



Al·lèrgia a l'anisakis

La parasitació del peix que consumim pel cuc conegut com anisakis, és molt freqüent. La malaltia s'associa al consum de peix poc cuinat o cru (fumats, en vinagre ...). L'home pot ser hoste accidental en consumir peix parasitat.

A Espanya l'alt índex de consum de peix i la forma de cuinat (ex. seitons en vinagre) justifiquen que l'anisakiosi s'hagi convertit en un problema sanitari important a tractar.

Clínica i diagnòstic

Hi ha un grup de persones que després de la ingestió del peix refereixen reaccions al·lèrgiques agudes , amb manifestacions en forma de picors , inflamació de pell i mucoses, o reacció generalitzada (anafilaxi).

Habitualment , la ingestió de peix es produeix en les hores prèvies a la reacció , encara que excepcionalment es pot diferir dies complicant el diagnòstic . Moltes vegades han tolerat després el mateix peix , es descarta així una possible al·lèrgia al peix i s'orienta el diagnòstic a una al·lèrgia a l'anisakis.

Els símptomes cutanis o al·lèrgics es relacionen moltes vegades amb molèsties digestives, normalment gàstriques .

Encara que quan es produeix la reacció al·lèrgica és molt probable existeixi la parasitació , la larva normalment s'elimina de forma espontània per la femta i el que es manté és una sensibilització al·lèrgica a ella .

Davant la sospita de patir al·lèrgia a l'anisakis, consultar al·lèrgòleg perquè mitjançant un estudi confirmi el diagnòstic.

Prevenció i tractament

▪ Tractament

-Tractament mèdic de les reaccions al·lèrgiques: antihistamínics, corticoides, en ocasions adrenalina intramuscular.

- Actitud conservadora tot esperant l'eliminació espontània de la larva.

- Pot ser en algun cas necessari l'extracció per endoscòpia de la larva, per a la resolució del quadre al·lèrgic.

■ Prevenció

Actualment, sabem que és necessari que la larva estigui viva en la mucosa gastrointestinal per desencadenar la reacció al·lèrgica. *Pel que es recomana:*



- Evitar la ingesta de peix cru, en vinagre, fumat, en escabetx, poc cuinat o cuinats de forma inadequada a microones o a la planxa.
- **Sotmetre al peix a una congelació a -20 °C**, durant 72h. es recomana el peix congelat a alta mar o ultracongelat, perquè els evisceren de forma precoç i es redueix así la possibilitat de parasitació de la seva carn.
- Cuinar el peix arriba temperatures **superiors a 60 ° C**. preparar el peix a la planxa pot ser insuficient.
- És preferible la presa de cues de peixos grans, procurant evitar àrees properes a l'aparell digestiu de l'animal.