



## 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: antihistamítics, 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.

- **Prevenió**

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.