

Cómo se supervisan en Europa los residuos de plaguicidas en los alimentos

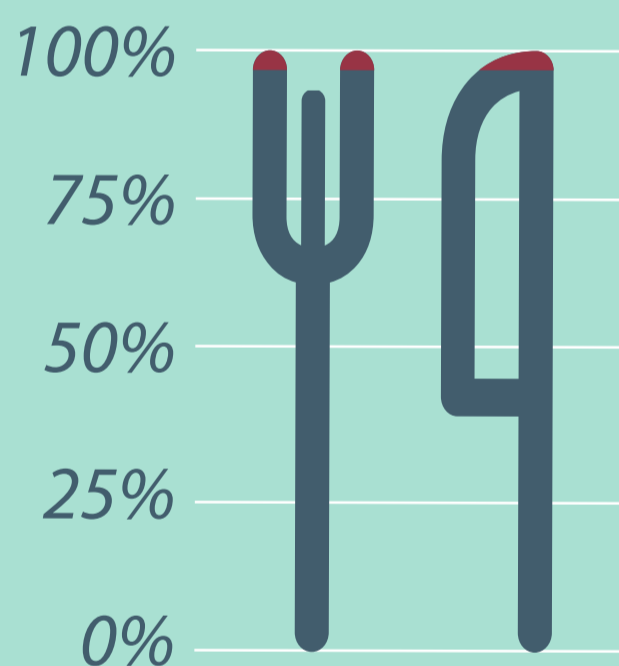
Los cultivos que han sido tratados con plaguicidas pueden contener residuos. Para garantizar que los plaguicidas se utilicen correctamente y que sus residuos no supongan un riesgo para los consumidores, la legislación de la Unión establece límites legales.

125⁰⁰⁰
MUESTRAS
RECOGIDAS EN 2024



¿Cómo sabemos que los niveles de residuos encontrados en los alimentos son seguros?

Los servicios de inspección alimentaria de la Unión, Islandia y Noruega disponen de programas de seguimiento para comprobar que los alimentos cumplan los límites legales.



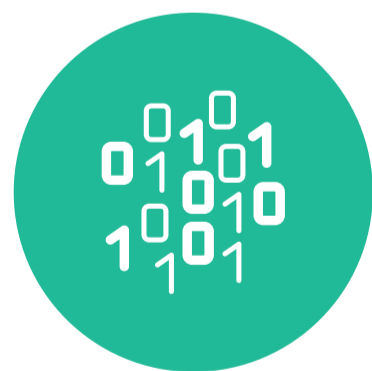
98,8%

de las muestras del subconjunto de muestreo coordinado por la UE, cuyo objetivo es representar el mercado de la UE, estaban libres de residuos o contenían residuos que se encontraban dentro de los límites legales.



ANÁLISIS

Los laboratorios oficiales analizan las muestras de alimentos para detectar la presencia de más de 942 plaguicidas.



DATOS

Cada año se notifican a la EFSA en torno a 19 millones de resultados de ensayos individuales para detectar residuos de plaguicidas, que se resumen en un informe anual.



DECIORES DE LA UE

utilizan las conclusiones y recomendaciones de la EFSA para reforzar los futuros programas de seguimiento.

La EFSA es la piedra angular de la evaluación del riesgo en la UE en relación con la seguridad de los alimentos y los piensos. En estrecha colaboración con las autoridades nacionales y en consulta abierta con las partes interesadas, la EFSA emite dictámenes científicos independientes y comunicaciones claras en materia de riesgos existentes y emergentes.

© Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, 2025. Reproducción autorizada con indicación de la fuente, excepto para fines comerciales.
Créditos de las fotografías: Shutterstock

Número de catálogo(*) : TM-01-25-015-ES-N | ISBN 978-92-9499-753-1 | DOI: 10.2805/3375668