



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

ARGUMENTARIO *Anisakis spp* 2018

En el momento en el que se produzca una crisis podemos emitir información por diferentes vías para contrarrestar los efectos negativos en la imagen de los productos pesqueros. Podemos argumentar lo siguiente:

- El parásito *Anisakis* está presente en algunos productos pesqueros de forma natural, ya que vive y se desarrolla en mares y océanos.
- Siempre ha existido y siempre existirá pero es cierto que, tal y como viene avisando el sector detallista, su presencia en los mares ha aumentado debido a la práctica de eviscerar el producto a bordo y tirar las vísceras al mar. Por ello, para volver al porcentaje de presencia “natural”, fedepesca viene demandando desde hace años que las grandes flotas dejen de tirar las vísceras al mar, sin tratamiento previo que inactive la larva del *Anisakis*, como única medida preventiva que permitirá alcanzar los niveles habituales de prevalencia en los mares.
- El MAPAMA está planteando medidas que se van a implantar en el sector extractivo. Se están probando equipos a bordo y, una vez se constate su operatividad en alta mar confiamos en que se regule por Ley la prohibición de tirar las vísceras al mar sin tratamiento previo para las grandes flotas.
- No obstante, como siempre, los pescaderos profesionales limpian el pescado y realizan otra serie de prácticas para minimizar la presencia de este parásito. Ofrecen información en el punto de venta sobre cómo prevenir los problemas relacionados con el *Anisakis* con un correcto cocinado del producto o congelándolo previamente, si se va a comer crudo o semicrudo.
- Debemos de distinguir entre el riesgo asociado a la ingesta del *Anisakis* vivo, que es fácil de prevenir con PONER MEDIDAS PREVENTIVAS. (Descritas en Folleto)
- Otro problema son las alergias a una proteína del *Anisakis*. Sólo las personas extremadamente alérgicas al *Anisakis* no podrán comer pescado, ni si quiera congelado, sin embargo las personas extremadamente sensibles son un

porcentaje muy pequeño de la población. Hay personas que, una vez pasado un tiempo, pueden volver a comer pescado con normalidad.

- Informar de los métodos preventivos recomendados por las Autoridades Sanitarias (Congelado y cocinado): Son sencillos y están al alcance de todos.
- Para llevar una dieta equilibrada, **comer pescado es IMPRESCINDIBLE**, por lo que podemos decir que el mayor riesgo que entraña el pescado es no comerlo.
- El *Anisakis* es un parásito cuyo hábitat es el mar y no se va a poder erradicar jamás. (Recomendable volver a incidir en los métodos preventivos), es decir ha existido siempre.
- Los especialistas del pescado reciben formación sobre todos los posibles riesgos asociados al pescado para minimizar su posible impacto, llevar a cabo buenas prácticas y aconsejar convenientemente a los consumidores.
- En bares y restaurantes, y también aquellos que se comercializan en las tiendas, **PUES POR LEY EXISTE LA OBLIGACIÓN DE CONGELAR** aquellos productos que se vayan a vender/servir crudos o semicrudos.
- Las probabilidades de padecer una consecuencia grave o muy grave para la salud relacionada con este parásito ES MUY BAJA.
- Consultar a nuestro médico para que aplique métodos de diagnóstico exhaustivos y fiables para concretar nuestra sensibilidad al parásito.
- Aplicando medidas preventivas en el sector extractivo se ha estimado que en el caladero del Gran Sol se podría evitar arrojar 3.000 millones de larvas por (temporada)
- Existe desconocimiento por parte de los consumidores en lo relacionado con las medidas preventivas, como hemos comprado en una encuesta a 100 Personas.
- El estudio parasite es bienvenido. Toda la información sobre este viejo conocido ayudará a mejorar las medidas preventivas y a conocerlo mejor.

Información adicional:

- **Sólo en Madrid, los pescaderos reciben una media de 5 denuncias al año a causa de este parásito.**
- Muchos estudios reconocen que las pruebas diagnósticas para alergias tienen poca especificidad. Estas pruebas serodiagnósticas se basan en su mayoría en la aglutinación en látex. Algunas de estas pruebas son inmunoelectroforesis, inmunofluorescencia indirecta, InmunoCAP, Inmunoblotting y ELISA. Todos estos métodos emplean antígenos no fraccionados parcialmente purificados, y de ahí su baja especificidad. Hay que resaltar que los antígenos al fin y al cabo son proteínas (muy involucradas en las reacciones alérgicas Tipo I) y haptenos de bajo peso molecular (muy involucradas en reacciones alérgicas Tipo IV). La reactividad cruzada es un fenómeno que puede estar favoreciendo que personas que no padecen alergia tengan presencia de IgE específicos contra Anisakis en los análisis de sangre. La reactividad cruzada produce una reacción alérgica se desencadena en el organismo por un alérgeno para el cual el organismo no estaba previamente sensibilizado, pero acaba produciéndose esta reacción por la similitud del antígeno con uno para el que el organismo sí estaba previamente sensibilizado.

En el caso que nos ocupa, para las pruebas de sensibilización de Anisakis, puede haber 3 fuentes de reactividad cruzada.

- Reactividad cruzada con antígenos de otros nematodos que parasitan peces como Pseudoterranova o Contracaecum.
- Reactividad cruzada con parásitos derivados del pescado y otros del Género Ascaridida , donde el hospedador definitivo es el hombre (Ascaris Lumbricoides)
- Reactividad cruzada con otros productos pesqueros que están en el mismo medio que Anisakis, como alérgenos propios de los crustáceos o el pescado. Se achaca esta tercera reactividad cruzada a la presencia de “panalérgenos” como la tropomiosina, que está muy conservada genéticamente a lo largo de los invertebrados.