

Le poisson cru peut contenir des parasites sushis

Alors que les sushis peuvent sembler être un choix de nourriture rapide sain, il peut être dangereux d'en consommer s'ils contiennent du poisson cru qui n'a pas été préparé correctement. Les médecins auteurs du British Medical Journal Case Reports ont documenté le cas d'un homme portugais de 32 ans qui s'est rendu aux urgences après avoir souffert de vomissements, douleurs aiguës à l'estomac et de faible fièvre pendant près d'une semaine. Un examen sanguin a indiqué une légère inflammation alors que la zone sous ses côtes était sensible. Mais c'est seulement après que l'homme ait révélé avoir mangé récemment des sushis que les médecins ont figuré qu'il pourrait souffrir d'anisakiase, une maladie qui s'attrape lorsque l'on mange du poisson ou des fruits de mer crus, ou pas assez cuits, infectés par des nématodes parasites de l'espèce anisakis, qui envahissent la paroi de l'estomac ou les intestins humains.

Les médecins ont procédé à une endoscopie sur l'homme et inséré un long tube avec une caméra à l'intérieur de son estomac. Ils ont découvert les larves d'un parasite ressemblant à un vers fermement attaché à une zone enflée et enflammée de sa paroi intestinale. « Après que les larves ont été enlevées à l'aide d'un type spécial de filet, les symptômes de l'homme ont directement disparu », a rapporté l'équipe d'un hôpital de Lisbonne.

Alors que la plupart des cas d'anisakiase avaient été répertoriés au Japon jusqu'ici, où un régime alimentaire à base de poissons crus est commun, les chercheurs ont observé une augmentation de ces cas dans d'autres pays. « Une augmentation a été constatée dans les pays occidentaux », ont affirmé les auteurs de l'étude. Les chercheurs recommandent à présent aux médecins d'envisager la maladie chez les patients ayant récemment mangé du poisson cru ou pas assez cuit, et qui souffrent de douleurs, nausée,

vomissements et autres complications, comme l'occlusion intestinale et les saignements.

Le site de la sécurité sociale britannique indique que le saumon de l'Atlantique et les truites de mer attrapés dans la mer ou dans les rivières britanniques sont également connus pour comporter des risques d'infection venant des mêmes espèces de parasite. Il est recommandé de vider et congeler le poisson pendant au moins quatre jours, puis de le cuire entièrement avant de le consommer.

<http://www.msn.com/fr-be/sante/bien-etre/alerte-aux-amateurs-de-sushis-le-poisson-cru-peut-contenir-des-parasites/ar-BBB9hIU?li=BBqiJuY&ocid=mailsignout>