

Alergia a anisakis

CESNUT

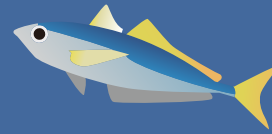
NUTRICIÓN

Consultoría Nutricional



¿Qué es la alergia a anisakis?

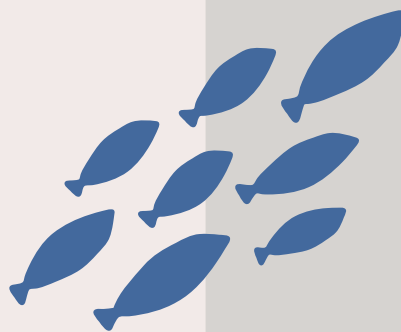
Es la reacción adversa producida por la ingesta de pescado, crustáceos o cefalópodos contaminados por larvas del parásito llamado anisakis



Existen 2 tipos de afectación al ser humano:

Anisaquiosis: se produce cuando el parásito alcanza la mucosa gastrointestinal y suele presentarse solamente con problemas digestivos: como dolores abdominales, vómitos y diarrea

Alergia a anisakis: se produce de forma aguda al ingerir pescado parasitado con anisakis. Los síntomas más frecuentes son los cutáneos (urticaria y/o angioedema) aunque también hay casos de anafilaxia.



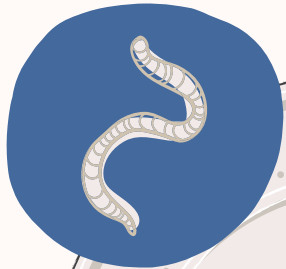
CESNUT

NUTRICIÓN

Consultoría Nutricional



Reglamento (CE) N° 853/2004



Establece la obligación de que los operadores que comercialicen productos de la pesca que vayan a consumirse **CRUDOS, ESCABECHADOS o AHUMADOS EN FRÍO** deben: Congelarse a **-20°C** durante **24 horas** mínimo

Si el pescado alcanza una temperatura mínimo de **60°C** durante un minuto como mínimo, **NO ES NECESARIO**

CONGELAR

¿Qué preparaciones deben congelarse si se realizan en casa?

Boquerones en vinagre, sashimi, sushi, carpaccios, pescados marinados, huevas de pescado, arenques, pescado ahumado en frío

CESNUT

NUTRICIÓN

Consultoría Nutricional