

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 comprobar estos requisitos legales, 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/envasadores 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 2022, 16 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, que en el caso de

este programa van asociadas a factores como la especie, la zona de captura y los incumplimientos previos por parte del operador económico.

Durante el año 2022 se han realizado 29 195 controles en el marco de este programa:

- 2796 controles en productos de la pesca con el fin de comprobar que no se encontraban claramente parasitados con larvas de *Anisakis spp.*
- 26 399 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 27 989 controles, de los cuales se han realizado finalmente 22 724. Es decir, se ha cumplido la programación diseñada en un 81,19 %.

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;
- falta de pescado para poder realizar la valoración directa de la parasitación;
- 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 13,92 % del total de las inspecciones realizadas en 2022. 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 realizadas por 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;
- sospecha/advertencia de presencia de anisakis en lonjas pesqueras de lotes recién descargados;
- incremento de controles ante advertencias o incumplimientos previos;
- criterios del control oficial.

La distribución de las inspecciones realizadas en los distintos tipos de establecimientos para controlar **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 75,61 % de los controles, seguido de las pescaderías con un 9,38 % y fabricantes/envasadores de productos de la pesca (6,25 %), como se puede ver en el gráfico a continuación.

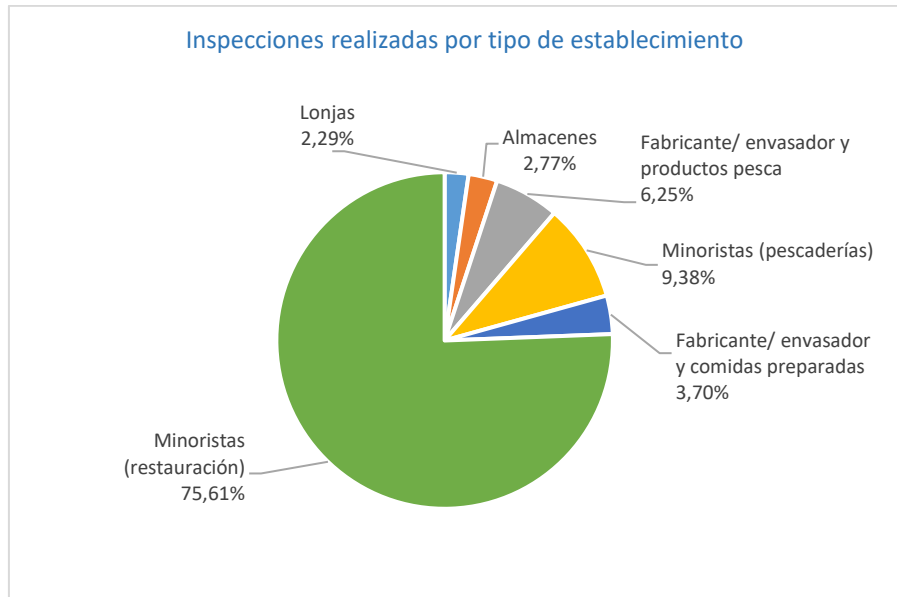


Gráfico 9.1. Porcentaje de inspecciones realizadas por tipo de establecimiento

Respecto al **control de productos de la pesca con el fin de comprobar que no se encuentran parasitados**, se han llevado a cabo 2796 muestreos, la mayor parte de ellos en establecimientos minoristas de restauración, con un 76,82 % de los controles, seguido de pescaderías con un 11,55 %, y fabricantes/ensavadores de productos de la pesca (4,08 %), tal y como se puede comprobar en el siguiente gráfico:

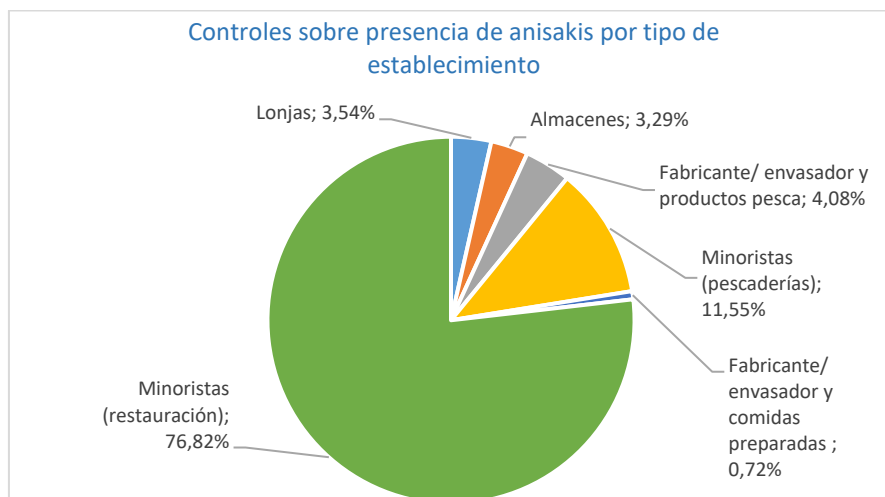


Gráfico 9.2. Porcentaje de controles sobre larvas viables de anisakis por tipo de establecimiento

RESULTADOS DEL CONTROL

De las 26 399 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 439 incumplimientos, lo que supone un cumplimiento con la normativa por parte del operador del 98,34 % de media.

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



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 197 incumplimientos, lo que representa que el 99,16 % de los operadores cumple con la normativa.

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

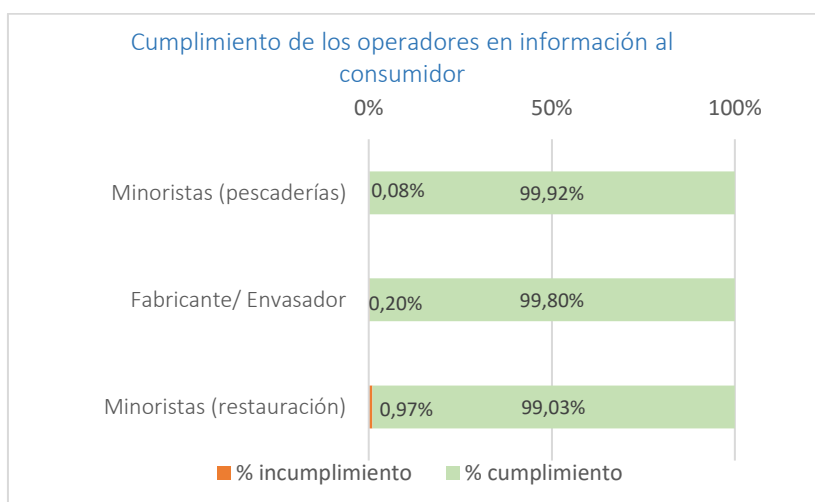


Gráfico 9.4. Cumplimiento de los operadores en información suministrada al consumidor por tipo de establecimiento

En los 2796 muestreos llevados a cabo en los establecimientos para comprobar que **los pescados no se encuentran parasitados con Anisakis** se han detectado 74 incumplimientos, lo que implica que el 97,35 % 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:

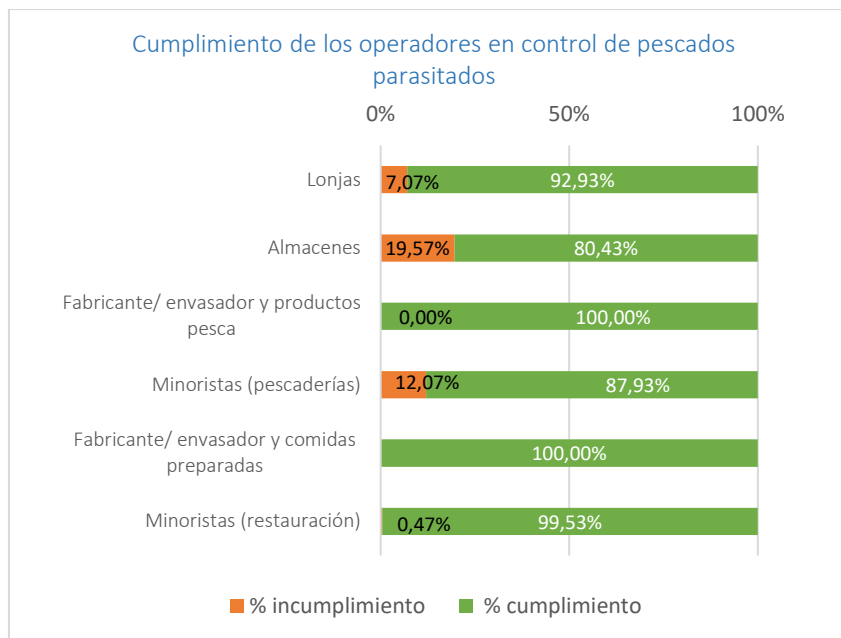


Gráfico 9.5. Cumplimiento de los operadores en el control sobre pescados parasitados

MEDIDAS ADOPTADAS FRENTE A LOS INCUMPLIMIENTOS

Frente a los 636 incumplimientos de los operadores económicos detectados en el curso de las inspecciones realizadas, tanto los 439 en la **gestión del riesgo de Anisakis spp.** como los 197 en la **información al consumidor**, se han llevado a cabo 672 medidas, distribuidas de la siguiente manera:

- reetiquetado de producto/requerimiento de corrección de incumplimientos (540);
- revisión del APPCC del establecimiento (44),
- retiradas del mercado (36);
- propuestas de apertura de expediente (32);
- otras medidas (14) y
- suspensiones de actividad (6).

Bajo el término “otras medidas”, se incluyen: incoación de expedientes, visitas de seguimiento y avisos.

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

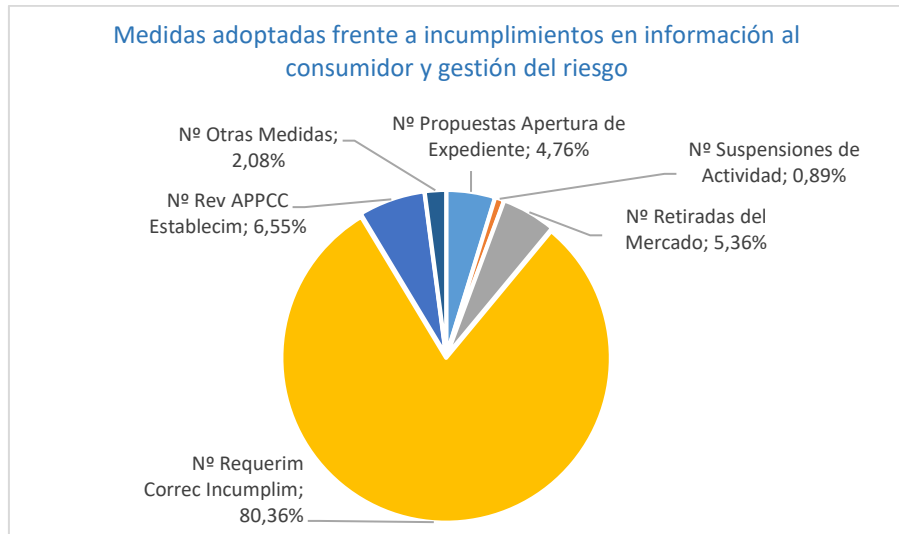


Gráfico 9.6. Porcentaje de medidas adoptadas ante incumplimientos en información al consumidor y gestión del riesgo

Además, ante los 74 incumplimientos detectados en los establecimientos al comprobar si **los pescados se encontraban parasitados con Anisakis** se han adoptado 151 medidas:

- restringir o prohibir comercialización (39);
- notificación a otra AA.CC. (35);
- revisión del APPCC del establecimiento (34);
- aumento de controles (22);
- otras medidas (13) y
- tratamiento de la mercancía o informar al consumidor (8).

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

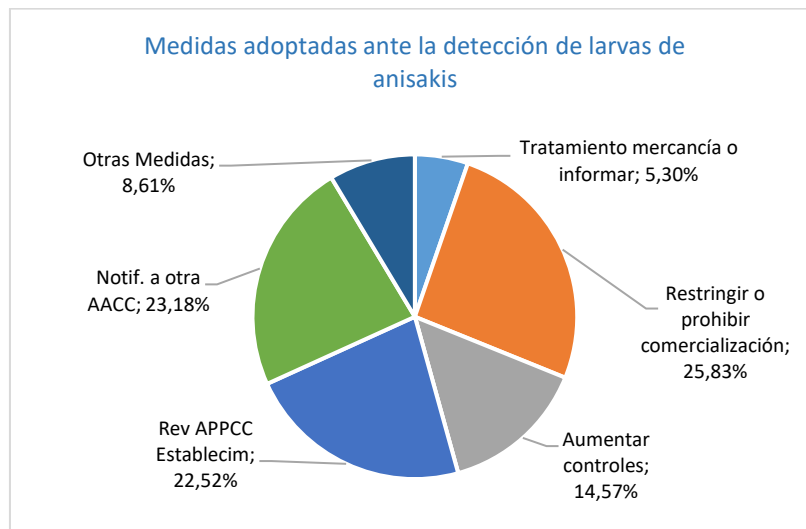


Gráfico 9.7. Porcentaje de medidas adoptadas ante la detección de larvas de anisakis

ANÁLISIS DE TENDENCIAS

El objetivo general del **Programa 9 de control de *Anisakis spp.*** del PNCOCA 2021- 2025 es reducir los riesgos vinculados a la presencia de *Anisakis spp.* en los alimentos de acuerdo con la legislación vigente mediante control de parásitos en productos de la pesca e la toma de muestras e inspección de establecimientos por parte de las AA. CC. de las CC.AA.

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

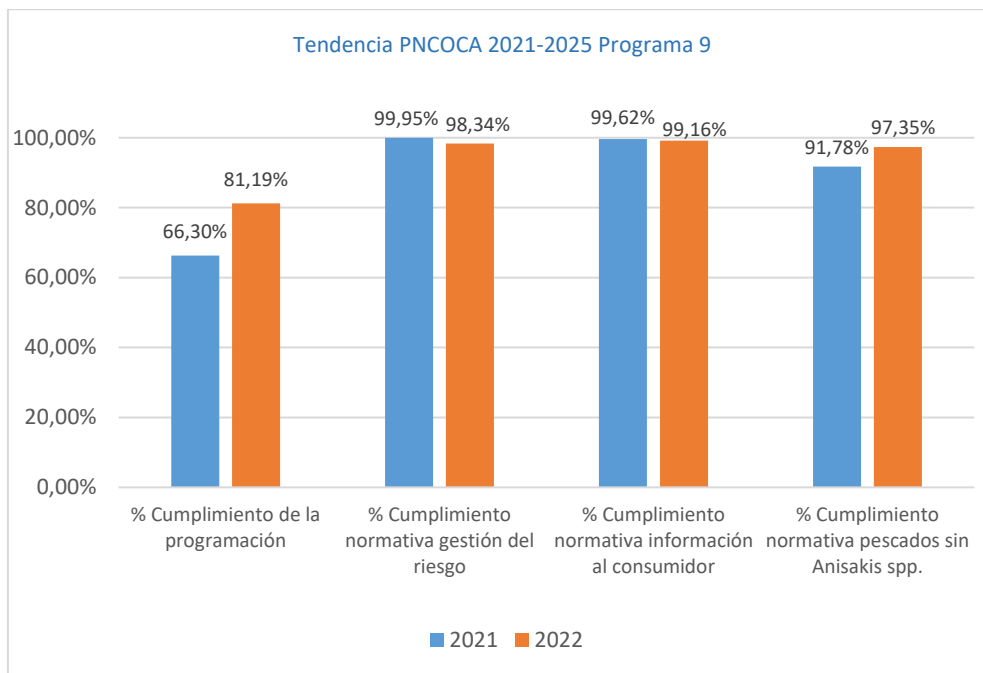


Gráfico 6.2. Evolución de los indicadores de tendencia Programa 9

Al analizar el cumplimiento de la programación por parte de las autoridades competentes se observa que en el año 2022 se ha incrementado en un 14,89 % respecto al 2021, alcanzando un cumplimiento del 81,19 %.

En cuanto al cumplimiento de los operadores, tanto en lo referente a la gestión del riesgo como a la información suministrada al consumidor, las diferencias entre el 2021 y el 2022 pueden considerarse poco significativas, pues apenas llegan al 1,5 %.

Sin embargo, se ha observado una mejora en lo referente al cumplimiento en los pescados por no detectarse en ellos larvas viables de anisakis, pues se ha pasado de un cumplimiento de 91,78 % en 2021 al 97,35 % en 2022, lo que supone una mejora de un 5,57 %

Con respecto al número de controles, en 2022 se han realizado 26 399 inspecciones y 2796 controles de producto para detectar larvas de parásitos, cifras inferiores a los realizados en 2021 que fueron 44 881¹ inspecciones y 3627 muestreos en productos de la pesca.

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

¹ Cifra corregida del número de controles realizados en 2021.

OBJETIVO GENERAL	INDICADORES DE TENDENCIA	RESULTADOS	
		2021	2022
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
	Nº inspecciones de gestión del riesgo e información al consumidor en establecimientos	44 881	26 399
	Nº muestreos en productos de la pesca (búsqueda de larvas de anisakis)	3627	2796
	Cumplimiento de la programación	66,30 %	81,19 %
	Cumplimiento de la normativa en relación con la gestión del riesgo por el establecimiento	99,95 %	98,34 %
	Cumplimiento de la normativa en relación con la información suministrada al consumidor por el establecimiento	99,62 %	99,16 %
	Cumplimiento de la normativa en relación con la detección de larvas de anisakis en productos de la pesca	91,78 %	97,35 %
	Nº medidas adoptadas por pescado fresco parasitado	183	151
	Nº medidas adoptadas por gestión del riesgo y correcta información al consumidor	381	672

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	26399
	Nº inspecciones programadas	27989
	Nº inspecciones no programadas realizadas	3675
	Cumplimiento de la programación	81,19 %
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	2796
	Nº incumplimientos	74
	Porcentaje de cumplimiento	97,35 %
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	439
	Porcentaje cumplimiento	98,34 %
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	197
	Porcentaje cumplimiento	99,16 %
5. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	Nº medidas adoptadas ante la detección de pescado fresco parasitado	151
	Nº medidas adoptadas ante incumplimientos en la gestión del riesgo y en la correcta información al consumidor final	672

CONCLUSIONES DEL PROGRAMA

En el marco del programa 9 sobre control de *Anisakis spp.*, se han realizado 29 195 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:

- 2796 corresponden a controles en productos de la pesca con el fin de comprobar que no se encontraban claramente parasitados con larvas de *Anisakis spp.*
- 26 399 han sido 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 27989, de los que finalmente se han realizado 22724, lo que supone un 81,19 % de cumplimiento de la programación. Además también se han realizado 3675 controles no programados.

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

- 439 incumplimientos en la gestión del riesgo, lo que supone un cumplimiento con la normativa por parte del operador económico del 98,34 %.
- 197 incumplimientos en la información al consumidor sobre si los productos han sido sometidos a un tratamiento de congelación previa; lo que representa que el 99,16 % de los operadores cumple con la normativa; y
- 74 incumplimientos por pescados y derivados parasitados con anisakis, lo que implica que el 97,35 % de los operadores cumplían este aspecto.

Respecto a las medidas adoptadas frente a los incumplimientos, se han tomado 672 medidas para resolver los 636 incumplimientos detectados en la gestión del riesgo realizada por el operador económico y la información al consumidor proporcionada por este y 151 medidas ante los 74 incumplimientos por presencia de larvas viables de *Anisakis spp.*

Con respecto al año anterior, se observa que, si bien el número de inspecciones realizadas ha disminuido significativamente (se han realizado unas 18 000 inspecciones menos), el porcentaje de cumplimiento de la programación ha aumentado casi un 15 %, lo que implica que la mayoría de las inspecciones realizadas se habían programado previamente.

En cuanto al cumplimiento de los operadores, tanto en lo referente a la gestión del riesgo como a la información suministrada al consumidor, las diferencias entre el 2021 y el 2022 pueden considerarse poco significativas, en lo referente al cumplimiento en los pescados, por no detectarse en ellos larvas viables de anisakis; se ha detectado una mejora de un 5,57 %

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	550	485	120	605	88,18 %	19,83 %	2,29 %
	Almacenes	770	592	138	730	76,88 %	18,90 %	2,77 %
	Fabricante/ envasador	1430	1282	368	1650	89,65 %	22,30 %	6,25 %
	Minoristas (pescaderías)	2452	2289	188	2477	93,35 %	7,59 %	9,38 %
	Total pescados	5202	4648	814	5462	89,35 %	14,90 %	20,69 %
Comidas preparadas y cocinas centrales	Fabricante/ Envasador	995	847	130	977	85,13 %	13,31 %	3,70 %
	Minoristas (restauración)	21 792	1 7229	2731	19 960	79,06 %	13,68 %	75,61 %
	Total comidas preparadas	22 787	18 076	2861	20 937	79,33 %	13,66 %	79,31 %
Total		27 989	22 724	3675	26 399	81,19 %	13,92 %	100 %

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	605	77	17,54 %	87,27 %	87,27 %
	Almacenes	730	2	0,46 %	99,73 %	99,73 %
	Fabricante/ envasador	1650	21	4,78 %	98,73 %	98,73 %
	Minoristas (pescaderías)	2477	73	16,63 %	97,05 %	97,05 %
	Total	5462	173	39,41 %	96,83 %	96,83 %
Comidas preparadas y cocinas centrales	Fabricante/ Envasador	977	6	1,37 %	99,39 %	99,39 %
	Minoristas (restauración)	19 960	260	59,23 %	98,70 %	98,70 %
	Total	20 937	266	60,59 %	98,73 %	98,73 %
Total		26 399	439	100 %	1,66 %	98,34 %

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
	Lonjas	605	0	-	-	-
	Almacenes	730	0	-	-	-
	Fabricante/ envasador	1650	0	-	-	-
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	Minoristas (pescaderías)	2477	2	1,02 %	0,08 %	99,92 %
	Total	5462	2	1,02 %	0,08 %	99,92 %
Comidas preparadas y cocinas centrales	Fabricante/ Envasador	977	2	1,02 %	0,20 %	99,80 %
	Minoristas (restauración)	19 960	193	97,97 %	0,97 %	99,03 %
	Total	20 937	195	98,98 %	0,93 %	99,07 %
Total		26 937	197	100 %	0,84 %	99,16 %

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	99	7	3,54 %	7,07 %	92,93 %
	Almacenes	92	18	3,29 %	19,57 %	80,43 %
	Fabricante/ envasador	114	0	4,08 %	0 %	100 %
	Minoristas (pescaderías)	323	39	11,55 %	12,07 %	87,93 %
	Total	628	64	22,46 %	10,19 %	89,81 %
Comidas preparadas y cocinas centrales	Fabricante/ Envasador	20	0	0,72 %	0 %	100 %
	Minoristas (restauración)	2148	10	76,82 %	0,47 %	99,53 %
	Total	2168	10	77,54 %	0,46 %	99,54 %
Total		2796	74	100 %	2,65 %	97,35 %

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	11	4	32	151	14		5	217	175
Comidas preparadas y cocinas centrales	21	2	4	389	30		9	455	461
Total	32	6	36	540	44		14	672	636
Porcentaje	4,76 %	0,89 %	5,36 %	80,36 %	6,55 %		2,08 %	100 %	

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	6	29	22		33	35	13	138	64
Comidas preparadas y cocinas centrales	2	10			1			13	10
Total	8	39	22		34	35	13	151	74
Porcentaje	5,30%	25,83 %	14,57 %		22,52 %	23,18 %	8,61 %	100 %	