

Relajo de los requisitos de congelación del pescado en el Reino Unido - FSA 2012

La Agencia británica de Seguridad Alimentaria (FSA) ha anunciado que en el Reino Unido las especies de peces de cultivo destinadas a ser consumidas crudas ya no tienen que ser congeladas antes de su uso. Esta relajación de las medidas de congelación está originada por la constatación por la Agencia de Seguridad Alimentaria escocesa del riesgo insignificante de los parásitos en salmón de piscifactoría.

Tras la opinión científica sobre parásitos en pescados publicada por EFSA en 2010, la Comisión Europea revisó la legislación sobre higiene del pescado y permitió a los estados miembros adoptar otro tipo de disposiciones al aplicar los requisitos de congelación del pescado crudo, siempre y cuando la decisión estuviera basada en el riesgo.

En base a esta disposición, y basándose en las últimas evidencias científicas, la Agencia británica de Seguridad Alimentaria ha resuelto que no es necesaria la congelación de las especies procedentes de piscifactorías para proteger al consumidor frente a las enfermedades que podrían causar los parásitos al ser ingeridos.

Resolución de la FSA (<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/july/fishfreeze>)

Opinión del Panel BIOHAZ de EFSA sobre Parásitos en Pescado (<http://www.efsa.europa.eu/it/scdocs/doc/1543.pdf>)

Guía de la Comisión Europea para prevenir parásitos en productos de la pesca
ELIKA . Granja Modelo, z/g. 01192 . Arkauté (Araba) . Teléfonoa: 945 122 170 . Faxa: 945 122 171 .
(http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/areas_cyprus/20111214_scfcah_guidance_parasites_en.pdf)
berri@elika.eus (mailto:berri@elika.eus)