

Programa 12. Control de *Anisakis spp.* Informe anual 2020.

INTRODUCCIÓN

El control oficial sobre la presencia de *Anisakis spp.* se realiza mediante inspección y toma de muestras en todas las fases de la cadena alimentaria desde dos puntos de vista claramente diferenciados según el sector en qué se realice el control:

- Sector de pescados y derivados
 - Examen visual macroscópico del pescado fresco para comprobar que no se encuentra parasitado.
 - Verificación de los registros de tratamientos de congelación aplicados y/o análisis para detección de larvas viables, en los casos especificados en la legislación.

- Sector de comidas preparadas y cocinas centrales donde sirven productos de la pesca destinados a ser consumidos crudos o prácticamente crudos:
 - Verificación de los registros de tratamientos de congelación aplicados y/o análisis para detección de larvas viables, en los casos especificados en la legislación.
 - Comprobación de que los establecimientos ponen en conocimiento de los consumidores que estos productos han sido sometidos a congelación.

Durante el año 2020, 16 comunidades y 1 Ciudad autónoma han participado en este programa de control.

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

Con el fin de conseguir este objetivo, se han realizado las siguientes unidades de control a lo largo de los últimos cinco años:

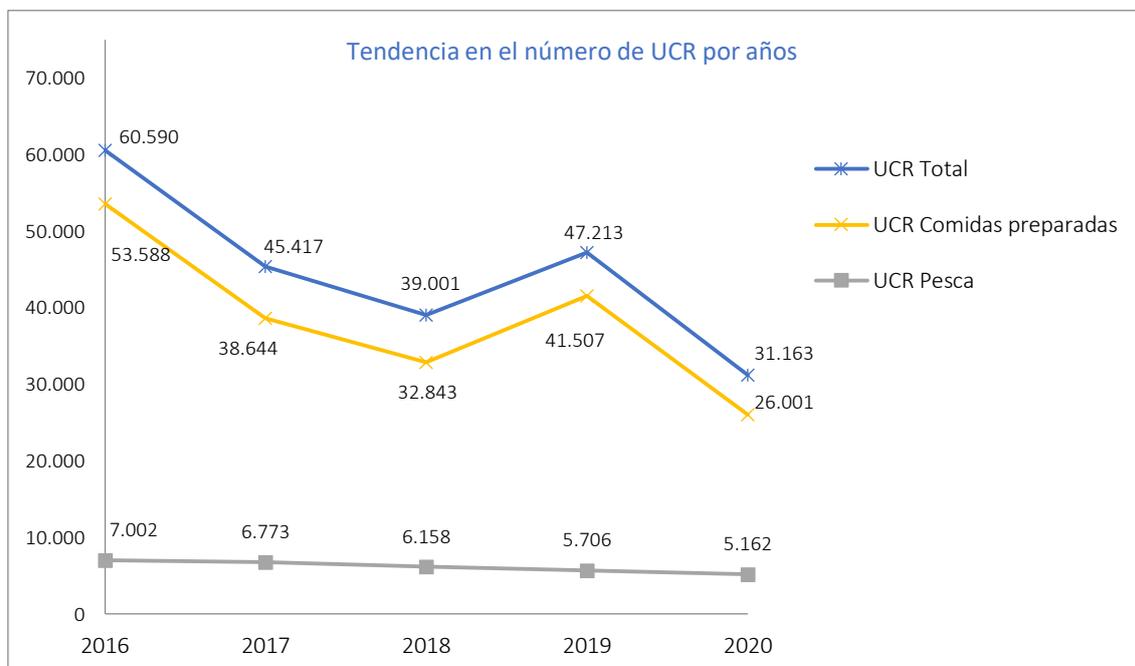


Gráfico 12.1 Tendencia en el porcentaje de UCR por años

Observando el gráfico, se puede comprobar que el número de muestras analizadas (unidades de control realizadas) seguía una tendencia decreciente en los últimos 5 años, con un repunte en 2019, siendo los controles realizados en 2020 los más bajos del periodo, tanto en el sector de comidas preparadas como en el de la pesca.

En el siguiente gráfico podemos observar cómo ha variado el porcentaje de incumplimientos hallados en el control oficial de anisakis en los últimos cinco años. El mayor porcentaje se detectó en 2018 y desde entonces ha ido disminuyendo, alcanzando en el año 2020 el mismo valor que en 2016.

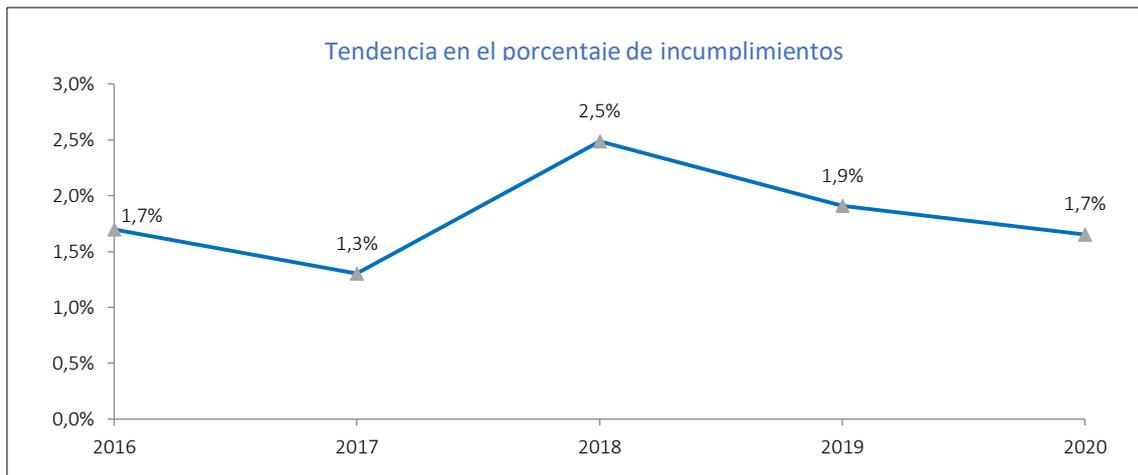


Gráfico 12.2 Tendencia en el porcentaje de incumplimientos por años

Información detallada de los resultados de este programa de control se puede encontrar en el **anexo** al programa.

A continuación, se muestran con más detalle los resultados de control de acuerdo a los objetivos operativos establecidos que son los que contribuyen al logro del objetivo general del programa.

CONTROLES REALIZADOS Y CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

OBJETIVO OPERATIVO 1: Realizar controles oficiales en establecimientos alimentarios y toma de muestras y análisis del producto alimenticio de acuerdo a una programación en base al riesgo.

Indicador 1.1: Nº UCPR/Nº UCP

El cumplimiento de la programación es de un 60,4 %, (de las 47.666 unidades de control programadas (UCP) se han realizado 28.795 (UCPR)); lo que implica que 18.871 muestras que estaban inicialmente programadas no se han realizado.

Algunos de los motivos por los que no se ha realizado el 100 % de las unidades de control programadas son:

- bajas laborales, falta de personal,
- factores organizativos debido a la Covid-19,
- establecimientos sin actividad debido a la Covid-19,
- priorización de inspecciones y toma de muestras no programadas y otras actividades a demanda,
- exceso de establecimientos asignados por inspector,
- aumento del número de visitas no programadas.

Indicador 1.2: Nº UCNPR/Nº UCR

El número total de unidades de control no programadas realizadas (UCNPR) supone el 7,6 % del total de unidades de control realizadas (UCR) en 2020, siendo los principales motivos los siguientes:

- ajustes de programación,
- apertura de nuevos establecimientos con incidencias en el transcurso del período,
- seguimiento de deficiencias y revisión de correcciones de incumplimientos,
- actuaciones realizadas por alertas, toxiinfecciones alimentarias, visitas de comprobación, denuncias o reclamaciones.
- tramitación de expedientes del RGSEAA, actualización del registro autonómico, certificados de exportación,
- sospecha de presencia de anisakis en lonjas pesqueras de lotes recién descargados,
- controles rutinarios en lonjas,
- riesgos percibidos durante las inspecciones programadas,
- durante algunas actuaciones de control oficial en establecimientos se incluyen actuaciones, relacionadas con la vigilancia de anisakis, aunque no estuviesen programadas.

Indicador 1.3: Nº UCR por sectores/Nº UCR totales

En el marco de este programa de control, se han realizado, a lo largo del año 2020, un total de 31.163 unidades de control (UCR), de las cuales 28.795 estaban programadas (UCPR) y 2.368 no lo estaban (UCNPR).

Analizando la distribución de los controles en los dos sectores se observa que la mayoría de los controles, concretamente un 83,4 % se han llevado a cabo en el sector de comidas preparadas y el 16,6 % restante en el sector de la pesca. En el siguiente gráfico se representa claramente esta diferencia. Los datos pueden encontrarse en la tabla 12.1 del anexo.

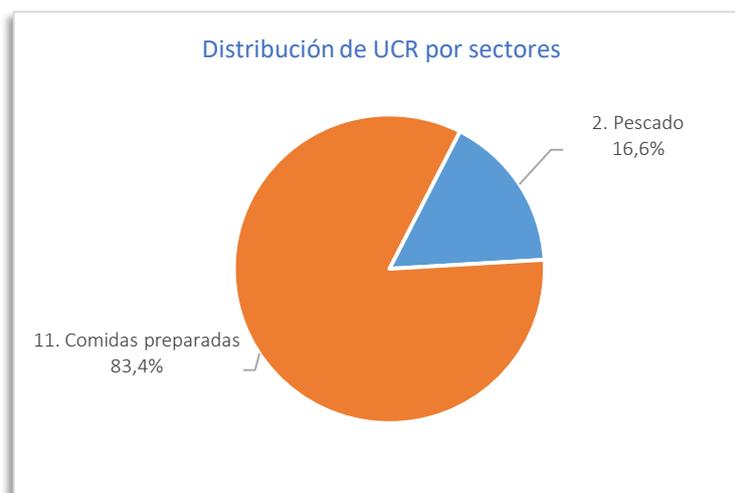


Gráfico 12.3 Distribución de UCR por sectores

Indicador 1.4: Nº UCR por fase/Nº UCR totales

Si analizamos las UCR por fase para cada uno de los dos sectores, se observa que la fase minorista es en la que se realiza la mayor parte de los controles oficiales, lo que queda más patente en el sector de comidas preparadas, con un 94,9 % de los controles, y en el que se encuadran los restaurantes. Por su parte, en el sector de la pesca, la fase minorista, que correspondería a las pescaderías, representa un 66,3 %, le siguen y los fabricantes (14,8 %) y las lonjas (8,7 %) Los datos se muestran en los siguientes gráficos, y se encuentran detallados en las tablas 12.1, 12.2 y 12.3 del anexo.

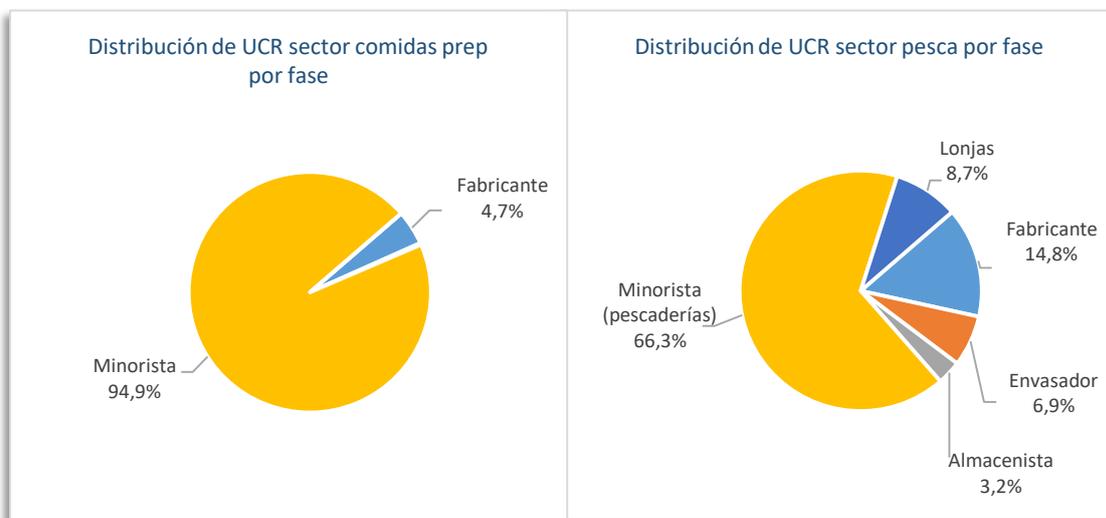


Gráfico 12.4 UCR del sector comidas preparadas por fase

Gráfico 12.5 UCR del sector pesca por fase

INCUMPLIMIENTOS DETECTADOS

Objetivo operativo 2: Detectar que los productos de la pesca que se pongan en el mercado no estén claramente contaminados y se cumple la normativa sobre prevención de la parasitosis por anisakis en establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

Indicador 2.1: Nº Incumplimientos/Nº UCR

En el transcurso de las inspecciones y los muestreos efectuados por los agentes de control oficial para la detección de productos de la pesca contaminados por anisakis y el cumplimiento de la normativa sobre la congelación de estos productos de la pesca, se ha detectado de media un 1,7 % de incumplimientos.

Analizando por sectores, se observa un 4,2 % de incumplimientos en el sector de la pesca y un 1,1 % de incumplimientos en el sector de comidas preparadas y cocinas centrales. Los datos se detallan en las tablas 12.4 a 12.7 del anexo.

En el gráfico siguiente se analizan los datos de incumplimientos detectados por fase y sector:

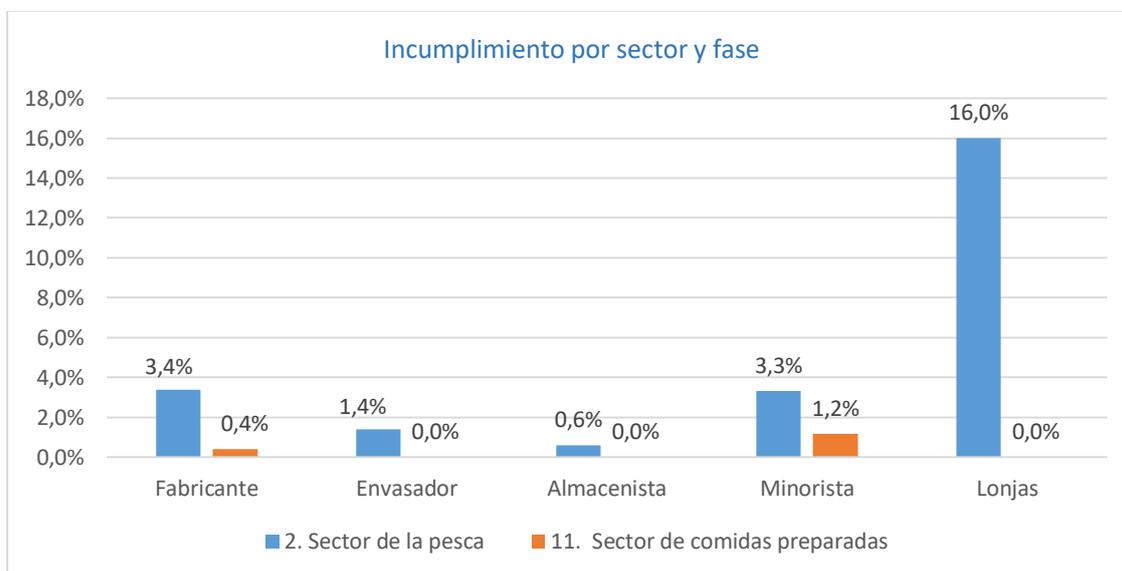


Gráfico 12.6 Porcentaje de incumplimientos por sector y fase

El sector donde mayor cantidad de incumplimientos se detecta es en el sector de la pesca, en particular en las lonjas (sector de pescados, fase minorista), con un 16,0 % de incumplimiento, seguido de fabricantes con un 3,4 % de incumplimiento.

Por su parte, en el sector de comidas preparadas los incumplimientos fueron menores, y correspondieron a minoristas (1,2 %) y fabricante (0,4 %)

MEDIDAS ADOPTADAS FRENTE A LOS INCUMPLIMIENTOS

OBJETIVO OPERATIVO 3: Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

Indicador 3.1: Nº medidas adoptadas /Nº Incumplimientos

Frente a los 515 incumplimientos detectados se han adoptado un total de 322 medidas, lo que representa un 62,5 %. La mayoría de las medidas correspondieron al requerimiento de corrección del incumplimiento (30,1 %), seguido de otras medidas (26,4 %), tal como se muestra en el gráfico siguiente. Para más información ver tablas 12.8 y 12.9 del anexo.

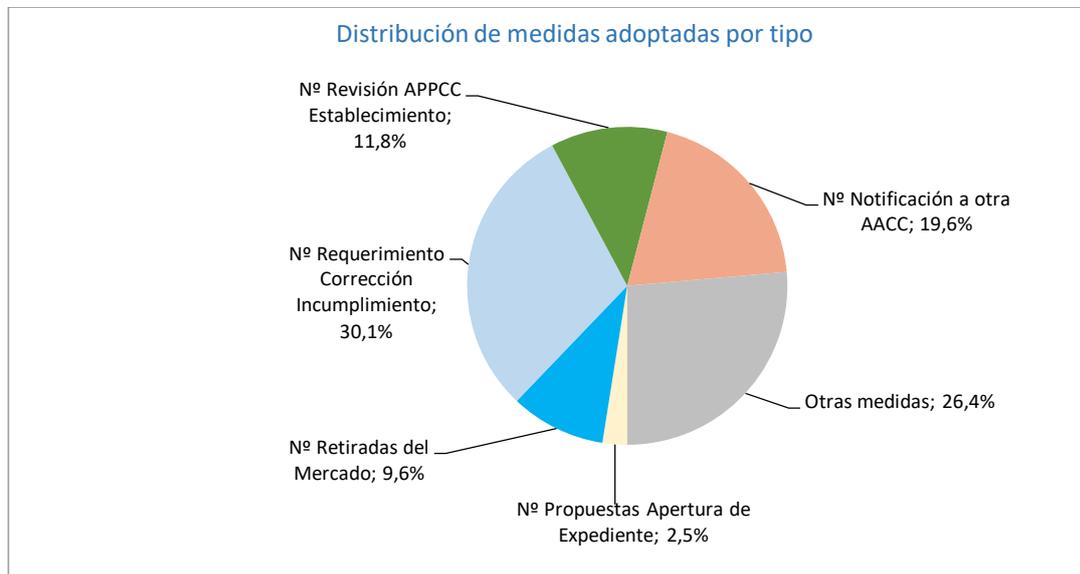


Gráfico 12.7 Distribución por tipo de medidas adoptadas

Dentro del apartado de “otras medidas” se han considerado las siguientes:

- expurgo y/o evisceración,
- inspección a los establecimientos,
- seguimiento de trazabilidad,
- destrucción del producto,
- comunicaciones a origen, apercebimiento y comunicación al operador económico.

En menor proporción, pero destacable por su importancia, se han realizado 8 propuestas de apertura de expediente sancionador a consecuencia de los incumplimientos detectados.

Anexo al Programa 12 de Control oficial de *Anisakis spp.*
CONTROLES REALIZADOS Y CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

a) Tabla 12.1. Controles realizados, cumplimiento del programa y controles no programados, por sector

Sector	Resultados				Indicadores		
	UCP	UCPR	UCNPR	UCR	% UCPR/UCP	% UCNPR/UCR	% UCR por sector / UCR Total
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	5.567	4.458	704	5.162	80,1 %	13,6 %	16,6 %
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	42.099	24.337	1.664	26.001	57,8 %	6,4 %	83,4 %
Total	47.666	28.795	2.368	31.163	60,4 %	7,6 %	100,0 %

 b) Tabla 12.2. Controles realizados, cumplimiento del programa y controles no programados del **sector 2 Pescados, Moluscos bivalvos y derivados**, por fase

Fase	Resultados				Indicadores		
	UCP	UCPR	UCNPR	UCR	% UCPR/UCP	% UCNPR/UCR	% (UCR por fase/ UCR total)
Fabricante	942	667	99	766	70,8 %	12,9 %	14,8 %
Envasador	257	205	150	355	79,8 %	42,3 %	6,9 %
Almacenista	215	149	18	167	69,3 %	10,8 %	3,2 %
Minorista	3.598	3.036	388	3.424	84,4 %	11,3 %	66,3 %
Otros (Lonjas)	555	401	49	450	72,3 %	10,9 %	8,7 %
Total	5.567	4.458	704	5.162	80,1 %	13,6 %	100,0 %

 c) Tabla 12.3. Controles realizados, cumplimiento del programa y controles no programados del **sector 11 Comidas preparadas y cocinas centrales**, por fase

Fase	Resultados				Indicadores		
	UCP	UCPR	UCNPR	UCR	% UCPR/UCP	% UCNPR/UCR	% (UCR por fase/ UCR total)
Fabricante	2.381	1.182	29	1.211	49,6 %	2,4 %	4,7 %
Envasador	36	31	0	31	86,1 %	0,0 %	0,1 %
Almacenista	116	89	1	90	76,7 %	1,1 %	0,3 %
Minorista	39.566	23.035	1.634	24.669	58,2 %	6,6 %	94,9 %
Otros (Lonjas)	0	0	0	0			
Total	42.099	24.337	1.664	26.001	57,8 %	6,4 %	100,0 %

INCUMPLIMIENTOS DETECTADOS

e) Tabla 12.4. Incumplimientos en los alimentos muestreados, datos por sector

Sector	Resultados		Indicadores
	UCR	Nº incumplimientos	% (Nº Incumplimientos/UCR)
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	5.162	218	4,2 %
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	26.001	297	1,1 %
Total	31.163	515	1,7 %

f) Tabla 12.5. Incumplimientos en los alimentos muestreados, datos por fase

Fase	Resultados		Indicadores
	UCR	Nº incumplimientos	% (Nº Incumplimientos/UCR)
Fabricante	1.977	31	1,6 %
Envasador	386	5	1,3 %
Almacenista	257	1	0,4 %
Minorista	28.093	406	1,4 %
Otros (Lonjas)	450	72	16,0 %
Total	31.163	515	1,7 %

g) Tabla 12.6. Incumplimientos en los alimentos muestreados del **sector 2 Pescados, Moluscos bivalvos y derivados**, por fase

Fase	Resultados		Indicadores
	UCR	Nº incumplimientos	% (Nº Incumplimientos/UCR)
Fabricante	766	26	3,4 %
Envasador	355	5	1,4 %
Almacenista	167	1	0,6 %
Minorista	3.424	114	3,3 %
Otros (Lonjas)	450	72	16,0 %
Total	5.162	218	4,2 %

h) Tabla 12.7. Incumplimientos en los alimentos muestreados del **sector 11 Comidas preparadas y cocinas centrales**, por fase

Fase	Resultados		Indicadores
	UCR	Nº incumplimientos	% (Nº Incumplimientos/UCR)
Fabricante	1.211	5	0,4 %
Envasador	31	0	0,0 %
Almacenista	90	0	0,0 %
Minorista	24.669	292	1,2 %
Otros (Lonjas)	0		
Total	26.001	297	1,1 %

MEDIDAS ADOPTADAS FRENTE A LOS INCUMPLIMIENTOS

i) Tabla 12.8. Medidas adoptadas por sector

Sector	Resultados									Indicador		
	Medidas adoptadas									Total medidas	Total incumplimientos	% (medidas/ incumplimientos, por sector)
	Nº Propuestas Apertura de Expediente	Nº Suspensiones de Actividad	Nº Alertas Generadas	Nº Retiradas del Mercado	Nº Requerim Correc. Incumplim	Nº Rev APPCC Establecim	Nº Nuevo Muestreo	Nº Notif a otra AACC	Nº Otras Medidas			
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	4			25	24	15		63	85	216	218	99,1 %
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	4			6	73	23				106	297	35,7 %
Total	8			31	97	38		63	85	322	515	62,5 %

j) Tabla 12.9. Medidas adoptadas por tipo de medida

Tipo de medida	Resultados		Indicador	
	Nº medidas adoptadas		% (Nº medidas por tipo/total medidas)	
Nº Propuestas Apertura de Expediente	8		2,5 %	
Nº Suspensiones de Actividad				
Nº Alertas Generadas				
Nº Retiradas del Mercado	31		9,6 %	
Nº Requerimiento Corrección Incumplimientos	97		30,1 %	
Nº Revisión APPCC Establecimiento	38		11,8 %	
Nº Nuevo Muestreo				
Nº Notificación a otra AACC	63		19,6 %	
Nº Otras Medidas	85		26,4 %	
Total medidas	322		100,0 %	