
L'HYGIENE

en restauration commerciale

Poissons crus: risque Anisakis



- **Les aliments à risque:**

- Les produits de la pêche consommés crus ou pratiquement crus

- **Mesures de maîtrise**

- approvisionnement dans une filière où l'alimentation des poissons est maîtrisée.

- traitements assainissant :

- congélation à cœur à une température inférieure ou égale à -20°C pendant au moins 24 heures, avant de consommer le poisson cru
- cuisson à cœur (1 minute à 60°C ou pour une cuisson au micro-ondes 1 minute à 70°C) => la chair ne doit pas être rose à l'arête ;