

Obligaciones informativas en relación al *Anisakis*, por parte de los titulares de establecimientos de restauración colectiva.

Ante el aumento en la incidencia de la anisakiasis humana en los últimos años, derivada entre otros factores de una mayor infestación del pescado y nuevos hábitos culinarios, deben adoptarse medidas a lo largo de toda la cadena alimentaria. El 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 colectividades, establece medidas que deberán aplicarse en el ámbito de la restauración colectiva.

Entre las medidas contempladas, y de acuerdo a lo descrito en el artículo 4 de este Real Decreto, estos establecimientos desde el pasado 20 de marzo de 2007 tienen la obligación de informar al consumidor final mediante carteles o en las cartas-menú de que los productos de la pesca que se vayan a consumir en crudo o los que no hayan recibido durante su elaboración un tratamiento térmico adecuado, se han sometido a una congelación mediante procedimientos adecuados. Este artículo también establece que las Comunidades Autónomas para facilitar el cumplimiento de lo expuesto apoyarán al sector mediante el diseño o suministro de carteles informativos.

Para colaborar en el cumplimiento de lo descrito, y conseguir a su vez que la información que recibe el consumidor final resulte clara, desde esta Dirección General de Salud Pública se propone el siguiente texto:

“En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas”.