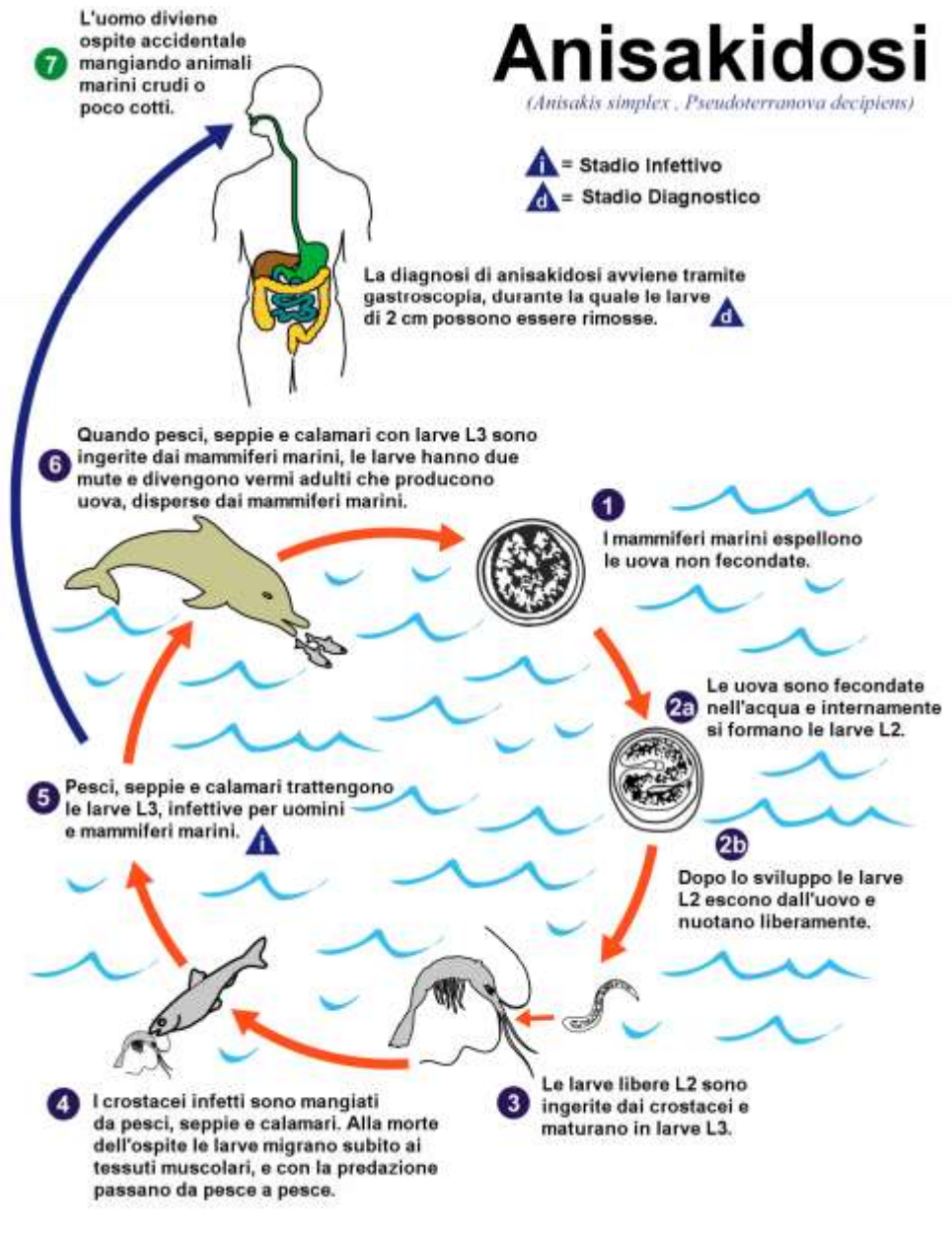


# Anisakidosi

(*Anisakis simplex*, *Pseudoterranova decipiens*)



## COSE' L'ANISAKIS

Questo nematode è una larva bianca della lunghezza di 1-3 cm, molto pericoloso per la salute perchè migra dalle viscere del pesce alle sue carni se, quando pescato, questo non viene prontamente eviscerato. Tra le specie soggette ci sono le alici, le sardine, gli sgombri e le aringhe, ma anche i tonni, i salmoni, i merluzzi, le triglie, i branzini, i pesci spada, oltre che i totani, i naselli e la rana pescatrice.

**Anisakis** è un genere di nematodi parassiti di diversi animali marini

**Ciclo biologico** : Questi parassiti si trovano, allo stadio adulto, nell'addome dei mammiferi marini (balene, foche, delfini), più precisamente nello stomaco, e sono visibili a occhio nudo. Nei pesci sono presenti all'interno delle carni, prevalentemente nella parte inferiore, dove assumono una colorazione biancastra.

Le specie di *Anisakis* svolgono il loro ciclo biologico in ambiente marino. Le uova vengono rilasciate in acqua attraverso le feci dei mammiferi marini e si sviluppano vari stadi larvali. Subito dopo la schiusa vengono ingerite dai primi ospiti intermedi, di solito i piccoli crostacei che costituiscono il Krill. Il krill a sua volta viene ingerito dal secondo ospite intermedio, o paratenico (cioè in cui il parassita non può svilupparsi e crescere), che è il pesce. A questo punto si sviluppa l'ultimo stadio larvale che può passare direttamente al suo ospite definitivo (mammiferi marini) per il completamento del suo ciclo biologico, oppure può trovarsi accidentalmente in un altro ospite, definito per questo accidentale (nel quale il parassita non evolve a successivi stadi di sviluppo), che può essere l'uomo se quest'ultimo si ciba di pesce crudo o poco cotto che contenga al suo interno la larva di *Anisakis*.

Questi nematodi, visibili a occhio nudo, misurano dai 1 ai 3 cm, vanno dal colore bianco al rosato, sono sottili e tendono a presentarsi arrotolati su se stessi.

**La marinatura non uccide i parassiti, la cottura andrebbe fatta ad almeno 60°C per 10 minuti.**