Salut presenta la campanya ?Peix protegit contra l?anisakis?.

Salut | 27-07-2007 | 12:57

El Departament de Salut presenta, d?acord amb la nova normativa alimentària, la campanya de prevenció de la parasitosi ?Peix protegit contra l?anisakis?. La nova normativa alimentària estableix l?obligació per als titulars dels establiments que serveixen menjar als consumidors finals o a col?lectivitats de garantir que certs productes de la pesca han estat prèviament congelats en condicions aptes per al futur consum, i suposa un pas més en la prevenció de l?anisakiosi en el sentit que obliga els titulars d?aquests establiments no tan sols a garantir la congelació de certs productes de la pesca sinó també a informar-ne els consumidors.

La campanya ?Peix protegit contra l?anisakis? s?adreça en especial a menjadors col?lectius (restaurants i hotels) i té com a objectiu facilitar als titulars dels establiments el compliment de les obligacions informatives. Amb aquesta finalitat, l?Agència de Protecció de la Salut ha elaborat un material homogeni per a tot l?àmbit de Catalunya per tal de facilitar-ne el compliment. Aquest material consta de dos tipus d?adhesius perquè, un cop els responsables dels establiments de restauració hagin comprovat que els procediments que utilitzen en la preparació dels menjars que serveixen en el seu establiment compleixen amb la normativa vigent, els col?loquin en un lloc visible de les instal?lacions o a les cartes. Aquests adhesius van acompanyats d?un fullet informatiu.

D?aquesta manera, el consumidor podrà tenir coneixement que l?establiment de la restauració on va a menjar habitualment ofereix garanties de protecció contra l?anisakis. Els serveis d?inspecció verificaran, en les visites d?inspecció habituals, el bon ús d?aquest material i el compliment de la normativa.

El Departament de Salut ja havia promogut diverses iniciatives per informar sobre l?anisakis i reduir la transmissió d?aquests paràsits a les persones. Des de l?any 2005, el Departament de Salut porta a terme la campanya ?Consumiu peix amb seguretat?. Així doncs, la campanya d'enguany ?Peix protegit contra l'anisakis? és un pas més en la prevenció d'aquesta malaltia, que és fàcil de prevenir si s?atenen una sèrie de recomanacions en la manipulació i preparació del peix.

El Departament de Salut, anualment i des de l'any 2000, té establert un Programa de vigilància i control del grau d'infestació per nematodes de la família Anisakidae en peixos procedents de la

costa catalana, amb l?objectiu de conèixer el grau de parasitació de les espècies capturades al litoral català. Les dades d?aquest programa xifren en un 5% els peixos parasitats a les llotges catalanes.

La globalització de mercats i els canvis en els hàbits de consum, juntament amb la xifra donada pel Ministeri d?Agricultura i Pesca relativa a peixos del Cantàbric i de l'Atlàntic (que reflecteixen un 40% de peixos parasitats), han fet extremar les mesures de seguretat en aquesta campanya per tal de garantir la seguretat dels productes de la pesca.

Fuente: Redacció
Autor: Redacció