

**PODRÀS GUANYAR 2000€
I ÀPATS A CAN JUBANY**

Me gusta 7.346 Seguir a @diariodegastronomia 136K seguidores RSS

Miércoles, 10 de abril de 2013 Última actualización: 07:37:39 AM GMT Titulares: Concurso 'Carnicero del año' en Sa...

PORTADA RESTAURANTES TENDENCIAS MERCADO NUTRICIÓN POLÍTICA ENTREVISTAS VINOTECA VIAJES BLOGS MÁS NOTICIAS

Japón y España, los países más afectados por Anisakis

LUNES, 04 DE MARZO DE 2013 14:56 DIARIODEGASTRONOMIA.COM

Me gusta 74 Twitter 61



España ocupa el **segundo** lugar, después de **Japón**, entre los **países más afectados por intoxicación por Anisakis**, un parásito de múltiples especies marinas que se trasmite al ser humano a través de la ingestión de pescado o cefalópodos contaminados y que cada año provoca en todo el mundo un total de 20.000 intoxicaciones con trastornos gastrointestinales y alérgicos.

En los últimos 30 años el número de casos ha aumentado debido a cambios en los hábitos culinarios y a los nuevos métodos de conservación o manufactura del pescado.

La incidencia 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. Según un estudio publicado en 2012, hay menos pescado infectado por Anisakis en Galicia (0,43 %) que en Madrid (13,4%), por poner un ejemplo. Lo que implica que el modo de conservación y transporte del pescado es tan importante como su tratamiento o cocción.

Sobre este problema, la Fundación Española de Aparato Digestivo (FEAD) señala que, dado que el parásito del Anisakis está extendido por todos los mares del planeta la única solución es la prevención y la auto responsabilidad en el consumo de pescado, recomendando a todos los consumidores 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 semi crudo.
- Asegurarse de que el pescado se ha procesado correctamente cuando se consume fuera de casa.

Finalmente, la FEAD advierte que la cocción en microondas no es segura ya que no garantiza una temperatura homogénea superior a los 60°.

Para una mayor información sobre este tema puede consultarse [esta dirección](#).

Foto: *Pescado crudo, marinado*

Me gusta A 7.346 personas les gusta esto. Sé el primero de tus amigos.

PB Policlínica Barcelona

Profesionales de la medicina
70 especialistas de 32 disciplinas, todo tipo de pruebas
SIN COLAS Y SIN ESPERAS

El lugar dónde la prioridad es usted
93.416.16.16 | info@policlinicabarcelona.com

diario de
Gastronomía.com

Diario Gastronomía on Twitter

Diario Gastronomía has 136,404 Followers

Josu_Irribarr AMalasquez piarpinet KukSquare BustamanteI manufriocor
sanchezbaix sebapalmaki estermoncu mamenrodri