

# Bibliografía

## Monografías

- » Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria. Departamento de Salud de la Generalitat de Catalunya: *El autocontrol en los establecimientos alimentarios. Guía para la aplicación del autocontrol basado en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico*. Barcelona, 2005.
- » Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición: *Documento de orientación sobre formación de manipuladores de alimentos*. Madrid: Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, 2010.
- » Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad y Política Social: *Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria*. Madrid, 2009.
- » Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente: *Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2011-2015 (Versión 3)*. Madrid, 2013.
- » ALONSO Calleja, C. [et al.]: *Nuevas tecnologías en la conservación y transformación de los alimentos*. Madrid: Instituto Tomás Pascual Sanz para la nutrición y la salud y la Universidad de Burgos, 2010.
- » Centro Nacional de Epidemiología de España: *Infecciones por Salmonella no tifoidea de origen humano en España. Sistema de Información Microbiológica. Años 2000-2008. Boletín epidemiológico*. Madrid, 2009.

- » Comisión de las Comunidades Europeas: *Documento de orientación sobre la aplicación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la aplicación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias*. Bruselas, 2005.
- » Comisión del programa de implantación de sistemas de autocontrol en la Comunidad de Madrid, Dirección General de Ordenación e Inspección: *Documentos Técnicos de Higiene y Seguridad Alimentaria nº 10. Directrices para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y unas PCH en las empresas alimentarias. 3ª Edición*. Madrid: Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, 2011.
- » Consejería de Salud, Junta de Andalucía: *Requisitos simplificados de higiene, 1ª edición corregida*. Sevilla, 2008.
- » Division of Epidemiology and Immunization of Massachusetts Department of Public Health: *Gastrointestinal disease. Infection Control Guidelines for Long-Term Care Facilities*. Boston, 2009.
- » Estrategia de la FAO relativa al enfoque de calidad e inocuidad de los alimentos basado en la cadena alimentaria: documento marco para la formulación de la futura orientación estratégica. COAG/2003/5. Roma: FAO, 2003.
- » Food and Drug Administration: *Bad Bug Book. Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins Handbook (second edition)*. Silver Spring: U.S. Food and Drug Administration, Center for Food Safety and Applied Nutrition, 2013.
- » Grupo de trabajo de buenas prácticas de la Unión Mundial de Mercados Mayoristas: *Guía comunitaria de buenas prácticas de higiene específica para la gestión de mercados mayoristas en la Unión Europea*. La Haya: Unión Mundial de Mercados Mayoristas (MUMW), 2009.
- » Grupo de trabajo sobre implantación de los sistemas de autocontrol de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Salud de Andalucía: *Documento Orientativo de Especificaciones de los Sistemas de Autocontrol, 3ª edición*. Sevilla: Junta de Andalucía 2007.
- » KOOPMANS, M. y DUIZER, E.: *Foodborne viruses: an emerging problem*. International Journal of Food Microbiology, 90: 23-41, 2004.

- » MANDELL, G.L. [et al.]: *Principles and Practice of Infectious Diseases. 7th ed.* Philadelphia: Elsevier Churchill Livingstone, 2009.
- » MCEVOY, J. D. G.: *Contamination of animal feedingstuffs as a cause of residues in food: a review of regulatory aspects, incidence and control.* *Analytica Chimica Acta*, 473(1-2), 3-26, 2002.
- » MEAD, P.S. [et al.]: *Food-Related Illness and Death in the United States Emerging Infectious Diseases, Vol. 5, No. 5.* Atlanta: Centers for Disease Control and Prevention, 1999.
- » Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO): *Sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos. Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).* Roma: FAO y Ministerio de Sanidad y Consumo de España, 2002.
- » Organización Mundial de la Salud y Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: *Guía para el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos.* Roma: FAO, 2007.
- » Organización Mundial de la Salud y Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: *Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias Normas Codex sobre requisitos generales.* Roma, 1993.
- » SAIR, A.I., SUZA, D. y JAYKUS, L.A.: *Human enteric viruses as causes of foodborne disease. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety.* 1:73-89, 2002.
- » Servicio de Seguridad Alimentaria y Medioambiental de la Dirección General de Salud Pública de Aragón: *Manual de implantación y supervisión del autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).* Zaragoza, 2006.
- » World Health Organization: *Foodborne Disease Outbreaks: Guidelines for Investigation and Control.* Ginebra, 2008.

## Legislación

- » Reglamento (CE) N° 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.
- » Reglamento (CE) N° 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- » Reglamento (CE) N° 2160/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre control de la *Salmonella* y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por los alimentos.
- » Reglamento 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.
- » Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano (Boletín Oficial del Estado n° 45 de 21 de febrero de 2003).

## Textos electrónicos, bases de datos y programas informáticos

- » Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Acceso online el 10 de enero de 2014, de: <[http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/cadena\\_alimentaria/subdetalle/legislacion\\_higiene.shtml](http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/cadena_alimentaria/subdetalle/legislacion_higiene.shtml)>.
- » Comisión de las Comunidades Europeas (2000). Libro blanco sobre seguridad alimentaria. Acceso online el 10 de enero de 2014, de: <[http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/library/pub/pubo6\\_es.pdf](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pubo6_es.pdf)>.
- » Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria (2007). Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Organización Mundial de la Salud. Acceso online el 10 de enero de 2014, de: <[http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual\\_keys\\_es.pdf](http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf)>.
- » Organización Mundial de la Salud. Food safety. Acceso online el 10 de enero de 2014, de: <<http://www.who.int/foodsafety/en/>>.

- » Organización Mundial de la Salud y Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Codex Alimentarius. Acceso online el 10 de enero de 2014, de: <<http://www.codexalimentarius.org/>>.
  
- » Organización Mundial de la Salud. Diez datos sobre la inocuidad de los alimentos. Acceso online el 10 de enero de 2014, de: <[http://www.who.int/features/factfiles/food\\_safety/facts/es/index.html](http://www.who.int/features/factfiles/food_safety/facts/es/index.html)>.

