

## España es el segundo país con más intoxicaciones por anisakis

4/03/2013 - 11:06

MADRID, 04 (SERVIMEDIA)

Cada año se registran unos 20.000 casos de intoxicación por anisakis en todo el mundo y el país más afectado es Japón, seguido por España. La gastronomía española, con platos como pescados en escabeche, en vinagretas o en aceite, facilita la propagación de la infección, según la Fundación Española de Aparato Digestivo (FEAD).

La FEAD reclamó hoy la atención sobre este fenómeno y destacó la importancia de establecer unas medidas de prevención básicas. 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, señaló el doctor Alfredo Lucendo, experto de la fundación.

Los casos han aumentado en España en los últimos años, según la FEAD, debido a tres razones: comer pescado crudo o semicrudo, una mejor técnica de conservación del pescado que facilita que se consuma fresco en lugares alejados de la costa, y las modernas prácticas pesqueras, en las que el pescado se limpia en alta mar y las tripas infectadas se tiran al mar, sirviendo de alimento a otros peces.

Las temperaturas extremas son la única medida de prevención efectiva, por lo que la fundación recomienda cocinar el pescado a 60º o bien congelarlo a -20º durante 48 horas.

El anisakis es un parásito de unos 20-30 milímetros que se instala en el intestino de numerosas especies marinas y se transmite al ser humano a través de la ingestión de pescado o cefalópodos contaminados, provocando trastornos digestivos, intestinales y alergias.

Los pescados más frecuentemente parasitados son la merluza y el bonito. Sin embargo, los que más episodios de anisakiasis producen son otros pescados que se consumen con menor preparación (crudos, marinados...), como el boquerón, la anchoa y la sardina.

(SERVIMEDIA)

04-MAR-13

JPV/caa

Publicidad



### Solteros en Barcelona

Regístrate en eDarling, es el sitio para encontrar el Amor de tu Vida  
[www.eDarling.es](http://www.eDarling.es)



### ¿Necesitas ahorrar?

Contrata tu seguro con Direct Seguros y ahorra hasta 248 euros.  
[www.directseguros.es](http://www.directseguros.es)



### Hasta 4 meses gratis

Y ahora, en Sanitas puedes elegir el médico que tú quieras.  
[www.sanitas.es](http://www.sanitas.es)



### Calcula tu seguro en 2min

Con Regal tu seguro de coche con las mejores coberturas.  
[www.regal.es](http://www.regal.es)

pan

Me gusta

Enviar

Sé el primero de tus amigos al que le gusta esto.

Twitter

0

Ecoprensa S.A. - Todos los derechos reservados | Cloud Hosting en Acens