

Sospecha de escombroidosis

A. Hijano Baola^a, P. Carreño Freire^b, J.C. Estévez Muñoz^b y C. García de la Rasilla Cooper^a

^aRIII Medicina Familiar. ^bMédico de Familia. CS General Fanjul. Madrid.

La escombroidosis es una intoxicación relativamente frecuente por pescados en condiciones inadecuadas de conservación. Los síntomas recuerdan una reacción alérgica. La afectación suele ser leve-moderada, el diagnóstico es fundamentalmente clínico y el tratamiento sintomático. A propósito de 3 casos de escombroidosis por ingesta de atún enlatado en una familia de 4 miembros, realizamos una revisión de este cuadro clínico frecuente pero que muchas veces pasa desapercibido.

Palabras clave: escombroidosis, intoxicación alimentaria por atún, intoxicación por escómbridos.

Scombroidosis is a relatively frequent poisoning due to fish with inadequate storage conditions. The symptoms are similar to an allergic reaction. The condition may be moderately mild, the diagnosis is basically clinical and the treatment symptomatic. Based on 3 cases of scombroidosis due to canned tuna intake in a family of 4 members, we have made a revision of this clinical pictures which is frequent but often overlooked.

Key words: scombroidosis, tuna food poisoning, poisoning from scombrides.

INTRODUCCIÓN

La escombroidosis es una intoxicación pseudoalérgica por pescados. Se trata de un síndrome bastante frecuente y diagnosticado en pocas ocasiones. Se produce por pescados escombroides (atún, bonito, caballa) y no escombroides (salmón, sardina y arenque). En condiciones inadecuadas de conservación o refrigeración, la musculatura de estos peces de carne oscura sufre descomposición bacteriana produciéndose decarboxilación del aminoácido L-histidina y liberación de histamina, fosfato de histamina y clorhidrato de histamina¹.

El pescado fresco contiene normalmente menos de 1 mg/100 g de histamina. Los peces afectados contienen más de 20 mg/100 g, encontrándose en ocasiones concentraciones de hasta 400 mg/100 g. La *Food and Drug Administration* (FDA) ha establecido como nivel peligroso de histamina en el atún 50 mg/100 g².

La histamina es resistente al calor, por lo que no se destruye con la cocción doméstica o comercial; sin embargo, la formación de histamina se inhibe si se mantiene el pescado a temperaturas de 0 °C o inferiores. El pescado afectado puede tener sabor metálico o picante, pero su aspecto, color y textura suelen ser normales.

Los síntomas aparecen a los 15-90 minutos tras la ingesta y recuerdan una reacción alérgica; estos síntomas son debidos en realidad a la histamina del pescado³. Puede aparecer: enrojecimiento cutáneo (cara, cuello y tronco), sensación de hormigueo o quemazón en la boca, sensación distérmica, hiperemia conjuntival, prurito, urticaria, náuseas y vómitos, diarrea, dolor epigástrico, disfagia, cefalea, sed, palpitaciones, angioedema e hipotensión. Habitualmente la afectación es leve o moderada y se resuelve espontáneamente en 8-12 horas. La morbilidad puede ser más grave en personas con patología cardiovascular, ancianos, o en pacientes que están tomando fármacos (como la isoniacida) que bloquean la histaminasa⁴.

En casos moderados-intensos los antihistamínicos orales pueden ser beneficiosos. A veces se precisan broncodilatadores inhalados y en raras ocasiones adrenalina o corticoides.

El diagnóstico de la escombroidosis es clínico, confirmando mediante la determinación de los niveles de histamina en los pescados implicados. También es posible de-

Correspondencia: J.C. Estévez Muñoz.
Medicina de Familia C.S. General Fanjul.
Calle Av. Gral. Fanjul, 18.
28044 Madrid.
Correo electrónico: carlosestevez@wanadoo.es

Recibido el 06-02-04; aceptado para su publicación el 09-06-04.

terminar niveles de histamina en orina de las personas con sospecha de intoxicación⁵.

La clave de la prevención es la adecuada refrigeración del pescado (menos de 0°C) desde que es capturado hasta que es consumido⁶.

CASO CLÍNICO

Presentamos el caso de un hombre de 38 años que presentó a los 20 minutos de la ingesta de atún enlatado (comprado al peso en una tienda de variantes) enrojecimiento en cara y tronco, náuseas, vómitos y diarrea. Fue tratado con antihistamínicos observándose resolución completa del cuadro a las 24 horas. Otros tres miembros de su familia consumieron el mismo alimento y dos de ellos presentaron síntomas: su hija de 10 años presentó vómitos y dolor abdominal y su hijo de 3 años eritema cutáneo, ambos con buena evolución en menos de 24 horas.

Ante la sospecha de intoxicación por pescado se comunicó a las autoridades sanitarias.

DISCUSIÓN

La escombroidosis es una patología frecuente que a menudo pasa desapercibida. El diagnóstico diferencial se es-

tablece con procesos debidos al *Anisakis* y con la verdadera alergia al pescado. No es una verdadera reacción alérgica de una persona susceptible, sino una intoxicación causada por una incorrecta manipulación de los alimentos, por lo que debe ser notificada a las autoridades correspondientes. Habitualmente es un cuadro autolimitado con buena evolución incluso sin tratamiento.

BIBLIOGRAFÍA

1. Morrow JD, Margolies GR, Rowland J, Roberts LJ 2nd. Evidence that histamine is the causative toxin of scombroid-fish poisoning. *N Engl J Med.* 1991;324:716-20.
2. Scombroid fish poisoning –Pennsylvania,1998. *MMWR.* 2000; 49:398-400.
3. Lange WR. Scombroid poisoning. *Am Fam Physician* 1988;37:163-8.
4. Predy G, Honish L, Hohn W, Jones S. Was it something she ate? Case report and discussion of scombroid poisoning. *CMAJ.* 2003; 168:587-8.
5. Arnedo Pena A, Bellido Blasco JB, Pac Sa MR, González Morán F, Criado Juárez J, Mesanza del Notario I, et al. Escombrointoxicación colectiva por consumo de atún en Castellón. *Med Clin.* 1996; 107:645-8.
6. Hughes J, Potter M. Scombroids-fish poisoning. From pathogenesis to prevention. *N Engl J Med.* 1991;324:766-8.