

Sumario:

- [Artículo 1. Obligación de garantizar la congelación.](#)
 - [Artículo 2. Formas de satisfacer la obligación de garantía de congelación.](#)
 - [Artículo 3. Recomendaciones acerca de los tratamientos térmicos.](#)
 - [Artículo 4. Obligaciones informativas.](#)
 - [Artículo 5. Plan de control sanitario de la anisakiasis.](#)
 - [Artículo 6. Régimen sancionador.](#)
 - [Artículo 7. Ejercicio por las comunidades autónomas de sus facultades de control.](#)
-
- [DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA. Título competencial.](#)
 - [DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA. Cumplimiento de las obligaciones informativas.](#)
 - [DISPOSICIÓN FINAL TERCERA. Entrada en vigor.](#)

La anisakiasis humana 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 podría ser debido a una mayor infestación del pescado capturado en todos los mares y consumido en España, a mejoras en el diagnóstico de la enfermedad gracias al progreso de nuestro sistema sanitario y a la multiplicación de la costumbre de comer pescado crudo o poco cocinado.

El problema es, pues, complejo y afecta a toda la cadena alimentaria desde la pesca hasta el consumo final, así como al sistema sanitario. Su solución exige un planteamiento integral, desde la introducción de mejoras en las fases de extracción y elaboración hasta el perfeccionamiento de las intervenciones médicas. En este contexto, las medidas preventivas son esenciales y entre ellas la congelación del pescado a consumir en crudo y la adecuada cocción del pescado cocinado se han revelado muy eficaces. Estas medidas no excluyen trabajar en otros ámbitos de la cadena alimentaria, particularmente en el sector primario, ni informar a los consumidores de la necesidad de prevenir esta parasitosis en el hogar.

El objetivo de este real decreto es, precisamente, contribuir a la solución del problema, haciendo obligatoria la garantía de aplicación de estos procesos por los establecimientos que sirven comidas, ordenar la puesta en marcha de un plan general de control sanitario de la parasitosis por anisakis con participación de todas la Administraciones públicas implicadas y los sectores privados concernidos y, finalmente, mejorar la información a los consumidores y la formación del personal de los establecimientos afectados.

Actuaciones de este tipo para la prevención de parasitosis están previstas desde hace tiempo en la normativa comunitaria. Primero en la Directiva 91/493/CEE del Consejo, de 22 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y a la puesta en el mercado de los productos pesqueros y después, en la Decisión 93/140/CEE de la Comisión, de 19 de enero de 1993, por la que se establecen las modalidades de control visual para detectar parásitos en los productos de la pesca, disposiciones actualmente derogadas.

La normativa vigente relevante es el Reglamento (CE) n 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Este reglamento prevé la obligación de congelar los productos de la pesca para consumir crudos o prácticamente crudos, incluso en el comercio al por menor (que abarca a los establecimientos que sirven comida), matizada en el caso de ahumados, escabeches y salazones.

Por su parte el Reglamento (CE) n 2074/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, establece normas detalladas que recaen sobre los operadores de empresas alimentarias relativas a las inspecciones visuales para detectar parásitos en los productos de la pesca.

En la elaboración de este real decreto han sido oídos los sectores afectados y consultadas las comunidades autónomas, y ha emitido su informe preceptivo la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Este Real Decreto, que tiene carácter de norma básica, se dicta al amparo de lo dispuesto en el [artículo 149.1.16 de la Constitución](#), por el que se atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación general de la sanidad, y de acuerdo con lo establecido en el [artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad](#).

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 1 de diciembre de 2006, dispongo:

Artículo 1. Obligación de garantizar la congelación.

Los titulares de los establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades (bares, restaurantes, cafeterías, hoteles, hospitales, colegios, residencias, comedores de empresas, empresas de catering y similares) están obligados a garantizar que los productos de la pesca para consumir en crudo o prácticamente en crudo han sido previamente congelados a una temperatura igual o inferior a -20 °C en la totalidad del producto, durante un período de al menos 24 horas; este tratamiento se aplicará al producto en bruto o al producto acabado.

También les será aplicable la misma obligación de garantía cuando se trate de productos de la pesca que han sido sometidos a un proceso de ahumado en frío en el que la temperatura central del producto no ha sobrepasado los 60 °C y pertenezcan a las especies siguientes: arenque, caballa, espadín y salmón (salvaje) del Atlántico o del Pacífico.

Igualmente estarán obligados a garantizar la congelación en las mismas condiciones si se trata de productos de la pesca en escabeche o salados, cuando este proceso no baste para destruir las larvas de los nematodos. La Agencia Española de Seguridad Alimentaria establecerá y difundirá los criterios técnicos necesarios para determinar en estos casos si es necesaria o no la congelación.

Artículo 2. Formas de satisfacer la obligación de garantía de congelación.

Los titulares de los establecimientos que sirven comida al público o a colectividades quedarán dispensados de realizar la congelación por sí mismos, cuando dispongan de cualquier medio documental, expedido por los explotadores de las empresas alimentarias suministradoras del producto pesquero, en el que se especifique que éstos o un tenedor anterior han aplicado la congelación en cualquier fase anterior de la cadena alimentaria en los términos establecidos en el [artículo 1](#).

Artículo 3. Recomendaciones acerca de los tratamientos térmicos.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria formulará y difundirá recomendaciones acerca de los tratamientos térmicos más seguros para la prevención de esta parasitosis, a los que se debe someter el pescado destinado a ser consumido cocinado.

Artículo 4. Obligaciones informativas.

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-menú.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y las comunidades autónomas apoyarán al sector implicado mediante el diseño o el suministro de materiales informativos para facilitar el cumplimiento de estas obligaciones.

Artículo 5. Plan de control sanitario de la anisakiasis.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria, en colaboración con las Administraciones públicas y los sectores privados y organizaciones y entidades concernidos, establecerá un plan nacional de control de la parasitosis por anisakis en toda la cadena alimentaria. En particular, dicho plan incluirá actuaciones de información a los consumidores y de formación del personal de los establecimientos afectados.

Artículo 6. Régimen sancionador.

En caso de incumplimiento de lo establecido en este real decreto, será de aplicación el régimen de infracciones y sanciones establecido en la [Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad](#), sin perjuicio de las posibles responsabilidades civiles, penales o de otro orden que pudieran concurrir. En particular, el incumplimiento de lo dispuesto en el [artículo 1 de este Real Decreto](#) tendrá la consideración de una infracción grave de las previstas en el [artículo 35.B.2 de dicha ley](#), en tanto que el incumplimiento de lo dispuesto en el [artículo 4](#) tendrá la consideración de una infracción leve de las previstas en el [artículo 35.A.1 de la referida Ley General de Sanidad](#).

Artículo 7. Ejercicio por las comunidades autónomas de sus facultades de control.

Las comunidades autónomas ejercerán sus facultades de control para asegurar que se observa lo dispuesto en este real decreto.

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA. Título competencial.

Este real decreto, que tiene la consideración de norma básica, se dicta al amparo de lo dispuesto en el [artículo 149.1.16 de la Constitución](#), por el que se atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación general de la sanidad.

DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA. Cumplimiento de las obligaciones informativas.

Los establecimientos deberán cumplir con las obligaciones informativas previstas en el [artículo 4](#), en el plazo de tres meses desde la entrada en vigor de este real decreto.

DISPOSICIÓN FINAL TERCERA. Entrada en vigor.

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Boletín Oficial del Estado*.

Dado en Madrid, el 1 de diciembre de 2006.

- Juan Carlos R. -

La Ministra de Sanidad y Consumo,
Elena Salgado Méndez.

ORGANIZA

Marcos Roig (diseño cocina profesional)

COLABORA

Eduardo Montes (sanidad)