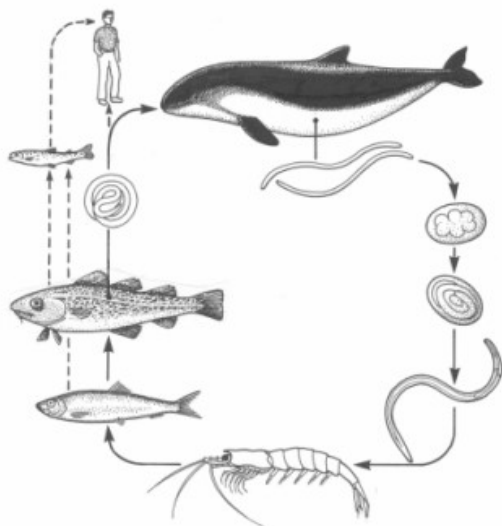




Faktaark om fiskeparasitter

April 2022 Fiskeparasitter

- Fisk er værter for en række parasitter der potentielt kan skabe sygdom i mennesker. Det er primært rundormene *Anisakis simplex*, *Pseudoterranova decipiens* og *Contracaecum osculatum*.
- Rundormene har komplicerede livscyklusser med flere forskellige værter, heriblandt krebsdyr, fisk og havpattedyr.
- Hvis den inficerede fisk bliver spist af et menneske i stedet for et havpattedyr, kan det give sygdommen anisakiasis.
- Det er en zoonose – smitter fra dyr til mennesker.
- Infektion af mennesker sker især i lande, hvor fisk spises rå, som ceviche (fiskesalat), sushi eller koldrøget fisk.
- Larven dør ikke i mavesyren.
- Larverne kan ikke udvikle sig til kønsmodne orme i mennesker. De dør efter nogle uger, hvis de forbliver i kroppen.
- Nogle mennesker kan få en kronisk form med vedvarende smerter i maven på grund af betændelse omkring de døde larver.



Anisakis simplex livscyklus (Illustration: Kurt Buchmann, KU)

Hvad er anisakiasis

- Anisakiasis er en tilstand, som skyldes infektion med larver fra fiskerundorme.
- Stærke mavesmerter
- Kvalme
- Opkast
- Akut bughindebetændelse
- Allergiske reaktioner som kløe og udslæt

Symptomer på anisakiasis

- Stærke mavesmerter
- Kvalme
- Opkast
- Akut bughindebetændelse
- Allergiske reaktioner som kløe og udslæt

Udseende

- Rundormene er oftest 1-5 cm lange.
- Cremefarvede til gulbrune.
- Kan findes i kødet og organerne hos fisk, bl.a. sild og torsk.



A. simplex larver (Foto: Kurt Buchmann, KU)



P. decipiens larve i torskekød (Foto: Kurt Buchmann, KU)

Forekomst

- Forekomsten af fiskeparasitter i danske farvande er steget støt de seneste årtier, højst sandsynligt på grund af en stigning i antallet af sæler.

Hvad kan man gøre for at undgå anisakiasis?

- Det er et krav at virksomheder skal frysebehandle fisk der skal serveres rå eller udsættes for en behandling der ikke er tilstrækkelig til at sikre parasitdrab.
- Nedfrysning af fisken ved $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ i 96 timer, $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ i 24 timer eller $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ i 15 timer dræber parasitterne.
- Saltning og marinering kan være tilstrækkelige til at dræbe parasitter, alt efter salt- og syreindhold samt tilpas lang tilbageholdelsestid.

- Hvis fisken ikke fryses eller marineres tilstrækkeligt til at sikre parasitdrab, skal den opvarmes til en kerntemperatur på over $60\text{ }^{\circ}\text{C}$ i et minut.

Hvordan kontrolleres fisk for parasitter?

- Fiskevarer skal være undersøgt for synlige parasitter inden de afsættes.
- Der skal være gode lysforhold i de lokaler hvor undersøgelsen foregår.
- Undersøgelsen kan foregå ved inspektion af fisken med det blotte øje, f.eks. ved at holde en filet op mod lyset.
- Ved hele fisk bør der være særlig fokus på organer og bughule.
- Larverne ligger oftest sammenrullet i en lille cirkel.
- Hvis der vurderes at være særlig risiko for parasitter (pga. fiskens art eller fangstområde) vil en grundigere undersøgelse, f.eks. på et lysbord, være nødvendig.
- Eventuelle parasitter skal fjernes omhyggeligt eller den inficerede del afskæres og kasseres.



Gennemlysning af torskefilet (Foto: FVST)



A. simplex larver på organer i Atlanterhavssild (Foto: Kurt Buchmann, KU)