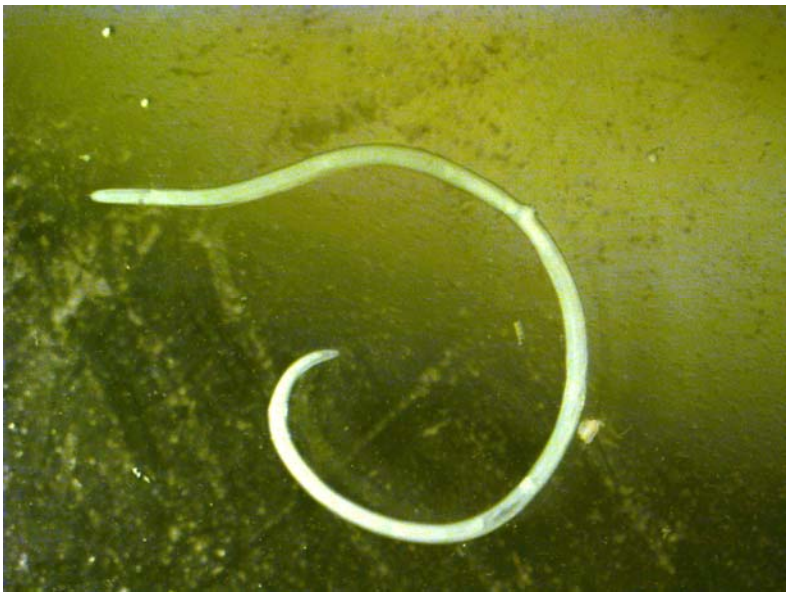
CECOMAIL

Detección de Anisakis

CM11

CECOPESCA
Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca

ANFACO-CECOPESCA pone a disposición de sus clientes y empresas asociadas un nuevo servicio analítico de **detección e identificación de larvas de anisákidos en pescado, cefalópodos y sus productos derivados mediante técnicas genéticas**. Con el afán de superarse y contar con las técnicas más novedosas en el campo de la biología molecular, hemos desarrollado un método de detección e identificación de anisákidos que puede ser aplicado a cualquier producto pesquero independientemente de su grado de transformación, desde el pescado o cefalópodo entero, fresco o congelado, hasta productos que han sido sometidos a altos procesos de transformación, como es el caso de las conservas o el surimi.



La **anisakidosis** es una infección gastrointestinal que afecta al ser humano causada por larvas de parásitos pertenecientes a la familia Anisakidae cuando éste consume pescado parasitado crudo, insuficientemente cocinado, o sometido a tratamientos que no garantizan la destrucción de las larvas (marinado, seco, en vinagre, en salazón, ahumado en frío, etc.). Se produce una reacción inflamatoria debida a la penetración de las larvas en la mucosa de la pared del tracto digestivo. Los signos clínicos que se originan son, entre otros, dolores abdominales, náuseas, vómitos y diarrea. Además, las larvas pueden también ocasionar **reacciones alérgicas** provocando síntomas que van desde urticarias hasta respuestas anafilácticas en los casos más graves. Estas reacciones se pueden producir tras el consumo de pescado en el que las larvas se encuentran inactivadas y se debe a la presencia de alérgenos resistentes a la cocción y congelación.

Este método se caracteriza por su **alta especificidad** para los géneros Anisakis, Pseudoterranova, Contracaecum e Hysterothylacium y por una sensibilidad muy elevada, ya que permite la detección del parásito aunque se encuentre en cantidades muy bajas (0,05 pg) en el producto analizado.

Los principales métodos que se han usado clásicamente para la detección de larvas de anisákidos han sido el examen visual, la transiluminación y la digestión por jugo gástrico artificial. El gran inconveniente común a estos métodos radica en que no pueden ser aplicados a productos procesados. Además, la eficacia del examen por transiluminación va a depender del espesor de la pieza de pescado analizada y no es adecuada para pescado con carne pigmentada y aunque el método de digestión presenta unos resultados bastante buenos, es complicado y minucioso cuando se trata de especies de pescado grandes.

Crta. Colexio Universitario, 16 · Lagoas-Marcosende · 36310 · Vigo·Pontevedra · 986469303 · asesorlab@anfaco.es
© ANFACO-CECOPESCA

El problema de **salud pública** que ocasiona la presencia de anisákidos tiene lugar principalmente en países donde es habitual el consumo de pescado crudo o poco cocinado. Este sería el caso de Japón, Holanda y Chile, donde es común el consumo de productos como el "sushi", "sashami" o "ceviche". Esta tendencia culinaria se ha extendido en los últimos años a otros países del mundo, entre ellos España y constituye una de las razones del incremento en la incidencia de enfermedades ocasionadas por anisákidos. A este incremento, demostrado en diversos estudios del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) contribuyen también factores como una mayor infestación de estos parásitos en el pescado capturado y un mejor diagnóstico de las enfermedades ocasionadas.

Los **anisákidos** pertenecen a la familia Anisakidae y los géneros más importantes desde el punto de vista sanitario son *Anisakis*, *Pseudoterranova*, *Contracaecum* e *Hysterothylacium*. Cabe destacar el género Anisakis, en el que la especie con mayor implicación en las infecciones parasitarias en el hombre es *Anisakis simplex*, seguida de especies pertenecientes a otros géneros como *Pseudoterranova decipiens* y en menor medida *Contracaecum osculatum* e *Hysterothylacium aduncum.* La presencia de larvas de anisákidos ha sido descrita en una gran diversidad de especies de peces y cefalópodos, parasitando el tejido muscular y las vísceras. Los peces parasitados son, entre otros, el bacalao, merluza, jurel, sardina, boquerón, salmón, arenque, bonito, pescadilla, rodaballo, fletán o abadejo. Dentro del grupo de los cefalópodos los que presentan una mayor parasitación son el calamar y la sepia.

La **normativa** aplicable al control de parásitos se encuentra recogida en el **RD 640/2006**. En él se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura. En relación a los controles parasitológicos se determina que los pescados y los productos a base de pescado deberán someterse a un control visual mediante muestreo para la detección de parásitos visibles (Reglamento 2074/2005). Los responsables de la realización de este tipo de controles son los barcos factoría y las industrias dedicadas a la elaboración y preparación de los productos de la pesca. Asimismo, las autoridades sanitarias realizan inspecciones periódicas para verificar que se cumplen las normativas. Por otro lado, en el **RD 1420/2006** se fijan los métodos de prevención de la parasitosis por *Anisakis* en productos de la pesca que deben llevar a cabo los establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades. Éstos tienen que garantizar que han sido sometidos a una congelación de 24 h a una temperatura igual o inferior a -20°C los productos de la pesca que se vayan a servir en crudo o casi crudos, los productos en escabeche o salados cuyo procesado no ha sido suficiente para destruir las larvas y los sometidos a un proceso de ahumado en frío cuando la temperatura central de los mismos no ha sobrepasado los 60°C.

¡¡Recogida de muestras gratuita dentro de Galicia !!