

El consumo de productos del mar crudos o insuficientemente cocinados está relacionado con un mayor riesgo de padecer enfermedades por bacterias **patógenas**. Ej. *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio vulnificus*, *Listeria monocytogenes*, *Clostridium botulinum* tipo E, virus y parásitos.

Las bacterias patógenas pueden proceder del hábitat de los peces (contaminado o no con aguas residuales) manipulación durante el procesamiento y preparación. Estas bacterias son sensibles al calor y por lo tanto se destruyen fácilmente con las temperaturas de cocción.

**Anisakis** , es un parásito que habita naturalmente un gran número de peces (Ej. merluza, caballa, jurel, sardina, salmón. La parasitación puede llegar a afectar entre el 40% y el 80% de las piezas capturadas, dependiendo de la especie y de su procedencia. El parásito se inactiva sometiendo el pescado a cocción a temperaturas sobre 60° C, al menos durante 15 minutos, o si es congelado a 20° C durante más de una semana o a -35°C por 15 horas.

Enfermedad por Bacterias y parásitos	Periodo de Incubación	Síntomas
<b>Infección por</b> <i>V. parahaemolyticus</i>	24 horas	Diarrea acuosa a menudo con dolor abdominal, náuseas, vómitos, fiebre y escalofríos. La enfermedad es generalmente autolimitante y dura 3 días. Puede ser grave en personas con el sistema inmune debilitado.
<b>Infección por</b> <i>V. vulnificus</i>	1-2 días	Puede causar vómitos, diarrea y dolor abdominal. En las personas inmunocomprometidas, especialmente aquellos con enfermedad hepática crónica, puede infectar la sangre, causando una enfermedad grave y potencialmente mortal caracterizada por fiebre y escalofríos, disminución de la presión arterial (shock séptico), formación de ampollas y lesiones en la piel. Los individuos de alto riesgo pueden infectarse cuando cortes, quemaduras o llagas entran en contacto con agua de mar contaminada. Las infecciones en personas de alto riesgo tienen una tasa de mortandad del 50%.
<b>Infección por</b> <i>Listeria monocytogenes</i> <b>(Especialmente los grupos de</b>	3-70 días	Fiebre, dolores musculares, y a veces síntomas gastrointestinales como náusea o diarrea. Si la infección se riega hacia el sistema nervioso, los síntomas podrían incluir dolor de

<b>personas susceptibles)</b>		cabeza, dolor de nuca, confusión, pérdida de balanceo convulsiones. Aquellos en riesgo (incluyendo mujeres embarazadas y niños por nacer, ancianos y personas con un sistema inmune débil)podrían tener problemas serios, incluyendo la muerte. Puede causar problemas serios con la preñez, incluyendo abortos o el nacimiento de un niño muerto.
<b>Infección por Salmonella</b>	8-72 horas	Dolor de estómago, diarrea y fiebre. Puede durar de 4 a 7 días. En las personas con un sistema inmune débil, podría causar infecciones graves o complicaciones serias, incluyendo la muerte.
<i>Anisakiasis</i>	varias horas	Dolor abdominal, náuseas, vómitos, distensión abdominal, diarrea, sangre y moco en las heces y fiebre leve. También puede causar una reacción alérgica, con síntomas como urticaria y angiodema (lo más frecuente). Pueden darse cuadros mixtos, llamados gastroalérgicos