

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

En este establecimiento 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 aplica al producto en bruto o al producto acabado.

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.