

NORMATIVA DE CONTROL DE ANISAKIS

- Real Decreto 1437/1992

El Real Decreto Español, en relación con la Normativa Europea, establece un apartado específico sobre requisitos referentes a la **presencia de parásitos** en pescados. Así, se establece que durante la producción y antes de su despacho al consumo humano, los pescados y productos de pescados serán sometidos a un control visual para detectar y retirar los parásitos visibles.

Además, y como medida preventiva para los pescados y productos a base de pescado que están destinados al consumo sin ulterior transformación, se establece la obligación de someterse a un **tratamiento por congelación** a una temperatura igual o inferior a **-20°C** en el interior del pescado, durante un período de **al menos veinticuatro horas**.

Por lo que, los platos que sean elaborados con pescado crudo, macerado, marinado, en salmuera o ahumado están obligados a congelar previamente el producto por motivos de seguridad.

Así pues, los restaurantes y bares que sirven pescado crudo o macerado están obligados a congelar el pescado previamente a su elaboración y consumo, y así lo deben garantizar a sus clientes, especificándolo en la carta o en el establecimiento.

Si se cocina en el horno, en plancha, frito en aceite o hervido no existe peligro de contaminación por anisakis, ya que la inducción de calor elimina a este parásito del pescado.

La Legislación nacional obliga, además, a que los establecimientos pongan en conocimiento de los consumidores que los productos de la pesca para consumir en crudo o tras una preparación que sea insuficiente para matar los parásitos, han sido sometidos a congelación.

Según dispone la normativa, las autoridades competentes están obligadas a crear un sistema de control e inspección para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en las presentes normas.