

REAL DECRETO

SOBRE PREVENCIÓN DE LA PARASITOSIS POR ANISAKIS EN LOS PRODUCTOS DE LA PESCA CRUDOS

El anisakis es un parásito que se encuentra exclusivamente en el pescado, cuyas larvas pasan activas al aparato digestivo humano al ingerir pescado crudo o poco cocinado.

La anisakis humana, en sus vertientes parasitaria y alérgica, es un problema de salud pública cuya incidencia está aumentando en los últimos años, como demuestran diversos estudios, entre ellos los del Centro Nacional de Epidemiología y del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Este aumento se atribuye, en primer término, a una mayor infestación del pescado capturado en todos los mares y consumido en España (hay estudios que detectan niveles de infestación del 36% al 50%). También contribuye, de forma importante, la progresión y asentamiento de nuevas preferencias gastronómicas basadas en el consumo de pescado crudo o poco cocinado. Por último, un mejor diagnóstico de la enfermedad, gracias al progreso de nuestro sistema sanitario, permite descubrir casos que en otro tiempo no se diagnosticaban como infestación por Anisakis.

Las medidas preventivas son esenciales para controlar la enfermedad: Pautas para la reducción del riesgo, que deben abarcar toda la cadena alimentaria, desde las prácticas durante la captura y posterior manipulación, los tratamientos tecnológicos de los productos procesados, hasta recomendaciones dirigidas al consumidor y a la restauración colectiva, como eslabones últimos de la cadena, en los que también se debe apoyar la prevención de la anisakiasis.

El Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, "por el que se establecen normas específicas de higiene de alimentos de origen animal", fija una serie de requisitos para el tratamiento que ha de aplicarse a los parásitos que puedan aparecer en los productos de la pesca, entre los que se encuentra el Anisakis.

Así pues, sobre la base de los estudios y Disposiciones anteriormente citados, se ha elaborado el Real Decreto que ahora se aprueba. En él se reiteran exigencias ya legisladas a nivel comunitario –congelación- y, "ex novo", se establecen obligaciones y procedimientos para acreditar que tales tratamientos

se han aplicado y para que la información llegue adecuadamente a los consumidores. Con ello se refuerza el enfoque preventivo y, al mismo tiempo, se mantiene la confianza del consumidor quien, informado acerca de los tratamientos térmicos adecuados a los que se ha sometido el producto, no albergará dudas en cuanto a su seguridad y no se retraerá en su consumo.

De este modo, **el artículo 1 del Real Decreto reproduce los preceptos ya contenidos en la normativa comunitaria** sobre congelación de los productos de la pesca que vayan a ser consumidos en crudo o prácticamente crudos, y **establece la obligación para los profesionales de la restauración en sentido amplio, de que garanticen que en los productos que sirven a sus clientes se han respetado los tratamientos descritos:**

"Los titulares 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 a una





CÓMO PREVENIR EL ANISAKIS:

- **Eviscere:**

Las vísceras (tripas) deben retirarse lo más pronto posible.

- **Cocine correctamente el pescado:**

La mejor manera de prevenir el anisakiasis es cocinar bien el pescado a una temperatura de 60°C o más durante 10 minutos. A esta temperatura, cualquiera de los tipos habituales de preparación (cocción, fritura o al horno) es suficiente para matar las larvas.

- **Congele el pescado que va a consumir crudo:**

En la elaboración de platos a base de pescado crudo o poco cocinado (boquerones en vinagre, pescados en escabeche, preparaciones de la gastronomía japonesa con pescado crudo, etc.) se recomienda, para matar estos parásitos, limpiar bien el pescado, retirar las vísceras y congelarlo a una temperatura de -20°C o inferior durante 24 horas.

temperatura inferior a -20° C en la totalidad del producto, durante un período de al menos 24 horas”. Ostras y mejillones no se tienen que congelar.

Con independencia de lo anterior, el Real Decreto hace especial hincapié en los planteamientos formativos e informativos:

“Los establecimientos pondrán en conocimiento de los consumidores que los productos de la pesca afectados por este real decreto han sido sometidos a congelación en los términos establecidos, a través de los procedimientos que estimen apropiados, entre otros, mediante carteles o en las cartas”.

Además, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria se compromete a hacer difusión de recomendaciones acerca de tratamientos térmicos seguros para la prevención de la Anisakiasis y, como complemento de todo lo anterior, el conjunto de las Administraciones Públicas asumen la obligación de adoptar un plan nacional de control sanitario de la Anisakiasis, que vaya acompañado de actuaciones de información a los consumidores y al personal de los establecimientos que resultan obligados por el Real Decreto.

Este Real Decreto mereció, ya en fase de proyecto, la aprobación de las Administraciones implicadas y de los agentes económicos, particularmente del sector de la restauración.

Campaña informativa

Con objeto de dar la mayor difusión a las medidas preventivas e informativas recogidas en el Real Decreto aprobado, asegurando al mismo tiempo una imagen positiva de los productos de la pesca, evitando cualquier retracción en el consumo, se ha previsto una campaña informativa diseñada por la AESA (MSC) y el FROM (MAPA), basada en principio en trípticos/folletos y cartelería, que se destina a los establecimientos de restauración y a los puntos de venta de pescado fresco, sea comercio minorista o grandes superficies.

*Publicado en la revista del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.