

Peligros	Físicos	Producción	Transformación	Administración	Consumidor
	Metales	Densidad, imanes	Imanes, detector de metales	Prohibición de metales	Detector de metales
	Vidrios	Evitar botellas, relojes, gafas	Uniforme para la actividad Protector de bombillas Evitar que el personal lleve vidrios	Indumentaria adecuada en las zonas de trabajo mediante un RD y su articulo en el BOE	Llevar cuidado  Masticar más veces
	Piedras	Lavado de productos	Crivas Tamices lavados	Prohibición de piedras en la industria	Lavar  Masticar más veces y con cuidado
	Plásticos	Evitar envases Evitar quemar los envases Utilizar plásticos biodegradables	Implantar sistema de control de roturas Poner colores brillantes a los plásticos Inspección visual	Prohibir la quema de envases Utilizar plásticos en campo biodegradables Normativa de coloración de plasticos en el uso industrial	
	Madera		Flotabilidad Palets de colores Inspección del material de embalaje		
	Químicos				
	Dioxinas y furanos	Buenas prácticas agrícolas	Controles de temperatura Humedad Calidad	LMR	Buenas prácticas de cocinas
	Parafinas y aceites minerales	Evitar contaminación aceites maquinaria	Separar maquinaria del producto	Control de calidad Prohibición de aceites minerales	
	Metales pesados				No tomar exceso de pescados y marisco
	Compuestos pirorgánicos		Regular la temperatura excesiva	LMR	No tomar alimentos en exceso de

					procesos pirolíticos
	Biológicos				
	Salmonella	Conservar rápidamente el producto	No romper la cadena de frío Reducción de la carga bacteriológica mediante tratamientos térmicos	LMR Red de alerta sanitaria	Test de sentidos Buenas prácticas culinarias Refrigeración Cocinar bien Lavar
	Clostridium botulinum				