

Recordeu els consells
per evitar l'**ANISAKIS**
en el peix

1 NETEGEU

bé el peix i traieu-ne les vísceres al més aviat possible

2 CONGELEU

el peix que es consumeix cru

En l'elaboració de plats a base de peix cru o poc cuitat (seitó en vinagre, peix en escabetx, preparacions de la gastronomia japonesa amb peix cru, etc.) es recomana, per matar aquests paràsits, netejar bé el peix, treure'n les vísceres i sotmetre'l a un tractament de congelació a una temperatura de -20 °C o inferior durant 24 hores.

3 CUINEU-LO correctament

La millor manera de prevenir l'anisakiosi és **cuinar bé** el peix a una temperatura de 60 °C o superior, durant 10 minuts. Qualsevol dels tipus habituals de cocció (bullit, fregit o al forn) és suficient per matar les larves.



PEIX
protegit
contra l'**ANISAKIS**

Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

Agència de Protecció de la Salut

Real decret 1420/2006 (BOE núm. 302, de 19 de desembre de 2006)

Un cop hàgiu comprovat que els procediments que utilitzeu en la preparació dels menjars que serveu en el vostre establiment compleixen amb la normativa vigent*:

- Podeu col·locar els adhesius grans en un lloc visible del vostre establiment.
- Podeu enganxar els petits a les cartes.

(* Reial decret 1420/2006 (BOE núm. 302, de 19 de desembre de 2006)



PEIX
protegit
contra l'**ANISAKIS**

Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

Agència de Protecció de la Salut

El Reial decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars preparats als consumidors finals o a col·lectivitats (BOE núm. 302, de 19 de desembre de 2006) obliga els titulars d'aquests establiments a garantir la congelació de certs productes de la pesca i a informar-ne els consumidors (article 4).

Aquest material us permetrà acomplir aquesta obligació un cop hàgiu comprovat que els procediments que utilitzeu en la preparació del menjar que serviu en el vostre establiment compleixen la normativa.

✓ CAL CONGELAR ELS PRODUCTES DE LA PESCA

- que es consumeixen crus o pràcticament crus
- fumats en fred (< 60 °C) de les espècies següents: arengada, verat, ampioia i salmó (salvatge) de l'Atlàntic o del Pacífic
- en escabetx o salats (quan aquest procés no sigui suficient per destruir les larves d'anisakis)

Cal congelar només els productes d'aquesta llista.
No cal que congeleu altres tipus de productes de la pesca.

✓ EL TRACTAMENT DE CONGELACIÓ

Congelar a menys de
20 °C sota zero

durant més de 24 hores

Aquest tractament es pot aplicar abans d'elaborar el plat
o en el producte acabat.

✓ FORMES DE GARANTIR-NE EL TRACTAMENT

No cal que congeleu aquests productes si disposeu d'un document, expedit pel vostre proveïdor, en el qual s'especifiqui que ell o algun operador anterior ha aplicat la congelació en els termes establerts en aquesta normativa.

No caldrà que congeleu els productes de la pesca que utilitzeu si han rebut aquest tractament en alguna fase anterior de la comercialització.


Amb la col·laboració de:



Per a més informació:

i 012 Establiment: 0,33€. Cost/min: 0,087€
www.gencat.cat Tarificació per segons. IVA INCLÒS

Sanitat Respon 24 hores
902 111 444

 www.gencat.cat/salut

Protecció contra l'ANISAKIS

Informació per a establiments
de restauració

