

## ANISAKIDOSI

### CHE COS'È L'ANISAKIDOSI?

---

L'anisakidosi è una parassitosi che può colpire l'uomo, causata da vermi tondi (nematodi), appartenenti alla famiglia degli *Anisakidae*, composta da quattro generi: *Anisakis*, *Pseudoterranova*, *Contracaecum* e *Hysterothylacium*. Di questi, i primi tre generi sono responsabili di zoonosi mentre il genere *Hysterothylacium* non è patogeno, data la termolabilità del parassita (muore alla temperatura di 30°C).

Il genere *Anisakis*, il più diffuso, è in grado di sopravvivere a trattamenti di affumicatura a freddo, a trattamenti di marinatura con basso tenore di sale ed alle temperature di refrigerazione. Viene ucciso con temperature superiori a 60°C per 10 minuti e dal congelamento (almeno 24 ore a - 20°C).

### ANISAKIDOSI, ANISAKIS, ANISAKIASI... CHE DIFFERENZA C'È?

---

*Anisakis* è uno dei quattro generi della famiglia *Anisakidae*. Con il termine anisakidosi si intende la patologia contratta a seguito di consumo di larve della famiglia degli *Anisakidae*. La patologia causata dal genere *Anisakis* nell'uomo è detta "anisakiasi".

### PERCHÉ L'ANISAKIASI È DETTA ANCHE "MALATTIA DEL VERME DELL'ARINGA"?

---

Perché i primi casi descritti di patologia da *Anisakis* sono avvenuti a seguito di consumo di aringhe, in Nord Europa.

### DOVE VIVE L'ANISAKIS? E COME SI DIFFONDE?

---

Il parassita adulto vive nello stomaco di vari cetacei (balene, delfini). Questi eliminano, attraverso le feci, le uova da cui si sviluppano le larve, dette di secondo stadio, che infestano piccoli crostacei marini: copepodi, anfipodi ed euphasidi (krill), divenendo larve di terzo stadio. Quando questi crostacei vengono ingeriti dall'ospite definitivo, la larva diventa di quarto stadio e il ciclo ricomincia. Pesci e cefalopodi che si cibano di questi crostacei possono fungere da ospiti intermedi, dove la larva rimane di terzo stadio e tende a migrare in cavità celomatica. Se il pesce parassitato viene ingerito dall'ospite definitivo, il ciclo si chiude.

### E L'UOMO, PUÒ ENTRARE IN QUESTO CICLO?

---

L'uomo che si ciba di pesci infestati da larve di terzo stadio si comporta da ospite accidentale, a fondo cieco, ovvero la larva non si sviluppa ulteriormente ma può rimanere vitale nell'apparato digerente per un certo tempo.

## IN QUALI MARI È DIFFUSO IL GENERE ANISAKIS?

Il genere *Anisakis* è presente nel Mar Mediterraneo e negli oceani Atlantico, Pacifico e Indiano.

## C'È IL RISCHIO PER L'UOMO DI CONTRARRE L'ANISAKIASI?

L'uomo può comportarsi da ospite accidentale contraendo l'infestazione cibandosi degli ospiti intermedi naturali (pesci e cefalopodi: come acciughe, sardine, sgombri, totani e calamari). Sono a rischio le popolazioni che maggiormente si cibano di pesce crudo (Paesi Scandinavi, Giappone). Una volta ingerita, la larva spesso muore o non dà sintomi.

## QUALI SONO I SINTOMI PRINCIPALI DELL'INFEZIONE DA ANISAKIS?

In alcuni casi, soprattutto se vengono ingerite più larve, queste possono invadere la mucosa gastrica o intestinale e causare dolori addominali, nausea, vomito ed occasionalmente febbre. Una volta penetrata nello spessore della mucosa ne deriva una reazione infiammatoria che dà luogo alla formazione di un granuloma eosinofilo che può evolvere in infiammazione di tipo flemmonosa, con possibilità di ulcerazione della mucosa, fino alla perforazione della parete. Sono anche descritti casi di reazioni allergiche a seguito di ingestione di larve di *Anisakis spp.*, con episodi anafilattici con orticaria e angioedema.

## CI SONO STATI CASI DI ANISAKIDOSI IN ITALIA?

In Italia i casi segnalati di anisakidosi sono sporadici e limitati all'Italia meridionale, dove le acciughe possono essere consumate anche crude.

## QUAL È LA TERAPIA DA SEGUIRE PER COMBATTERE L'INFEZIONE DA ANISAKIS?

La terapia è essenzialmente chirurgica.

## QUALI SONO GLI ALIMENTI A RISCHIO ANISAKIS?

I prodotti ittici dei mari italiani più frequentemente parassitati sono: sardine, aringhe, acciughe, sgombri, gadidi, sparidi, lophidi, pesci S. Pietro, pesci sciabola (quasi sempre infestati), totani, calamari. Nei pesci le larve, che misurano circa 4 mm, si localizzano sulle sierose di fegato, ovaio, stomaco e intestino, dove tendono a incistarsi e assumere una caratteristica forma a spirale. Una pronta e completa eviscerazione permette l'allontanamento del parassita, che potrebbe migrare nelle masse muscolari del pesce.

## QUALI COMPORTAMENTI ALIMENTARI POSSONO CAUSARE UN'INFEZIONE DA ANISAKIS?

Consumare prodotti ittici crudi; consumare pesce azzurro crudo marinato.

## QUALI COMPORTAMENTI IGIENICO-SANITARI SI POSSONO ADOTTARE PER DIMINUIRE O EVITARE IL RISCHIO DI ANISAKIASI?

---

- Acquistare già eviscerati i pesci più a rischio di infestazione;
- limitare il consumo di prodotti a rischio come le semiconserve domestiche a base di pesce azzurro marinato;
- cuocere in modo completo e corretto i prodotti ittici più a rischio di infestazione.

*Compilazione scheda: dott. Marcello Gazzetta, Responsabile Servizio Veterinario Az. ULSS 19 Adria (RO)*  
*Revisione scientifica: dott. Giuseppe Arcangeli, Medico veterinario, Laboratorio di Adria (RO) - IZSVe*  
*Data ultimo aggiornamento: agosto 2006*