



No es necesario congelar

- Las ostras, mejillones, almejas, coquinas y demás moluscos bivalvos.
- Los pescados de aguas continentales (ríos, lagos, pantanos...) y piscifactorías de agua dulce como, por ejemplo, las truchas o las carpas.
- Las semiconservas como las de anchoas (en envase metálico, de vidrio u otras presentaciones).
- Los pescados desecados salados de manera tradicional, como el bacalao o las mojamas.

La legislación europea y nacional obliga a que los productos de la pesca no se pongan a la venta con parásitos visibles.

Además, los establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades o que elaboran estos productos para su venta al consumidor final, deben garantizar que los productos de la pesca para consumir crudos o tras una preparación que sea insuficiente para destruir los parásitos han sido previamente congelados en las condiciones establecidas por la legislación.

La legislación nacional, además, obliga a dichos establecimientos a poner en conocimiento de los consumidores que los productos de la pesca para consumir crudos o tras una preparación que sea insuficiente para matar a los parásitos, han sido sometidos a congelación. Si no dispone de esta información, el consumidor la puede solicitar.



Para más información :

www.aesan.gob.es > seguridad alimentaria > gestión de riesgos > seguridad biológica > enfermedades de transmisión alimentaria

Depósito Legal: M-28180-2020 . NIPO Papel: 069-20-012-2. NIPO en línea: 069-20-013-8

Comer pescado es seguro y saludable

La Anisakiasis es fácil de evitar





¿Qué es el anisakis?

El Anisakis es un parásito que puede encontrarse en el pescado y en los cefalópodos (calamar, pulpo, sepia,...) y provocar **alteraciones digestivas (Anisakiasis)** y **reacciones alérgicas** que, en ocasiones, pueden ser graves.

La Anisakiasis solo se puede contraer si se come pescado o cefalópodos parasitados crudos o sometidos a preparaciones que no matan al parásito.



¿Cómo evitarlo?

- Compre el pescado limpio y sin vísceras (sin tripas). Si no lo está, quítele las vísceras lo antes posible.
- La cocción, fritura, horneado o plancha son preparaciones que destruyen el parásito, cuando se alcanzan los 60° C de temperatura por lo menos durante un minuto en toda la pieza. A modo orientativo, una pieza de unos 2,5 cm. de grosor habría que cocinarla 10 minutos en total (dándole la vuelta a los 5 minutos).
- Si come el pescado crudo o sometido a preparaciones que no matan al parásito, deberá congelarlo.

Para poder congelar en casa, su frigorífico debe alcanzar una temperatura de -20° C o inferior y mantener el producto congelado durante cinco días. Esta temperatura solo se alcanza en frigoríficos de tres estrellas (***) o más.

Si su frigorífico tiene menos de tres estrellas, compre el pescado ya congelado.

Deben congelarse

Las siguientes preparaciones cuando se hacen en casa:

- Boquerones en vinagre y otros pescados en escabeche.
- Sashimi, sushi, carpaccios y otras especialidades a base de pescado crudo.
- Pescado marinado como, por ejemplo, el ceviche.
- Huevas de pescado crudas o prácticamente crudas.
- Arenques y otros pescados crudos preparados en salmuera o ligeramente salados.
- Pescados marinos sometidos a ahumado en frío.

Cuando estos productos se compran elaborados, la congelación ya la ha realizado el productor o fabricante.