



ANISAKIASIS

AESAN

28/08/2023



Anisakiasis



No es necesario congelar

- Las ostras, mejillones, almejas, coquinas y demás moluscos bivalvos.
- Los pescados de aguas continentales (ríos, lagos, pantanos...) y piscifactorías de agua dulce como, por ejemplo, las truchas o las carpas.
- Las semiconservas como las de anchoas (en envase metálico, de vidrio u otras presentaciones).
- Los pescados desecados salados de manera tradicional, como el bacalao o las mojamas.

La legislación europea y nacional obliga a que los productos de la pesca no se pongan a la venta con parásitos visibles.

Además, los establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades o que elaboran estos productos para su venta al consumidor final, deben garantizar que los productos de la pesca para consumir crudos o tras una preparación que sea insuficiente para destruir los parásitos han sido previamente congelados en las condiciones establecidas por la legislación.

La legislación nacional, además, obliga a dichos establecimientos a poner en conocimiento de los consumidores que los productos de la pesca para consumir crudos o tras una preparación que sea insuficiente para matar a los parásitos, han sido sometidos a congelación. Si no dispone de esta información, el consumidor la puede solicitar.



Para más información :

www.aesan.gob.es > seguridad alimentaria > gestión de riesgos > seguridad biológica > enfermedades de transmisión alimentaria



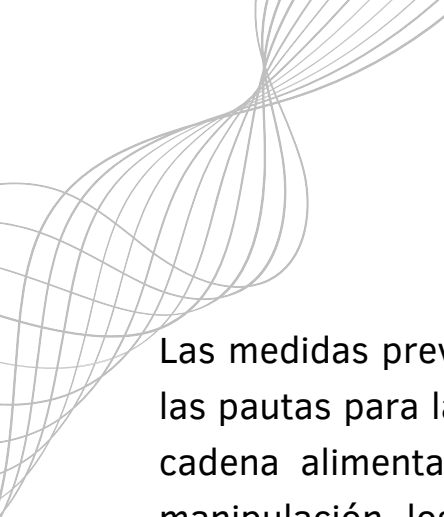
Comer pescado es seguro y saludable

La Anisakiasis es fácil de evitar



1. Introducción

El Anisakis es un parásito que se puede encontrar en ciertos productos de la pesca y cuyas larvas pasan activas al aparato digestivo humano al ingerir pescado crudo o sometido a preparaciones que no maten al parásito. La anisakiasis humana es un problema de salud pública cuya incidencia está aumentando en los últimos años en todo el mundo, sobre todo en aquellos países con elevado consumo de pescado. Ello es debido principalmente a la mayor presencia del parásito en el pescado capturado, a la existencia de nuevos hábitos gastronómicos consistentes en el consumo de pescado crudo o sometido a preparaciones que no maten al parásito y a la disponibilidad de mejores técnicas de diagnóstico.



Las medidas preventivas son esenciales para controlar la enfermedad. Así, las pautas para la reducción del riesgo deben abarcar todas las fases de la cadena alimentaria, desde las prácticas durante la captura y posterior manipulación, los tratamientos tecnológicos de los productos procesados, hasta las recomendaciones dirigidas a la restauración colectiva y al consumidor, como eslabones últimos de la cadena en los que también se debe apoyar la prevención. Para ello, en la legislación de la unión europea, se han establecido las medidas que han de aplicar todos los operadores implicados, desde la producción al consumo.

2. Requisitos legales comunitarios

El [Reglamento \(CE\) N° 853/2004 del Parlamento europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004](#), relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece que los operadores de la empresa alimentaria deben garantizar que los productos de la pesca se hayan sometido a un examen visual con el fin de detectar los parásitos visibles antes de ser puestos en el mercado. No pondrán en el mercado para uso humano productos de la pesca que estén claramente contaminados con parásitos. Asimismo, en el [Reglamento \(CE\) N° 2074/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005](#), en el que se establecen medidas de aplicación de los reglamentos de higiene alimentaria para determinados productos, se recogen normas detalladas relativas a cómo efectuar las inspecciones visuales que deben realizar los operadores.



Además, el Reglamento (CE) N° 853/2004 establece la obligación de que los operadores que comercialicen productos de la pesca que vayan a consumirse crudos o escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar el parásito viable, sometan a esos productos a congelación a -20° C durante un periodo mínimo de 24 horas, o - 35 °C durante un período mínimo de 15 horas. Sin embargo, no hace falta que los operadores lleven a cabo el tratamiento por congelación mencionado anteriormente en los productos de la pesca sometidos a un tratamiento térmico que permita alcanzar una temperatura interior mínima de 60°C durante un minuto como mínimo, o que hayan sido sometidos a congelación durante suficiente tiempo como para matar los parásitos viables.

3. Actuaciones nacionales

3.1 Requisitos legales adicionales

En España, adicionalmente a la normativa comunitaria, con el objeto de contribuir a la solución del problema, se complementan estas medidas con las incluidas en el [Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre](#), por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor. Dicho acto legislativo complementa las normas comunitarias, estableciendo la obligación de que dichos establecimientos pongan en conocimiento de los consumidores que los productos de la pesca especificados en el real decreto han sido sometidos a congelación en los términos establecidos en la normativa o, en su caso, que proceden de sistemas de acuicultura. Para ello pueden utilizar los procedimientos que estimen apropiados, entre otros, mediante carteles o en las cartas-menú.



3.2 Informes del Comité Científico de la AESAN

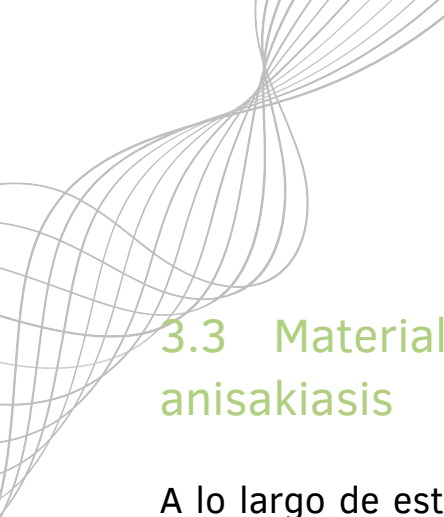
Con el objetivo de plantear actuaciones y recomendaciones tanto para operadores de empresas alimentarias como para los consumidores, se han solicitado al Comité Científico de esta agencia diversas opiniones:

Opinión del Comité Científico de esta Agencia, de febrero de 2005, en relación con los factores favorecedores de la aparición de alergia a Anisakis, así como de las medidas de prevención aplicables, (PDF, 156 Kb), en el que se incluyen, entre otros aspectos, una serie de recomendaciones destinadas al consumidor y a la restauración colectiva.

Informe sobre medidas para reducir el riesgo asociado a la presencia de Anisakis, publicado en noviembre de 2007(PDF, 72 Kb). En este informe se facilitan recomendaciones acerca de los tratamientos térmicos más seguros a los que se debe someter el pescado destinado a ser consumido cocinado, así como, los criterios técnicos para determinar si es necesaria la congelación en los productos de la pesca en escabeche o salados.

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre la incidencia de la eliminación del pescado o partes del mismo en relación con la reducción de la prevalencia de la anisakiosis humana, publicado en mayo de 2009.

El último informe del Comité Científico de la AECOSAN, publicado en septiembre de 2016, aborda los recientes **avances en relación al conocimiento científico de la alergia a Anisakis** (PDF, 88,60 Kb).



3.3 Material informativo para la prevención de la anisakiasis

A lo largo de estos años, para cumplir con el compromiso de la AESAN de informar tanto al sector implicado como a los consumidores, se han ido editando diversos trípticos y carteles informativos, así como un video. Este material se ha ido actualizando en base a los informes científicos y a las modificaciones de la normativa comunitaria.

En ellos se informa de que las preparaciones tradicionales de los productos de la pesca (cocción, fritura, horneado, plancha) inactivan al parásito, ya que permiten alcanzar los 60°C de temperatura en toda la pieza durante al menos un minuto, sin necesidad por tanto de congelarlo.

También se indican las preparaciones que no matan el parásito y que por tanto deben congelarse (boquerones en vinagre, ceviches y pescados escabechados, sushi...) y como llevar a cabo dicha congelación cuando se hace en casa, siendo este método uno de los más efectivos para el control y prevención de la anisakiasis, ya que produce la inactivación de las larvas. Los sistemas rápidos de congelación que utilizan los operadores económicos, no se emplean habitualmente en los hogares. Los frigoríficos de menos de tres estrellas (***) no alcanzan la temperatura suficiente para realizar este procedimiento, por lo que esta práctica sólo se podrá llevar a cabo en los equipos frigoríficos de tres estrellas o más, en los que se recomienda congelar y mantener el producto a una temperatura de -20°C o inferior durante al menos cinco días.

[Cartel Anisakis](#)

[Tríptico Anisakis](#)

[Video Anisakis](#)

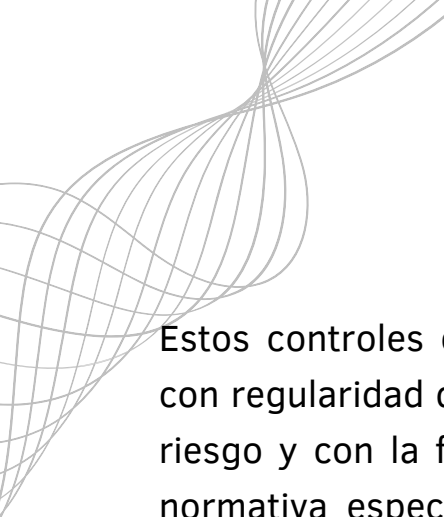


3.4 Actuaciones en el marco del control oficial

En el marco de las actuaciones llevadas a cabo en materia de control oficial en la Agencia Española, de Seguridad Alimentaria y Nutrición en colaboración con las Comunidades Autónomas, destaca la existencia de un programa de carácter específico destinado a llevar a cabo el control de *Anisakis* spp. (programa nº 9), incluido en el [Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena alimentaria 2021-2025](#), actualmente vigente, que puede consultarse en nuestra página web.

El objetivo de este programa específico es reducir los riesgos vinculados a la presencia de *Anisakis* spp en alimentos de conformidad con la normativa vigente, para ello, el programa establece cinco objetivos operativos que son:

- Realizar 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.
- Comprobar que los productos de la pesca destinados a comercializarse en fresco no se encuentran claramente parasitados con larvas de *Anisakis* spp.
- 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 *Anisakis* spp en los productos de la pesca que comercializan.
- 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.
- Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.



Estos controles oficiales son realizados por las autoridades competentes con regularidad de acuerdo a procedimientos documentados basados en el riesgo y con la frecuencia apropiada para verificar el cumplimiento de la normativa específica, de forma que se puedan adoptar las decisiones y llevar a cabo las actuaciones oportunas para el cumplimiento de la normativa.

En el marco de este programa los controles se pueden realizar en todos los establecimientos alimentarios del sector de la pesca, ya sean buques factoría o minoristas. No obstante, con el fin de optimizar su eficacia, los controles oficiales se llevarán a cabo preferentemente en:

- Lonjas y pescaderías.
- Fabricantes y envasadores de productos de la pesca y platos preparados, así como establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.
- 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 su venta al consumidor final.

Estos controles se realizan mediante la inspección y la toma de muestras y análisis, pudiendo ser programados en base a una priorización del riesgo, o no programados debido a una sospecha de incumplimiento (denuncias o alertas entre otros) o por la realización de visitas de seguimiento para comprobar que el operador ha subsanado el incumplimiento detectado con anterioridad. La autoridad competente podrá:

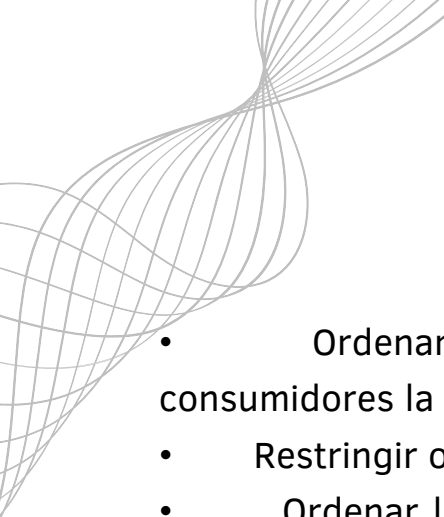
- Controlar la presencia de Anisakis en productos de la pesca, ya sea mediante examen macroscópico “in situ” en el propio establecimiento alimentario realizando una inspección visual, o mediante detección de larvas en el laboratorio.

- 
- 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 *Anisakis* spp. en los productos de la pesca que comercializan. Comprobar mediante inspección del etiquetado, los carteles o cartas-menú según corresponda de la adecuada comunicación al consumidor final acerca de que los productos pesqueros que van a consumir crudos, escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar el parásito viable, han sido sometidos a congelación.

A efectos de este programa se consideran incumplimientos:

- La existencia de productos manifiestamente parasitados por *Anisakis* spp. y la falta de cumplimiento de la normativa vigente sobre la prevención de la parasitosis por *Anisakis* en productos de la pesca.
- La falta de información al consumidor final por parte del operador de que los productos pesqueros que se van a consumir crudos, escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar el parásito viable han sido sometidos al tratamiento de congelación contemplado en la normativa, o en su caso, que proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de parásitos.

Ante la detección de cualquier incumplimiento, las medidas a adoptar por las autoridades competentes deberán ser en cualquier caso eficaces, proporcionadas y disuasorias. Las medidas a adoptar cuando se detecten incumplimientos en el curso de las inspecciones se encuentra detalladas en el Programa 1 de Inspección de establecimientos, así como las medidas en procedimientos específicos cuando se haya detectado el incumplimiento mediante muestreo y análisis. Algunas de estas medidas son:

- 
- Ordenar el tratamiento de los productos o que se facilite a los consumidores la información correcta,
 - Restringir o prohibir la comercialización de los productos,
 - Ordenar la recuperación, retirada, eliminación y destrucción de los productos, autorizando cuando proceda, la utilización de las mercancías para fines distintos de los previstos inicialmente,
 - notificación a otras autoridades competentes que determinen las medidas a adoptar, y
 - cualquier otra medida que se estime oportuna para garantizar el cumplimiento de la normativa vigente por el operador económico.

Resultados obtenidos en el marco de los controles oficiales realizados en este Programa

Los resultados obtenidos de las actuaciones derivadas de la aplicación de este programa se encuentran recogidos en el [Informe anual del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria en España](#), el cual es remitido todos los años a la Comisión Europea y a las Cortes nacionales, y que se encuentran a disposición del público en general y pueden consultarse en nuestra página web.



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición