

Consumo de Pescado + seguro

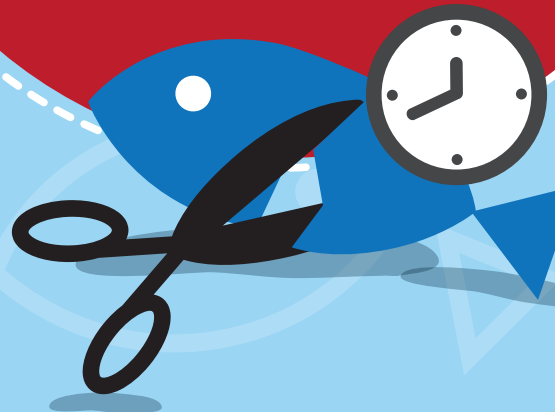


así, sí

Evita la
Anisakiosis

1

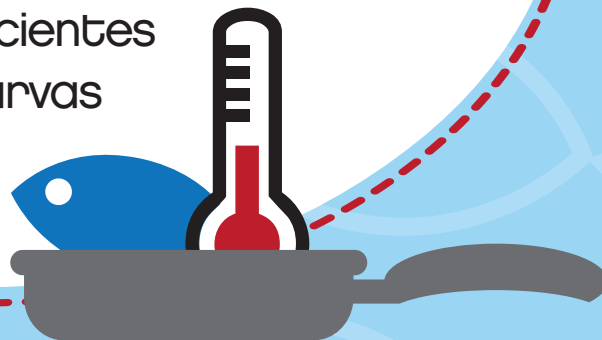
limpie bien el
pescado y
extraiga las
visceras lo
antes posible



2

Cocine el pescado
correctamente

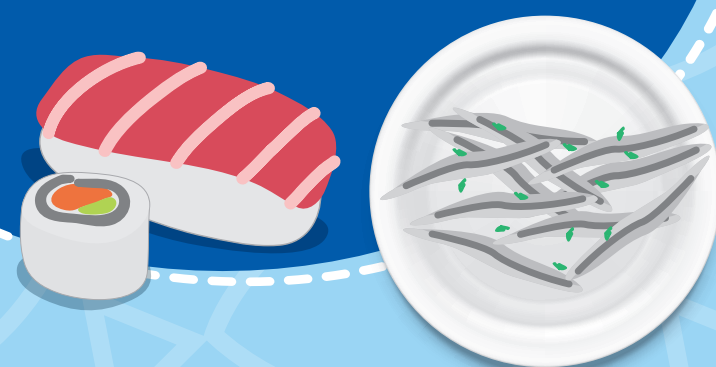
Las larvas son sensibles al calor,
temperaturas entre 60 y 70°
en el centro de la pieza durante
1 minuto, son suficientes
para matar las larvas



3

Congele el
pescado antes
si va a
consumirlo crudo

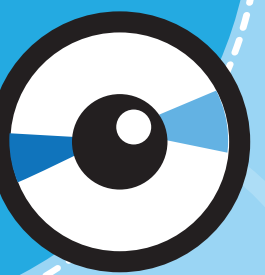
Se recomienda una congelación
de al menos 72 horas y a una
temperatura de -20°C



4

Observe la
ventresca
con especial
cuidado

Eliminar la zona
con Anisakis



Más información en
www.salud.jcyl.es/seguridadalimentaria



Junta de
Castilla y León