

[pàgina d'accessibilitat](#) [direcció de recursos humans](#) [accés directe al contingut](#) [accés directe al cercador](#) [accés directe a la](#)

 [Imprimir](#)

Alimentació i nutrició

Campanya: Consumiu peix amb seguretat. Prevenció de l'anisakiosi

 [Enviar pàgina](#)

 [Més informació](#)

La presència de paràsits en el medi marí és un fenomen natural i àmpliament estès. Totes les espècies de peixos són susceptibles de ser infestades per diversos paràsits. En la nostra àrea geogràfica, els paràsits que tenen interès sanitari són les larves de la família *Anisakidae*, ja que poden produir una malaltia anomenada **anisakiosi** en humans. Aquesta malaltia es caracteritza per dolors gastrointestinals, acompanyats de vòmits i nàusees. També s'han descrit casos de processos al·lèrgics. La causa d'aquesta malaltia en persones és el consum de peix que contingui el paràsit, i aquest fet és possible quan s'ha consumit peix cru, fumat en fred, salat o insuficientment cuinat que continguin el paràsit viu.

El Departament de Salut, anualment i des de l'any 2000, té establert un *Programa de vigilància i control del grau d'infestació per nematodes de la família anisakidae en peixos procedents de la costa catalana*, que duen a terme els veterinaris oficials encarregats del control de les llotges pesqueres. Els objectius generals d'aquest Programa són conèixer el grau de parasitació de les espècies capturades al litoral català i adoptar les decisions necessàries per tal de garantir la seguretat dels productes de la pesca. Els resultats obtinguts d'aquest Programa indiquen que s'ha trobat el paràsit en un 5% dels peixos analitzats a les llotges catalanes. Aquesta xifra contrasta amb la del 40% presentada pel Ministeri, relativa a peixos del Cantàbric i de l'Atlàntic. A Catalunya, les observacions s'han fet en peixos en el moment de ser desembarcats, per tant, abans de ser netejats per a la seva comercialització. Cal tenir en compte que aquest peix serà netejat i sotmès al corresponent tractament abans d'arribar a la taula del consumidor.

L'estiu de 2005, el Departament de Salut va portar a terme la campanya *Consumiu peix amb seguretat* per informar sobre l'anisakiosi i reduir la transmissió d'aquests paràsits als humans. Aquesta campanya consistia en difondre entre la ciutadania tres consells bàsics per garantir un consum de peix sense risc (netejar bé, congelar si es consumirà cru, cuinar bé si es consumirà cuinat). Per tal de continuar la tasca de difusió de consells en salut alimentària, l'octubre de 2006 s'ha tornat a engegar aquesta campanya. El Ministeri de Sanitat i Consum i el Ministeri d'Agricultura Ramaderia i Pesca també han engegat aquest desembre una campanya molt similar.

El material elaborat per a aquesta campanya consisteix en un fullet i un pòster on es descriuen els aspectes fonamentals i bàsics per prevenir l'anisakiosi.

El **fullet** s'estructura en els apartats següents:

- Què són els anisakis?
- Com afecten les persones?
- Quins controls es fan per evitar la presència d'aquests paràsits ?
- Com podem prevenir l'anisakiosi?

El **pòster**, dissenyat per ser penjat a les peixateries, recull els tres consells essencials per prevenir l'anisakiosi:

- Netegeu bé el peix i traieu-ne les vísceres al més aviat possible
- Congeleu els peixos de consum en cru
- Cuineu-lo correctament

Entre altres vies de distribució, aquest material informatiu serà lliurat pels tècnics del Departament de Salut en les visites d'inspecció als establiments que comercialitzen productes de la pesca, els menjadors col·lectius, els bars restaurants, etc. Els ajuntaments de Catalunya, així com els gremis de peixaters i de restauració, entre altres institucions i organismes, també rebran exemplars del pòster i del fullet per tal que col·laborin a fer-los arribar als establiments de Catalunya destinataris de la campanya.

 [Fullet](#)

 [Cartell](#)

Per a més informació:

- [Els paràsits dels peixos: els anisàkids](#)



Data d'actualització: 04/12/2006 | Data de publicació: 14/07/2005

[↑ Amunt](#)

[avis legal](#) | [sobre el web](#)

© 2006 Departament de Salut