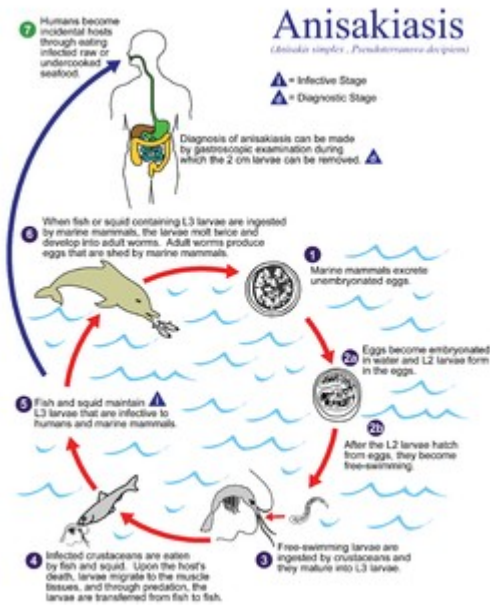


ANISAKIS, risc emergent



DEFINICIO/ON ES TROBA

És un paràsit que afecta als peixos i mamífers marins i que pot provocar importants riscos en la salut dels éssers humans a través de la infecció mitjançant la ingestió de larves vives en menjar peix no elaborat de forma adequada. Són cucs de cos cilíndric apreciables a simple vista i amb una longitud d'uns tres centímetres. Es detecta la seva presència sovint en el múscul (part més sucosa, saborosa, nutritiva i més consumida del peix) i la prevalença és proporcional a la longitud de la peça. En el mar, es transmet d'una espècie a una altra per via alimentària i té un cicle de reproducció molt complex.

Un informe de la Societat Espanyola de Parasitologia constata que la mitjana de larves d'anisakis en mares de l'Atlàntic s'ha quadruplicat aquesta temporada.



CONTAGI

La principal via de transmissió als humans és el consum cru o poc cuinat i és troba de forma més habitual en seitó, calamar, verat, lluç, sorrell, sardina, arengada, bacallà, mòllera, maire i tonyina. El moment en que es realitza la evisceració del peix és determinant per reduir el risc d'infecció, per tant en els peixos capturats en alta mar i que s'evisceren quasi immediatament, el risc és més baix que els capturats en llocs costaners. El personal que manipula aquest producte en la cadena alimentària és fonamental per frenar el desenvolupament dels paràsits.

Han d'extremar les mesures higièniques i sanitàries, tenint en compte, sobre tot, la contaminació creuada entre els aliments crus i cuinats.

L'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària recorda que la malaltia provocada pel anisakis solament és evitable cuina'n o congela'n el peix. Però en tots dos processos s'ha d'aconseguir la temperatura letal, és a dir, cuinat a més de 60°C durant 10 o 12 minuts i congelat a -20°C durant almenys 24 hores. La congelació s'ha d'aplicar al productes de la pesca que s'hagin de consumir en cru, fumats en fred, en escabetx o salats (si en la seva elaboració no es supera els 60°C)



El Reial decret 1420/2006 d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjar als consumidors finals o a col·lectivitats, estableix que els titulars dels establiments que serveixen menjar als consumidors finals o a col·lectivitats (bars, restaurants, cafeteries, hotels, hospitals, col·legis, residències, menjadors d'empreses, empreses de catering i similars) posaran en coneixement dels consumidors que els productes de la pesca afectats per aquest reial decret han estat sotmesos a congelació en els termes establerts, a través dels procediments que estimin apropiats, entre uns altres, mitjançant cartells o en les cartes-menú

SIMPTOMES

El nombre d'afectats per aquest paràsit ha ascendit un 10 per cent respecte al 2011. Les larves s'enganxen a les parets del tracte digestiu de la persona contaminada/infestada i comencen a desencadenar-se els símptomes. El més freqüent és sensació de formigueig al coll, urticària, taques en la pell al voltant d'ulls i llavis i la resta de símptomes (dolor abdominal intens amb sensació de nàusees i vòmits, febre, diarrea...)



solen donar-se en els casos més greus de parasitosi i poden aparèixer a les poques hores de la ingesta o dies i setmanes després segons la quantitat de larves ingerides, grandària i el lloc on s'hagin establert. Les larves rarament arriben a la maduresa en els humans i s'eliminen espontàniament al cap de tres setmanes de la infecció.

PRODUCTES LLIURES D'ANISAKIS

Entre els productes que no causen la malaltia encara que es consumeixin en cru sense congelar prèviament trobem mol·luscs bivalves (ostres, musclos, cloïsses, tellerines...), els peixos d'aigües continentals i piscifactories d'aigua dolça (truites i carpes), les semiconserves (anxoves) i peixos dessecats i salats (bacallà i mojama)

Segons estudis realitzat per EFSA (Autoritat Europea de Seguretat Alimentària), APROMAR (Associació de Productors de Cultius Marins), Institut de Ciència i Tecnologia dels Aliments i Nutrició, CSIC..... demostren que els peixos procedents d'aqüicultura estan lliures de Anisakis, per la qual cosa el seu consum minimitza el risc de sensibilització al·lèrgica al paràsit i d'infestació del consumidor. Aquesta absència s'atribueix a les condicions controlades de la cria dels peixos, l'alimentació amb pinsos deshidratats i esterilitzats i els programes sanitaris implantats en les granges. És per això que, segons aquestes fonts, serien indicats per al seu consum en forma crua (sushi) o semi crua, evitant-se l'alteració de les propietats sensorials del producte al no ser congelat prèviament.



Font informació : Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Més informació

ACPB ASSOCIACIÓ DE CONSUMIDORS DE
LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

acpb@acpb.cat

Balmes, 109 pral 2a

08008 Barcelona

Tfno 934881616

Fax 934875858

Amb la col·laboració de



agència catalana
del consum



Generalitat
de Catalunya