

Salud

noticias, artículos ...

Buscar

Portada	España	Mundo	Política	Dinero	Deportes	El Tiempo	Salud	Sucesos	Tierra	Ciencia	Educa	Empleo	Móvil	Tecno	Ocio
Gente	Tele	Música	Cine	Cultura	Increíble	Moda	Belleza	Players	Familia	Religión	Local	Y Además			

"NO HAY QUE TENER MIEDO A COMPRAR PESCADO"

Dr. Fernando Carballo: "Solo uno de cada mil casos de anisaki llega a urgencias"

04/03/2013 - T.I

"Los casos más graves son de 1 de cada mil urgencias"

"No debe preocuparnos comer pescado fuera de casa"

"Donde hay pescado puede haber anisaki"

Me gusta

0

0

0

Deja tu comentario



zalando

¡Ver más!

Envío Gratis



AL MINUTO

openbank

10:18 '¡Splash!' ahoga en Twitter y audiencia a 'Gran Reserva' pero no hunde a 'Gran Hermano Catorce'

10:16 La lluvia y dos accidentes de tráfico complican la hora punta en la M-40 y en la Calle 30

10:16 De Guindos afirma que "no se puede malvender CatalunyaBanc pero maximizaremos su valor"

openbank

Banco online del Santander

Hazte cliente

ÚLTIMA HORA

Dr. Fernando Carballo: "Solo uno de cada mil casos de anisaki llega a urgencias"

España y los anisakis, ¿Son seguros los caladeros de nuestro país?

El incremento de niveles de NO2 en los espacios interiores se relaciona con tos nocturna y sibilancias

La discriminación de las mujeres aumenta la inseguridad alimentaria

El Doctor Fernando Carballo, experto de la [Fundación Española del Aparato Digestivo](#) nos habla del anisaki. Podemos estar tranquilos, comer pescado es un hábito saludable de nuestro país y debe seguir siéndolo.

El Dr. Carballo asegura que **no se tienen datos claros de gente afectada por anisaki, puesto que muchas de las intoxicaciones no se las asocia con este parásito**. "Entre un 10 y un 15% de la población que ha estado en contacto con anisaki se ha visto afectada, **los casos más graves**, los de anafilaxia, sólo **son 1 de cada mil urgencias**", reconoce.

Por tanto, no se conocen cifras exactas porque **son casos esporádicos aunque frecuentes**. Los mismo ocurre para saber cuáles son los países con más intoxicaciones por anisaki. "**Habría que ver cuáles son los países que más pescado consumen**". En España se consume mucho pescado y éste es un hábito muy saludable", asegura.

¿ES SEGURO COMER PESCADO FUERA DE CASA?

Sabiendo que el anisaki puede estar ahí, ¿Estamos seguros comiendo en restaurantes? Al Dr. Carballo no le cabe la menor duda: "**En España tenemos una buena sanidad alimentaria y hay leyes que lo regulan, no debemos preocuparnos, quizá en casa haya más riesgo**".

A la hora de comprar pescado, la clave está en "**no tratar a todos los pescados como si tuvieran anisaki**". Y aconseja "**aunque sea fresco se recomienda congelar el pescado al menos 48 horas**", matiza.

No hay más casos de afectados por anisaki en los lugares donde haya pesca porque en España, el pescado fresco llega a la periferia y por tanto "**donde hay pescado puede haber anisaki**".

Es muy frecuente confundir una indigestión con una intoxicación por anisaki porque la mayoría de los no casos presentan gravedad además "**no todas las veces que ingerimos el parásito hay un cuadro significativo y no se piensa que es anisaki**".

Me gusta

0

0

0

Deja tu comentario

KIT BUENOS DÍAS

SUSCRÍBETE!
gratis
Tu primer encuentro con la información

LO MÁS

1 / 5

- España y los anisakis, ¿Son seguros los caladeros de nuestro país?
- Dr. Fernando Carballo: "Solo uno de cada mil casos de anisaki llega a urgencias"
- El 66% de los españoles quiere saber de qué país vienen los productos que consumen
- La ONU se prepara para dar continuidad a los Objetivos de Desarrollo del Milenio
- Los diabéticos jóvenes tienen peor conducta y rendimiento escolar
- La bollería industrial reduce su contenido en grasas trans en los últimos