

EN ESTE ESTABLECIMIENTO TODOS LOS PRODUCTOS DE LA PESCA QUE VAYAN A CONSUMIR CRUDO O POCO HECHO HAN SIDO PREVIAMENTE CONGELADOS A UNA TEMPERATURA IGUAL O INFERIOR A -20 °C DURANTE AL MENOS 24 HORAS O A -35°C AL MENOS 15 HORAS, PARA DESTRUIR LA POSIBLE PARASITACION DEL MISMO POR EL ANISAKIS O SUS LARVAS O BIEN, PROCEDEN DE SISTEMAS DE ACUICULTURA QUE GARANTIZAN QUE ESTÁN LIBRES DE ANISAKIS.



EN CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES INFORMATIVAS DEL
REAL DECRETO 1021/2022 de 21 de diciembre.22