

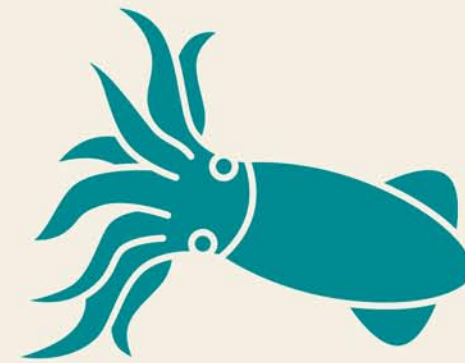
Prevenió del risc d'ANISAKIS en restauració



Consells
per a
bones
pràctiques

Què és l'ANISAKIS?

L'anisakis és un paràsit que pot infectar els peixos i els cefalòpodes (com el pop, la sípia, el calamar...). Si aquests es mengen crus o poc cuinats, el paràsit pot ser viu i provocar alteracions digestives i reaccions al·lèrgiques greus al consumidor.



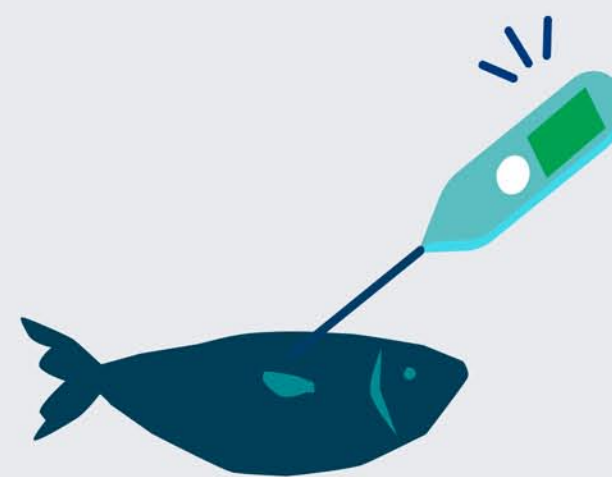
Com es pot EVITAR?



Abans de tot, observau les vísceres i altres parts visibles del peix i cefalòpodes i rebutjau-los si sospitau que estan **parasitats**.



Si els compreu sencers, **retirau les vísceres** com més aviat millor.



Cuinau-los completament. El paràsit mor si la part interna de l'aliment cuinat arriba almenys a **60 °C** durant, com a mínim, **un minut**.



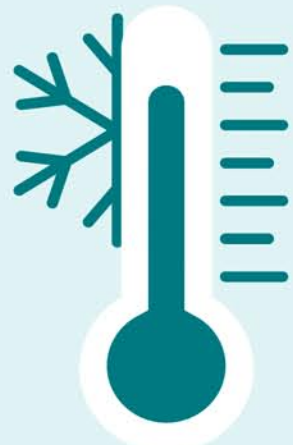
Per a preparacions en cru, en vinagre, marinades o poc cuinades, **heu de congelar el peix**.

Com s'ha de CONGELAR:

Com a mínim, a -20 graus durant 24 hores, o a -30 graus durant 15 hores.

Pensau que per tal d'assolir aquest requisit, s'ha de mantenir 7 dies al congelador.

≤ -20°C



7 dies



Si el vostre congelador no arriba a aquestes temperatures, **comprau el peix ja congelat** al proveïdor o procedent d'aqüicultura lliure d'anisakis. S'ha de registrar la data i l'hora de la congelació.

Per a més consells de com congelar i descongelar, accediu a la nostra web: QR URL



* RECORDAU



Els clients han de rebre informació sobre la congelació del peix a les cartes menú o amb cartells.



Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública

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

