

## PROGRAMA 9. 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/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 2024, 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 2024 se han realizado 31 460 controles en el marco de este programa:

- 1075 controles en productos de la pesca con el fin de comprobar que no se encontraban claramente parasitados con larvas de *Anisakis spp*.
- 30 385 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 38 860 controles, de los cuales se han realizado finalmente 25 018. Es decir, se ha cumplido la programación en un 64,38 %.

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 17,66 % del total de las inspecciones realizadas en 2024. 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, toxinfecciones 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 restauración, con un 75,27 % de los controles, seguido de las pescaderías, con un 12,83 %. El porcentaje de inspecciones realizadas en almacenes, fabricantes/envasadores de comidas preparadas y fabricantes/envasadores de productos de la pesca ha sido muy similar, representando el 3,59 %, 3,48 % y 3,10 % respectivamente, 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 1075 muestreos, el 33,77 % de ellos en almacenes, seguido de las pescaderías con un 26,42 % en pescaderías, a continuación, un 17,49 % en lonjas, un 11,91 % en restaurantes y un 10,23 % en fabricantes/ envasadores y comidas preparadas, tal y como se representa en el siguiente gráfico:

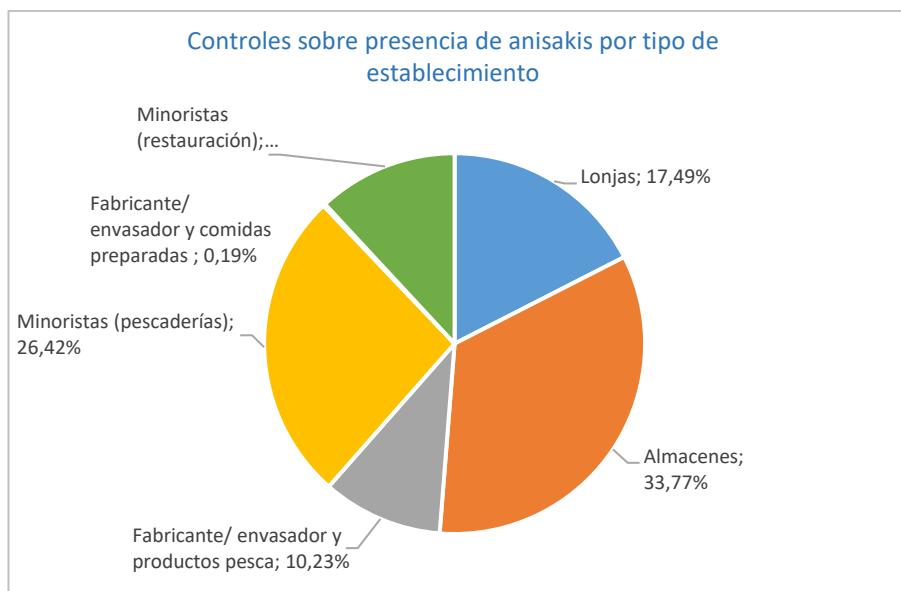


Gráfico 9.2. Porcentaje de controles sobre larvas viables de anisakis por tipo de establecimiento

## RESULTADOS DEL CONTROL

De las 30 385 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 3746 incumplimientos, lo que supone un promedio de cumplimiento de la normativa por parte del operador del 87,67 %.

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

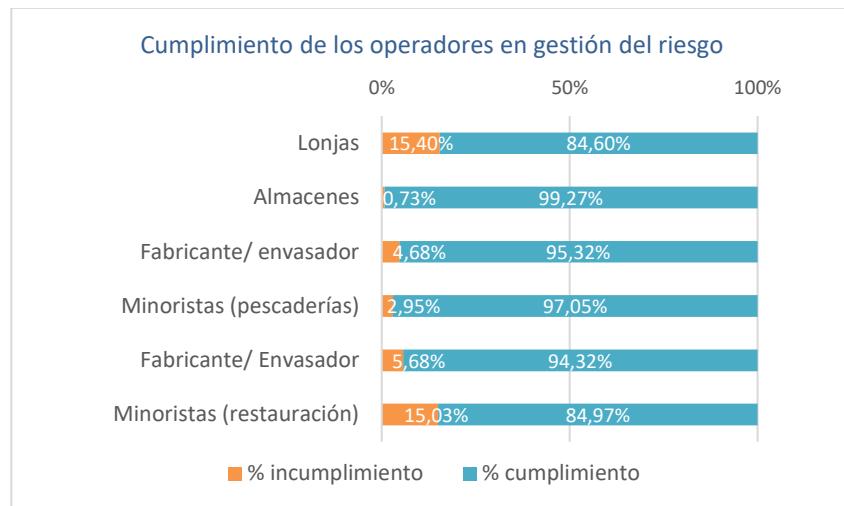


Gráfico 9.3. Cumplimiento de los operadores en gestión del riesgo por tipo de establecimiento

En cuanto a los **27 826 controles relativos a la información al consumidor sobre si los productos han sido sometidos a un tratamiento de congelación previa**, se han hallado 495 incumplimientos, lo que representa que el 98,22 % 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:

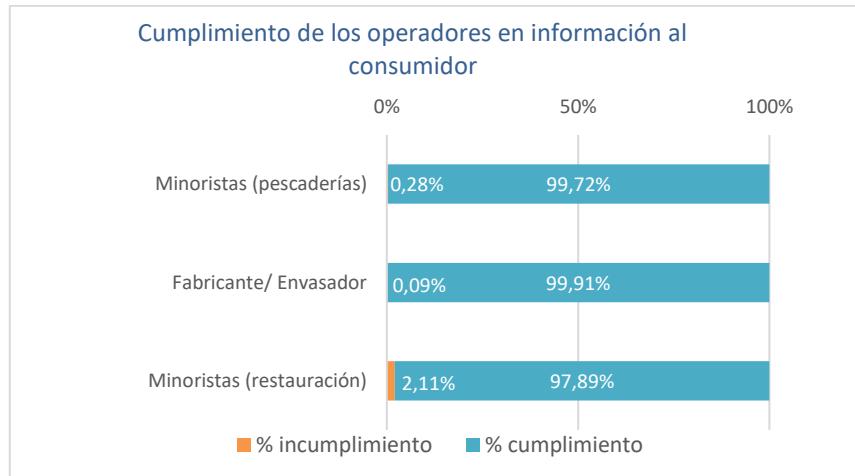


Gráfico 9.4. Cumplimiento de los operadores en información suministrada al consumidor por tipo de establecimiento

En los **1075 muestreos llevados a cabo en los establecimientos para comprobar que los pescados no se encuentran parasitados con anisakis**, se han detectado 149 incumplimientos, lo que implica un porcentaje de cumplimiento del 86,14 % por parte de los operadores en este aspecto de control.

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



### Cumplimiento de los operadores en pescados parasitados

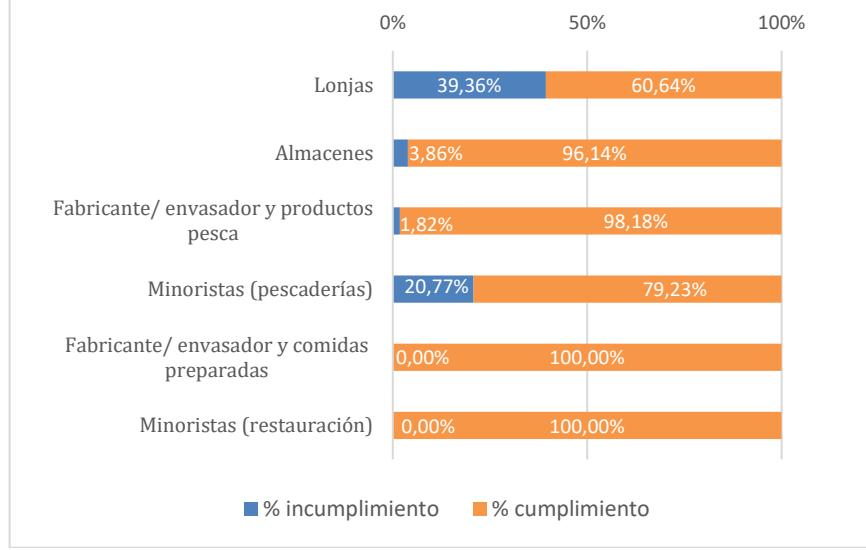


Gráfico 9.5. Cumplimiento de los operadores en el control sobre pescados parasitados

### MEDIDAS ADOPTADAS FRENTE A LOS INCUMPLIMIENTOS

Frente a los 4241 incumplimientos detectados en el curso de las inspecciones realizadas a los diferentes operadores económicos (3746 en la gestión del riesgo de *Anisakis spp.* más 495 en la información al consumidor) las AA. CC. han llevado a cabo 4113 medidas, distribuidas de la siguiente manera:

- 3862 requerimientos de corrección de incumplimientos;
- 58 solicitudes de revisión del APPCC del establecimiento;
- 40 retiradas del mercado;
- 34 propuestas de apertura de expediente;
- 2 notificación a otras AA. CC.;
- 114 agrupadas como “otras medidas”, entre las que se incluyen: incoación de expedientes, multas coercitivas, visitas de seguimiento, 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:

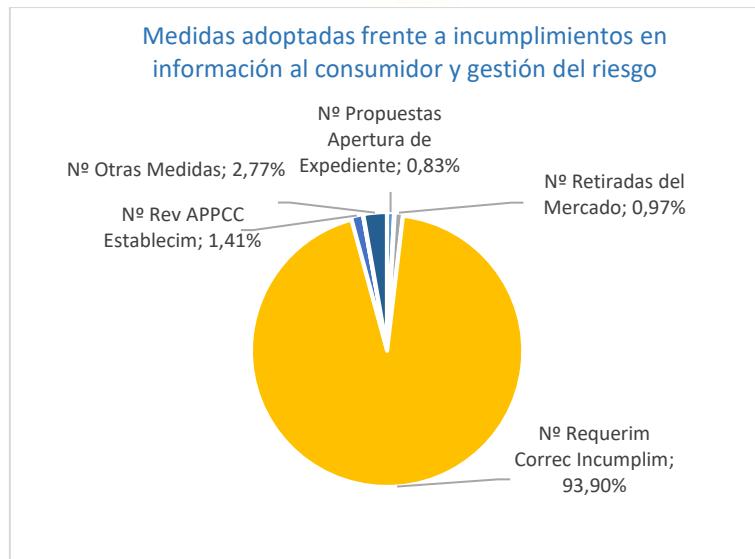


Gráfico 9.6. Porcentaje de medidas adoptadas ante incumplimientos en información al consumidor y gestión del riesgo

Además, ante los 149 incumplimientos detectados en los establecimientos al comprobar si los pescados se encontraban parasitados con Anisakis, se han adoptado 253 medidas:

- tratamiento de la mercancía o informar al consumidor (103);
- restringir o prohibir comercialización (36);
- revisión del APPCC del establecimiento (36);
- aumento de controles (36);
- notificación a otra AA.CC. (31) y
- otras medidas (11).

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

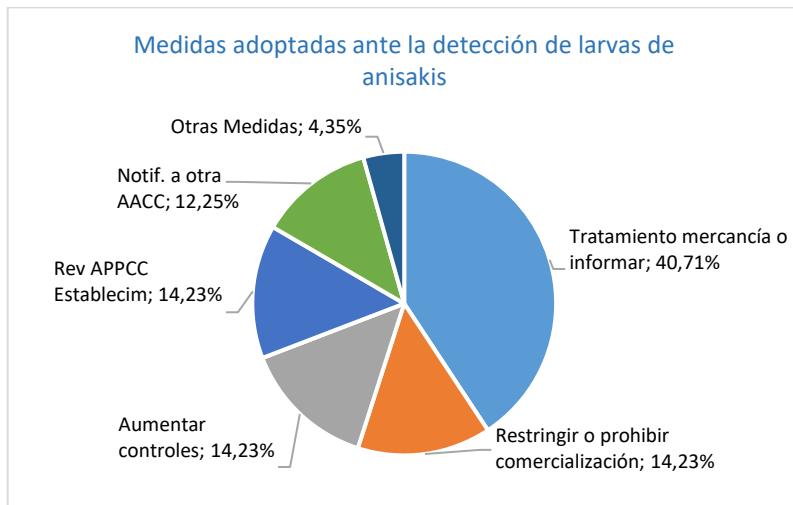


Gráfico 9.7. Porcentaje de medidas adoptadas ante la detección de larvas de anisakis

## ANÁLISIS DE TENDENCIAS

El análisis de los resultados de este programa desde el año 2021 al 2024 se ha realizado comparando los indicadores que se representan en el siguiente gráfico:

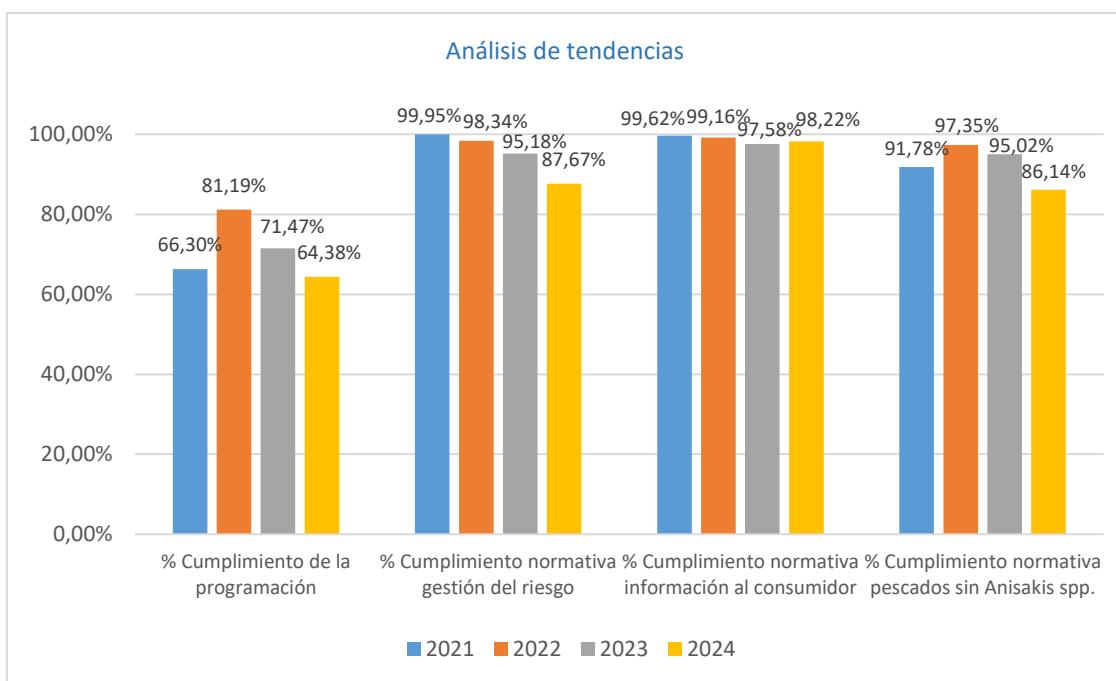


Gráfico 9.8. Evolución de los indicadores de tendencia

Se observa, en relación al cumplimiento de la programación por parte de las AA. CC. que desde el año 2022 hay una tendencia decreciente, ya que ha descendido de un 81,19 % en 2022 a un 64,38 % en 2024.

Con respecto al número de controles, en 2024 ha aumentado el número de inspecciones, ya que se han realizado 30 385 frente a las 25 752 del 2023. Sin embargo, el número de controles de producto para detectar larvas de parásitos ha descendido de los 3453 del 2023 a 1075 en 2024.

En cuanto al cumplimiento de los operadores, ha disminuido en los tres objetivos: un 12,28 % en los requisitos de la gestión del riesgo, un 1,40 % en cuanto a la información suministrada al consumidor y un 5,64 % 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 al 2024:

OBJETIVO GENERAL	INDICADORES DE TENDENCIA	RESULTADOS			
		2021	2022	2023	2024
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	31 460
	Nº inspecciones de gestión del riesgo e información al consumidor en establecimientos	44 881	26 399	25 752	30 385
	Nº muestreos en productos de la pesca (búsqueda de larvas de anisakis)	3627	2796	3453	1075
	Cumplimiento de la programación	66,30 %	81,19 %	71,47 %	64,38 %
	Cumplimiento de la normativa en relación con la gestión del riesgo por el establecimiento	99,95 %	98,34 %	95,18 %	87,67 %
	Cumplimiento de la normativa en relación con la información suministrada al consumidor por el establecimiento	99,62 %	99,16 %	97,58 %	98,22 %
	Cumplimiento de la normativa en relación con la detección de larvas de anisakis en productos de la pesca	91,78 %	97,35 %	95,02 %	86,14 %
	Nº medidas adoptadas por pescado fresco parasitado	183	151	213	253
	Nº medidas adoptadas por gestión del riesgo y correcta información al consumidor	381	672	1600	4113

## 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	30 385
	Nº inspecciones programadas	38 860
	Nº inspecciones no programadas realizadas	5367
	Cumplimiento de la programación	64,38 %
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	1075
	Nº incumplimientos	149
	Porcentaje de cumplimiento	86,14 %
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 inspecciones realizadas de la gestión del riesgo del establecimiento	30 385
	Nº incumplimientos inspecciones de la gestión del riesgo del establecimiento	3746
	Porcentaje cumplimiento	87,67 %
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 inspecciones realizadas de la información al consumidor	27 826
	Nº incumplimientos en inspecciones de la información al consumidor	495
	Porcentaje cumplimiento	98,22 %
5. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	Nº medidas adoptadas ante la detección de pescado fresco parasitado	253
	Nº medidas adoptadas ante incumplimientos en la gestión del riesgo y en la correcta información al consumidor final	4113



## CONCLUSIONES DEL PROGRAMA

En el marco del programa 9 sobre control de *Anisakis spp.*, se han realizado 31 460 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:

- **1075 controles en productos de la pesca** con el fin de comprobar que no se encontraban claramente parasitados con larvas de *Anisakis spp.*
- **30 385 inspecciones en establecimientos alimentarios** que manipulan productos de la pesca, con el fin de verificar la existencia y correcta implantación de planes de control de anisakis por parte de los operadores económicos. Además, en 27 826 de estos controles, realizados sobre 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 se ha comprobado la correcta comunicación al consumidor final sobre la congelación previa de los productos.

El número de controles programados previamente ha sido de 38 860, de los que finalmente se han realizado 25 018, lo que supone un 64,38 % de cumplimiento de la programación. Además, se han realizado 5367 controles no programados.

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

- 3746 incumplimientos en la gestión del riesgo, lo que supone un cumplimiento con la normativa por parte del operador económico del 87,67 %.
- 495 incumplimientos en la información al consumidor sobre si los productos han sido sometidos a un tratamiento de congelación previa, lo que representa que el 98,22 % de los operadores cumple con la normativa, y
- 149 incumplimientos por pescados y derivados parasitados con anisakis, lo que supone que un 86,14 % de los productos son conformes.

Respecto a las medidas adoptadas frente a los incumplimientos, se han adoptado 4113 medidas para resolver los 4241 incumplimientos detectados en la gestión del riesgo realizada por el operador económico y la información al consumidor proporcionada por este y 253 medidas ante los 149 incumplimientos por presencia de larvas viables de *Anisakis spp.* en pescados.

Con respecto al año anterior, hay un aumento en el número de inspecciones (se han realizado 30 385 frente a las 25 752 del 2023) y un descenso en el número de muestras para detectar larvas en pescado (de los 3453 del 2023 se ha pasado a 1075 en 2024).

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

- 12,28 % en los requisitos de la gestión del riesgo,
- 1,40 % en cuanto a la información suministrada al consumidor y
- 5,64 % en el cumplimiento de la presencia en pescados de 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	478	441	85	526	92,26 %	16,16 %	1,73 %
	Almacenes	996	828	264	1092	83,13 %	24,18 %	3,59 %
	Fabricante/ envasador	1105	781	160	941	70,68 %	17,00 %	3,10 %
	Minoristas (pescaderías)	4239	3468	430	3898	81,81 %	11,03 %	12,83 %
	Total pescados	6818	5518	939	6457	80,93 %	14,54 %	21,25 %
Comidas preparadas y cocinas centrales	Fabricante/ Envasador	1406	941	116	1057	66,93 %	10,97 %	3,48 %
	Minoristas (restauración)	30 636	18 559	4312	22 871	60,58 %	18,85 %	75,27 %
	Total comidas preparadas	32 042	19 500	4428	23 928	60,86 %	18,51 %	78,75 %
Total		38 860	25 018	5367	30 385*	64,38 %	17,66 %	100 %

\*En 27 826 de estos controles, los realizados sobre: Minoristas (pescaderías), Fabricante/ Envasador de comidas preparadas y Minoristas (restauración), se ha comprobado además la correcta comunicación al consumidor final sobre la congelación previa de los productos.

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	526	81	2,16 %	15,40 %	84,60 %
	Almacenes	1092	8	0,21 %	0,73 %	99,27 %
	Fabricante/ envasador	941	44	1,17 %	4,68 %	95,32 %
	Minoristas (pescaderías)	3898	115	3,07 %	2,95 %	97,05 %
	Total	6457	248	6,62 %	3,84 %	96,16 %
Comidas preparadas y cocinas centrales	Fabricante/ Envasador	1057	60	1,60 %	5,68 %	94,32 %
	Minoristas (restauración)	22 871	3438	91,78 %	15,03 %	84,97 %
	Total	23 928	3498	93,38 %	14,62 %	85,38 %
Total		30 385	3746	100 %	12,33 %	87,67 %

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)	3898	11	2,22 %	0,28 %	99,72 %
	Total	3898	11	2,22 %	0,28 %	99,72 %
Comidas preparadas y cocinas centrales	Fabricante/ Envasador	1057	1	0,20 %	0,09 %	99,91 %
	Minoristas (restauración)	22 871	483	97,58 %	2,11 %	97,89 %
	Total	23 928	484	97,78 %	2,02 %	97,98 %
Total		27 826	495	100 %	1,78 %	98,22 %

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	188	74	49,66 %	39,36 %	60,64 %
	Almacenes	363	14	9,40 %	3,86 %	96,14 %
	Fabricante/ envasador	110	2	1,34 %	1,82 %	98,18 %
	Minoristas (pescaderías)	284	59	39,60 %	20,77 %	79,23 %
	Total	945	149	100 %	15,77 %	84,23 %
Comidas preparadas y cocinas centrales	Fabricante/ Envasador	2	0	0,00 %	0,00 %	100 %
	Minoristas (restauración)	128	0	0,00 %	0,00 %	100 %
	Total	130	0	0,00 %	0,00 %	100 %
Total		1075	149	100 %	13,86 %	86,14 %

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 AAC	Nº Otras Medidas		
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	5	0	33	169	17	2	38	264	259
Comidas preparadas y cocinas centrales	29	3	7	3693	41		76	3849	3982
Total	34	3	40	3862	58	2	114	4113	4241
Porcentaje	0,83 %	0,07 %	0,97 %	93,90 %	1,41 %	0,05 %	2,77 %	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 comercializaci	Aumentar controles	Cese de actividad	Rev APPCC Establecim	Notif. a otra AAC	Otras Medidas		
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	103	36	36		36	31	11	253	149
Comidas preparadas y cocinas centrales									0
Total	103	36	36	0	36	31	11	253	149
Porcentaje	40,71 %	14,23 %	14,23 %	0,00 %	14,23 %	12,25 %	4,35 %	100 %	