

NOTICIAS DE SALUD

UN BLOG CON NOTICIAS DE ACTUALIDAD RELACIONADAS CON EL MUNDO DE LA SALUD. NOVEDADES, ENCUESTAS, ESTUDIOS, INFORMES, ENTREVISTAS. CON UN SENCILLO LENGUAJE DIRIGIDO A TODO EL MUNDO. Y ALGUNOS CONSEJOS TURÍSTICOS PARA PASARLO BIEN

LUNES, 4 DE MARZO DE 2013

España es el segundo país con mayor número de intoxicaciones por Anisakis después de Japón

CO



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 auto responsabilidad 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 60º, congelarlo al menos 48 horas a - 20º 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 que la cocción en microondas no es segura ya que no garantiza una temperatura homogénea superior a los 60º.

“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.

Aumento de anisakiasis

La identificación de la anisakiasis es relativamente moderna; los primeros casos notificados se produjeron en el norte de Europa, en Escandinavia en los años 60, relacionados con el consumo de salmón ahumado e hígado de bacalao. Sin embargo, en los últimos 30 años las infecciones y trastornos intestinales y alérgicos debidos a este parásito han aumentado de forma considerable. Según la **Fundación Española del Aparato Digestivo (FEAD)** tres son las causas de este aumento: cierta preferencia por comer pescado crudo o semi crudo, una mejor técnica de conservación del pescado, que facilita que se consuma fresco en lugares más apartados de la costa y las modernas prácticas pesqueras por las que el pescado se limpia en alta mar y las tripas infectadas se tiran al mar sirviendo de alimento a otros peces.

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”, apunta el **Dr. Alfredo Lucendo**.

“Las causas cabe encontrarlas en que España es el segundo



KIOSKO DE VIDEOS

INTERSPORT ASICS
ELLA

LABORATORIOS
BOIRON

país del mundo en cuanto a ingesta de pescado por habitante y año y existe un alto grado de parasitación en la mayoría de especies de consumo habitual", explica el **Dr. Lucendo**. Si bien el porcentaje de muestras afectadas es muy variable según la zona de origen y la época del año, los pescados más frecuentemente parasitados son la merluza y el bonito (casi el 100% de la merluza del cantábrico mayor de 65 cm, y hasta el 81% del 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.

"Contrariamente a lo que solemos pensar, la cocina española ofrece una amplia variedad de platos tradicionales con alto riesgo de Anisakis", explica el **Dr. Lucendo**, "son platos de pescado preparados en aceites, en vinagre, salazones, ahumados o escabeche". Destaca, este especialista, que 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.

Hay otras especies marinas infectadas como los crustáceos (langosta, gamba, cangrejo...) o los cefalópodos (pulpo, sepia o calamar), pero que producen menos infecciones por su modo de consumo. Una especie que se salva de la infección son los bivalvos (mejillones, ostras, berberechos...) ya que su modo de alimentación (por filtración) impide que la larva anide en ellos.

PUBLICADO POR FRANCISCO ACEDO EN 15:28
Recomendar esto en Google

NO HAY COMENTARIOS:

[Publicar un comentario en la entrada](#)

[Entrada más reciente](#) [Página principal](#) [Entrada antigua](#)

Suscribirse a: [Enviar comentarios \(Atom\)](#)

CALVO - MADRES DE BLOGGERS

VERTI SEGUROS DESPROTEGIDOS

Verti seguros "Desprotegido

0.00 / 0.23



BUZZPARADISE

GOOGLE ANALYTICS

DONACION

