



ESPAÑA ES EL SEGUNDO PAÍS EN NÚMERO DE INTOXICACIONES POR ANISAKIS DESPUÉS DE JAPÓN

(Fuente: Fundación Española del Aparato Digestivo, 5 de marzo de 2013)

El anisakis es un parásito de unos 20-30 mm del intestino de múltiples especies marinas y que se trasmite al ser humano a través de la ingestión de pescado o cefalópodos contaminados, provocando trastornos gastrointestinales y alérgicos. En los últimos 30 años el número de casos ha aumentado debido a las modas culinarias y nuevos métodos de conservación o manufactura del pescado. La Fundación Española del Aparato Digestivo (FEAD) reclama la atención sobre este fenómeno y destaca la necesidad de observar unas medidas de prevención básicas.

“Dado que el parásito del anisakis está extendido por todos los mares del planeta la única solución es la prevención y la autorresponsabilidad en el consumo de pescado”, explica el Dr. Alfredo Lucendo, experto de la Fundación Española de Aparato Digestivo (FEAD), y señala tres consejos de prevención: cocinar el pescado a una temperatura de 60°, congelarlo al menos 48 horas a - 20° si se va a consumir crudo o semicrudo y asegurarse de que el pescado se ha procesado correctamente cuando se consume fuera de casa. Finalmente, advierte que la cocción en microondas no es segura ya que no garantiza una temperatura homogénea superior a los 60°.

“La incidencia de la anisakiasis en nuestro país depende de las costumbres culinarias de cada zona y de la conservación del pescado y no tanto de la variedad de especies consumidas”, señala el Dr. Lucendo. Según un estudio publicado en 2012, hay menos pescado infectado por anisakis en Galicia (0,43%) que en Madrid (13,4%), por ejemplo, “lo que implica que el modo de conservación y transporte del pescado es tan importante como su tratamiento o cocción”, indica el especialista.

La infección por anisakis presenta en un 10% un cuadro de trastornos intestinales y de estos casos un 1% deriva en manifestaciones alérgicas. Los síntomas digestivos o intestinales más comunes causados por la presencia del parásito en el estómago o el intestino son náuseas, vómitos y dolor abdominal, de diferente localización según el punto en que penetra el parásito. Lo más frecuente es un dolor intenso en la boca del estómago (epigastrio) unas horas después de la ingestión, pero pueden aparecer cuadros obstructivos si el parásito llega al intestino, obligando en ocasiones a cirugía del abdomen. Cuando la infección desencadena reacciones alérgicas, estas son similares a las producidas por el marisco, que van desde urticarias leves (prurito y lesiones cutáneas) hasta la más grave anafilaxia que puede causar shock y peligro vital.

www.farmaciaisalud.es