

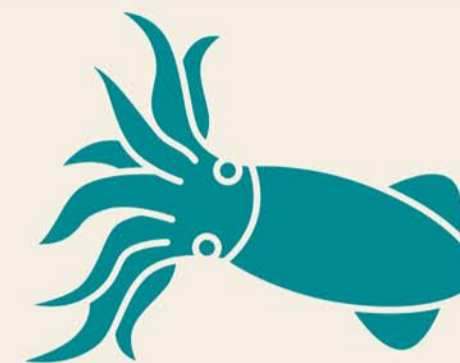
# Prevención del riesgo de ANISAKIS en restauración



Consejos para buenas prácticas 

## ¿Qué es el ANISAKIS?

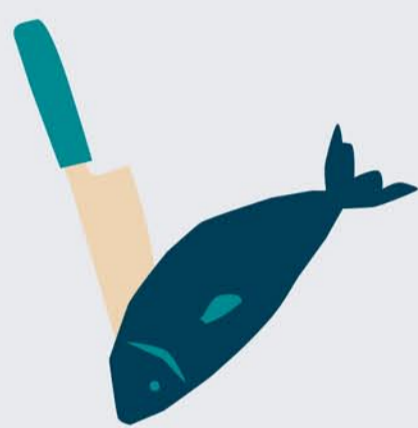
El anisakis es un parásito que puede infectar el pescado y los cefalópodos (como el pulpo, la sepia, el calamar...). Si estos se comen crudos o poco cocinados, el parásito puede estar vivo y provocar alteraciones digestivas y reacciones alérgicas graves en el consumidor.



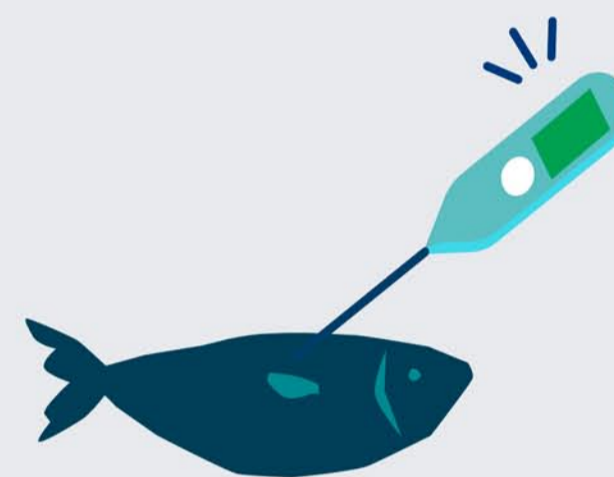
## ¿Cómo se puede EVITAR?



Antes de todo, observe las vísceras y otras partes visibles del pescado y cefalópodos y descártelos si sospecha que están **parasitados**.



Si los compra enteros, **retire las vísceras** lo antes posible.



Cocínelos completamente. El parásito muere si la parte interna del alimento cocinado alcanza al menos **60 °C** durante, como mínimo, **un minuto**.



Para preparaciones en crudo, en vinagre, marinadas o poco cocinadas, debe congelar el pescado.

## ¿Cómo hay que CONGELAR?

Como mínimo, a -20 grados durante 24 horas, o a -30 grados durante 15 horas.

Tenga en cuenta que, para alcanzar este requisito, se debe mantener 7 días en el congelador.

≤ -20°C



7 días



Si su congelador no llega a estas temperaturas, **compre el pescado ya congelado** al proveedor o procedente de acuicultura libre de anisakis. Se debe registrar la fecha y hora de la congelación.

Para más consejos de cómo congelar y descongelar, acceda a nuestra web:



## \* RECUERDE



Los clientes deben recibir información sobre la congelación del pescado en las cartas menú o mediante carteles.



Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - <http://seguretatalimentaria.caib.es>

