



YAMOVIL
Coches seminuevos y de ocasión

Unidades en liquidación desde 4.000€

**Compramos coches
¡ Pago en el acto !**



✓ **Garantía de 1 año** ✓ **15 días de prueba**

Anuncios Google

- [▶ Conservas pescado ◀](#)
- [▶ Pescado y marisco ◀](#)
- [▶ Medicina clínica ◀](#)

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

Por [Sociedad Española de Patología Digestiva](#) | Publicada: Hoy | [Noticias de Alimentación y Salud](#) | [Noticias Marzo 2013](#) |

Anuncios Google [▶ Alergia ◀](#) [▶ Pescado con ◀](#) [▶ Síntomas de ◀](#) [▶ Enferm ◀](#)

- [Aceite De Oliva Virgen Extra](#)
www.GuiaRepsol.com/RutasSabor
Repsol te trae las mejores rutas con Denominación de Origen
- [Psicólogos Especialistas](#)
www.gabinetesp.com
Individual, pareja y familia Consulta o domicilio.Tfno:915232557
- [Centrifugas Heraeus](#)
www.controltecnicainstruments.com
35 años suministrando y dando servicio a centrifugas Heraeus
- [Laboratorio SyS](#)
www.laboratoriosys.es
Fabricante de aromas naturales baño cosmética natural regalo decoración

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

SOCIEDAD ESPAÑOLA DE PATOLOGIA DIGESTIVA

Ver todas las noticias por [Sociedad Española de Patología Digestiva](#)

Modas alimentarias y mejoras en la conservación del pescado fresco principales causas de un aumento de los casos de anisakiasis.

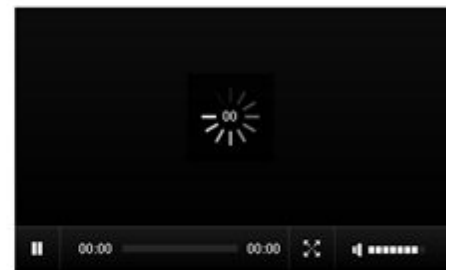
- Cada año se producen en el mundo 20.000 casos de intoxicación por Anisakis que cursan con trastornos digestivos o intestinales y alergia
- La gastronomía española con platos como pescados en escabeches, vinagretas o en aceite facilita la propagación de la infección
- Las temperaturas extremas son la única medida de prevención efectiva según la Fundación Española del Aparato Digestivo (FEAD) que recomienda cocinar el pescado a 60º o congelarlo a -20º durante 48 h

España, marzo de 2013.- 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



PUBLICIDAD



U B **Universitat de Barcelona**

IL3 **Instituto de Formación Continua**

Categorías

- ▶ [Noticias por especialidad \(29076\)](#)
- ▶ [Noticias por Temas \(7856\)](#)
- ▶ [Archivo de noticias \(18465\)](#)

- ▶ [Noticias de PR Newswire en español](#)
- ▶ [Noticias de PR Newswire en inglés](#)

Buscar Noticias Médicas:

[Opciones para esta noticia](#)

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 país del mundo en cuanto a ingesta de pescado por habitante y año y existe una 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.

Síntomas y tratamiento de la anisakiasis

La infección por Anisakis presenta en un 10% un cuadro de trastornos intestinales y de estos casos un 1% deriva en manifestaciones alérgicas. 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, de diferente localización según el punto en que penetra el parásito. Lo más frecuente es un dolor intenso en la boca del estómago (epigastrio) unas horas después de la ingestión, pero pueden aparecer cuadros obstructivos si el parásito llega al intestino, obligando en ocasiones a cirugía del abdomen. Cuando la infección desencadena reacciones alérgicas, estas son similares a las producidas por el marisco, que van desde urticarias leves (prurito y lesiones cutáneas) hasta la más grave anafilaxia que puede causar shock y peligro vital.

Solo en ocasiones se producen casos extremos de reacción al Anisakis como los dos casos que se desarrollan en la nota clínica publicada en la Revista Española de Enfermedades Digestivas (REED Vol. 104. N.º 11, pp. 607-610, 2012).

Uno corresponde a una mujer de 55 años con síntomas gastrointestinales agudos y el otro a un joven de 28 años que presentó una fuerte reacción con dolor abdominal un mes después de la ingestión de pescado crudo. Como curiosidad, por otra parte, se pueden señalar algunos casos de alergia ocupacional a anisakis en pescaderos, en quienes la sensibilización se produce por contacto a través de las manos.

El tratamiento, una vez producida la infección, es sintomático. En casos de clínica digestiva fundamentalmente se utilizan fármacos "protectores gástricos", pudiendo desaparecer la clínica si se realiza una endoscopia que detecte y extraiga el parásito. Pero debe hacerse rápido, cuanto más se demora más difícil es observar el parásito en el tubo digestivo. 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.

Fundación Española del Aparato Digestivo (FEAD)

La Fundación Española del Aparato Digestivo (FEAD) es una institución privada sin ánimo de lucro, creada y promovida por la Sociedad Española de Patología Digestiva (SEPD) y sometida al protectorado del Ministerio de Educación y Ciencia. Entre sus objetivos principales destacan promocionar la salud digestiva de la población española, realizar campañas de prevención de las enfermedades digestivas mediante la educación sanitaria de la población, apoyar la investigación en gastroenterología y promover la formación de calidad de los profesionales sanitarios en esta especialidad. Asimismo, dicha entidad colabora en programas de cooperación internacional dirigidos al tercer mundo.

Coche Peugeot

Turismos, Comerciales y Nuevos Modelos con el Mejor Precio Peugeot
www.peugeot.es



Gestión anuncios [D]

Compartir esta noticia

Meneame Delicious Fresqui Digg Facebook MySpace Yahoo
Google Live Favorites Technorati

- + Enviar a un amigo
- + Agregar a Noticias Favoritas
- + Agregar a 'Noticias para leer'

NoticiasMedicas.es

AHORA EN TU MÓVIL

Nueva versión para Smartphones



Síguenos diariamente en:

facebook

y

twitter

Seguir a @noticiasmedicas 94K seguidores

Noticias Medicas NoticiasMedicas.es

noticiasmedicas Las redes sociales clave para paliar aislamiento personas con enfermedades raras e imprescindibles en... - ow.ly/m1BN
8 hours ago · reply · retweet · favorite

Join the conversation

PUBLICIDAD

Noticias medicas mas leidas

- + Ya se pueden corregir enfermedades de la columna sin cirugía abierta.
- + Prevenir* 13 (vacuna neumocócica conjugada polisacárida adsorbida 13-valente) de Wyeth recibe la primera aprobación de registro sanitario.
- + La resonancia magnética lumbar sólo debe realizarse en casos excepcionales, y no debe ser el factor determinante para decidir si un paciente con dolor de espalda tiene que ser intervenido quirúrgicamente.
- + Nuevo anticonceptivo produce efectos beneficiosos en la piel y el cabello.
- + El ácido hialurónico, una importante opción