ANISAKIS

PARÁSITO QUE PUEDE CAUSAR TOXIINFECCIÓN ALIMENTARIA Y/O ALERGIA EN ALGUNAS PERSONAS POR CONSUMO DE PESCADOS QUE HAN SIDO PARASITADOS CON SUS LARVAS EN ORIGEN.

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

ALIMENTOS a CONSIDERAR

Parásito sensible al tratamiento térmico y la congelación, por lo que se asocia al **consumo de pescados y moluscos crudos o poco cocinados.**

ANISAKIASIS

Reacción inflamatoria del tracto digestivo por las larvas de *Anisakis*

SÍNTOMAS

DOLOR ABDOMINAL

NÁUSEAS, VÓMITOS, DIARREA

ALERGIA

Reacción de hipersensibilidad alérgica por las larvas de *Anisakis*

SÍNTOMAS

PICOR, URTICARIA, VÓMITOS, DIARREA, ANAFILAXIA

BUENAS PRÁCTICAS en el hogar

LIMPIARSE	DESINFECTAR	COMPRAR	MANTENER	CONGELAR	COCINAR	CONSUMIR
las manos antes de manipular cualquier alimento.	los utensilios, tablas, superficies, ...	el pescado limpio y eviscerado. Si no es posible, eliminar las vísceras lo antes posible y lavar la cavidad visceral correctamente.	la cadena de frío durante el transporte de los alimentos crudos.	el pescado y moluscos (-20ºC durante al menos 24 horas) si se va a consumir en crudo o tratados en frío (salmuera, vinagre, ahumado, marinado).	bien el pescado y moluscos (a 60ºC durante mínimo 10 minutos) y mantenerlos calientes hasta su consumo.	pescados de agua dulce y de piscifactoría y EVITAR comer pescados marinos y moluscos si se es alérgico a *Anisakis.*

NO DESCONGELAR	EVITAR
los alimentos a temperatura ambiente, sino en la parte baja del frigorífico.	la contaminación cruzada de alimentos crudos con cocinados.

+info Anisakis ▶ www.elika.net