

EL SECTOR PESQUERO Y ACUÍCOLA TRABAJA UNIDO EN LA BÚSQUEDA DE MEJORAS RELACIONADAS CON EL ANISAKIS.

El Anisakis es un viejo conocido del sector pesquero, que recurrentemente aparece en los medios de comunicación que no siempre abordan la información sobre este parásito de una forma dimensionada al riesgo.

A finales de Mayo se publicarán los resultados del estudio Parasite, un importante estudio científico, en varios países europeos que nos permitirá conocer mejor a este compañero del pescado. Siempre es bienvenida la información que nos arroja luz sobre cómo mejorar la forma de prevenir su presencia y combatirlo, pero esta información también sirve para crear alarmas de comunicación relacionadas con un riesgo alimentario muy conocido y con unas medidas preventivas muy claras.

Es cierto que el Anisakis existe desde que el mundo es mundo pero no es menos cierto que en los últimos años, se observa una mayor presencia del parásito Anisakis. Siempre hemos pensado que era por la práctica de eviscerar a bordo y arrojar las vísceras al mar sin un tratamiento previo que inactivara las larvas de Anisakis, que se alojan precisamente en las vísceras.

Así lo hemos trasladado por activa y por pasiva a las administraciones públicas competentes, española y europea, solos y acompañados del resto de las organizaciones representantes de la distribución comercial, ASEDAS, ANGED Y ACES. Desde hace tiempo reclamamos que se tomen medidas preventivas a bordo que no alimenten la presencia del Anisakis en los mares, pero no estaba clara la correlación de esta práctica con la mayor prevalencia de Anisakis. Gracias a este estudio queda demostrado que sí.

Por todo lo anterior toda la distribución comercial nos pudimos de acuerdo para trasladar a la Secretaría General de Pesca una reunión y demandar que activemos todas las medidas al alcance de todos los eslabones del sector para abordar mejoras que permitan volver a los niveles naturales de prevalencia de Anisakis en el mar.

Esta reunión tuvo lugar el pasado 8 de Mayo y quedó claro que los vendedores del pescado ya hacen todo lo necesario para limpiar el producto en punto de venta e informar correctamente al consumidor, y que seguiremos haciéndolo, pero que debíamos de mejorar el trabajo conjunto en la prevención de la presencia del Anisakis, ahora que ya se cuenta con datos científicos y con medios tecnológicos para trabajar a bordo.

Fruto de estas iniciativas el día 10 de Mayo a las 11 h tuvo lugar en la Secretaría General de Pesca (MAPAMA) una reunión que congregó al sector pesquero y acuícola con el objetivo de tratar el tema del Anisakis.

En representación del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio de Ambiente contamos con José Luís González Serrano, Director General de Ordenación Pesquera y Acuícola. Como ponentes se contó con Sergio López García de la Organización de Productores de Pesqueros de Lugo, Manuel Bermúdez Díez, de Puerto de Celeiro y con José Antonio González Villaverde como pescadero profesional.

Por su parte, los representantes de las Organizaciones de Productores contaron los diferentes Proyectos que están llevando a cabo desde distintos enfoques para tratar de paliar la presencia del parásito en los productos pesqueros y mitigar los posibles efectos negativos en la comercialización.

Los enfoques de los 2 proyectos presentados se centraban principalmente en la actuación directa sobre el caladero, con tecnología que es capaz de inactivar la larva de las vísceras a bordo y en los procesos de limpieza del producto durante su evisceración a bordo. La formación ha sido una de las herramientas principales para mejorar los procesos de limpieza.



Por su parte, **José Antonio González Villaverde, en representación de los minoristas tradicionales** puso el foco en la elevada presencia del parásito en el producto haciendo hincapié en que es un problema común que se debe de abordar de forma conjunta. Además puso en evidencia el gran rechazo que el consumidor experimenta cuando se habla de un parásito en el producto, lo que repercute negativamente en los mercados y en todos los subsectores.

Afortunadamente nos hemos encontrado con un sector productor consciente de que, aunque sanitariamente las medidas preventivas están claras y son sencillas, cocinar correctamente o congelar en caso de consumirse crudo o semicrudo, sí es un grave problema comercial, pues la comunicación es difícil, el consumidor recibe muchos

mensajes alarmistas y es necesario trabajar de forma unida para ofrecer la máxima confianza.

Desde FEDEPESCA se lleva largo tiempo concienciando al sector y a los consumidores.

Por tercera vez vamos a distribuir 100.000 folletos informativos, en esta ocasión de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) con recomendaciones para la prevención de enfermedades relacionadas con Anisakis. Es importante informar bien pues también hemos comprobado que los consumidores no tienen claras las medidas preventivas.

Los riesgos asociados al pescado y en concreto el Anisakis es uno de los puntos prioritarios incluida en la formación ofrecida al personal del sector. Además FEDEPESCA lidera un frente común junto a la gran distribución para defender las demandas del sector en lo relacionado con este parásito.

Agradecemos a José Antonio González Villaverde su gran labor asumiendo la comunicación en lo relacionado con el Anisakis, una vez más transmitió de forma brillante el sector del sector.