

TRAS JAPÓN

España es el segundo país con más intoxicaciones por anisakis

Directorio

- España
- Japón
- Anisakis

... Comentar

Enviar

Kindle

Tamaño: A A A

Compartir

GOOGLE +

FACEBOOK

TWITTER

MÉNEAME

TUENTI

LINKEDIN



Los pescados más frecuentemente parasitados son la merluza y el bonito

MADRID, 4 Mar. (EUROPA PRESS) -

España es el segundo país con un mayor número de intoxicaciones por anisakis tras Japón, según afirma 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 especies de consumo habitual.

En concreto, el anisakis es un parásito de unos 20-30 milímetros 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.

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. Lo más frecuente es un dolor intenso en la boca del estómago unas horas después de la ingestión, aunque pueden aparecer cuadros obstructivos si el parásito llega al intestino, obligando en ocasiones a cirugía del abdomen.

Si la infección desencadena reacciones alérgicas, éstas suelen ser similares a las producidas por el marisco, que van desde urticarias leves hasta la más grave anafilaxia que puede causar 'shock' y peligro vital.

El tratamiento, una vez producida la infección, es sintomático. En casos de clínica digestiva fundamentalmente se utilizan protectores gástricos, pudiendo desaparecer la clínica si se realiza una endoscopia que detecte y extraiga el parásito.

En caso de clínica obstructiva, los corticoides disminuyen la inflamación local facilitando el tránsito y evitando la intervención quirúrgica. En caso de reacciones alérgicas, aparte de los corticoides, los antihistamínicos reducen la sintomatología.

FRECUENTE EN LA MERLUZA Y EL BONITO

El porcentaje de muestras afectadas es muy variable según la zona de origen y la época del año, aunque los pescados más frecuentemente parasitados son la merluza y el bonito -- casi el 100% de la merluza del cantábrico mayor de 65 centímetros, y hasta el 81% del bonito--.

Sin embargo, los que más episodios de anisakiasis producen son otros pescados, que se consumen con menor preparación, como el boquerón, la

BIOIBERICA FARMIA
Especialistas en artrosis
VISITANOS

PREUS MAI VISTOS
caprabo
Válids per els centres de Catalunya i Andorra.

CHANCE FAMOSOS Y MODA



DEPORTES



Más Leídas

Más Noticias

1. **Ecologistas, satisfechos con Delibes para presidir el Consejo de Doñana, le piden "sentido común" en el gasoducto**

anchoa y la sardina.

"Contrariamente a lo que solemos pensar, la cocina española ofrece una amplia variedad de platos tradicionales con alto riesgo de Anisakis", señala Lucendo, quien apunta a "platos de pescado preparados en aceites, en vinagre, salazones, ahumados o escabeche".

Para este experto, las temperaturas extremas suelen destruir el parásito, mientras que la sal, el aceite, el escabeche o el ahumado son procedimientos que no muestran eficacia alguna sobre las larvas.

En 2012, se notificaron 20.000 casos de anisakiasis en todo el mundo. "El anisakis incluso está presente en el pescado de piscifactoría que ha sido alimentado con comida infectada, y los países más afectados son Japón y en segundo lugar España", argumenta Lucendo.

Con todo, la Fundación Española del Aparato Digestivo subraya la necesidad de 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 auto responsabilidad en el consumo de pescado", señala Lucendo.

Dicho esto, recomienda cocinar el pescado a una temperatura de 60°, congelarlo al menos 48 horas a - 20° si se va a consumir crudo o semi crudo, y asegurarse de que el pescado se ha procesado correctamente cuando se consume fuera de casa. Finalmente, advierte de que la cocción en microondas no es segura ya que no garantiza una temperatura homogénea superior a los 60°.

Seguir a @EP_salud

9,096 seguidores

Compartir

Tratamiento Anti-Arrugas

Corrije las arrugas, redensifica la piel y remodela el rostro
Loreal-paris.es/RevitaliftLaserX3



Gestión anuncios

VÍDEOS DESTACADOS

COMENTARIOS DE LOS LECTORES

Accede con tu cuenta - [Crea una cuenta nueva](#) -

COMENTAR ESTA NOTICIA (COMO USUARIO INVITADO)

Firma: (Usuario sin registrar)

Comentar

- [Accede con tu cuenta](#)

LA ACTUALIDAD MÁS VISITADA EN WWW.EUROPAPRESS.ES

*Ecologistas,
satisfechos con Delibes
para presidir el
Consejo de Doñana, le
piden "sentido común"
en el gasoducto*

*Bruselas lanzará un
aviso a España por
riesgos de
desequilibrios
económicos*

*Un astronauta muestra
por qué es mejor no
llorar en el espacio*

EUROPA PRESS

[Contacto](#)
[Aviso legal](#)
[Catálogo](#)
[Edición para Kindle](#)

PORTALES

[Turismo](#)
[Chance](#)
[Portaltic](#)
[europapress.tv](#)
[europapress.cat](#)

SÍGUENOS

[Twitter](#)
[Facebook](#)
[Youtube](#)
[Tuenti](#)
[Boletín](#)

ENLACES

[Eurocopa](#)
[Prima de Riesgo](#)
[Renta 2011](#)
[Servicios](#)
[Estado del tráfico](#)

2. [Bruselas lanzará un aviso a España por riesgos de desequilibrios económicos](#)
3. [Encuentran el primer factor genético para el pronóstico del cáncer de próstata](#)
4. [Un astronauta muestra por qué es mejor no llorar en el espacio](#)
5. [Bruselas apercibirá a España si no aprueba más reformas antes de fin de mes](#)
6. [Japón despliega misiles 'Patriot' ante un posible lanzamiento norcoreano](#)
7. [Todos los grupos del Congreso rechazan la idea de UPyD de endurecer la Ley de Partidos para ilegalizar Bildu y Sortu](#)
8. [Arias Cañete asegura que no es "asumible" una "amnistía general" para construcciones irregulares en la costa canaria](#)
9. [Restos de la atmósfera de Marte permanecen dinámicos](#)
10. [Andalucía sancionará a bancos e](#)

CHANCE LATAM EPSOCIAL MOTOR TURISMO PORTAL TIC SALUD .CAT



europapress.es | SERVICIOS

Miércoles, 10 de Abril 2013 últimas noticias Buscador

ABONADOS

NACIONAL INTERNACIONAL ECONOMÍA DEPORTES TV CULTURA SOCIEDAD CIENCIA COMUNICADOS VÍDEOS FOTOS SERVICIOS LENGUAS

SERVICIOS Tiempo Tráfico Cartelera Guía TV Sorteos Directorio Estaciones de esquí Horóscopo

BUSCADOR DE NOTICIAS

Palabra o frase:

Filtrar por fecha desde hasta

Ordenar resultados por fecha por importancia

SEAT Alhambra
www.SEAT.es/alhambra
Versatilidad para familias activas Entra y asómbrate con sus detalles

Especial Billetes AVE
www.eDreams.es/Especial_AVE
Venta Online Billetes de AVE: Tarifa Web - Reserva con eDreams!

Ahorra en Combustible
www.mastertaxi.com
No vendas tu vehículo de Gasolina, Instálale GLP, 4 cilindros 2165 €

Préstamos ICO 2013
www.circulogacela.com/PréstamosICO
Préstamos ICO para Liquidez e Inversión. Consigue el tuyo.

Mostrando resultados 1 al 10 de aproximadamente 3.

Los restaurantes canarios se preparan para Semana Santa y aumentan las medidas de control sanitario sobre el pescado 87%

 SANTA CRUZ DE TENERIFE, 23 Mar. (EUROPA PRESS) - Los restaurantes de la Comunidad Autónoma de Canarias se han preparado para la Semana Santa y han aumentado las medidas de control sanitario sobre el pescado reforzando sus sistemas de Análisis de Puntos de Peligro y Control Crítico (APPCC).

España es el segundo país con un mayor número de intoxicaciones por anisakis 92%


MADRID, 4 Mar. (EUROPA PRESS) - España es el segundo país con un mayor número de intoxicaciones por anisakis tras Japón, según afirma 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 especies de consumo habitual.

Los últimos avances sobre alergias apuntan al agua como fuente alérgica 62%

VALLADOLID, 27 Oct. (EUROPA PRESS) - Los últimos avances en precisión y eficiencia diagnóstica en la patología alérgica apuntan al agua como posible fuente alérgica, según han coincidido en señalar distintos especialistas que han asistido este sábado a una jornada sobre este tema celebrada en el Hospital Río Hortega de Valladolid.

Europa Press ofrece un servicio adicional de Hemeroteca a sus abonados, que incluye noticias desde el año 1996. Si desea contratarlo puede ponerse en contacto con nuestro Departamento Comercial.

Ayuda:

- Consejos de búsqueda - Lea nuestras sugerencias para ayudarle a encontrar lo que busca.
- Enlace a esta búsqueda - Use este enlace, para dirigirse rápidamente a esta búsqueda.
-  Feed de RSS - Puede suscribirse a los resultados de esta búsqueda mediante nuestro RSS.

CHANCE FAMOSOS Y MODA



DEPORTES



Más Leídas

1. **Ecologistas, satisfechos con Delibes para presidir el Consejo de Doñana, le piden "sentido común" en el gasoducto**
2. **Bruselas lanzará un aviso a España por riesgos de desequilibrios económicos**
3. **Encuentran el primer factor genético para el pronóstico del cáncer de próstata**
4. **Un astronauta muestra por qué es mejor no llorar en el espacio**
5. **Bruselas apercibirá a España si no aprueba más reformas antes de fin de mes**
6. **Japón despliega misiles 'Patriot' ante un posible lanzamiento norcoreano**
7. **Todos los grupos del Congreso rechazan la idea de UPyD de endurecer la Ley de**