



## PROGRAMA 9 CONTROL DE *ANISAKIS SPP.*

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

El objetivo general del programa es **reducir los riesgos vinculados a la presencia de *Anisakis spp.* en los alimentos de acuerdo con la legislación vigente.**

Para la consecución del objetivo es necesaria la realización de los siguientes controles:

- Control de 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.

El control oficial de *Anisakis spp.* se realiza en establecimientos de productos de la pesca y de comidas preparadas, diferenciados según la naturaleza del control de la siguiente forma:

- En lonjas, almacenes, fabricantes, envasadores y establecimientos minoristas de venta 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;
  - análisis para detección de larvas viables, en los casos especificados en la legislación;
  - verificación de la existencia y correcta implantación en planes de control de anisakis por parte de los operadores económicos.
- En fabricantes/ensavadores de comidas preparadas, establecimientos minoristas y establecimientos de comidas preparadas y cocinas centrales donde sirven productos de la pesca destinados a ser consumidos crudos o insuficientemente cocinados:
  - verificación de los registros de tratamientos de congelación aplicados;
  - análisis para detección de larvas viables, en los casos especificados en la legislación;
  - verificación de la existencia y correcta implantación en planes de control de anisakis por parte de los operadores económicos;
  - comprobación de que los establecimientos ponen en conocimiento de los consumidores que estos productos han sido sometidos a congelación.

En 2023, 17 CC. AA. han informado de la realización de controles y sus resultados en el marco de este programa.

## CONTROLES REALIZADOS

Las autoridades competentes realizan controles oficiales de todos los operadores con regularidad, con una frecuencia adecuada en función del riesgo y teniendo en cuenta una serie de factores, como son la especie, la zona de captura y los incumplimientos previos por parte del operador económico.

Durante el año 2023 se han realizado 29 205 controles en el marco de este programa:

- 3453 controles en productos de la pesca con el fin de comprobar que no se encontraban claramente parasitados con larvas de *Anisakis spp.*
- 25 752 inspecciones en establecimientos alimentarios de productos de la pesca, para verificar tanto la existencia y correcta implantación de planes de control de anisakis por parte de los operadores económicos, como la adecuada comunicación al consumidor final sobre la congelación previa de los productos en los establecimientos que corresponde.

Respecto al cumplimiento de la programación, las autoridades competentes de las CC. AA. habían programado la realización de 29 111 controles, de los cuales se han realizado finalmente 20 805. Es decir, se ha cumplido la programación en un 71,47 %.

Algunos de los motivos por los que no se ha realizado el total de los controles programados han sido:

- bajas laborales, falta de personal;
- cese o cambio de actividad de empresas y cierre de establecimientos;
- factores organizativos, criterios del control oficial, priorización de inspecciones y toma de muestras no programadas y otras actividades a demanda.

Los controles no programados realizados han supuesto el 19,21 % del total de las inspecciones realizadas en 2023. Los principales motivos para la realización de estos controles no programados han sido los siguientes:

- seguimiento de deficiencias y revisión de corrección de incumplimientos;
- actuaciones derivadas de alertas, toxiinfecciones alimentarias, visitas de comprobación, denuncias o reclamaciones;
- tramitación de solicitudes de autorización, solicitudes de inclusión en listas de exportación y certificados de exportación;
- apertura de nuevos establecimientos;
- incremento de controles ante advertencias o incumplimientos previos.

La distribución de las inspecciones realizadas en los distintos tipos de establecimientos para verificar **la gestión de riesgo e información al consumidor por parte del operador** muestra que la mayor parte de estas inspecciones se han realizado en los establecimientos minoristas de comida preparada, con un 73,30 % de los controles, seguido de las pescaderías, con un 11,82 %, y de los fabricantes/envasadores de comidas preparadas, con un 5,23 %, tal y como se puede ver en el gráfico a continuación.



Gráfico 9.1. Porcentaje de inspecciones realizadas por tipo de establecimiento

Respecto al **control de productos de la pesca con el fin de comprobar que no se encuentran parasitados**, se han llevado a cabo 3453 muestreos, la mayor parte de ellos en establecimientos minoristas de restauración, con un 46,63 % de los controles, seguido de las pescaderías con un 27,22 %, y de las lonjas, con un 9,12 % de los controles, tal y como se puede comprobar en el siguiente gráfico:

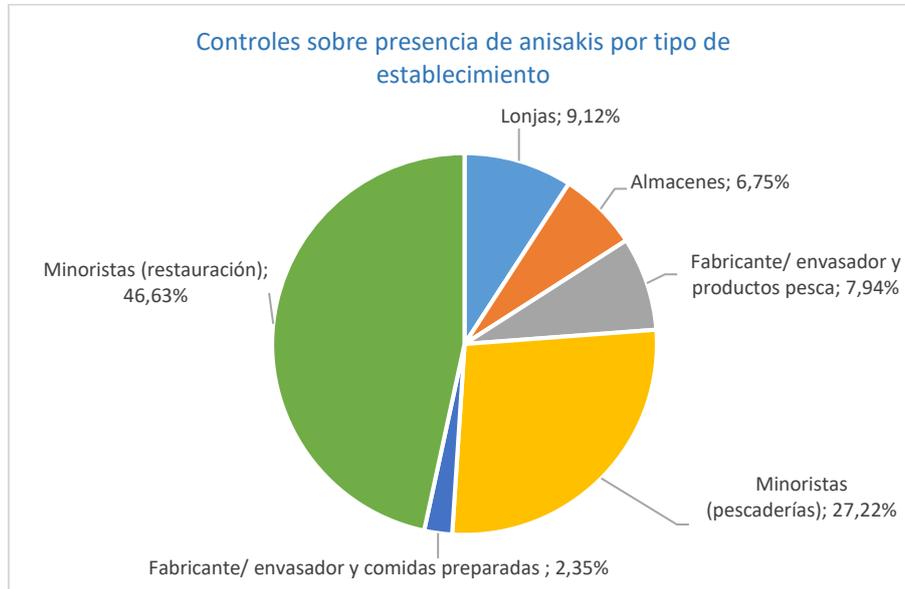


Gráfico 9.2. Porcentaje de controles sobre larvas viables de anisakis por tipo de establecimiento

## RESULTADOS DEL CONTROL

De las 25 752 inspecciones realizadas para comprobar el cumplimiento del operador de los requisitos legales en cuanto a la **gestión del riesgo de la presencia de *Anisakis spp.*** en productos de pesca (controles propios, plan de muestreo, medidas tomadas y control documental conforme al *Reglamento (CE) nº 853/2004*), se han detectado 1240 incumplimientos, lo que supone un cumplimiento con la normativa por parte del operador del 95, 18 % de media.

A continuación, se muestra el porcentaje de cumplimiento de la normativa relativa a la gestión del riesgo de los distintos tipos de operadores:



Gráfico 9.3. Cumplimiento de los operadores en gestión del riesgo por tipo de establecimiento

En cuanto a los controles relativos a la **información al consumidor** sobre si los productos han sido sometidos a un tratamiento de congelación previa, se han hallado 564 incumplimientos, lo que representa que el 97,58 % de los operadores controlados cumple con la normativa.

En el siguiente gráfico se muestra el cumplimiento de los operadores en función del tipo de establecimiento:

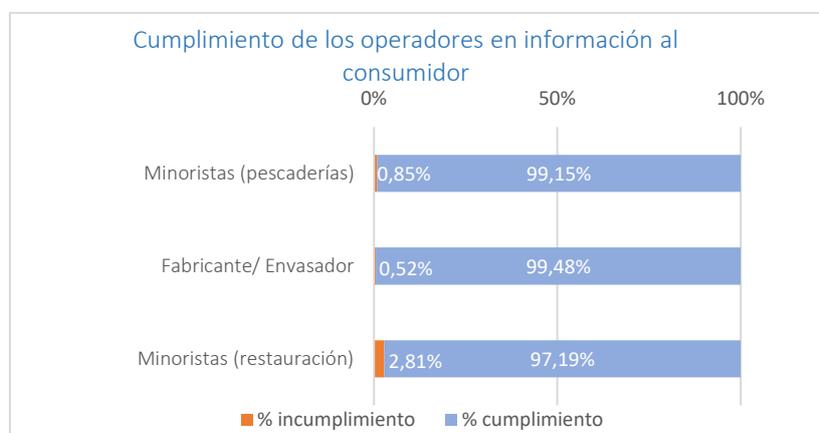


Gráfico 9.4. Cumplimiento de los operadores en información suministrada al consumidor por tipo de establecimiento

En los 3453 muestreos llevados a cabo en los establecimientos para comprobar que **los pescados no se encuentran parasitados con Anisakis**, se han detectado 172 incumplimientos, lo que implica que el 95,02 % de los operadores cumplían este aspecto.

La gráfica a continuación representa el cumplimiento de los operadores en lo relativo al control de larvas de anisakis en pescados:

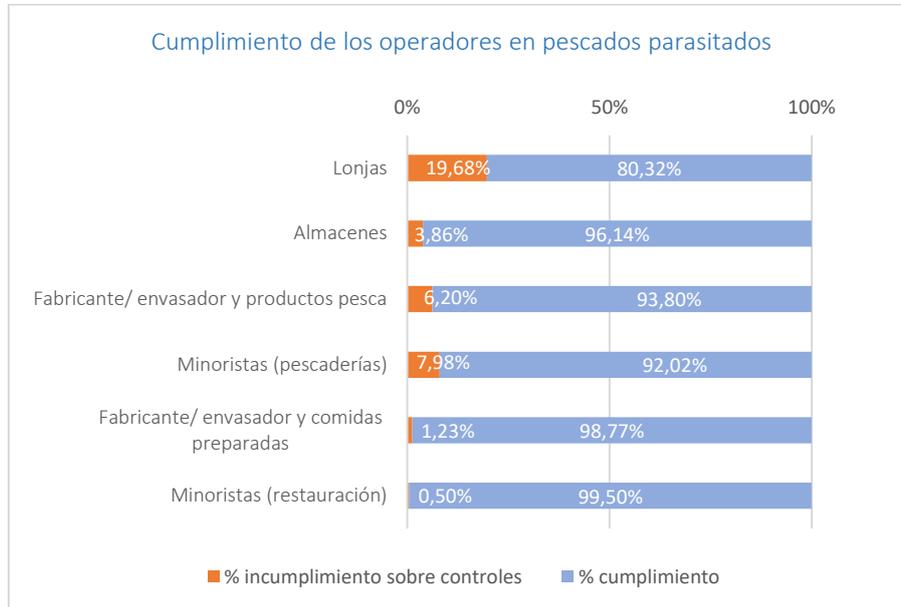


Gráfico 9.5. Cumplimiento de los operadores en el control sobre pescados parasitados

## MEDIDAS ADOPTADAS FRENTE A LOS INCUMPLIMIENTOS

Frente a los 1804 incumplimientos de los operadores económicos detectados en el curso de las inspecciones realizadas (los 1240 en la **gestión del riesgo de Anisakis spp.** más los 564 en la **información al consumidor**) las AA. CC. han llevado a cabo 1600 medidas, distribuidas de la siguiente manera:

- requerimiento de corrección de incumplimientos (1349);
- revisión del APPCC del establecimiento (115),
- propuestas de apertura de expediente (50);
- retiradas del mercado (22);
- notificación a otras AA. CC. (10);
- suspensiones de actividad (3) y
- otras medidas (51).

Bajo el término “otras medidas”, se incluyen: incoación de expedientes, multas coercitivas, visitas de seguimiento y refuerzo del control oficial y declaración de uso diferente al consumo humano.

En el gráfico a continuación se muestra el porcentaje de cada tipo de medida adoptada:

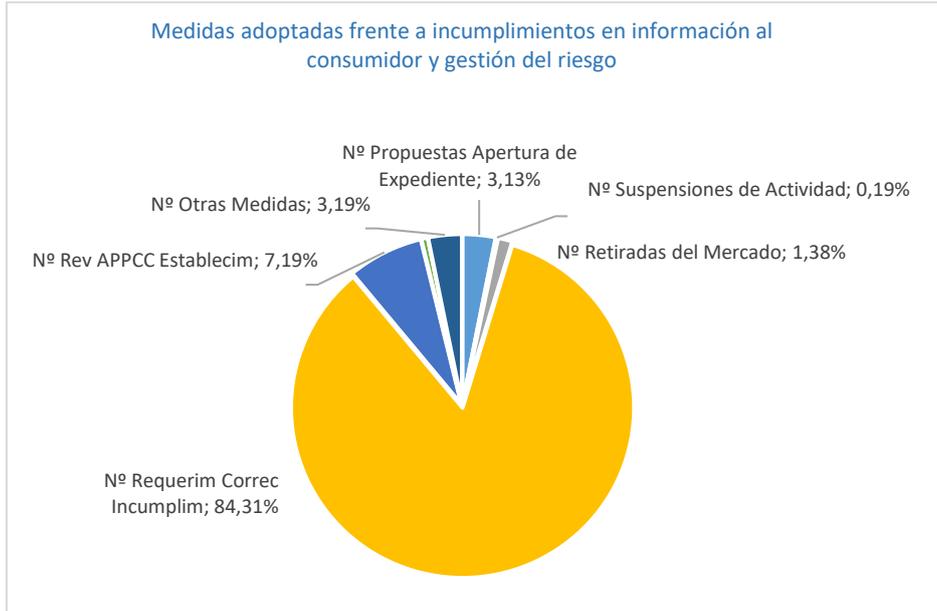


Gráfico 9.6. Porcentaje de medidas adoptadas ante incumplimientos en información al consumidor y gestión del riesgo

Además, ante los 172 incumplimientos detectados en los establecimientos al comprobar si **los pescados se encontraban parasitados con Anisakis**, se han adoptado 213 medidas:

- restringir o prohibir comercialización (62);
- tratamiento de la mercancía o informar al consumidor (27);
- revisión del APPCC del establecimiento (21);
- notificación a otra AA.CC. (14);
- aumento de controles (4) y
- otras medidas (85).

La distribución de las medidas adoptadas se muestra en la gráfica a continuación:

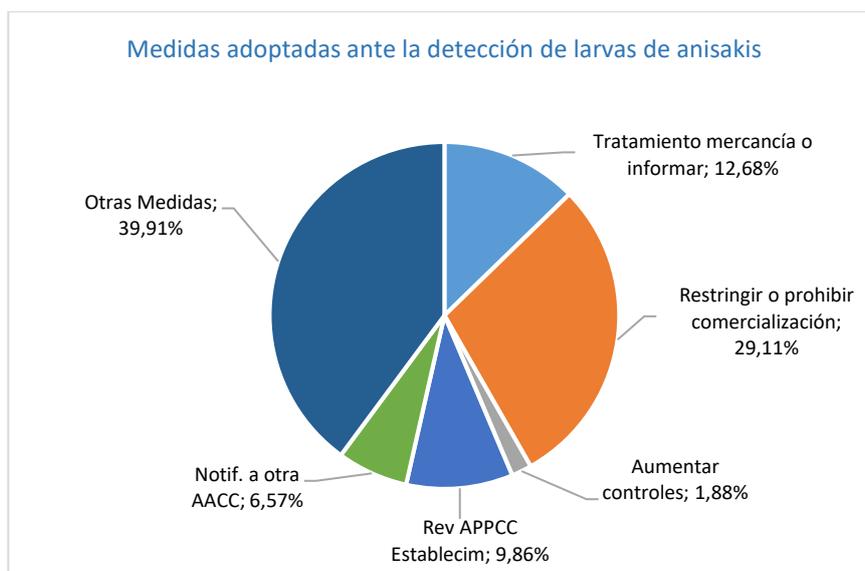


Gráfico 9.7. Porcentaje de medidas adoptadas ante la detección de larvas de anisakis

## ANÁLISIS DE TENDENCIAS

El análisis de los resultados de este programa en los años 2021, 2022 y 2023 se ha realizado comparando los indicadores que se representan en el siguiente gráfico:

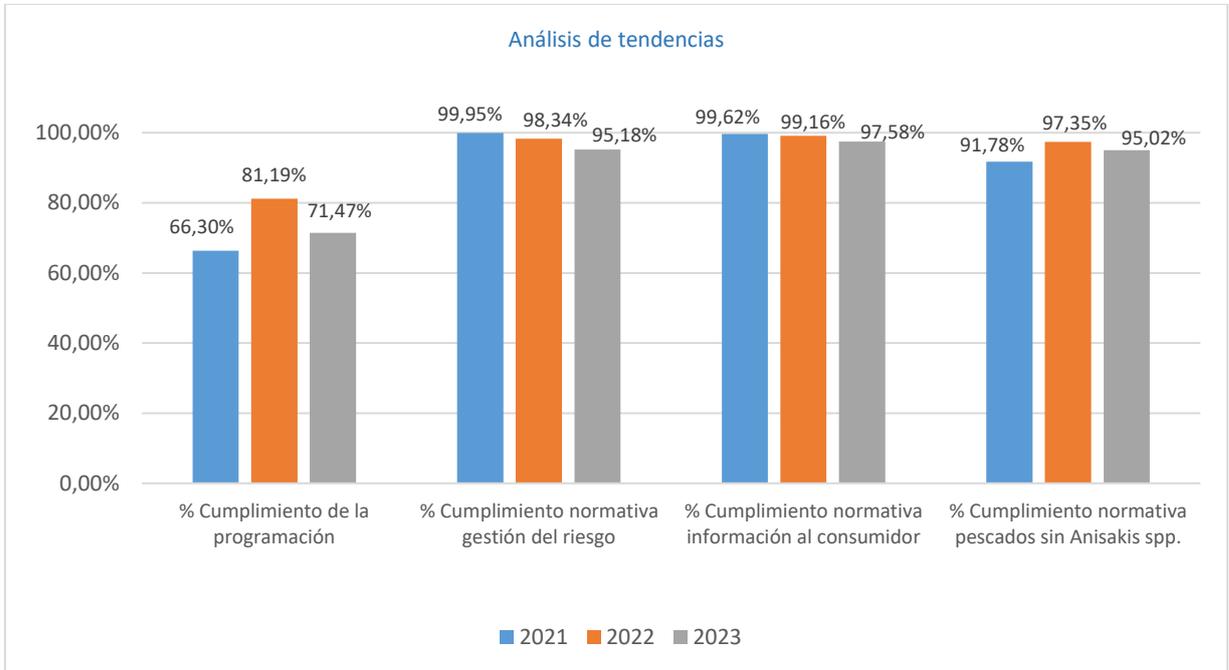


Gráfico 6.2. Evolución de los indicadores de tendencia

Al analizar el cumplimiento de la programación por parte de las AA. CC. se observa que en el año 2023 ha descendido en un 9,72 % respecto al 2022, alcanzando un cumplimiento del 71,47 %.

Con respecto al número de controles, en 2023 respecto a los datos del año anterior ha disminuido el número de inspecciones, ya que se han realizado 25 752, y ha aumentado el número de controles de producto para detectar larvas de parásitos a 3453.

En cuanto al cumplimiento de los operadores, del 2022 al 2023 ha disminuido en los tres objetivos: un 3,16 % en los requisitos de la gestión del riesgo, un 1,58 % en cuanto a la información suministrada al consumidor y un 2,33 % en el cumplimiento de la presencia en pescados de larvas viables de anisakis.



En la siguiente tabla se muestran los resultados e indicadores del año 2021, 2022 y 2023:

OBJETIVO GENERAL	INDICADORES DE TENDENCIA	RESULTADOS		
		2021	2022	2023
Reducir los riesgos vinculados a la presencia de <i>Anisakis spp.</i> en los alimentos de acuerdo con la legislación vigente.	Nº controles realizados totales	48 508	29 195	29 205
	Nº inspecciones de gestión del riesgo e información al consumidor en establecimientos	44 881	26 399	25 752
	Nº muestreos en productos de la pesca (búsqueda de larvas de anisakis)	3627	2796	3453
	Cumplimiento de la programación	66,30 %	81,19 %	71,47 %
	Cumplimiento de la normativa en relación con la gestión del riesgo por el establecimiento	99,95 %	98,34 %	95,18 %
	Cumplimiento de la normativa en relación con la información suministrada al consumidor por el establecimiento	99,62 %	99,16 %	97,58 %
	Cumplimiento de la normativa en relación con la detección de larvas de anisakis en productos de la pesca	91,78 %	97,35 %	95,02 %
	Nº medidas adoptadas por pescado fresco parasitado	183	151	213
	Nº medidas adoptadas por gestión del riesgo y correcta información al consumidor	381	672	1600



## EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR	RESULTADO
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 inspecciones realizadas	25 752
	Nº inspecciones programadas	29 111
	Nº inspecciones no programadas realizadas	4947
	Cumplimiento de la programación	71,47 %
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 muestreos realizados	3453
	Nº incumplimientos	172
	Porcentaje de cumplimiento	95,02 %
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 comercializan.	Nº incumplimientos inspecciones de la gestión del riesgo del establecimiento	1240
	Porcentaje cumplimiento	95,18 %
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.	Nº incumplimientos en inspecciones de la información al consumidor	564
	Porcentaje cumplimiento	97,58 %
5. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	Nº medidas adoptadas ante la detección de pescado fresco parasitado	213
	Nº medidas adoptadas ante incumplimientos en la gestión del riesgo y en la correcta información al consumidor final	1600



## CONCLUSIONES DEL PROGRAMA

En el marco del programa 9 sobre control de *Anisakis spp.*, se han realizado 29 205 controles, de acuerdo con una programación en base al riesgo, para comprobar el cumplimiento de la normativa sobre la presencia de *Anisakis spp.* en los alimentos:

- 3453 controles en productos de la pesca con el fin de comprobar que no se encontraban claramente parasitados con larvas de *Anisakis spp.*
- 25 752 inspecciones en establecimientos alimentarios de productos de la pesca, con el fin de verificar tanto la existencia y correcta implantación de planes de control de anisakis por parte de los operadores económicos como la adecuada comunicación al consumidor final sobre la congelación previa de los productos en los establecimientos que corresponde.

El número de controles programados previamente ha sido de 29 111, de los que finalmente se han realizado 20 805, lo que supone un 71,47 % de cumplimiento de la programación. Además, también se han realizado 4947 controles no programados.

Con respecto a los resultados de los controles, se han detectado:

- 1240 incumplimientos en la gestión del riesgo, lo que supone un cumplimiento con la normativa por parte del operador económico del 95,18 %.
- 564 incumplimientos en la información al consumidor sobre si los productos han sido sometidos a un tratamiento de congelación previa, lo que representa que el 97,58 % de los operadores cumple con la normativa, y
- 172 incumplimientos por pescados y derivados parasitados con anisakis, lo que supone que un 95,02 % de los productos son conformes.

Respecto a las medidas adoptadas frente a los incumplimientos, se han tomado 1600 medidas para resolver los 1804 incumplimientos detectados en la gestión del riesgo realizada por el operador económico y la información al consumidor proporcionada por este y 213 medidas ante los 172 incumplimientos por presencia de larvas viables de *Anisakis spp.* en pescados.

Con respecto al año anterior, hay un descenso en el número de inspecciones (se han realizado 647 menos) y un aumento del número de muestras para detectar larvas en pescado (657 más).

En cuanto a la tendencia en el cumplimiento de los operadores, al comparar los datos se observa que ha disminuido en los tres objetivos:

- un 3,16 % en lo referente a la gestión del riesgo,
- un 1,58 % en cuanto a la información suministrada al consumidor y
- un 2,33 % en el cumplimiento en los pescados por detectarse en ellos larvas viables de anisakis.

La información detallada de los controles y resultados de este programa de control se muestra a continuación en el anexo.



## Anexo

Tabla 9.1. Inspecciones realizadas sobre la gestión del riesgo y la información al consumidor

Tipo Establecimiento		Resultados				Indicadores		
		Controles programados	Controles programados realizados	Controles no programados	Controles totales	% cumplimiento programación	% controles no programados	% control respecto al total
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	Lonjas	495	459	98	557	92,73 %	17,59 %	2,16 %
	Almacenes	792	562	143	705	70,96 %	20,28 %	2,74 %
	Fabricante/ envasador	1077	847	375	1222	78,64 %	30,69 %	4,75 %
	Minoristas (pescaderías)	3244	2586	457	3043	79,72 %	15,02 %	11,82 %
	Total pescados	5608	4454	1073	5527	79,42 %	19,41 %	21,46 %
Comidas preparadas y cocinas centrales	Fabricante/ Envasador	1299	1158	190	1348	89,15 %	14,09 %	5,23 %
	Minoristas (restauración)	22 204	15 193	3684	18 877	68,42 %	19,52 %	73,30 %
	Total comidas preparadas	23 503	16 351	3874	20 225	69,57 %	19,15 %	78,54 %
Total		29 111	20 805	4947	25 752	71,47 %	19,21 %	100,00 %

Tabla 9.2. Resultados de controles sobre la gestión de riesgo del operador económico

Tipo de establecimiento		Resultados		Indicadores		
		Nº controles realizados	Nº incumplimientos	% incumplimiento sobre el total de incumplimientos	% incumplimiento sobre el total de controles	% Cumplimiento sobre el total de controles
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	Lonjas	557	54	4,35 %	9,69 %	90,31 %
	Almacenes	705	13	1,05 %	1,84 %	98,16 %
	Fabricante/ envasador	1222	27	2,18 %	2,21 %	97,79 %
	Minoristas (pescaderías)	3043	86	6,94 %	2,83 %	97,17 %
	Total	5527	180	14,52 %	3,26 %	96,74 %
Comidas preparadas y cocinas centrales	Fabricante/ Envasador	1348	30	2,42 %	2,23 %	97,77 %
	Minoristas (restauración)	18 877	1030	83,06 %	5,46 %	94,54 %
	Total	20 225	1060	85,48 %	5,24 %	94,76 %
Total		25 752	1240	100,00 %	4,82 %	95,18 %

Tabla 9.3. Resultados de controles sobre información suministrada al consumidor

Tipo de establecimiento		Resultados		Indicadores		
		Nº controles realizados	Nº incumplimientos	% incumplimiento sobre el total de incumplimientos	% incumplimiento sobre el total de controles	% Cumplimiento sobre el total de controles
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	Minoristas (pescaderías)	3043	26	4,61 %	0,85 %	99,15 %
	Total	3043	26	4,61 %	0,85 %	99,15 %
Comidas preparadas y cocinas centrales	Fabricante/ Envasador	1348	7	1,24 %	0,52 %	99,48 %
	Minoristas (restauración)	18 877	531	94,15 %	2,81 %	97,19 %
	Total	20 225	538	95,39 %	2,66 %	97,34 %
Total		23 268	564	100,00 %	2,42 %	97,58 %



Tabla 9.4. Resultados de controles de presencia de larvas de anisakis, datos por tipo de establecimiento

Tipo de establecimiento		Resultados		Indicadores		
		Nº controles	Nº incumplimientos	% incumplimiento sobre el total de incumplimientos	% incumplimiento sobre el total de controles	% Cumplimiento sobre el total de controles
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	Lonjas	315	62	36,05 %	19,68 %	80,32 %
	Almacenes	233	9	5,23 %	3,86 %	96,14 %
	Fabricante/ envasador	274	17	9,88 %	6,20 %	93,80 %
	Minoristas (pescaderías)	940	75	43,60 %	7,98 %	92,02 %
	Total	1762	163	94,77 %	9,25 %	90,75 %
Comidas preparadas y cocinas centrales	Fabricante/ Envasador	81	1	0,58 %	1,23 %	98,77 %
	Minoristas (restauración)	1610	8	4,65 %	0,50 %	99,50 %
	Total	1691	9	5,23 %	0,53 %	99,47 %
Total		3453	172	100,00 %	4,98 %	95,02 %

Tabla 9.5. Medidas adoptadas frente a incumplimientos en la gestión de riesgo e información proporcionada al consumidor

Categoría alimentos	Medidas adoptadas							Total medidas	Total incumplimientos
	Nº Propuestas Apertura de Expediente	Nº Suspensiones de Actividad	Nº Retiradas del Mercado	Nº Requerim Correc Incumplim	Nº Rev APPCC Establecim	Notif a otra AACC	Nº Otras Medidas		
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	6	1	13	128	34	10	19	211	206
Comidas preparadas y cocinas centrales	44	2	9	1221	81	0	32	1389	1598
Total	50	3	22	1349	115	10	51	1600	1804
Porcentaje	3,13 %	0,19 %	1,38 %	84,31 %	7,19 %	0,63 %	3,19 %	100,00 %	



Tabla 9.6. Medidas adoptadas frente a incumplimientos detectados en muestreos para detectar larvas de anisakis

Categoría alimentos	Medidas adoptadas							Total medidas	Total incumplimientos
	Tratamiento mercancía o informar	Restringir o prohibir comercialización	Aumentar controles	Cese de actividad	Rev APPCC Establecim	Notif. a otra AACC	Otras Medidas		
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	25	60	4	0	20	14	78	201	163
Comidas preparadas y cocinas centrales	2	2	0	0	1	0	7	12	9
Total	27	62	4	0	21	14	85	213	172
Porcentaje	12,68 %	29,11 %	1,88 %	0,00 %	9,86 %	6,57 %	39,91 %	100,00 %	