



## NOTA INTERPRETATIVA SOBRE POSIBILIDADES DE GESTIÓN DE VÍSCERAS Y OTRAS PARTES DE PRODUCTOS DE LA PESCA PARASITADAS CON ANISAKIS OBTENIDAS EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

07/03/2022

### 1. Base legal

El [Reglamento \(CE\) nº 1069/2009](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, dispone la clasificación de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano, en adelante SANDACH, en categorías específicas que reflejen su nivel de riesgo para la salud pública y la salud animal.

Por otra parte, el [Reglamento \(UE\) nº 142/2011](#) de la Comisión, de 25 de febrero de 2011, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del reglamento anteriormente citado, recoge determinadas excepciones como la autorización de la recogida, transporte y eliminación por otros medios de ciertos materiales de categoría 3.

A nivel nacional, el [Real Decreto 1528/2012](#), de 8 de noviembre, establece disposiciones específicas de aplicación en España del Reglamento (CE) nº 1069/2009 y del Reglamento (UE) nº 142/2011. En concreto, recoge en su artículo 16.3, la siguiente excepción:

*“Las autoridades competentes podrán autorizar la recogida, transporte y eliminación de los materiales de categoría 3 referidos en el artículo 10. f) del Reglamento (CE) nº 1069/2009, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre, por medios diferentes a los establecidos en dicho Reglamento (CE) nº 1069/2009, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre, y distintos de la incineración o el enterramiento in situ.*

*Podrán acogerse a esta posibilidad los establecimientos o plantas que no generen más de 20 Kg semanales de los subproductos mencionados, independientemente de la especie de origen. La recogida, transporte y eliminación de los materiales anteriores se realizará conforme a la Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados.*

*Los operadores de estos establecimientos deberán tener una documentación actualizada que justifique la entrega de estos subproductos a la empresa autorizada para la gestión de residuos y llevar un registro semanal de salidas de los subproductos mencionados en el artículo 10 f) del Reglamento 1069/2009, en el que se indique al menos:*

- a) La cantidad y tipo de subproducto.*
- b) La fecha de salida.”*

### 2. Antecedentes

La anisakiasis humana es un problema de salud pública cuya incidencia está aumentando en los últimos años. Las medidas preventivas son esenciales para controlar la enfermedad y las pautas para la reducción del riesgo abarcan todas las fases de la cadena alimentaria, desde las prácticas higiénicas tras la captura y posterior manipulación, los tratamientos tecnológicos de los productos, hasta las obligaciones dirigidas a la restauración colectiva y las recomendaciones al consumidor. El mantenimiento de la cadena de frío en todas las fases también resulta una medida preventiva fundamental para evitar la migración de larvas desde las vísceras a las partes comestibles del pescado.



Los establecimientos alimentarios en los que se evisceran y se someten a otras manipulaciones los productos de la pesca, son los que asumen la mayor parte de la gestión de vísceras y otras partes de los productos de la pesca parasitadas con *Anisakis*.

### 3. Consideraciones

En 2010 la EFSA aprobó un dictamen científico sobre la evaluación del riesgo que entrañan para la salud los parásitos presentes en los productos de la pesca<sup>1</sup>. En dicho dictamen se revisó la eficacia de diversos tratamientos para matar los parásitos presentes en estos productos. Entre los mismos, la congelación a -20°C durante un mínimo de 24 horas, a -35°C durante un mínimo de 15 horas o -15°C durante un mínimo de 96 horas, han demostrado ser efectivas para matar las larvas de *A. simplex*. Los dos primeros tratamientos indicados se recogen en el capítulo III, apartado D, del [Reglamento \(CE\) nº 853/2004](#), como métodos que tienen que aplicar los operadores que pongan en el mercado productos de la pesca que vayan a consumirse crudos o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar las larvas del parásito.

Los subproductos de la pesca procedentes del pescado apto para el consumo humano obtenidos en establecimientos alimentarios se clasifican **como material de categoría 3**. Si están infestados con *Anisakis*, se puede proceder a su congelación como medida de mitigación del riesgo, de acuerdo con los criterios recogidos en la normativa de higiene alimentaria (entendiéndose que también son válidos otros tratamientos de mitigación del riesgo validados para inactivar las larvas de *Anisakis*).

### 4. Conclusión

Los establecimientos alimentarios que lleven a cabo actividades relacionadas con la producción, transformación y distribución de productos de la pesca en los que se gestionan vísceras y otras partes de productos de la pesca parasitadas con *Anisakis*, **podrán congelar esas partes en contenedores sellados, de manera que se alcance, en la totalidad del producto una temperatura inferior o igual a -20°C durante un mínimo de 24 horas, o -35°C durante un mínimo de 15 horas, gestionando posteriormente esos SANDACH como categoría 3.**

Adicionalmente, y solo en el caso de establecimientos de comercio al por menor, en virtud de la excepción recogida en el artículo 16.3 del Real Decreto 1528/2012, las pequeñas cantidades de hasta 20 kg por semana y establecimiento de los subproductos mencionados, podrán eliminarse conforme a la Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados.

**Esta nota, que debe ser entendida en su integridad y nunca de modo parcial, cumple una función meramente informativa, careciendo, por tanto, en el plano jurídico, de valor vinculante alguno.**

<sup>1</sup> [Scientific Opinion on risk assessment of parasites in fishery products](#)