

## Programa 9

### Anisakis



Versión 4  
Aprobado en Comisión Institucional  
13 de marzo de 2024  
AESAN

## ÍNDICE

<b>1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN .....</b>	<b>3</b>
<b>2. OBJETIVOS.....</b>	<b>3</b>
<b>3. PROGRAMACIÓN EN BASE AL RIESGO .....</b>	<b>4</b>
<b>4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN .....</b>	<b>4</b>
4.1. Punto de control.....	5
4.2. Métodos de control.....	5
4.3. Descripción de incumplimientos .....	7
4.4. Medidas adoptadas ante incumplimientos .....	7
<b>5. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS .....</b>	<b>8</b>
<b>6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA .....</b>	<b>8</b>
<b>ANEXO I: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa .....</b>	<b>10</b>
1. Legislación Comunitaria .....	10
2. Legislación nacional .....	10
3. Legislación autonómica .....	10
4. Acuerdos en la Comisión Institucional de la AESAN .....	10
5. Procedimientos documentados .....	10
6. Otros documentos relacionados (no vinculantes).....	10

## PROGRAMA 9: ANISAKIS

### 1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para prevenir los riesgos relacionados con la presencia de *Anisakis spp.* en productos de la pesca, comprobando el cumplimiento de los requisitos establecidos legalmente, por parte de las autoridades competentes de la AESAN y las CCAA.

*Anisakis spp.* es un parásito que puede encontrarse en el pescado y en los cefalópodos (calamar, pulpo, sepia...) y al ingerir estos alimentos crudos, insuficientemente cocinados o con tratamiento de congelación inadecuado sus larvas pueden pasar activas al aparato digestivo humano, provocando alteraciones digestivas y reacciones alérgicas.

Los controles a realizar en el ámbito de este programa están destinados a comprobar:

- Según se establece en el *Reglamento 853/2004*, que los operadores de las empresas alimentarias realizan sus propios controles en todas las etapas de la producción de productos de la pesca, de forma que el pescado que esté claramente contaminado con parásitos no se ponga en el mercado para el consumo humano. Los operadores deberán también cumplir con los requisitos de congelación establecidos en este Reglamento.
- Según se establece en el *Real Decreto 1420/2006*, que los establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades garantizan que los productos de la pesca destinados para consumir en crudo, o prácticamente en crudo, han sido previamente congelados y que lo ponen en conocimiento de los consumidores a través de los procedimientos que estimen oportunos, por ejemplo, mediante carteles o en las cartas-menú.

Estos controles podrán consistir en:

- Control de parásitos en productos de la pesca con el fin de comprobar que no se encuentran claramente parasitados con larvas de *Anisakis spp.*
- Inspección de los establecimientos alimentarios de productos de la pesca, para verificar la existencia y correcta implantación de planes de control de anisakis por parte de los operadores económicos.
- Inspección de los establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades, y/o que elaboran productos de la pesca destinados para ser consumidos en crudo o insuficientemente cocinados, para comprobar la adecuada comunicación al consumidor final sobre la congelación previa de estos productos.

Estos controles pueden realizarse en el marco de controles oficiales programados y controles oficiales no programados.

Determinados aspectos relacionados con el control de *Anisakis spp.* no se verifican en el ámbito de este programa por estar incluidos en otros programas. Los aspectos del control de *Anisakis spp.* que se incluyen en el marco de otros programas del PNCOCA se encuentran descritos en el apartado 5 de este programa.

Toda la normativa y documentación relacionada que sirve de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el **anexo I**.

### 2. OBJETIVOS

**Objetivo general:** Reducir los riesgos vinculados a la presencia de *Anisakis spp.* en los alimentos de acuerdo con la legislación vigente.

**Objetivos operativos:**

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles para comprobar el cumplimiento de la normativa sobre la presencia de *Anisakis spp.* en los alimentos, de acuerdo con una programación en base al riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar que los productos de la pesca destinados a comercializarse en fresco no se encuentran claramente parasitados con larvas de *Anisakis spp.*
- **Objetivo operativo 3:** Comprobar el cumplimiento, por parte de los operadores, de los requisitos legales en cuanto a la gestión del riesgo de la presencia de larvas viables de *Anisakis spp.* en los productos de la pesca que comercializan.

- **Objetivo operativo 4:** Comprobar que los establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades, y/o que elaboran productos de la pesca destinados para ser consumidos en crudo o insuficientemente cocinados, informan al consumidor final de que estos productos han sido sometidos a un tratamiento de congelación previa.
- **Objetivo operativo 5:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

### 3. PROGRAMACIÓN EN BASE AL RIESGO

De acuerdo con el *Reglamento (UE) 2017/625*, las autoridades competentes deben realizar controles oficiales de todos los operadores con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada, teniendo en cuenta una serie de factores.

En el marco de este programa se pueden realizar los siguientes controles programados:

- **Inspecciones:** Con carácter general los controles de *Anisakis spp.* descritos en este programa se realizan a la vez que se llevan a cabo las inspecciones del programa 1 en establecimientos del sector de la pesca o de elaboración de platos preparados que incluyan pescado en crudo, escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar el parásito viable. Por este motivo, este programa no dispone de una programación específica.
- **Toma de muestras y análisis:** En estos casos, la programación de estos controles se realiza por las CCAA en base a una priorización del riesgo, tanto del producto en concreto a muestrear como del establecimiento en el que tomar la muestra.

Además de estos controles programados en base al riesgo, las autoridades competentes realizan controles no programados que pueden ser:

- *por sospecha*, por indicios de alguna irregularidad derivada de la gestión de denuncias, alertas, investigación de toxiinfecciones alimentarias, hallazgos durante una inspección en otro establecimiento o detectados por otra Autoridad Competente.
- *visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento*, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando el interesado comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar si se han corregido los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.

En función de la especie pesquera y de la zona de procedencia de la captura de los productos pesqueros, existe un mayor o menor riesgo de presencia de estos parásitos. Esta información, disponible en el etiquetado de estos productos, guiará a la hora de determinar los productos pesqueros a inspeccionar o muestrear.

Ambas actividades de control, inspección y toma de muestras, se realizarán siempre que sea posible durante una misma actuación de control.

### 4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN

Tomando como base la programación del punto anterior, las autoridades competentes de las CCAA efectúan los controles oficiales de acuerdo con procedimientos documentados para verificar el cumplimiento de la normativa. Los procedimientos documentados empleados por las CCAA para la ejecución de este programa se listan en el Anexo I punto 5.

Las actividades de control oficial relacionadas con este programa se realizarán en pescados y cefalópodos (calamar, pulpo, sepia...) que se comercialicen en crudo, escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar el parásito viable, excepto cuando procedan de acuicultura, criados en tales condiciones que se haya comprobado la ausencia de parásitos viables y que vayan acompañados de la documentación que así lo acredite.

#### 4.1. Punto de control

Los controles se podrán realizar en todos los establecimientos alimentarios del sector de la pesca: buques factoría, lonjas, fabricantes, envasadores, almacenistas, pescaderías y otros minoristas, en elaboradores de productos compuestos/platos preparados que incluyen productos de la pesca entre sus ingredientes. No obstante, con el fin de optimizar su eficacia, cada control concreto se llevará a cabo preferentemente en determinados tipos de establecimientos:

- Lonjas y pescaderías: se controla la presencia de larvas de *Anisakis spp* en productos de la pesca destinados a su comercialización en fresco.
- Fabricantes y envasadores de productos de la pesca y platos preparados y establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades: la comprobación del cumplimiento, por parte de los operadores, de los requisitos legales en cuanto a la gestión del riesgo de la presencia de larvas viables de *Anisakis spp* en los productos de la pesca que comercializan.
- Establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades, y/o que elaboran productos de la pesca destinados para ser consumidos en crudo o insuficientemente cocinados para su venta al consumidor final: se controla la adecuada comunicación al consumidor final de que los productos pesqueros que van a consumir crudos, escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar el parásito viable han sido sometidos a congelación previa o, en su caso, que proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de parásitos.

#### 4.2. Métodos de control

El control del *Anisakis spp*. en productos de la pesca se realiza mediante dos técnicas diferentes según el tipo de establecimiento y el objetivo del control: inspección y toma de muestras.

La presencia de anisakis en productos de la pesca se controla fundamentalmente en productos frescos, si bien, y puesto que la legislación marca la obligatoriedad de no comercializar productos claramente contaminados con parásitos, es decir, que tengan parásitos que por su dimensión, color o textura se puedan distinguir claramente de los tejidos del pez, también se debe controlar la presencia de anisakis en productos que vayan a procesarse. Este control puede realizarse de las siguientes formas:

- o **Examen macroscópico "in situ"** en el propio establecimiento alimentario: se procede a la evisceración y control de la presencia de parásitos mediante lupa o inspección al trasluz, teniendo en cuenta las definiciones de inspección visual e inspección al trasluz recogidas en el *Reglamento (CE) 2074/2005*.
  - o **Toma de muestras y análisis** en el laboratorio para detección de larvas.
- 1) La comprobación del cumplimiento, por parte de los operadores, de los requisitos legales en cuanto a la gestión del riesgo de la presencia de larvas viables de *Anisakis spp*. en los productos de la pesca que comercializan se realiza mediante: **inspección del establecimiento**, donde se comprueba, según proceda:
- o Los controles realizados por el propio establecimiento y si cuenta con un plan de muestreo de anisakis,
  - o Las medidas tomadas a cabo por la empresa ante la detección de larvas de parásitos vivos y el registro de dicha actividad: que los manipuladores retiran las partes contaminadas, la formación de los manipuladores en su detección (personal cualificado) y los registros generados.
  - o Control documental, en productos en los que se pueda exceptuar de la congelación. Los productos de la pesca procedentes de la acuicultura destinados a consumirse crudos o escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar los parásitos pueden exceptuarse del requisito de congelación, conforme a lo establecido en el *Reglamento (CE) n° 853/2004*, siempre que cada lote se acompañe de una declaración del operador en la que figure que proceden de la acuicultura, que han sido criados a partir de embriones, que han sido alimentados exclusivamente con una dieta libre de parásitos viables y:

- han sido criados exclusivamente en un entorno libre de parásitos viables (en caso de acuicultura continental).
- que el operador haya verificado, mediante procedimientos aprobados por la autoridad competente, la ausencia de parásitos viables que entrañen un riesgo para la salud (en caso de acuicultura marina).

La declaración debe acompañar al lote físicamente o de manera electrónica y puede ser incluida en los documentos comerciales o en cualquier otra información que acompañe a los productos de la pesca, debiendo estar disponible antes de la puesta en el mercado de los mismos.

- Los tratamientos térmicos aplicados a los productos de la pesca elaborados en el establecimiento. En la siguiente tabla se reflejan los requisitos de temperatura y tiempo necesarios para inactivar las larvas, y que deben aplicarse por los operadores:

	TEMPERATURA	TIEMPO
Congelación	-20 °C	≥24 horas
	-35 °C	≥15 horas
Tratamiento por calor	60°C	≥1 minuto

Parámetros fijados por el *Reglamento (UE) 853/2004*

- El tratamiento de congelación es obligatorio en la elaboración de:
  - productos de la pesca consumidos crudos, o
  - productos de la pesca escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar el parásito viable. De modo orientativo, para los pescados salados se considera obligatoria la congelación en los siguientes casos, aunque si el operador puede demostrar que con esa concentración de sal se matan los parásitos no será necesario congelar:

Concentración sal	Tiempo salado
8-9%	≤ 6 semanas
10-20 %	≤ 4 semanas
> 20 %	≤ 3 semanas

[Parámetros del "Informe del Comité Científico de la AESAN sobre medidas para reducir el riesgo asociado a la presencia de Anisakis"](#)

- Cuando el producto se haya sometido a congelación en un eslabón anterior de la cadena alimentaria se controlará si la documentación de acompañamiento certifica este tratamiento.

En el curso de la visita, de forma complementaria, se podrá realizar una **toma de muestras** para analizar en el laboratorio, con el fin de detectar si existen larvas viables en productos que se han congelado y poder verificar la efectividad de este tratamiento.

- Cuando el producto se someta a tratamiento por calor este debe garantizar la destrucción del parásito de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

- 2) La adecuada comunicación al consumidor final de que los productos pesqueros que van a consumir crudos, escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar el parásito viable han sido sometidos a congelación se controlará mediante inspección del etiquetado, los carteles o cartas-menú según corresponda.

### 4.3. Descripción de incumplimientos

Se considera un hallazgo del control oficial la detección en lonjas y pescaderías de productos de la pesca destinados a comercializarse en fresco claramente contaminados con *Anisakis spp.*

Se considera incumplimiento:

- Que el operador no cumpla los requisitos legales en cuanto a la gestión del riesgo de la presencia de larvas viables de *Anisakis spp* en los productos de la pesca que comercializa, así como que no realiza la comprobación del correcto tratamiento térmico de los productos elaborados, ya sea mediante inspección o a través de análisis de laboratorio para comprobar la presencia de larvas viables.
- Que el operador no informe correctamente al consumidor final de que los productos pesqueros que se van a consumir crudos, escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar el parásito viable han sido sometidos al tratamiento de congelación contemplado en la normativa, o en su caso, que proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de parásitos.

### 4.4. Medidas adoptadas ante incumplimientos

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico no conforme o incumplimiento, de la gravedad del resultado analítico no conforme o incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

Dado que, con carácter general, los controles mediante inspección descritos en este programa se realizan a la vez que se llevan a cabo las inspecciones del programa 1, las medidas a adoptar cuando se detecten incumplimientos en el curso de estas inspecciones serán los detallados en dicho programa, que serán las descritas en el Art 138 del *Reglamento (UE) 2017/625*, entre las que destacan:

- o Ordenar el tratamiento de los productos o que se facilite a los consumidores la información correcta,
- o Restringir o prohibir la comercialización de los productos,
- o Ordenar la recuperación, retirada, eliminación y destrucción de los productos, autorizando cuando proceda, la utilización de las mercancías para fines distintos de los previstos inicialmente.
- o Ordenar que el operador aumente la frecuencia de sus propios controles con el fin de corregir y evitar incumplimientos, incluyéndose la correspondiente revisión del Plan APPCC. Se instará a la empresa a la investigación de las causas que han motivado el incumplimiento y a la implantación de las medidas correctivas necesarias. La eficacia de la implantación de dichas medidas será verificada por el control oficial. Para la corrección de los incumplimientos se solicitará al operador, cuando se considere necesario, un plan de acción, o en su caso, un compromiso que incluya un cronograma o los tiempos necesarios para su subsanación.
- o Ordenar que determinadas actividades del operador de que se trate se sometan a controles oficiales más intensos o sistemáticos. También se puede reclasificar el riesgo del establecimiento.
- o Emitir una notificación (*Reglamento (UE) 16/2011; Reglamento (UE) 178/2002, Art.50*) en los casos en que la distribución de los productos afectados se haya producido fuera del ámbito de la Comunidad Autónoma que lo detecta o que el producto afectado proceda de otra Comunidad Autónoma, la Comunidad que detecte el incumplimiento podrá comunicarlo a través de la red SCIRI-ACA en los términos establecidos en el "Procedimiento de actuación de la Red SCIRI- ACA (AESAN – CCAA)".
- o Propuesta de incoación de expediente sancionador. Cuando los incumplimientos detectados revelen la existencia de un riesgo para la salud pública o el bienestar animal o infracción imputable al operador económico y en los casos en que la Autoridad Competente estime necesario (Ej. si la empresa no atiende los requerimientos de subsanación de incumplimientos menores de la Administración...).

En aquellos casos en que se haya realizado muestreo y análisis y se detecten resultados analíticos no conformes, se tendrá en cuenta el "*Procedimiento para la adopción de medidas ante resultados analíticos no conformes en el curso de controles y otras actividades oficiales*".

## 5. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS

En el marco de los controles oficiales, determinados aspectos relacionados con el control de *Anisakis spp.* no se verifican en el ámbito de este programa por estar incluidos en otros programas. A continuación se indica qué aspectos del control de *Anisakis spp.* se incluyen en el marco de otros programas del PNCOCA y por qué motivo:

- Programa 1: Inspección de establecimientos alimentarios. El control de la eliminación, tanto de los productos de la pesca manifiestamente parasitados con *Anisakis spp.* en tales cantidades que no sea posible su expurgo, como de los de los parásitos que se retiren de otros productos, se hará durante la inspección general del establecimiento en el marco del programa 1. Dichos residuos deberán gestionarse de forma correcta dentro del plan de gestión de residuos como subproducto animal no destinado a consumo humano.
- Programa 2: Auditorías del sistema de gestión de la seguridad alimentaria. La inclusión del riesgo vinculado al *Anisakis spp.* en los sistemas de autocontrol de los establecimientos se verificará cuando se auditen estos sistemas en el marco de este programa.

Además este programa está directamente relacionado con los controles oficiales realizados por la Subdirección General de Sanidad exterior del Ministerio de Sanidad en el marco del:

- Programa 1 Control oficial de las mercancías de uso o consumo humano procedentes de terceros países. El control de *anisakis* en los alimentos importados procedentes de terceros países se realiza en los Puestos de Control Fronterizos en el marco de este programa.

Y los controles oficiales realizados por el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación en el marco del siguiente programa:

- Programa 1.1.4. PNCO programa de higiene de la producción primaria de pesca extractiva

El control de *anisakis* en productos destinados a ingresar en la cadena alimentaria se realiza en el marco de este programa.

## 6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

Las autoridades competentes tienen obligación de establecer procedimientos de examen de los controles (*Reglamento (UE) n° 2017/625*, art. 12, 2.). De acuerdo con esto y siguiendo las etapas descritas en la *Guía de orientación para la verificación de la eficacia de los controles oficiales*, se realiza anualmente la evaluación del cumplimiento de los objetivos de este programa, así como la evolución de los indicadores a lo largo del ciclo de planificación del PNCOCA, para adoptar medidas de acuerdo con los mismos.

Para ello, se recopilan los datos con toda la información procedente de las CCAA, encargadas de la ejecución del programa, y se analizan mediante los indicadores definidos a continuación.



## Indicadores

Los indicadores para verificar el cumplimiento de los objetivos operativos del programa se analizarán para cada alimento y en cada fase de la cadena alimentaria, y son los siguientes:

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR
1. Realizar controles para comprobar el cumplimiento de la normativa sobre la presencia de <i>Anisakis spp.</i> en los alimentos, de acuerdo con una programación en base al riesgo.	- Nº de controles realizados, programados y no programados
2. Comprobar que los productos de la pesca destinados a comercializarse en fresco no se encuentran claramente parasitados con larvas de <i>Anisakis spp.</i>	- Nº de incumplimientos
3. Comprobar el cumplimiento, por parte de los operadores, de los requisitos legales en cuanto a la gestión del riesgo de la presencia de larvas viables de <i>Anisakis spp.</i> en los productos de la pesca que comercializa	
4. Comprobar que los establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades, y/o que elaboran productos de la pesca destinados para ser consumidos en crudo o insuficientemente cocinados para su venta al consumidor final informan al consumidor final de que estos productos han sido sometidos a un tratamiento de congelación previa.	
5. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	- Nº de medidas adoptadas - Nº de medidas administrativas - Nº de medidas judiciales

### Indicador para verificar la eficacia del programa:

A lo largo del ciclo de planificación del PNCOCA se verificarán las tendencias en el número de controles y de incumplimientos detectados:

OBJETIVO GENERAL	INDICADOR
Reducir los riesgos vinculados a la presencia de <i>Anisakis spp.</i> en los alimentos de acuerdo con la legislación vigente.	- Tendencia del número de controles en los últimos 5 años - Tendencia del % de incumplimientos en los últimos 5 años - Tendencia del % de las medidas adoptadas a partir de los incumplimientos detectados en los últimos 5 años

## Recopilación de datos

La Fuente para la obtención de los datos será establecida por AESAN. Los datos se recogerán siguiendo las instrucciones especificadas.

## Informes

Con los datos obtenidos se realizarán anualmente los siguientes informes:

- Informe anual de resultados del PNCOCA elaborado por España,
- Informe anual sobre los controles oficiales en la Unión Europea, elaborado por la Comisión Europea.

## ANEXO I: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa

### 1. Legislación Comunitaria

Nº Referencia	Asunto
Reglamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de abril de 2004,	por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017	relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales)
Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017	por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos
Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero	relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo

### 2. Legislación nacional

Nº Referencia	Asunto
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.

### 3. Legislación autonómica

CCAA	Nº Referencia	Organismo	Asunto
Cataluña	ACORD GOV/116/2022, de 7 de junio	Departamento de la Presidencia	Acuerdo de Gobierno por el cual se aprueba el Plan de Seguridad Alimentaria de Cataluña 2022-2026 (DOGC 8685, de 09/06/2022)

### 4. Acuerdos en la Comisión Institucional de la AESAN

Órgano en el que se acuerda	Fecha	Acuerdo
COMISIÓN INSTITUCIONAL	07/03/2022	Posibilidades de gestión de vísceras y otras partes de productos de la pesca parasitadas con anisakis obtenidas en establecimientos alimentarios.

### 5. Procedimientos documentados

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Andalucía	5	Plan de control de peligros biológicos: Programas de control de listeria monocitogenes, de salmonella, de campylobacter, de histamina, biotoxinas marinas, de E. coli, E coli Verotoxigenico, de Estafiloc
Aragón	PRB-INS-003	Instrucción para el control de Anisakis
Aragón	ASK-PRO-001	Programa de control de anisakis
Canarias	SEGA-PNT-GEN-05	Gestión de muestras en materia de seguridad alimentaria

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Canarias	SEGA PNT-INS-01-03-01	Modelo de acta de toma de muestras
Canarias	SEGA-PNT-ESP-Pesca-01	Procedimiento de actuación en el control oficial de la parasitosis por anisakis
Cantabria	PG 12	Programa de Control de Anisakis spp en alimentos 2016-2020
Castilla La Mancha	AL_PTO/CO/INSP/2ACTA INSP	PROCEDIMIENTO DE LEVANTAMIENTO DE ACTAS DE INSPECCIÓN. Y ACTA INSPECCION-PTO-LEVANTAMIENTO DE ACTAS DE INSPECCIÓN
Castilla La Mancha	AL_PRG/COMES/01	Programa de supervisión de Comedores Escolares
Castilla La Mancha	AL-PTO/CO/CAMP/1	PTO-VIGILANCIA Y CONTROL OFICIAL ALIMENTARIO DE CAMPAMENTOS DE TURISMO ESTACIONALES Y/O TEMPORALES (POBLACIÓN INFANTIL Y JUVENIL)
Castilla La Mancha	AL_PTO-CO-INEA-PR	PTO- USO DEL PROGRAMADOR DE INEA
Castilla La Mancha	AL_OTR/RSEA-CLM	GUÍA DEL REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE CASTILLA-LA MANCHA y ANEXOS ACTIVIDADES
Castilla La Mancha	AL_CIRCULAR 5/2021	GESTION Y TRAMITACION DE INCIDENCIAS ALIMENTARIAS
Cataluña	P13_01_04	Procedimiento de investigación y control de irregularidades detectadas en alimentos como resultado de actuaciones de vigilancia o control oficial
Cataluña	PS_02_01	Procedimiento de recogida de muestras: alimentos
Cataluña	PS_04_01	Procedimiento de inspección
Cataluña	SICA-PC-PP	Programa de inspección de proceso y producto
Cataluña	SICA-PC-12-LLO	Protocolo de inspección de lonjas o mercados de subastas y mercados al por mayor de productos de la pesca
Cataluña	SICA-PC-12-PES	Protocolo de inspección de establecimientos que preparan/transforman/almacenan productos de la pesca
Cataluña	SICA-PC-50-26	Protocolo de inspección de establecimientos que elaboran y sirven comidas preparadas
Cataluña	SIVAL-PV-BIO	Programa de vigilancia de los peligros biológicos
Cataluña	SIVAL-PV-BIO-PAR	Subprograma de vigilancia de parásitos
Extremadura	Programa 9	INSTRUCCIÓN PROGRAMA DE CONTROL DE ANISAKIS
Islas Baleares	IT-BIII-6	Instrucción técnica control de Anisakis spp en productos de la pesca
Madrid	Proced- Ayto-17	AYUNTAMIENTO DE MADRID PROCEDIMIENTO DE TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS IDENTIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN. GESTIÓN DE RESULTADOS ANALÍTICOS
Madrid	Proced- Ayto-18	AYUNTAMIENTO DE MADRID PROCEDIMIENTO DE CITACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE ANÁLISIS CONTRADICTORIO Y DIRIMENTE. TRAMITACIÓN E INSTRUCCIÓN DEL EXPEDIENTE
Madrid	Proced- Ayto-29	AYUNTAMIENTO DE MADRID. PROCEDIMIENTO DE GESTION DE LA PRESENCIA DE PARÁSITOS VISIBLES EN PRODUCTOS DE LA PESCA
Murcia	INSTRUCCIÓN	Instrucción de uso de la aplicación "Sistema informático del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis"
País Vasco	INTRUCCIONES TECNICAS	Lonjas pesqueras

## 6. Otros documentos relacionados (no vinculantes)

- [\*Factores que favorecen la aparición de la alergia de Anisakis y medidas de prevención aplicables \(2005\) \(Informe del Comité Científico\)\*](#)
- [\*Incidencia de la eliminación del pescado o partes del mismo en relación con la reducción de la prevalencia de la anisakiosis humana \(2009\) \(Informe del Comité Científico\).\*](#)
- [\*Medidas para reducir el riesgo asociado a la presencia de Anisakis \(2007\) \(Informe del Comité Científico\)\*](#)
- [\*Informe en relación a la alergia a Anisakis \(2016\) \(Informe del Comité científico\)\*](#)
- [\*Opinión científica sobre la evaluación de riesgo de parásitos en productos de la pesca \(EFSA, 2010\)\*](#)

- [Documento de orientación sobre la puesta en práctica de ciertas disposiciones del Reglamento \(CE\) nº 853/2004 sobre la higiene de los productos de origen animal](#)
- Carta de la DG SANTE sobre *Excepción del tratamiento de congelación para matar parásitos viables en productos de la pesca (Sante.ddg2. g.4/PC/ac (2017)2981829)*.