

Programa 12

Control de anisakis



PROGRAMA 12: CONTROL DE ANISAKIS

1. INTRODUCCIÓN

El *Anisakis spp.* es un parásito que se encuentra en el pescado y cuyas larvas pasan activas al aparato digestivo humano al ingerir pescado crudo o insuficientemente cocinado, provocando alteraciones digestivas y reacciones alérgicas. La anisakiasis humana, en sus vertientes parasitaria y alérgica, es un problema de salud pública cuya incidencia ha aumentado en los últimos años.

Según se establece en el Reglamento 853/2004 los operadores de las empresas alimentarias tienen que realizar 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.

A nivel nacional, en el Real Decreto 1420/2006 se establece el caso concreto de los establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades están obligados a garantizar que los productos de la pesca para consumir en crudo o prácticamente en crudo han sido previamente congelados.

Los controles oficiales deben garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de alimentos.

2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Objetivo general del Programa 12: Reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de *Anisakis spp.* en los alimentos de acuerdo con la normativa vigente.

Los objetivos operativos del programa son los siguientes:

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.

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

Objetivo operativo 3: Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

En el Anexo II se incluye el diagrama completo de los objetivos del programa.

3. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La autoridad competente efectuará controles oficiales con regularidad, de acuerdo con procedimientos documentados, basados en los riesgos y con la frecuencia apropiada, para verificar el cumplimiento

de la normativa específica, tomará las decisiones y realizará las actuaciones correspondientes, destinadas a hacer cumplir las normas.

3.1. Punto de control

El control se realiza en las siguientes fases y sectores de la cadena alimentaria:

FASES	SECTORES
- Fabricante	
- Envasador	Sector 2: Pescados y derivados
- Almacenista	Sector 11: Comidas preparadas y cocinas centrales
- Minorista	
- Otros (mercados mayoristas)	

Los controles relacionados con el parásito *Anisakis* se realizarán en todos los establecimientos que comercialicen productos de la pesca a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde los buques pesqueros y las lonjas pesqueras hasta su puesta a disposición en el mercado, así como en establecimientos que sirven comida a los consumidores finales y/o a colectividades.

3.2. Naturaleza del control

El control de la presencia de *Anisakis* spp. en productos de la pesca se realiza mediante inspección y toma de muestras desde dos puntos de vista claramente diferenciados según el sector en que se realice el control:

- Sector de pescados y derivados: se comprobará que se cumple el anexo III, sección VIII, Capítulo V D del Reglamento (CE) N° 853/2004 en lo relativo al examen visual de los productos de la pesca y a la prohibición de poner en el mercado para uso humano productos de la pesca que estén claramente contaminados con parásitos. Esta comprobación se efectuará preferentemente sobre las especies más comúnmente parasitadas y, especialmente en productos destinados a ser consumidos en crudo o prácticamente crudo y/o los sometidos a procesos o tratamientos que no garanticen la destrucción del parásito (ahumado

en frío, escabechados y salados cuando este proceso no baste para destruir las larvas de nematodos). Se realizará examen macroscópico del pescado fresco para comprobar que no se encuentra manifiestamente parasitado.

- Sectores de pescados y derivados y de comidas preparadas: se comprobará que se cumple el anexo III, sección VIII, Capítulo III D, del Reglamento (CE) N° 853/2004 en lo relativo al proceso de congelación a que han de someterse los productos de la pesca cuando sea pertinente. Esta comprobación puede efectuarse verificando registros de tratamientos aplicados y/o mediante análisis para detección de larvas viables.
- Establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades (bares, restaurantes, cafeterías, hoteles, hospitales, colegios, residencias, comedores de empresas, empresas de catering y similares) mediante inspección para comprobar el cumplimiento de la normativa vigente sobre la congelación de productos de la pesca destinados a ser consumidos crudos o prácticamente crudos y su información a los consumidores. Esta comprobación puede efectuarse verificando registros de tratamientos aplicados y/o mediante análisis para detección de larvas viables. Asimismo, se comprobará que los establecimientos ponen en conocimiento de los

consumidores que estos productos han sido sometidos a congelación a través de los procedimientos que estimen oportunos, entre otros, mediante carteles o en las cartas-menú.

3.3. Incumplimientos

A efectos del presente programa, se considerarán *incumplimientos*:

- La existencia de productos de la pesca claramente contaminados con *Anisakis* spp.
- La falta de cumplimiento de la normativa vigente sobre la prevención de la parasitosis por *Anisakis* en productos de la pesca (anexo III, sección VIII, Cap III D, del Reglamento (CE) N° 853/2004).
- La falta de cumplimiento de la normativa vigente sobre la congelación de productos de la pesca destinados a ser consumidos crudos o prácticamente crudos en establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

3.4. Medidas adoptadas por las Autoridades Competentes ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan resultados que evidencien la presencia de incumplimientos, la adopción de medidas se establecerá de acuerdo con los incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos, así como su repercusión en la salud de los consumidores. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

Con carácter general, las medidas a tomar se encuentran detalladas en el procedimiento AESAN_SGCAAYPCO/PNT-AP-5: Procedimiento de actuación de las autoridades competentes ante la detección de incumplimientos de la normativa en materia de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

En el [punto 3.2.4.](#) del presente documento se incluye un listado con las posibles medidas a adoptar en caso de incumplimiento.

4. INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa por parte de las autoridades competentes y por los operadores económicos y las medidas

adoptadas se encuentran descritos en el procedimiento PNT- AP-3 Procedimiento normalizado de trabajo para la elaboración del informe anual de resultados de control oficial en el ámbito de la AESAN y las CCAA.

12 Programa de control de Anisakis		
NUM.	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES *
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	Nº UCPR /Nº UCP (Totales y por sector)
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	Nº Incumplimientos /Nº UCR (Totales y por sector)
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	Nº Medidas adoptadas/Nº Incumplimientos (Totales, por tipo de medida y por sector)

* La Fuente para la obtención de los datos es la aplicación informática ALCON

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

1. Legislación Comunitaria y nacional

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 de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión, de 15 de marzo 2019,	por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales
Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005	por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) 854/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) 853/2004 y (CE) 854/2004.
Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre	sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades

Se encuentra disponible en la página web de la AESAN.

2. Legislación autonómica

No hay constancia de la existencia de legislación autonómica específica para este programa de control.

3. Acuerdos de los Órganos de Coordinación

No se han publicado acuerdos de los Órganos de Coordinación para este programa de control.

4. Procedimientos documentados

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Andalucía	5	Plan de control de peligros biológicos: Programas de control de listeria monocytogenes, de salmonella, de campylobacter, de histamina, biotoxinas marinas, de E. coli, E coli Verotoxigenico, de Estafiloc
Aragón	ASK-PRO-001	Programa de control de anisakis
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
Cataluña	SICA-PC-12-LLO	Protocolo de inspección de lonjas pesqueras
Cataluña	SIVAL-PV-BIO	Programa de vigilancia de los peligros biológicos
Extremadura	III.03.03	Subprograma de control de anisakis
Extremadura	Bloque III. P12	CONTROL DE ANISAKIS. 2020

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Islas Baleares	IT-BIII-6	Instrucción control Anisakis spp en productos de la pesca IB
Madrid	Proced-19 Ayto-	AYUNTAMIENTO DE MADRID PROCEDIMIENTO DE TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS.IDENTIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN. GESTIÓN DE RESULTADOS ANALÍTICOS
Madrid	Proced-20 Ayto-	AYUNTAMIENTO DE MADRID PROCEDIMIENTO DE CITACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE ANÁLISIS CONTRADICTORIO Y DIRIMENTE. TRAMITACIÓN E INSTRUCCIÓN DEL EXPEDIENTE
País Vasco	INTRUCCIONES TÉCNICAS	Lonjas pesqueras

5. Otros documentos relacionados (no vinculantes)

No se han publicado documentos relacionados (no vinculantes) para este programa de control.

ANEXO II: Diagrama de objetivos del programa

