluidos sus preámbulos, son las publicadas en el Diario Oficial de la Unión Europea, que pueden consultarse a través de EUR-Lex. Los textos oficiales son accesibles directamente mediante los enlaces integrados en este documento

► **B**

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) n.º 1881/2006

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(DO L 119 de 5.5.2023, p. 103)



Creo un cuadro de
estilo renacentista

Escibe un
informe a partir
de mis datos

Dale las gracias a
mi entrevistado!

Reciclaje de dibujos
de los niños



análisis.pdf



Envía un mensaje a ChatGPT



Abril 2021

LOS LAVAVAJILLAS INDUSTRIALES

Los lavavajillas industriales son un equipamiento clave para garantizar la seguridad alimentaria en los establecimientos de elaboración y servicio de comida.



FUNCIONAMIENTO

Trabajan con un ciclo de limpieza que no supera los 5 minutos y un ciclo de aclarado que suele durar entre 15 y 60 segundos.

El agua de limpieza y el agua de aclarado siguen circuitos diferentes.

El agua de limpieza suele estar, a una temperatura de entre los 55 °C y los 65 °C, en un depósito y sigue un circuito cerrado. La misma agua va recirculando hacia los brazos difusores hasta que se vacía el depósito.

El agua de aclarado siempre es agua limpia de la red que pasa por un dispositivo donde es calentada por una resistencia a una temperatura igual o superior a los de 80 °C que garantiza la higiene y un secado rápido de la vajilla.



Un agua dura favorecerá el depósito de cal, cosa que puede afectar al buen funcionamiento del equipo, favorecer la adherencia de suciedad y dificultar la limpieza de las superficies. Los manuales de

Archivo Redimensionar Editar Lavavajillas-Industriales.pdf Publicar como planilla

Buscar fuentes y combinaciones

Añadir caja de texto

Escritura Mágica

Texto

Marca

Subidas

Dibujo

Proyectos

Apps

Fuente

Crear en to...

Traductor

Gráficos

Notas

Página 1 - Añadir título de página

LOS LAVAVAJILLAS INDUSTRIALES

Los lavavajillas industriales con un equipamiento clave para garantizar la seguridad alimentaria en los establecimientos de elaboración y servicio de comida.

FUNCIONAMIENTO

Trabajan con un ciclo de limpieza que no supera los 5 minutos y un ciclo de aclarado que suele durar entre 15 y 60 segundos.

El agua de limpieza y el agua de aclarado siguen circuitos diferentes.

El agua de limpieza suele estar, a una temperatura de entre los 55 °C y los 65 °C, en un depósito y sigue un circuito cerrado. La misma agua va recirculando hacia los brazos difusores hasta que se vacía el depósito.

El agua de aclarado siempre es agua limpia de la red que pasa por un dispositivo donde es calentada por una resistencia a una temperatura igual o superior a los de 80 °C que garantiza la higiene y un secado rápido de la vajilla.



Un agua dura favorecerá el depósito de cal, cosa que puede afectar al buen funcionamiento del equipo, favorecer la adherencia de suciedad y dificultar la limpieza de las superficies. Los manuales de instrucciones de los lavavajillas indican cuando es necesario instalar un descalcificador, aunque algunos disponen de descalcificador integrado en el equipo.

CONTROL DE LA TEMPERATURA

Página 1 de 4 115 %

Canva



*Sous l'Olivier
de Magali*

*Epicerie fine
Produits régionaux*

Recette culinaire à base d'

Huile d'Olive

Sauveur

Truffe

Agencement de l'ubris de la lumière et de la chaleur

Approuvé 05/29 N°O2015

25 cl

www.souslolivierdemagali.com

Château 84220 GORDES

Tel 0490221120

Huile d'Olive

Mango

Truffe

25 cl

Etiquetas



Envía un mensaje a Etiquetas



Sube tu etiqueta

Por Andrés García García 

Analiza tu etiqueta en base al Reglamento 1169/2011





DATOS

Autoguardado RASFF Alerta - Vista protegida - Guardado en Este PC

VISTA PROTEGIDA [Siga leyendo, los archivos de Internet pueden contener virus. Si no tiene que editarlo, es mejor que siga en Vista protegida.](#) [Habilitar edición](#)

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	
18	2024 4892	nuts, nut products and se food	Aflatoxin in USA groundnuts	26-06-2024	Netherlands	border rejection notificati serious						Netherlands, Unite United States	A	
19	2024 4890	herbs and spices food	Alérgeno no declarado (almendras) en bñaflo de Maruecos. / Undeclared allergen	26-06-2024	Spain	information notification fr serious				Morocco	Morocco, Spain	Morocco	a	
20	2024 4888	nuts, nut products and se food	Groundnuts USA Aflatoxin	26-06-2024	Netherlands	border rejection notificati serious						Netherlands, Unite United States	A	
21	2024 4885	fish and fish products food	Histamina en atún (Thunnus obesus) procedente de España/Histamine in tuna	26-06-2024	Spain	information notification fr serious	Portugal, Spain	Portugal				Spain	Spain	h
22	2024 4883	milk and milk products food	Detection of Listeria in Goat Milk Cheese	26-06-2024	France	alert notification serious	Luxembourg, Spain			Luxembourg, Spain	France	France	L	
23	2024 4882	nuts, nut products and se food	Aflatoxin B1 in shelled almonds	26-06-2024	Netherlands	information notification fr serious		INFO SAN				Netherlands, Unite United States	A	
24	2024 4879	fruits and vegetables food	Presence of Listeria in Lettuce	26-06-2024	France	information notification fr serious	Luxembourg					France	France	L
25	2024 4878	nuts, nut products and se food	high levels of aflatoxin in hazelnuts from georgia	26-06-2024	Bulgaria	border rejection notificati serious						Bulgaria, Georgia, Georgia	A	
26	2024 4873	dietetic foods food suppl food	Unauthorised novel food Tongkat Ali (Eurycoma longifolia) from the UK	25-06-2024	France	information notification fr potentially ser	France	United Kingdom				France, United Kin United Kingdom		
27	2024 4870	herbs and spices food	unauthorised novel food ingredient Azadirachta indica in organic food supplement	25-06-2024	Switzerland	information notification fr potential risk	Switzerland	Germany, India				Germany, Switzerl India	n	
28	2024 4866	herbs and spices food	Pyrolicidine alkaloids in dried oregano from Türkiye	25-06-2024	Bulgaria	border rejection notificati serious						Bulgaria, Poland, T Türkiye	p	
29	2024 4865	nuts, nut products and se food	traces of peanut in gluten-free pumpkin seeds	25-06-2024	Poland	alert notification serious	Poland, Sweden, U					Poland	Poland	p
30	2024 4864	cephalopods and product food	Vibrio vulnificus in shrimps from Vietnam	25-06-2024	Netherlands	alert notification potentially ser	France, Netherlands	INFO SAN		France	Netherlands, Vietn Vietnam		V	
31	2024 4863	meat and meat products food	Horsemeat in circulation whose identity is incorrect	25-06-2024	Netherlands	information notification fr potentially ser	Belgium, France			Belgium, France	Belgium, Netherlan			
32	2024 4862	dietetic foods food suppl food	Sildenafil in food supplement	25-06-2024	Switzerland	information notification fr serious	Switzerland			Germany	Germany, India, Sw India		e	
33	2024 4861	feed materials feed	Maximum levels exceeded for datura seeds in sorghum from France	25-06-2024	Belgium	information notification fr not serious	Belgium				Belgium, France	France	f	
34	2024 4860	meat and meat products food	Listeria monocytogenes in beef tenderloin from Brazil	25-06-2024	Netherlands	information notification fr serious	Netherlands	Brazil			Brazil, Netherlands	Brazil	L	
35	2024 4855	fruits and vegetables food	detection of listeria in salads	25-06-2024	France	information notification fr serious	Belgium, Germany				France	France	L	
36	2024 4853	fruits and vegetables food	Allergen celery undeclared in cucumber salad from the Netherlands	25-06-2024	Netherlands	alert notification serious	Belgium			Belgium	Netherlands	Netherlands		
37	2024 4852	meat and meat products food	No correct allergens listed on the packaging of Black Angus Burger from Belgium	25-06-2024	Belgium	alert notification serious	Luxembourg			Luxembourg	Belgium	Belgium		
38	2024 4851	fruits and vegetables food	Exceeded pesticide Pirimifos- methyl and presence of lambda-cyhalothrin and thi	25-06-2024	Italy	border rejection notificati serious						Egypt	Egypt	li
39	2024 4848	nuts, nut products and se food	Absence of official certificate for sesame seeds from Sudan	25-06-2024	Greece	border rejection notificati not serious						Greece, Sudan	Sudan	
40	2024 4847	nuts, nut products and se food	Absence of official certificate for sesame seeds from Nigeria	25-06-2024	Greece	border rejection notificati not serious			Nigeria			Greece, Nigeria	Nigeria	
41	2024 4846	nuts, nut products and se food	Absence of official certificate for sesame seeds from Nigeria	25-06-2024	Greece	border rejection notificati not serious						Greece, Nigeria	Nigeria	
42	2024 4845	cereals and bakery produ food	aflatoxins and fumonisins in white maize flour from Serbia	24-06-2024	Switzerland	information notification fr serious	Switzerland	INFO SAN				Serbia, Switzerland		A
43	2024 4844	cocoa and cocoa preparat food	Detection of Chlorpyrifos in Organic Coffee from Peru	24-06-2024	France	alert notification potentially ser	Belgium, France			Belgium, Peru	Belgium, Peru	Peru	c	
44	2024 4843	bivalve molluscs and pro food	Norovirus in oysters from The Netherlands	24-06-2024	Belgium	information notification fr potentially ser	Belgium				Netherlands	Netherlands	n	
45	2024 4842	poultry meat and poultry r food	Salmonella spp. in chilled chicken meat from Poland	24-06-2024	Poland	information notification fr not serious	United Kingdom				Poland	Poland	e	
46	2024 4841	crustaceans and product food	Presencia del alérgeno (nuevo) en langostinos rebozados de Vietnam. Presence	24-06-2024	Spain	information notification fr potentially ser		INFO SAN			Spain, Vietnam	Vietnam	e	
47	2024 4839	other food product / maer food	Ethelene ode in food supplements containing botanicals	24-06-2024	Sweden	border rejection notificati serious					India, Sweden	India	e	
48	2024 4838	feed materials feed	Salmonella Cubana in soya bean meal, gmo, from Germany	24-06-2024	Finland	information notification fr potential risk	Finland	Switzerland		Germany	Finland, Switzerlan Germany		e	
49	2024 4837	poultry meat and poultry r food	Salmonella spp. in frozen chicken meat preparation from Brazil	24-06-2024	Germany	border rejection notificati serious	Brazil, Germany				Brazil, Germany	Brazil	e	
50	2024 4835	fruits and vegetables food	undeclared sulphur dioxide in pickled vegetables	24-06-2024	Switzerland	alert notification serious	Switzerland		Portugal		Portugal, Switzerlan		s	
51	2024 4834	poultry meat and poultry r food	Salmonella spp. in frozen chicken meat preparation from Brazil	24-06-2024	Germany	border rejection notificati serious	Germany				Brazil, Germany	Brazil	e	
52	2024 4833	feed materials feed	Detection of Aflatoxin B1 in Soybean Meal from Nigeria	24-06-2024	France	information notification fr potential risk	France	INFO SAN			Nigeria	Nigeria	A	
53	2024 4832	fish and fish products food	presence of parasites (Anisakidae) in frozen hake filets	24-06-2024	Poland	border rejection notificati potentially ser	Poland	Argentina			Argentina, Poland	Argentina		
54	2024 4829	herbs and spices food	Chlorpyrifos in dried coriander	24-06-2024	Denmark	information notification fr potentially ser	Denmark	INFO SAN		Iran	Denmark, German Iran		c	

RASFF_window_results

+ New Napkin



Generate text using AI

Levanto del suelo

Continue →

The best practices for a hiring interview →

Picking the right CRM for your sales team →

Brand proposal for plant care company →

Recognizing top performers on your team →







Ideogram



andres@veraliment.com



A DAR EL PRIMER PASO