Las pescaderías proponen 30 días de caducidad para los boquerones en vinagre

Noticias

Fedepesca, ha propuesto que sus establecimientos apliquen una fecha de caducidad de 30 días para sus boquerones en vinagre, después de la descongelación del pescado.

La Federación Nacional de Asociaciones de Detallistas de Pescados y Productos Congelados (Fedepesca) [1] ha propuesto que sus establecimientos apliquen una **fecha de caducidad de 30 días para sus boquerones en vinagre**, después de la descongelación del pescado, con el fin de evitar problemas como el anisakis.

Según han declarado fuentes de esta organización que han propuesto como medida de autocontrol esta fecha de "30 días de vida útil" después de la descongelación de los boquerones, que como establece la ley, deben ser congelados previamente, al igual que otras preparaciones de pescado crudo.

Esta sugerencia forma parte de una guía de "higiene" presentada por Fedepesca a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan), para que los pescaderos que venden boquerones en vinagre tengan una orientación clara y oficial", según ha explicado María Luisa Álvarez, adjunta al director gerente de Adepesca (minoristas de Madrid). La fecha aparece en un estudio elaborado por un laboratorio y presentado por Fedepesca.

Álvarez ha señalado que los consumidores de pescado "conocen muy bien hoy en día" lo que es el anisakis, la necesidad de congelar el pescado y las medidas para prevenirlo, frente al desconocimiento que había cuando hace años surgió la alarma y hubo un cambio en las normas.

Además, ha apuntado, los restaurantes saben que tienen que informar de la congelación del pescado, cuando sirven platos con producto crudo.

La representante de Fedepesca ha subrayado que el sector pesquero es el único que puede decir que no ha tenido "alarmas alimentarias", ya que el anisakis se considera una alergia.

Respecto a las informaciones sobre el aumento de casos de alergia al anisakis, difundidas por investigadores de la Sociedad Española de Parasitología, Álvarez ha señalado que hay datos interesantes, aunque se deben aclarar mucho más las informaciones porque otros se prestan a la confusión.

Ha valorado que esté saliendo a la luz la afirmación, avalada por científicos, de que se puede evitar con medidas preventivas a la hora de cocinar pescado.

Por otro lado, ha subrayado que Fedepesca reclama desde hace tiempo que se evite que los barcos tiren por la borda vísceras del pescado capturado, porque eso provoca que los caladeros se llenen de larvas, si bien en este punto la AESAN está a la espera de tener el aval científico acerca de esta cuestión.

En cuanto al gusto por el pescado crudo, aparte del boquerón en vinagre, en las ciudades grandes

como Madrid existe más interés por platos como el ceviche o recetas más modernas, frente en otras zonas donde la cocina es más tradicional.

Redacción

Enlaces:
[1] http://www.fedepesca.org/