

Protecció contra l'ANISAKIS

*Informació per a establiments
de restauració*



Generalitat de Catalunya
Departament de Salut



Agència de
Protecció de la Salut

*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 cuinat (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.

Un cop hàgiu comprovat que els procediments que utilitzeu en la preparació dels menjars que serviu 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**

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



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 menjar 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 complir aquesta obligació un cop hàgiu comprovat que els procediments que utilitzeu en la preparació del menjar que serveix 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, amploia 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:

C S B Consorci Sanitari
de Barcelona

+B Agència
de Salut Pública

GREMI DE RESTAURACIÓ
DE BARCELONA
Associació sense ànim de lucre



ASSOCIACIÓ CATALANA
DE MUNICIPIS I COMARQUES

Diputació Barcelona
xarxa de municipis



CONFEDERACIÓ EMPRESARIAL
D'HOSTALERIA I RESTAURACIÓ
DE CATALUNYA



FEDERACIÓ DE MUNICIPIS
DE CATALUNYA

Per a més informació:

 **012**
www.gencat.cat

Establiment: 0,33€, Cost/min: 0,087€
Tarifació per segons, IVA INCLOS

Sanitat Respon 24 hores
902 111 444



www.gencat.cat/salut