

Prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos

19-12-2006

Normativas

Objeto:

Los titulares de los establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades (bares, restaurantes, cafeterías, hoteles, hospitales, colegios, residencias, comedores de empresas, empresas de catering y similares) están obligados a garantizar que los productos de la pesca para consumir en crudo o prácticamente en crudo han sido previamente congelados a una temperatura igual o inferior a -20°C en la totalidad del producto, durante un período de al menos 24 horas; este tratamiento se aplicará al producto en bruto o al producto acabado.

También les será aplicable la misma obligación de garantía cuando se trate de productos de la pesca que han sido sometidos a un proceso de ahumado en frío en el que la temperatura central del producto no ha sobrepasado los 60°C y pertenezcan a las especies siguientes:

arenque, caballa, espadín y salmón (salvaje) del Atlántico o del Pacífico.

Concepto:

Formas de satisfacer la obligación de garantía de congelación.

Recomendaciones acerca de los tratamientos térmicos.

Obligaciones informativas.

Plan de control sanitario de la anisakiasis.

Régimen sancionador.

Base legal:

Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

[RD2006-1420-44547-44549.pdf](#) [1]

Enlaces:

[1] <http://besana.es/legislacion/leg/boe/RD2006-1420-44547-44549.pdf>