

CO148

Relevância do parasita *Anisakis simplex* em peixe fresco no mercado português: potencial risco para o consumidor?

Manuela Vieira da Silva^{1,2*}, Mónica Machado¹, Ana Silva¹, Marisa Freitas^{1,2}

¹Departamento de Saúde Ambiental, Escola Superior de Saúde do Politécnico do Porto, Portugal

²Centro de Investigação em Saúde e Ambiente (CISA), Escola Superior de Saúde do Instituto Politécnico do Porto, Porto, Portugal

Autor para correspondência: Manuela Silva

*✉ mvsilva@ess.ipp.pt

Resumo

Introdução: Portugal é considerado o maior consumidor de peixe por habitante da União Europeia e o terceiro maior do mundo. O consumo de peixe em Portugal (55,6 kg / per capita / ano) é mais do que o dobro do consumo médio na Europa. Os principais riscos biológicos estão associados à presença de bactérias, vírus, biotoxinas, histamina e parasitas [1] [2]. *Anisakis simplex* é um parasita cujas larvas no terceiro estágio infetam o peixe [3]. Com a morte do hospedeiro, as larvas migram para o tecido muscular, sendo nesta fase infecciosas para os seres humanos. **Objetivo:** O objetivo deste estudo foi caracterizar a frequência da presença do parasita *A. simplex* em peixe fresco de duas espécies, o verdinho (*Micromesistius poutassou*) e o carapau (*Trachurus trachurus*) nas diferentes estações do ano, a avaliação dos padrões de migração do parasita, das vísceras para o músculo no período pós-morte e durante a armazenagem. **Materiais e Métodos:** Os padrões de migração parasitária foram avaliados em amostras de peixe com proveniência do comércio português, em três momentos diferentes, M1 – na receção com temperatura

próxima do gelo derretido, 0°C; M2 - após 48 horas da receção a 4°C e M3 - após 48 horas na receção a 9°C (temperaturas de refrigeração semelhantes às condições de exposição para os consumidores). **Resultados:** Altos níveis de prevalência e intensidade de parasitas foram obtidos. O número de parasitas nas vísceras e músculos evidenciou diferenças significativas, sendo a prevalência nas vísceras maior em relação aos músculos. Esses resultados sustentam a importância do risco alimentar por ingestão. Mais de 50% das espécies de verdinho e carapau foram parasitadas no músculo. Verificou-se uma tendência positiva em relação ao aumento do tempo de exposição e da temperatura de armazenagem. Não foram observadas diferenças estatísticas entre as espécies estudadas. **Conclusões:** Os resultados refletem a importância do grau de contaminação pelo parasita no peixe fresco oriundo do habitat natural e o potencial risco para o consumidor final. A ingestão de peixe fresco, sem processamento térmico ou outro processo tecnológico que elimine o parasita releva a deteção antecipada da presença de *A. simplex*.

Palavras-chave: *Anisakis* spp, carapau, verdinho, temperatura armazenagem, capacidade migratória.

Objetivos de aprendizagem

- *A. simplex* tem sido associado a várias espécies de pescado fresco com significativa representação no mercado português.
- A prevalência e intensidade do parasita *A. simplex* nas vísceras e no músculo do pescado é considerado um risco para o consumo humano.
- O aumento do consumo de peixe fresco e as dietas alimentares em outras modalidades (ex: sushi) evidencia a necessidade do controlo do parasita que garanta a segurança alimentar.

Referências

- [1]. Fæste, C. K., Levsen, A., Lin, A. H., Larsen, N., Plassen, C., Moen, A., Egaas, E. (2015). Fish feed as source of potentially allergenic peptides from the fish parasite *Anisakis simplex*. *Animal Feed Science and Technology*, 202. (52–61pp).
- [2]. EFSA (2010). Scientific opinion on risk assessment of parasites in fishery products. *EFSA Journal*, 8, 1543. (91pp).
- [3]. CDC. (2015). Parasites - Anisakiasis. Consultado em novembro de 2018. Retirado de: <https://www.cdc.gov/parasites/anisakiasis/biology.html>.