

El pescado es un producto muy destacado por sus propiedades nutricionales en la dieta de los consumidores.

Además, con medidas preventivas sencillas es un alimento seguro.



Cuando reciba el pescado:

- 1 Límpielo bien y extraiga las vísceras lo antes posible.
- 2 Realice una minuciosa observación de la ventresca.

En el momento de su preparación para el consumo:

- 1 Si se va a consumir crudo o prácticamente crudo, ahumado, en escabeche o salado es necesaria la congelación previa.
- 2 Cocínelo correctamente consiguiendo alta temperatura en toda la pieza.

Y ASÍ, con SUMO cuidado,
CONSEGUIREMOS QUE LA ANISAKIOSIS
NO SEA UN PROBLEMA

CYL DE COMUNICACIÓN - Dep. Legat: P-420/2006

Información
para un consumo
más seguro del pescado

así, sí

Prevención de la Anisakiosis
por los **profesionales**
en la elaboración de comidas
preparadas

