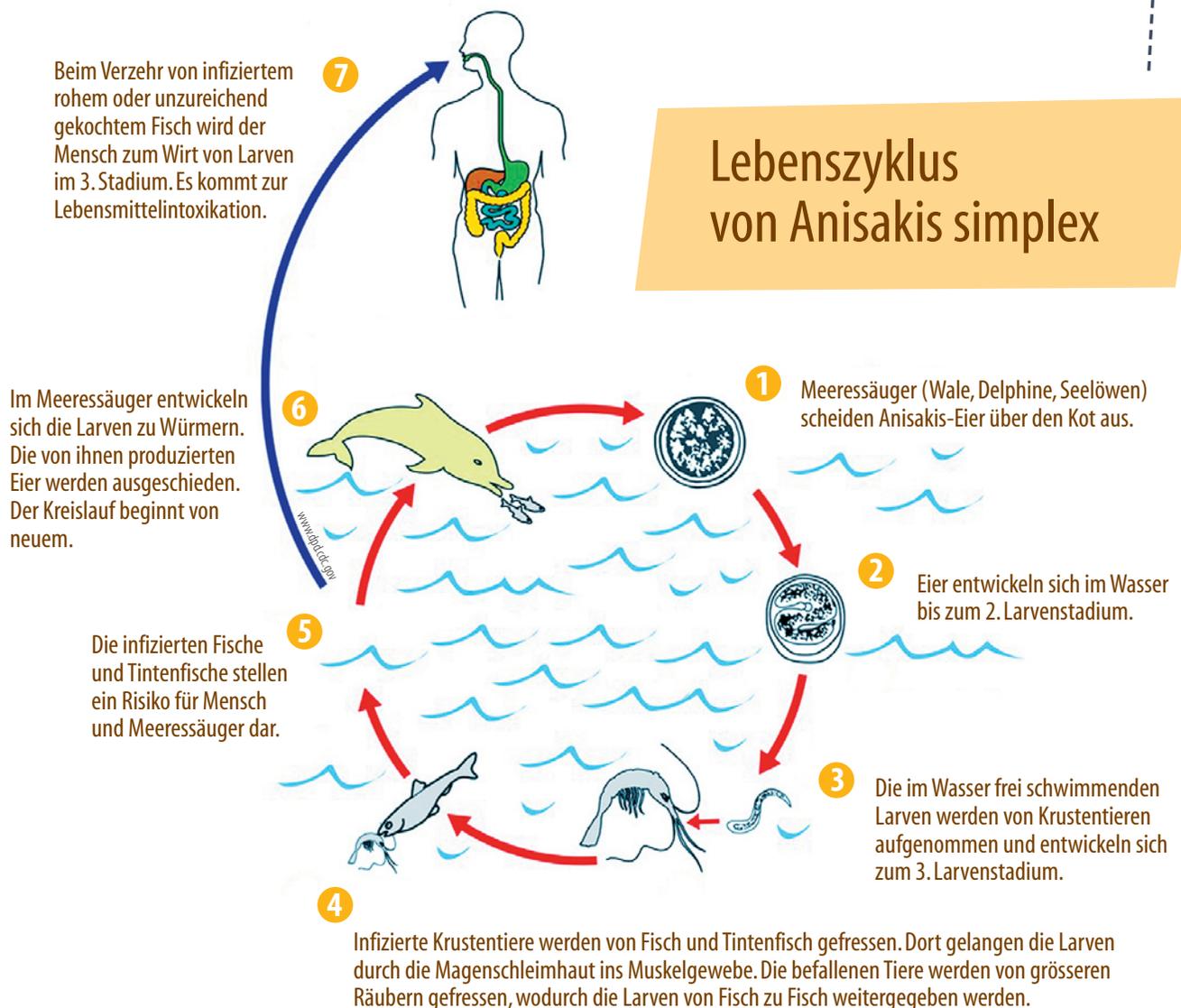


Sushi und Comp. Vorsicht vor rohem Fisch!

Anisakiasis – heimtückische, aber wenig bekannte Lebensmittelvergiftung

Anisakiasis ist eine Lebensmittelvergiftung, die von in Fisch lebenden Larven von Fadenwürmern ausgelöst wird. Es sind die beim Menschen Infektionen auslösenden Larven der Art *Anisakis simplex*, die der Krankheit den Namen gaben. Die Übertragung erfolgt durch Konsum von unzureichend gekochten oder rohen Fischen und Tintenfischen.

Am verbreitetsten sind Infektionen in Ländern, in denen der Verzehr von rohem Fisch zur Volksküche gehört. Wir sprechen von Japan, den USA, Kanada, Neuseeland oder den pazifischen Inseln. Aber auch bei uns liegen Rohfischgerichte im Trend! Da verwundert es nicht, dass bei steigender Beliebtheit von Sushi, Sashimi, Fisch-Carpaccio oder Matjesheringen Anisakiasis-Erkrankungen auch in Europa zunehmen.



Typische Symptome und Verlauf der Infektion

Schon wenige Stunden nach dem Verzehr treten Magen-Darm-Beschwerden auf: Bauchschmerzen, Schwindelgefühl, Übelkeit, Erbrechen, Durchfall. Im weiteren Verlauf leiden die Betroffenen an Appetitlosigkeit, Gewichtsverlust und einem generellen Schwächegefühl.

Klinisch kommt es bei der Anisakiasis zu Ulzerationen im Magen-Darm-Trakt, den sogenannten eosinophilen Granulomen.

Die Beschwerden dauern meist über die Lebenszeit der Larven, d.h. rund drei Wochen an und gehen beim Abbau der Larven in chronische Beschwerden im Unterbauch über. Im schlimmsten Fall kann es zu akuten Komplikationen wie Darmverschluss oder Darmdurchbruch kommen.

Die Infektion kann aber auch auf die Speiseröhre beschränkt bleiben. Dann werden die Larven häufig ausgehustet und lassen sich im Speichel nachweisen.

Diagnostik und Therapie

Die Diagnostik der Anisakiasis umfasst Laboruntersuchungen (Blutwerte) und die Endoskopie (Magen- und Darmspiegelung), mit der sich sowohl die an der Darmwand angehefteten Anisakis-Larven als auch Granulome nachweisen lassen. Auch röntgendiagnostisch lassen sich Hinweise auf eine Infektion mit den ungeborenen Parasiten finden. Zu den therapeutischen Massnahmen gehören die Gabe von Antiwurmmitteln (z. B. Mebendazol) ebenso wie in schweren Fällen die Entfernung der Larven durch das Gastroskop.



www.wikipedia.org

Wie schützt man sich vor einer Infektion?

Eine Möglichkeit, sich vor einer Infektion mit den Anisakis-Larven zu schützen, ist, in den bekannten Endemiegebieten auf den Verzehr von rohem Fisch zu verzichten. Den Fisch zu kochen oder für mindestens 12 bis 24 Stunden tiefzufrieren (-20°C) genügt, um ihn ohne Risiko geniessen zu können. Auch das Einlegen in Salzlake tötet die Larven ab.

Beim Kauf sollte man darauf achten, nur frischen Fisch zu nehmen. Der vom Händler angebotene Fisch sollte nicht nur auf Eis liegen, sondern womöglich auch damit bedeckt sein. Der eingekaufte Fisch soll in der Kühltasche umgehend nach Hause gebracht werden. Im Kühlschrank kann er bei 4°C Celsius nur etwa einen Tag aufbewahrt werden.

Dr. Priska Binz Nocco



LITERATUR UND LESEHINWEISE

- Oomori, S. et al.: Gastric anisakiasis associated with bleeding gastric ulcer. *Indian J. Gastroenterol.* 2008 May–June; 27(3):129.
- Celestino, C.: Anisakiasis: a preventable culinary attack on the gastrointestinal tract. *Endoscopy.* 2007 Feb; 39 Suppl 1: E3 12.
- www.med1.de → Infektion mit dem Heringswurm (Anisakis genera), Stand 1.12.2008
- www.orpha.net (Das Portal für seltene Krankheiten und Orphan Drugs) → Anisakiasis
- www.cdc.gov (Centers for Disease Control and Prevention) → Life cycle of Anisakiasis