

ANISAKIS



¿Qué son los Anisakis?

Son unos parásitos que podemos encontrar en varios pescados causando la enfermedad denominada Anisakiasis, producida por el consumo de pescado crudo o poco cocinado.

Estos parásitos en su estado adulto se encuentran en el estómago de los mamíferos marinos. Los huevos son expulsados al agua y las larvas son ingeridas por crustáceos pequeños, que estos a su vez son ingeridos por peces de mayor tamaño depositándose la larva en sus músculos. El ciclo se cierra cuando los mamíferos marinos de mayor tamaño consumen a estos peces.

Por tanto llegan al humano (mamífero accidental) pudiéndonos provocar la enfermedad si se consumen vivos.

¿Qué podemos hacer para evitar la enfermedad?

La retirada o extracción manual de las larvas del pescado tras su captura reduce considerablemente su presencia. En el caso del pescado fresco son difíciles de ver ya que son blanco-transparentes, pero en el pescado salado se detectan mejor ya que por el proceso de salazón se vuelven marrones o verdosas.

Existen 3 procesos tecnológicos para evitar la anisakiasis en el consumidor final, el salazón a altas concentraciones de sal (>15%), la congelación al menos 24h a -20°C y el cocinado a temperaturas superiores a 60°C. En cualquiera de estos tres procesos el parásito se consigue matar y por tanto si accidentalmente se consumieran, no serían peligrosos salvo para las personas previamente alérgicas a ellos.

¿Cómo nos afecta la legislación vigente?

En el RD 1420/2006, del 1 diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comidas a los consumidores o a colectividades, en el art.1: Obligación de garantizar la congelación, se indica que:

- Igualmente estarán obligados a garantizar la congelación en las mismas condiciones si se trata de productos de la pesca en escabeche o salados, cuando este proceso no baste para destruir las larvas de los nematodos. La Agencia Española de Seguridad Alimentaria establecerá y difundirá los criterios técnicos necesarios para determinar en estos casos si es necesaria o no la congelación.

El pasado día 28-12-06, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, difundió lo siguiente (pto 3):

- No causan la enfermedad aunque se consuman en crudo y sin congelar previamente: Los pescados desecados salados como el bacalao o las mojamas.

CONCLUSION

Todo el bacalao seco y desalado de BACALAO GIRALDO S.L., no necesita de una previa congelación para su consumo en crudo, ya que no produce Anisakiasis.

Adjuntamos RD1420/2006 y el informe de AESA en la que se excluye el congelado del bacalao.