



Delfín Fernández, encargado de una pescadería en el Mercado del Val de Valladolid. :: RODRIGO UCERO

# Los controles sanitarios frenan el ascenso del anisakis en Valladolid



EVA ESTEBAN

«Para que sea seguro, el pescado tiene que estar, al menos, un mes congelado», asegura la alergóloga Alicia Armentia

**VALLADOLID.** Son pequeñas larvas redondas, presentes «en más del 80% de los pescados que se comercializan» y al ingerirlas pueden llegar a perforar el estómago y producir alteraciones intestinales y peritonitis. Así es el anisakis, el parásito que se ha propagado a tal velocidad que ha disparado todas las alarmas en el ámbito sanitario e incluso se ha llegado a calificar como «bomba alérgica». Es más común de lo que los ciudadanos pueden llegar a imaginarse. De hecho, según la Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León, solo el año pasado se detectaron 164 personas afectadas por anisakis en la provincia de Valladolid, unas cifras que se han mantenido «estables» con el paso de los años «e incluso están decayendo gracias a las medidas sanitarias», asegura la jefa de Alergología del Hospital Universitario Río Hortega de Valladolid.

De forma más específica, según datos facilitados por la Consejería de Sanidad, en 2017 se registraron en la provincia 99 casos de alergia por anisakis, 53 por sensibilización al parásito (respuesta alérgica tras una primera entrada del parásito) y doce por anisakiasis, que es la parasitosis que se produce por la ingesta de pescado parasitado por larvas de anisakis consumido crudo o insuficientemente cocinado. A pesar de intensificarse las medidas de prevención contra estas larvas, la situación se mantiene estable en el conjunto de la provincia. Así, en lo que va de año se han detectado sesenta casos de alergia, siete de anisakiasis y 30 de sensibilización.

Los vallisoletanos son propensos al anisakis, al menos más que los ciudadanos de la zona norte del país. Las cifras respaldan esta constatación, y es que durante la pasada década, en el periodo comprendido entre los años 2000 y 2010, el 8,75% de los pacientes vallisoletanos padecían una patología alérgica por anisakis, unos datos prácticamente similares a los de toda la mitad de España, que era del 8%. Además, en la base de datos del Río Hortega, en marcha desde 1997, hay registrados un total de 1.342 alérgicos a este parásito en la provincia.

Los síntomas más comunes asociados al anisakis según Armentia son náuseas, vómitos e hipotensión. «Si se ingiere la larva viva puede perforar el estómago y causar mucho dolor, derivando en problemas importantes para la salud». Sin embargo,

esta circunstancia no siempre se da, ya que solo se sensibilizan con este parásito las personas que «tienen una tendencia alérgica». «En Valladolid son aproximadamente el 35%».

## Alerta en el sector

Se ha convertido en la peor pesadilla de los pescaderos, que ven cómo «prácticamente cada día» aparecen más parásitos en las especies que adquieren a los mayoristas. «Lo peor es que nos dicen que está limpio de anisakis y luego, cuando lo vamos a abrir, vemos que está infectado, y los que damos la cara y nos quedamos blancos ante el cliente somos nosotros», lamenta Delfín González, encargado de la pescadería Blanco, ubicada en el céntrico Mercado del Val.

Cuando esto ocurre, el procedimiento a seguir siempre es el mismo: abrir la especie en cuestión para limpiarla, y si contiene muchos pa-

## LAS CLAVES

### Recomendaciones

**Congelación:** Congelar el pescado a una temperatura de -20° C durante, al menos, cinco días.

**Limpieza:** Se recomienda comprarlo sin vísceras y, en caso de tenerlas, quitarlas lo antes posible.

**Cocinar:** A 60° C durante un mínimo de diez minutos.

**Consumir:** Es preferible consumir las colas, ya que la falta es la parte que más larvas concentra.

### Especies más propensas

**Merluza:** Entre el 80 y el 90%.

**Anchoas y bacalao:** Se desconoce el porcentaje exacto, pero expertos aseguran que el anisakis está muy presente en estas especies.

**Sardinias:** Más del 40%.

**Crustáceos:** Son menos propensos, pero también pueden contenerlo.

rásitos «ni se lo enseñamos al cliente, va directamente a la basura». Por el contrario, en caso de que haya «pocas larvas, un puñadito, se lo comentamos para ver si la quiere y, obviamente, limpiamos el pescado y se lo damos sin parásitos».

Las consecuencias de que los pescados contengan anisakis se ven «inmediatamente». «Se lo digo al mayorista y, al día siguiente, por

## «Los analgésicos estimulan la actividad del parásito»

### E. E.

**VALLADOLID.** Tomar analgésicos «como el ibuprofeno o la aspirina» incrementa el riesgo de sufrir anisakis. Así lo asegura la jefa de Alergología del Hospital Río Hortega de Valladolid, Alicia Armentia, ya que, según sostiene, «estimulan mucho

la actividad del parásito».

En este sentido, cerca del 40% de los alérgicos al anisakis son remitidos al departamento como «alérgicos a fármacos». «Hace un tiempo, nos llegó un paciente que había tomado penicilina y tuvo una reacción». Según la doctora, la razón

## AFECTADOS

**Javier Garcés**  
Pescadero

«Soy alérgico, tomo todo congelado, pero me como las sardinias crudas y no me pasa nada»



**María Luisa Hernández**  
Ama de casa

«Habíamos cenado bacalao y en mitad de la noche me desperté con el ojo y media cara hinchada»



ejemplo, una merluza en vez de estar a doce euros el kilo, está a diez».

Con algunas especies, «incluso las que no nos podemos imaginar», no hay suerte que valga; está presente casi siempre. «Es una lotería», ironiza el encargado de pescadería Blanco. «Por ejemplo, según las últimas estadísticas, entre el ochenta y el noventa por ciento de las merluzas lo tienen», subraya la responsable de Alergología del Río Hortega. No obstante, las anchoas y las bacaladillas son las más afectadas por este parásito. Las sardinias tampoco se libran: se ha detectado en más del 40% de las capturas. Todos los pescados procedentes del mar, por pequeños que sean, pueden contenerlo. «Los moluscos o los mejillones pueden tenerlo, incluso las quisquillas, aunque son pequeñas». Así, la parte «más segura» de los pescados son las colas, «donde acaba el tubo digestivo». «Hay que retirar la tela negra que recubre la víscera y mirar siempre al trasluz», afirma.

## Experimento

Para prevenir el anisakis, el Ministerio de Sanidad modificó hace apenas dos meses las recomendaciones: congelar el pescado un mínimo de cinco días y a una temperatura de -20 grados. Sin embargo, Armentia rechaza estos consejos y asegura que el periodo mínimo ha de ser de un mes. «La temperatura óptima es de -72 grados, algo que solo alcanzan los congeladores industriales». Para demostrarlo, el Río Hortega llevó a cabo un experimento donde lograban «revivir» al parásito. «Congelamos el pescado quince días, le sacamos, le echamos un poco de limón y las larvas revivieron. Son formas de resistencia que tienen», concluye.

«fundamental» que justifica esta situación es la «seguridad» que transmite a los enfermos comer pescado. «Cuando las personas están enfermas suelen comer más pescado porque se consideran más digestibles», argumenta. La recomendación de Armentia es clara: hacerse las pruebas de alergia cuando se tenga alguna duda «porque nunca se sabe». De hecho, el primer caso documentado en el Río Hortega sobre anisakis, en la década de los noventa, fue una apendicitis «causada por pelota causada por gusanos de anisakis».