



## Conclusiones



Para evitar la presencia de parásitos vivos en el pescado, es necesario cocinarlo suficientemente o, si se consume crudo (sushi, maatje, boquerones en vinagre, etc), congelarlo previamente a  $-20^{\circ}\text{C}$  durante una semana.



魚に寄生虫がつくのを防ぐため、調理する場合には十分に火を通すことが（少なくとも  $60^{\circ}\text{C}$  で 10 分加熱）必要です。生食の場合には前もって 1 週間にわたり  $-20^{\circ}\text{C}$  で冷凍するのが必要です。



To avoid the presence in fish of alive parasites, it is imperative to cook it enough or, if it is going to be eaten raw, freeze it previously below  $-20^{\circ}\text{C}$  during a week.



Pour éviter la présence de parasites vivants dans le poisson, il est essentiel de le cuire assez longtemps ou, s'il est consommé cru, de le congeler à  $-20^{\circ}\text{C}$  pendant une semaine.



¿Conoce usted los riesgos del anisakis?



[www.munimadrid.es](http://www.munimadrid.es)



¿Conoce usted los riesgos del anisakis?



Campaña de prevención de la anisakiasis por consumo de pescado crudo

 **madrid salud**

 **madrid salud**  
INSTITUTO DE SALUD PÚBLICA Inspección



# Parasitación del pescado

La **anisakiasis** es una parasitosis del pescado y de los cefalópodos causada por larvas de nematodos del género *Anisakis* que puede afectar al hombre si no se llevan a cabo las medidas preventivas adecuadas.

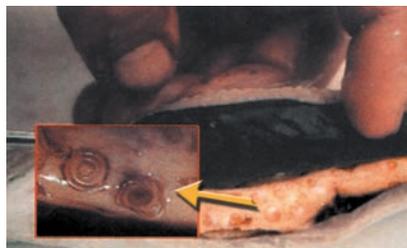
Especies de anisákidos presentes en pescado desembarcado en España: *Pseudoterranova decipiens* (izquierda), *Anisakis simplex* (derecha abajo) y *Contracaecum osculatatum* (derecha arriba).



Fuente: Revista Aqua TIC, N°14 Ignacio Ferre

## Características del parásito

Los **Anisakis** se presentan dentro del tubo digestivo de peces y cefalópodos marinos, así como en sus vísceras y musculatura. Tienen color blanquecino, forma cilíndrica y sección redondeada, apareciendo generalmente enroscados en forma de espiral típica.



## Ciclo de transmisión (Ciclo epidemiológico)



## La enfermedad en el hombre

Pueden presentarse 2 formas clínicas:

- Forma aguda:** el hombre puede adquirir la enfermedad aguda, llamada *anisakiasis*, de forma accidental al ingerir **pescado de origen marino crudo o insuficientemente cocinado** que contenga larvas vivas de *Anisakis*. Los síntomas son digestivos (vómitos, diarreas, etc). También a veces aparecen picores.
- Forma alérgica:** También el parásito puede provocar reacciones alérgicas (**en personas que previamente pasaron la forma aguda de la enfermedad**) al consumir pescado parasitado sin someter a congelación previa.

## Prevención

Lo que puede hacerse para prevenir la enfermedad en el hombre:

Una de las maneras de prevenir la anisakiasis humana es el **cocinado adecuado del pescado**. Una temperatura en el centro de la pieza, mayor o igual a 60° C durante un mínimo de 10 minutos, destruye cualquier posible larva de *Anisakis* que pudiera encontrarse en dicho pescado. **El microondas no lo destruye.**

En caso de elaborar platos a base de **pescado crudo o prácticamente crudo** como es el caso de *maatje*, *sushi*, *sashimi*, *cebiche*, *pescado*

*marinado*, *boquerones en vinagre*, etc, es necesario aplicar antes de su consumo una congelación de **-20° C en el interior del pescado durante una semana** para matar al parásito y eliminar así el riesgo de contraer la enfermedad.

En los **boquerones en vinagre**, la congelación se hará **antes o después de someterlos al marinado en el vinagre**. Si se hace después, su aspecto, textura y sabor serán los propios del producto.

