



Materia prima	Principales peligros a controlar en los sistemas de autocontrol ¹								
	Microbiología/ Salmonella	Metales pesados y flúor	Aflatoxina B1	Otras micotoxinas	Dioxinas+ PCB's	Melamina	Plaguicida s	OGM no autorizado s	Otros
Cebada			XX	X			X		Alcaloides cornezuelo
Trigo			XX	X			X		Alcaloides cornezuelo
Maiz			XXX	X	Si se ha sometido a un proceso de secado directo ²		X	X	
Sorgo			XX	X			X		
Centeno			XX	X			X		Alcaloides cornezuelo
Avena			XX	X			X		
Arroz			XX	X			X	X	
Otros cereales			X	X			X		
Harinas, harinillas y salvados de cereales	X		X				X		
Gluten de cereales	X						X		
Productos de destilería y cervecía (incluye DDG's procedentes de industria bioetanol)			X	X			X		Residuos de antibióticos utilizados en procesos de fermentación
Almidón									
Copos de cereales			X	X			X		



Principales peligros a controlar en los sistemas de autocontrol¹

Materia prima	Principales peligros a controlar en los sistemas de autocontrol ¹								
	Microbiología/ Salmonella	Metales pesados y flúor	Aflatoxina B1	Otras micotoxinas	Dioxinas+ PCB's	Melamina	Plaguicida s	OGM no autorizado s	Otros
Concentrados proteicos						X			
Cereales partidos, materiales de cribado, etc			XXX						
Soja tostada / extrusionada (habas)	X						X		
Semilla de girasol			X				X		
Semilla de algodón	X		XX				X		Gosípol
Semilla de colza							X	X	
Otros							X		
Torta de presión (expeller) de colza	X						X	X	Glucosinolatos
Torta de presión (expeller) de soja	XXX						X	X	
Torta de presión (expeller) de girasol	X						X		
Torta de presión (expeller) de palmiste	XX						X		
Concentrados proteicos						X			
Guisantes							X		
Productos derivados de semillas leguminosas									
Pulpa de cítricos o de frutas					X ²		X		



Principales peligros a controlar en los sistemas de autocontrol¹

Materia prima	Principales peligros a controlar en los sistemas de autocontrol ¹								
	Microbiología/ Salmonella	Metales pesados y flúor	Aflatoxina B1	Otras micotoxinas	Dioxinas+ PCB's	Melamina	Plaguicida s	OGM no autorizado s	Otros
Alfalfa: Harina/concentrado proteínico o alfalfa deshidratada/henifica da				DON	X En función del proceso de secado ²				
Hierba/Harina de hierba				DON					
Paja de cereales				DON, OTA Patulina					
Ensilados				Fumonisin Zearalenona					
Derivados de tubérculos (por ej. pulpa de remolacha)		Arsénico							Presencia de componentes de origen animal
Otras plantas, algas y sus productos derivados	X	X							
Leche/leche concentrada/leche en polvo (desnatada o no)	X					X			
Lactosuero	X								
Otros productos lácteos y sus productos derivados	X					X			



Principales peligros a controlar en los sistemas de autocontrol¹

Materia prima	Principales peligros a controlar en los sistemas de autocontrol ¹								
	Microbiología/ Salmonella	Metales pesados y flúor	Aflatoxina B1	Otras micotoxinas	Dioxinas+ PCB's	Melamina	Plaguicida s	OGM no autorizado s	Otros
Proteína animal procesada (distinta de harina de pescdo)	XX	XX			XX				Especie de origen
Chicharrones	X								Especie de origen
Subproductos de origen animal	X	XX ³			XX ³				Especie de origen
Harina de sangre y productos sanguíneos	X								Especie de origen
Harina de plumas	X								Especie de origen
Proteínas animales hidrolizadas	X								Especie de origen
Reciclado de residuos de cocina									
Gelatina									
Colágeno									
Huevos y ovoproductos	X								
Harina de pescado	X	XX			XX				Especie de origen/no contaminación con PAP terrestres
Carbonato cálcico		X			X				
Óxido de magnesio		X			X				
Fosfato dicálcico, monocálcico o monodicálcico		X			X				
Cloruro de sodio		X			X				
Bicarbonato de sodio		X			X				



Principales peligros a controlar en los sistemas de autocontrol¹

Materia prima	Principales peligros a controlar en los sistemas de autocontrol ¹								
	Microbiología/ Salmonella	Metales pesados y flúor	Aflatoxina B1	Otras micotoxinas	Dioxinas+ PCB's	Melamina	Plaguicida s	OGM no autorizado s	Otros
Levaduras		X							Residuos de antibióticos usados en procesos de fermentación
Vinazas									
Bacterias y productos derivados									
Subproductos de fermentación									Residuos de antibióticos usados en procesos de fermentación
Productos de panadería/pastelería/ fabricación de pastas alimenticias					X				XXX Restos de envases ⁴
Productos y subproductos de la transformación de frutas y hortalizas						X			
Productos de la industria de los alimentos preparados	X ⁵								XXX Restos de envases ²
Otros productos de la industria alimentaria									



Principales peligros a controlar en los sistemas de autocontrol¹

Materia prima	Principales peligros a controlar en los sistemas de autocontrol ¹								
	Microbiología/ Salmonella	Metales pesados y flúor	Aflatoxina B1	Otras micotoxinas	Dioxinas+ PCB's	Melamina	Plaguicida s	OGM no autorizado s	Otros
Aceite y grasa vegetal					X ⁶				
Aceite de coco crudo					X ⁶				
Grasa animal y productos derivados					X ⁶				
Aceite de pescado					XX ⁶				
Ácidos grasos y sales de ácidos grasos					XXX ⁶				
Aceites recuperados de la industria alimentaria					XX ⁶				
Mezcla de grasas					XXX ⁶				
Cacahuetes			XXXX						



Aditivos para alimentación animal	Principales peligros a controlar en los sistemas de autocontrol ¹								
	Microbiología/ Salmonella	Metales pesados y flúor	Aflatoxina B1	Otras micotoxinas	Dioxinas+ PCB's	Melamina	Plaguicidas	OGM no autorizados	Otros
Fuentes de oligoelementos		XX			X				
Pigmentantes					X				
Tocoferoles					X				
Antiaglomerantes (sepiolita, bentonita, etc)		XX			X				
Aditivos con actividad enzimática (enzimas o mejoradores de la digestibilidad)									Cloranfenicol/ otros agentes utilizados en el proceso de fermentación

¹ En caso de sospecha de contaminación ambiental o sospecha de ésta, deberá tenerse en cuenta para la valoración de los peligros que se citan en el documento.

² Los procesos de secado directo, que son los de mayor riesgo para la generación de dioxinas, son aquellos en los que hay contacto directo entre los gases de combustión y el producto que se somete al proceso de secado. Cuando se utilizan procesos de secado directo, el uso de gas natural es de menor riesgo que el de otros combustibles, como puede ser combustibles diesel.

³ En subproductos de animales acuáticos .

⁴ Una vez se disponga del método analítico y se establezcan tolerancias.

⁵ Si incluyen productos de origen animal

⁶ Debe verificarse si se cumplen las disposiciones del Reglamento (CE) nº 225/2012. En instalaciones de fabricación de piensos, debe verificarse que se analiza el 1% de los lotes fabricados cuando no pueda demostrarse que todos los productos sometidos a las disposiciones de este reglamento han sido analizados en fases anteriores de la producción y comercialización o a la entrada en la fábrica de piensos.