



Anisakis

L' **Anisakis simplex** és un paràsit de l'estómac de mamífers marins, però el seu cicle vital pot incloure un o més hostes intermediaris.

Els ous del cuc adult són expulsats a l'aigua amb la femta del mamífer marí, desenvolupant-se les larves infectives. Aquestes larves són ingerides pels crustacis del plàncton, i posteriorment, a través de la cadena alimentària, arriben als peixos o cefalòpodes (sípia, calamars,. . .) on segueixen desenvolupant-se. El cicle vital es completa quan els peixos o cefalòpodes infectats són ingerits per un mamífer marí: s'adhereixen a la paret del seu estómac i evolucionen fins a la fase de cuc adult.

L'home és un hoste accidental; en ell les larves no poden desenvolupar-se i per tant no es pot transmetre la infestació a una altra persona.

Les larves arriben a l'estómac dels humans quan s'ingereix peix cru o poc cuinat, fumats, semiconserves, peix sec o en vinagre, o varietats de cuina japonesa com el sushi o sashimi a base de peix cru.

Les espècies parasitades són moltes. S'ha descrit la presència de larves d'Anisakis simplex al, bacallà, lluç, llucet, rap, sardina, seitó, arengada, salmó, bonítol, verat, sorell, calamars, sípia, . . De fet les taxes de parasitació oscil·len entre 40% i el 80% depenent de l'espècie i els caladors on feinegen les flotes pesqueres.

Quan una persona ingereix larves vives del paràsit pot manifestar símptomes digestius (dolor abdominal), però si està sensibilitzat, també pot presentar símptomes cutanis (urticària, pruija, tumefacció, . .) o fins i tot reaccions al·lèrgiques greus (anafilaxia).

Les **recomanacions** per evitar futures reaccions al·lèrgiques són:

- Evitar el consum de peix cru o semicru (seitons en vinagre, fumats, semiconserves, marinats, peix sec, plats japonesos, etc) a més de cefalòpodes (pop, sípia, calamar)
- Consumir peix congelat i molt ben cuinat

