

Epidemia de anisakis: "Más del 90% de la merluza europea tiene parásitos"

Se ha convertido en la pesadilla de los pescadores, que ven cómo no deja de aumentar el número de especies contaminadas (chicharro, boquerones, sardinas, calamares...). ¿Qué hay detrás de esta infestación?

De **én Lorenzana**

CONTACTO

Mié, 11 Abr 2018 - 05:00 H.

Actualizado: 2 H.

Tiempo de lectura: 7 min



Merluza. (Stock)

¿Tiene bichos? Esta pregunta sería de lo más ofensiva para cualquier profesional dedicado a la alimentación. Sin embargo, en los últimos años, los pescadores españoles la soportan estoicamente con excesiva regularidad. El **anisakis** se ha propagado a tal velocidad que la **Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición** (Aecosan) calcula que **uno de cada tres pescados en nuestro país está infectado por este parásito**, que puede causar enfermedad en el ser humano si lo consume vivo (en preparados crudos o poco cocinados).

Con algunas especies, no hay ni lotería. **Toca casi siempre**. "Prácticamente el 90-100% de la **merluza** europea y el **80% del bonito** tienen anisakidos", advierte **Mónica Carrera**, del **Instituto de Investigaciones Marinas (IIM-CSIC)**, en Vigo. Pero aún hay más: el 70% del chicharro grande, el 40,5% de las sardinas, crustáceos (gamba, centollo), cefalópodos (calamares, pulpo)..

Además de la merluza, el bonito (80%), el chicharro grande (70%) y las sardinas (40,5%) son las especies más castigadas

El anisakis se ha convertido en un **problema de salud pública** que preocupa. Y mucho. Y es que, a pesar de las recomendaciones (cocinar a más de 60 °C o congelar a -20 °C durante al menos cinco días) y los reglamentos de los últimos años (en España, el **Real Decreto 1420/2006** obliga a todos los establecimientos de comida a congelar el pescado que se vaya a servir crudo o poco cocinado), "la prevalencia de anisakiasis y alergias se ha mantenido muy estable en los últimos 20 años", se lamenta la doctora **María Teresa Audicana**, alergóloga del **Hospital Universitario Araba** (HUA).



Pescados variados. (Stock)

Un reciente estudio publicado en '**Fisheries Research**' sobre hábitos de consumo de pescado de los españoles en relación con el anisakis reveló que **más del 25% de los consumidores dejó de comprar pescado debido a la presencia de este parásito** (la merluza fue la especie más rechazada, pero también se evitaron el bacalao, la caballa y las sardinas).

El 25% de los consumidores ha dejado de comprar pescado fresco debido a la presencia de este parásito

El consumo doméstico de este alimento se ha reducido progresivamente en los últimos siete años. En 2016, la venta de productos frescos del mar sufrió un descenso de un 2,5% con respecto al año anterior, advierte el último '**Informe del consumo de alimentación en España**', del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

Pero la crisis económica no es responsable de todo. Según la investigación mencionada, el 77% de la población española estaría dispuesto a pagar más por un producto libre de anisakis (hasta un 10% por encima del precio habitual). Indudablemente, el parásito está afectando a nuestros hábitos alimenticios.

8.000 anisakiasis al año por los boquerones

Según informaba la **Fundación Española del Aparato Digestivo** (FEAD) en 2013, España es el **segundo país con mayor número de intoxicaciones** por anisakis después de Japón. Un reciente estudio publicado en '**Scientific Reports**' calcula que el consumo de boquerones frescos en vinagre podría ser el responsable de aproximadamente 8.000 casos de anisakiasis al año en nuestro país.



Deliciosos si pero hay que congelarlos antes. (Stock)

Pero hay más fuentes de contagio: la cocina española ofrece una amplia variedad de platos tradicionales con alto riesgo de anisakis, **preparados en aceites, vinagre, salazones, ahumados, escabeche...**

Un mayor consumo general de pescado, las crecientes preferencias por lo crudo (a nuestros platos tradicionales se han sumado otros de la cocina internacional, como el sushi o el cebiche) y las mejoras en las técnicas de conservación (que han facilitado que se consuma fresco en lugares más alejados de la costa) han ayudado mucho en el aumento de la anisakiasis. No obstante, parece obvio que la sobreinfestación de los animales marinos es la causa principal.

Qué está pasando en el mar

"La prevalencia de pescados con anisakidos se ha incrementado muchísimo debido a las **actuales prácticas pesqueras**", se lamenta Mónica Carrera. "Estos parásitos están presentes principalmente **en las vísceras** de los pescados", explica. Cuando los peces llegan a bordo, "son **desechadas al mar y consumidas por otros peces** o mamíferos marinos. Y no se cierra el ciclo".

Los pescadores tiran en alta mar las vísceras contaminadas, que son consumidas por otros peces

El anisakis es un "parásito complejo", continúa la doctora Audicana. Para su ciclo definitivo, requiere de varios hospedadores del ecosistema marino hasta llegar al definitivo, que son los grandes mamíferos marinos como ballenas, delfines o marsopas". En el estómago de estos animales, alcanzan la madurez sexual y **sus huevos fecundados van a parar al mar a través de los excrementos** del cetáceo. Ahí comienza un nuevo ciclo en el que las larvas van parasitando a los distintos protagonistas de la cadena trófica.

Por suerte para nosotros, los humanos no somos lo que el anisakis espera. **Somos un "hospedador accidental"**, apunta la doctora. Así que no puede completar su ciclo y, por lo general, cuando tenemos la mala suerte de ingerirlo vivo se expulsa o muere en un plazo máximo de 14 días. "Un error habitual en nuestros pacientes es pensar que el parásito se queda en el cuerpo de por vida. No es así. Lo que ocurre es que ha generado una respuesta alérgica", aclara la especialista.

Elevada sensibilización al parásito

Según la FEAD, un 10% de las personas que han ingerido accidentalmente el parásito presenta **trastornos digestivos** (náuseas, vómitos y dolor abdominal). Lo más habitual es un dolor intenso en la boca del estómago entre 15-30 minutos y dos horas después de haber comido el pescado, pero pueden aparecer cuadros obstructivos si llega al intestino (podría ser necesaria la cirugía). De estos casos, se calcula que el 1% deriva en **manifestaciones alérgicas**, que van desde urticarias leves (prurito y lesiones cutáneas) hasta la más grave anafilaxia, que puede causar shock y peligro vital.



Nos gusta el pescado crudo. (Stock)

Varios estudios han demostrado que en nuestro país existe una **elevada prevalencia de sensibilización a este parásito** (38,1%). Y lo que es aún más curioso: a diferencia de lo que suele ocurrir con otro tipo de alergias alimentarias, con el anisakis los pacientes "muestran características inesperadas, como la falta de antecedentes de alergia en su historia o su media de edad elevada [entre 40 y 70 años]", puntualiza la doctora Audicana, miembro del equipo pionero del Hospital Santiago de Vitoria que diagnosticó en 1995 el **primer caso de anafilaxia (reacción alérgica grave) por anisakis en el mundo**.

En busca de soluciones

En los laboratorios del IIM-CSIC acaban de desarrollar **el método más rápido** para detectar la presencia de anisakis en productos alimenticios. "Se basa en la monitorización por espectrometría de masas de una serie de proteínas biomarcadoras", explica la investigadora Mónica Carrera. El método logra la detección de estos parásitos en menos de dos horas y es aplicable **tanto para productos frescos como congelados**, procesados o precocinados (un estudio publicado en '**Parasitology Research**' menciona casos de pacientes sensibilizados que muestran sintomatología tras consumir pescado correctamente cocinado, congelado e incluso en conservas con larvas muertas).

No obstante, la científica considera que en lo que más se debe trabajar es en el **tratamiento de las vísceras antes de su descarte al mar** "con Infrarrojos, ultravioleta o microondas para matar a los anisakidos". En esta línea, hace unos meses que dos barcos de la **Organización de Productores Pesqueros de Lujo** (OPP) navegan con equipos para el tratamiento de las vísceras a bordo. Este prometedor proyecto piloto es **pionero en Europa**, donde, por cierto, en 2019 entrará en vigor de forma definitiva la normativa sobre descartes (**Descartes Cero**). "Esta legislación va a reducir considerablemente el problema", concluye Carrera.