

- [Accueil](#) >
- [Actualités](#) >
- AFSCA - Contrôle des parasites chez les poissons

---

# AFSCA - Contrôle des parasites chez les poissons

Catégorie

Actualité

Publication

11/01/2024

[Flux RSS](#)

AFSCA - Contrôle des parasites chez les poissons

L'AFSCA mène actuellement des contrôles accrus sur les parasites des poissons. Nous souhaitons donc réitérer les mesures prises et les contrôles qui doivent être effectués pour contrôler ou éviter les parasites chez les poissons.

L'AFSCA a constaté une augmentation du nombre d'infections sur poissons au cours des trente dernières années. De plus, nos habitudes alimentaires changent pendant cette période. On mange plus souvent du poisson cru (sushi, carpaccio...), ce qui augmente aussi les risques de contamination.

Nous souhaitons donc réitérer les mesures qui doivent être prises :

- **Un contrôle visuel de la présence de parasites (petits vers) doit être effectué tout au long de la**

**chaîne.** Cela peut être fait au moyen d'une lampe (UV), mais ce n'est pas obligatoire. Le contrôle peut être effectué de manière aléatoire. Soyez toujours conscient du risque de contamination et informez-en les employés. Chaque maillon de la chaîne doit faire ce contrôle visuel de la présence de parasites !

- **Tous les produits qui (peuvent) être consommés crus et n'ayant pas subi de traitement antiparasitaire** (produits de la pêche marins, salés et tous autres produits traités, si le traitement n'est pas suffisant pour tuer les parasites viables, etc.) **doivent être congelés** : -20 °C pendant au moins 24 heures ou -35°C pendant au moins 15 heures. Exception : les poissons élevés dans une zone exempte de parasites (comme le saumon d'élevage en Norvège).

De plus, les **documents nécessaires doivent également être présents** :

- Si **un vendeur informe un client** que le poisson peut être consommé cru, un document du producteur doit être disponible attestant que le poisson a été congelé. Un tel document doit toujours être disponible.
- Si **l'étiquette du poisson préemballé indique** qu'il peut être consommé cru, alors un document doit également être disponible auprès du producteur attestant que le poisson a été congelé conformément à la réglementation ou que cette mention figure déjà sur l'étiquette.
- Si **le poisson fourni et vendu n'a pas été congelé et que le client souhaite le transformer cru**, l'entrepreneur/employé doit fournir des informations selon lesquelles il doit être congelé pour la consommation si aucune étape de congélation n'a été effectuée auparavant.

Source : buurtsuper.be

[Retour aux actualités](#)