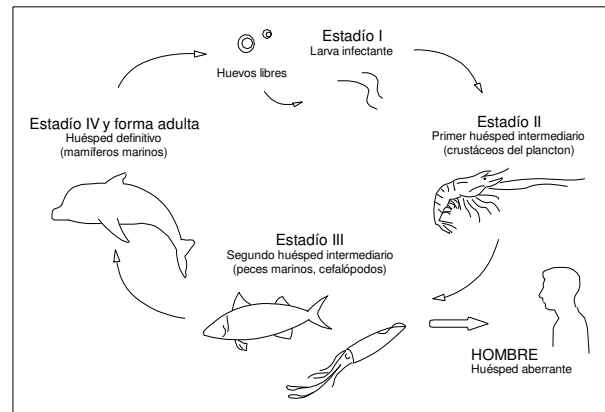


Hipersensibilidad a "Anisakis"

- El *Anisakis* es un parásito del tracto gastrointestinal de los mamíferos marinos. Su ciclo biológico comprende 4 estadios larvarios, incluyendo varios huéspedes intermedios.
- El hombre entra en contacto con el *Anisakis* al consumir pescados y mariscos que tienen el parásito en su tercer estadio larvario.



- Prácticamente TODOS los pescados y mariscos (sobretudo crustáceos y cefalópodos) de consumo habitual pueden tener *Anisakis*. En nuestro medio se encuentra un porcentaje de parasitación de hasta el 80% de los pescados.
- Las REACCIONES ALÉRGICAS a *Anisakis* son consecuencia del consumo de pescado/marisco que contiene la larva viva, de forma que ésta se adhiere a la mucosa del estómago secretando sustancias que ocasionan la reacción. También puede producir reacciones digestivas, no alérgicas, que dependen de la virulencia del parásito.
- En casi todos los casos la larva muere y se elimina, aunque nuevas exposiciones por el consumo de pescados parasitados pueden ocasionar reacciones episódicas recurrentes.
- Un resultado positivo en las pruebas de alergia indica que el paciente ha estado en contacto con *Anisakis* y está sensibilizado, pero no que lo tenga en ese momento.
- Siga siempre las indicaciones de su alergólogo.

-
- La larva sobrevive en el pescado no suficientemente cocinado, por lo que se recomienda seguir las siguientes PRECAUCIONES:

- * Consumir pescados y mariscos ultracongelados de marca (Ej.- Pescanova,...) o frescos previamente congelados a una temperatura de -20°C durante un periodo igual o superior a 5 días.
- * Evitar el consumo de ahumados/marinados, pescados/mariscos en botes de cristal y semiconservas enlatadas (Ej.-latas de sardinas,...) si no son previamente congelados según indicaciones previas. Latas de atún/bonito pueden consumirse sin problemas.