



En el norte afecta ya al 56% de la población

España: cada vez hay más casos de anisakis

El anisakis, parásito que en la actualidad se halla presente en el músculo de la mayoría de los pescados que se consumen en España –incluidos los de piscifactoría–, sigue llevando cada vez más gente a los hospitales ya que su ingesta genera dolor, ardor, urticaria e hinchazón durante varios días y puede provocar incluso apendicitis. Y llevar a menudo a quien lo ingiere a desarrollar una fuerte alergia a él.

Esta revista ha advertido reiteradamente del peligro (vea en nuestra web –www.dsalud.com– lo publicado en los números 49, 54, 58, 64, 65, 90, 92 y 108 pero sobre todo el reportaje que con el título *¿Son seguros los alimentos que ingerimos en España?* apareció en el nº 54 correspondiente a octubre del 2003) sin que nuestras autoridades sanitarias aceptaran darse por enteradas. De hecho éstas no reaccionaron hasta que el empresario español **Antonio**

López Román –presidente de *Laboratorios Oikos* y miembro de nuestro Consejo Asesor– no presentó una denuncia –admitida a trámite el 19 de junio del 2003– por presuntas irregularidades en el ámbito de la Salud Pública contra el estado español ante la Comisión de las Comunidades Europeas para el Control de Países Comunitarios y ante la presidencia de la Unión Europea. Enviando luego copia de la misma –para ampliar la alarma– a la Comisaría de Agricultura y Pesca y a la Comisaría de Salud y Protección de los Consumidores. La denuncia –que fue previamente enviada en España a la Presidencia de Gobierno y a la Ministra de Sanidad–



alertaba a las autoridades europeas sobre algunas situaciones relacionadas con la alimentación en nuestro país. Entre ellas la contaminación que sufrían ya entonces los pescados que se comercializaban en España por anisakis. En esa denuncia se decía de hecho textualmente que *“los pescados con mayor riesgo de anisakis son los de más consumo: boquerones –sobre todo los conservados en vinagre–, ‘pescados crudos’ de restaurantes especiales, carpacho, cebiche, pescada, pescadilla, lubina, dorada, etc”*.

“Hay personas –afirmaba López Román en la denuncia– a las que en España han tenido que operar de urgencia y quitarles varios metros de intestino ya que el parásito había anidado allí. Otras, también afectadas de anisakis, sienten súbitamente una sensación de agobio y asfixia, síntomas corrientes que pueden llevar al médico al error si no sabe reconocer que la causa es ese parásito. Lo cual podría llevar a los enfermos a la muerte sin que sus familiares supieran la causa real de su fallecimiento. Y la existencia del problema no trasciende ade-

cuadamente a la opinión pública”. Agregando: *“Las medidas sanitarias de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria se han revelado inútiles. Conozco personalmente a 3 personas que han sido infectadas por anisakis y no murieron pero tienen secuelas gravísimas”*. López Román añadiría rotundo: *“Como consumidor y científico que conoce lo que está pasando he entendido que es mi deber denunciar este y otros hechos graves que están acaeciendo en el ámbito alimentario en España. Por eso he solicitado también al Comisario de Agricultura y Pesca de la Unión Europea, Franz Fitcher, su inmediata intervención. Es evidente que hay un grave riesgo de salud tanto para los españoles como para los turistas; y nuestros vecinos europeos tienen el derecho de ser advertidos. Estoy haciendo lo que deberían hacer nuestras autoridades sanitarias que, por el contrario, se dedican a ocultar el problema. Y lo conocen por mí al menos desde finales*

de abril del 2002, fecha en la que informé por escrito del asunto a la anterior ministra Celia Villalobos. En suma, se está ocultando a la opinión pública de forma descarada y continuada que el parásito anisakis es un peligro para la salud pública de los españoles con lo que están violando el artículo. 43 de la Constitución”.

Esto acaeció en junio del 2003 pero nuestro Ministerio de Sanidad y Consumo no aprobó el decreto para intentar evitar el contagio por ese parásito ¡hasta el 2007! ¡Cuatro años después! Bueno, pues que aquellas medidas fueron además a todas luces insuficientes lo demuestra que según un reciente estudio –publicado por la revista *Medicina Clínica*– el anisakis afecta ya de forma recurrente ¡al 56% de la población del norte de España –Galicia, País Vasco y Cataluña– y al 13% de quienes residen en la zona de Castilla y el Sur. El doctor **Aythamy Henríquez**, alergólogo del Hospital Infanta Elena de Valdemoro (Madrid) y autor del estudio, explica que aunque los mensajes oficiales dicen que el parásito muere cuando el pescado permanece 72 horas congelado a menos 20 grados o si se cocina a más de 60 él aconseja no ingerirlo si no ha pasado por ¡ambos procesos! Aclarando además que el anisakis sobrevive ¡hasta 25 días en vinagre y 21 en salazón! siendo pues de riesgo extremo consumir hoy salazones, ahumados, encurtidos, marinados, carpachos, ceviches y vinagretas de pescado.

El lector queda nuevamente advertido.

