



# www.ecoboletin.com

## ANISAKIS - RIESGOS POR CONSUMIR PESCADO CRUDO



### ANISAKIS - RIESGOS POR CONSUMIR PESCADO CRUDO

Un parásito existente en el pescado fresco alcanza la cadena alimentaria

DIARIODEAVISOS.COM (26/06/05)

Las capturas en las Islas están afectadas, pero la carga parasitaria es poca según los expertos

Una gran cantidad del pescado fresco que se vende en las tiendas canarias está contaminado por un parásito llamado anisakis. Así lo asegura el profesor del departamento de Parasitología, Ecología y Genética de la Facultad de Farmacia de la Universidad de La Laguna, Fernando de Armas, quien advierte de la necesidad de establecer más controles sobre la mercancía que se expone en las pescaderías de las Islas, y de brindar más información a la sociedad de los problemas gastrointestinales o alergias que este parásito puede ocasionar en los humanos.

Este científico, doctor en Farmacia y que está trabajando desde 1978 con parásitos en peces, ha "obtenido muestras de anisakis en pescado comprado en cualquiera de las pescaderías de Tenerife".

Parásito

Envía tus comentarios, sugerencias o artículos a [ecoboletin\\_losverdes@yahoo.es](mailto:ecoboletin_losverdes@yahoo.es)

[Portada](#) | [Archivos](#) | [Enlaces](#) |

[Acerca de](#) | [Publicar artículo](#) |

[Administrar](#)

### Temas

- [CONVOCATORIAS](#)
- [>>>>CEMENTO:](#)
- [Carreteras](#)
- [Granadilla](#)
- [Arinaga](#)
- [>>>>URBANISMO-TERRITORIO](#)
- [CORRUPCION](#)
- [>>>>COSTA-MAR](#)  
([Prospecciones, maniobras y sobrepesca](#))
- [Puertos deportivos](#)
- [Pesca](#)
- [>>>>ENERGIA / CAMBIO CLIMÁTICO](#)

El anisakis es un gusano (nematodo) propio de los cetáceos y mamíferos marinos (ballenas, delfines, focas, etcétera) que se desarrolla en cuatro fases, y que por una desviación de su cadena vital es consumido por el ser humano. Su distribución es muy amplia, y se encuentra en casi todos los mares del mundo. Se aloja en 26 especies de cetáceos, y más de 120 clases de peces sirven de hospedadores en las distintas fases de su crecimiento.

En las heces de los mamíferos marinos se localizan los huevos de los gusanos. Éstos quedan en el medio acuático y son ingeridos por el zooplacton y fitoplacton, elementos orgánicos que sirven de alimento a especies de pequeño tamaño como calamares, chocos, y peces pequeños como anchoas o sardinas.

Este es el segundo huésped donde las larvas se alojan durante un tiempo determinado en su crecimiento. Cuando los peces de pequeño tamaño, y los cefalópodos, son ingeridos por las ballenas, delfines y otros mamíferos acuáticos el ciclo se cierra, el parásito se hace adulto, copula y deposita sus huevos de nuevo.

El problema para la salud humana radica en la ingestión por parte del hombre de peces infectados de estos gusanos en la tercera fase de su crecimiento, es decir, cuando se comen ejemplares infectados.

La ingesta puede no desentrañar ningún problema si el pescado está debidamente procesado. En el curso de cocción o congelado, a altas o bajas temperaturas los gusanos mueren, y sus efectos no desaparecen pero sí se atenúan.

Sin embargo, los salazones, macerados, o ahumados o el consumo en crudo, dan lugar a varios tipos de intoxicaciones que en muchos casos pueden llegar a ser graves o muy graves.

- [TRANSPORTE](#)
- [Seguridad alimentaria](#)
- [>>>>SALUD:](#)
- [Tránsgenicos](#)
- [ANTENAS-Telefonía](#)
- [>>>RESIDUOS \(Vertidos, residuos, reciclaje,..etc\)](#)
- [EL MUNDO MUNDIAL](#)
- [>>>>BARRABASADAS:](#)
- [Arboricidios](#)
- [Picudo Rojo](#)
- [>>>>DERECHOS:](#)
- [Ecofeminismo](#)
- [Derechos animales](#)
- [ESPACIOS NATURALES](#)
- [Biodiversidad](#)
- [>>>>ECONOMIA \(Turismo, agricultura,...etc\)](#)
- [Agricultura Ecológica](#)
- [POLITICA \(Propuestas, democracia\)](#)
- [CONSUMO RESPONSABLE](#)
- [INMIGRACION](#)
- [EUROPA \(Eurodiputado, denuncias, Constitución,..etc\)](#)
- [ELECCIONES 2007](#)
- [HUMOR](#)

**Enlaces**

Los anisakis mueren si se congelan los peces que los alojan a 20 grados bajo cero, como mínimo, durante al menos 24 horas o bajo procesos de cocción en los que intervienen más de 60 grados al menos durante diez minutos.

Según Fernando de Armas, "el pescado capturado en las Islas está afectado por este tipo de gusanos, pero la carga parasitaria es poca". El científico advierte de que "con el que realmente hay que tener cuidado, porque sí viene bastante cargado de gusanos, es el que traen de fuera y se vende fresco".

La pesca de palangre, prohibida en Canarias, se suele ver afectada: "En todo el pescado de palangre que he analizado (bocanegras, salmón, tabletas, los pámpanos, japutas, etcétera) he encontrado anisakis. Se trata de capturas que se hacen en una franja comprendida entre los doscientos y los cuatrocientos metros de profundidad. En todos ellos hay índice de parasitación", afirma De Armas.

El pescado cultivado en granjas de acuicultura está libre de infección debido a que "se alimentan de piensos, y cuando les dan carnadas naturales éstas han sido congeladas y los parásitos ya han muerto" aclara De Armas.

Hay estudios de científicos noruegos que indican que en peces capturados en los países nórdicos se ha llegado a encontrar hasta un 30% del peso de su carne comestible contaminada por estos nematodos.

Presencia

Fernando de Armas afirma que el anisakis "que se ve, no es microscópico, y si la persona que está manipulando la carne tuviera conocimiento de su existencia, lo puede advertir y no habría casos de intoxicación. El problema está en la poca información que se da. Si se supiera lo que es el anisakis, dónde se puede localizar y cómo eliminarlo, sería muy difícil que alguien lo

- [ELECCIONES EN CANARIAS 2007](#)
- [CONFEDERACION DE LOS VERDES](#)
- [Partido Verde Canario](#)
- [Verdes de Santa Brígida](#)
- [Eurodiputado David Hammerstein](#)
- [Verdes del Sur -Sureste de Gran Canaria](#)
- [Verdes del Puerto de La Cruz](#)
- [Verdes de La Laguna y Santa Cruz de Tenerife](#)
- [Los Verdes de Icod](#)
- [Verdes de Telde](#)
- [Los Verdes de Fuerteventura \(LVC\)](#)
- [Verdes de Lanzarote](#)
- [Verdes de La Palma](#)
- [Verdes de Las Palmas de Gran Canaria](#)
- [Verdes del Hierro](#)
- [weblog de TURCON](#)
- [Web de ATAN](#)
- [GOMERAVERDE.COM](#)
- [ASCAN](#)
- [Federación Ecológista Ben Magec](#)
- [ANISCAN \(NATURISMO\)](#)
- 

ingiriera". Para advertir en un pez si está infectado "cuando se abre se aprecian quistes del tamaño de una lenteja, opalinos o blanco amarillentos, alojados en el peritoneo, es decir, en la membranita que recubre todo el paquete intestinal. Se puede encontrar sobre las vísceras, o en la membrana que separa las huevas de la parte externa" afirma el profesor de la Universidad de La Laguna.

Si un pez con alta carga de parásitos muere y no se le sacan las vísceras automáticamente, el gusano puede pasar al tejido muscular y entonces sólo se puede detectar la presencia de larvas si se observa con aparatos adecuados para hacerlo.

#### Normativa

La normativa europea sobre las especies propensas a contener un alto grado de infección por anisakis es clara: resulta obligatoria la necesidad de limpiar las vísceras del pescado una vez capturado, debido principalmente a que cuando el pez muere, los gusanos abandonan las vísceras y se pasan al tejido muscular, donde es mucho más difícil localizarlos. Estas especies son, por ejemplo, la merluza, el bacalao, pescadilla y otras de parecida morfología y familia.

La Fundación Ibérica para la Seguridad Alimentaria indica que "el Real Decreto 1437/1992 de 27 de noviembre, por el cual se fijan las normas aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros, establece que los pescados y sus productos deben ser sometidos a control visual para detectar y retirar los parásitos visibles. También prohíbe la puesta en el mercado para consumo humano de los pescados o sus partes manifiestamente parasitadas. Los responsables de dicho control son los barcos factoría y las industrias dedicadas a la elaboración y preparación de la pesca". Sin embargo, "la presencia de parásitos en el pescado que consumimos en España es muy frecuente, con tasas que pueden superar con facilidad el 50%", afirma en un artículo José Juan Rodríguez Jerez, director del Observatorio de Seguridad Alimentaria de la Universidad de Barcelona.

Uno de los principales problemas localizados en España, donde no es tradicional consumir pescado crudo, es la comercialización de boquerones en vinagre infectados por larvas.

Por otro lado, las nuevas técnicas culinarias apuntan a un uso cada vez más generalizado del pescado crudo o poco cocinado. En España, el primer caso de infección por ingesta de anisakis se

registró en 1991, pero se conoce esta enfermedad desde que se detectó un caso en los Países Bajos en 1955. En la actualidad, los estados con un mayor índice de casos de anisakidosis humana son Japón, Holanda y Chile, en los que son habituales platos de pescado sin cocinar como el shushi o cebiche, y los ahumados, en los que no se alcanza una temperatura adecuada para que el parásito muera.

<http://www.diariodeavisos.com/diariodeavisos/content/8316/>

07/07/2005 11:48 [Enlace permanente.](#)

**Comentarios » [Ir a formulario](#)**

No hay comentarios

**Añadir un comentario**

Nombre

E-mail

*No será mostrado.*

Web

Comentario

Plantilla basada en <http://blogtemplates.noipo.org/>



- [Administrar](#)



- Realizado con [Blogia](#). Blogia patrocina el [eSEG, jornadas de la blogosfera en Segovia.](#)