



SOLO LOS JAPONESES NOS SUPERAN

ESPAÑA ES EL SEGUNDO PAÍS DEL MUNDO EN NÚMERO DE INFECCIONES POR ANISAKIS. LA CAUSA ESTÁ EN UN ELEVADO CONSUMO DE PESCADO

► TEXTO: EUROPA PRESS
FOTO: AEP

España es el segundo país con un mayor número de intoxicaciones por anisakis, superado solo por Japón, según detalló el doctor Alfredo Lucendo, experto de la Fundación Española de Aparato Digestivo (Fead), quien aclara que este hecho se debe al alto grado de parasitación de la mayoría de las especies de consumo habitual.

¿QUÉ ES? El anisakis es un parásito de unos 20-30 milímetros que se halla en el intestino de múltiples especies marinas y que se transmite al ser humano a través de la ingestión de pescado o cefalópodos contaminados, provocando trastornos gastrointestinales y alérgicos.

Los síntomas que más comúnmente causa la presencia del parásito en el estómago o el intestino son náuseas, vómitos y dolor abdominal. Lo más frecuente es un dolor intenso en la boca del estómago unas horas después de

la ingestión, seguido de cuadros obstructivos si el parásito llega al intestino, obligando en ocasiones a una cirugía del abdomen.

Si la infección desencadena reacciones alérgicas, estas suelen ser similares a las producidas por el marisco, pudiendo ir desde una urticaria leve hasta un shock anafiláctico, con el consiguiente riesgo vital.

MERLUZA Y BONITO. El porcentaje de animales afectados es muy variable (influyen la zona de origen y la época del año), aunque los pescados más frecuentemente parasitados son la merluza y el bonito, ya que estarían afectados casi el 100% de la merluza (de más de 65 centímetros) procedente del Cantábrico y hasta el 81% del bonito.

Sin embargo, los que más episodios de anisakiasis producen son otras especies que se consumen con menor preparación, como el boquerón, la anchoa y la sardina. Y es que mientras las temperatu-



La cocción en microondas no es segura, pues no garantiza una temperatura homogénea superior a los 60º

ras extremas suelen destruir el parásito, la sal, el aceite, el escabeche o el ahumado son procedimientos que no muestran eficacia alguna sobre las larvas.

UN PROBLEMA QUE VA A MÁS. En

2012 se notificaron 20.000 casos de anisakiasis en todo el mundo, una cifra superior a la de años anteriores, ya que el parásito incluso está presente en el pescado de piscifactoría, que se infecta por la ingestión de comida contaminada.