

Comunicado por: DPTO. DE CALIDAD DE SERUNION

Comunicado a: COLEGIO CERVANTES

Fecha comunicación: 01/12/2022

Motivo de la comunicación: Posible anisakis en pescado

Desarrollo de la comunicación

Estimado cliente,

Tras haber sido informados del hallazgo de un cuerpo extraño en el pescado servido el pasado lunes 28 de noviembre, nos ponemos en contacto con ustedes para informarles del contexto actual entorno a esta problemática, así como las medidas adoptadas para tratar este caso en particular. Como se retiró el plato de inmediato y se desechó, no es posible analizar el cuerpo extraño hallado. Por la descripción podría tratarse de un posible Anisakis.

En primer lugar, nos gustaría informar de que lamentablemente la presencia de Anisakis está muy extendida en todos los mares y que por tanto su presencia en los productos de la pesca es algo común y muy complicado de evitar. En la mayoría de los casos este parásito se ubica entre las fibras musculares del pescado sin poder detectarse visualmente durante su procesado.

Por este motivo existe legislación sanitaria al respecto (concretamente el Real Decreto 1420/2006) que establece las medidas de prevención que son necesarias adoptar en los establecimientos de restauración para inactivar el Anisakis y evitar que su presencia pueda suponer un riesgo para el consumidor. Medidas que pasan por la congelación del pescado previo a su consumo en crudo a temperaturas <-20 °C durante 24 h y/o bien alcanzando temperaturas >60 °C durante su cocinado. Indicar que el pescado solo es comprado congelado a nuestros proveedores y este sufre un tratamiento térmico posterior, por lo que se cumple con lo que indica la normativa. Además, estas medidas se encuentran así recogidas en el Sistema de Autocontrol implantado en la cocina del Colegio Cervantes.

Tras realizar las comprobaciones correspondientes en los registros de autocontrol de cocina, se constata lo siguiente:

El mismo día 28/11/2022 el bacalao fue entregado en el centro, siendo los controles de calidad efectuados en el momento de su entrega satisfactorios. En el mismo día se cocinó y se sirvió, siendo esta la única incidencia detectada de las 280 raciones que se prepararon. El pescado se cocinó directamente y alcanzo temperaturas superiores a 75°C, tal y como establece nuestro Sistema de Autocontrol.

Por todo lo expuesto anteriormente, consideramos que el posible Anisakis del plato servido se ha tratado de un hecho aislado y que en cualquier caso se han adoptado correctamente las medidas preventivas definidas tanto por la legislación sanitaria vigente como por el Sistema de Autocontrol propio de Serunion para prevenir los riesgos sanitarios asociados a la posible presencia de anisakis.

Indicarles también que esta incidencia ha sido trasladada al proveedor de pescado y que al mismo tiempo se ha recordado al personal de cocina que debe estar vigilante a este aspecto para poder actuar a tiempo en caso de detectarse algún cuerpo extraño, así como guardar las evidencias para poder seguir con el protocolo establecido. Igualmente, se ha solicitado al laboratorio externo acreditado la recogida extraordinaria de una de las muestras testigo para realizar investigación.

Sin otro particular, trasladarles nuestras disculpas, quedando a su disposición para cualquier duda o consulta al respecto.

Atentamente.

Dpto. de Calidad de Serunion