

ANÁLISIS DE PARÁSITOS EN PRODUCTOS PESQUEROS



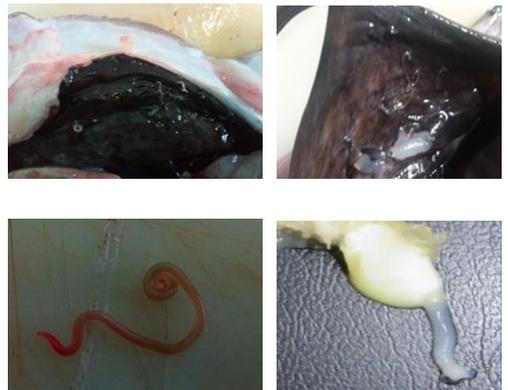
Legislación

El **REGLAMENTO (CE) N° 852/2004** indica que ningún operador de empresa alimentaria deberá aceptar materias primas o ingredientes distintos de animales vivos, ni ningún otro material que intervenga en la transformación de los productos, si se sabe que están tan contaminados con **parásitos, microorganismos patógenos o sustancias tóxicas, en descomposición o extrañas**, o cabe prever razonablemente que lo estén, que, incluso después de que el operador de empresa alimentaria haya aplicado higiénicamente los procedimientos normales de clasificación, preparación o transformación, el producto final no sería apto para el consumo humano.

En su **ANEXO II** se establecen las normas detalladas relativas a las **inspecciones visuales para detectar parásitos en los productos de la pesca**.

Causas

El caso más alarmante se encuentra relacionado con el parásito **ANISAKIS** del que se tiene constancia en multitud de especies: Bacalao, Sardina, Boquerón, Arenque, Salmón, Abadejo, Merluza, Pescadilla, Caballa, Bonito, Jurel, Calamar, Rape, Maruca, Faneca, Boga, Gallos, Lirio, Jurel, Anchoa, Caballa, etc.



Patologías

ANISAKIDOSIS en el tracto digestivo (*Anisakis* vivos):

- Dolor abdominal, Vómitos o no, Diarreas
- Pueden llevar a Úlcera Gástrica, ileitis, apendicitis, abdomen aguado o incluso tumores abdominales

CUADROS DE URTICARIA O ALERGIA:

- Independientemente de que el pescado se encuentre **CRUDO O COCIDO**

Servicio

Grupo Analiza Calidad ofrece análisis de parásitos en productos de la pesca con expertos en parasitología para determinar su calidad e inocuidad, además ofrece **asesoramiento** para su prevención y seguridad

