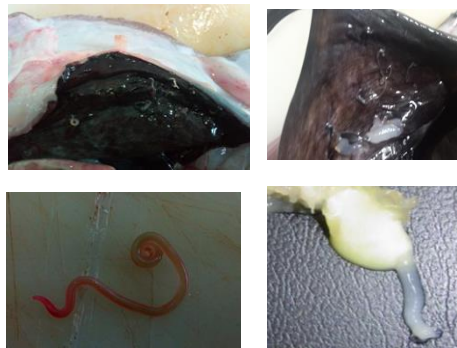




El parásito más importante por su frecuente aparición y su gravead sobre el ser humano es **Anisakis simplex**. Parasita a muchas especies pesqueras como el Bacalao, Sardina, Boquerón, Arenque, Salmón, Abadejo, Merluza, Pescadilla, Caballa, Bonito, Jurel, Calamar, Rape, Maruca, Faneca, Boga, Gallos, Lirio, Jurel, Anchoa, Caballa, etc.

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**.

El **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.



La anisakiosis se adquiere por el consumo de larvas vivas de anisakis debido a la ingesta de pescado crudo, ahumado, salado o poco cocinado.

Las larvas afectan sobre todo al tracto gastrointestinal y en los casos más graves pueden llegar a perforar el estómago o el intestino del consumidor.

La importancia de este parásito no solo se debe a la ingestión de la larva viva sino que existen **personas alérgicas al anisakis** que aún muerto, pueden desencadenar desde urticaria a shock anafiláctico.