



# Medicina de Familia. SEMERGEN



<https://www.elsevier.es/semergen>

## 242/1890 - EL PELIGRO DE UN SÁNDWICH DE ATÚN: ESCOMBROIDOSIS

N. Dios Parada<sup>a</sup>, P. Antelo Pais<sup>a</sup>, S. Yáñez Freire<sup>b</sup> y D. Rey Aldana<sup>c</sup>

<sup>a</sup>Médico Residente de 2º año de Medicina Familiar y Comunitaria. Centro de Salud A Estrada. Santiago de Compostela. La Coruña.<sup>b</sup>

Médico Residente de Medicina Familiar y Comunitaria. Centro de Salud A Estrada. Santiago de Compostela. La Coruña.<sup>c</sup>Médico de

Familia. Centro de Salud de A Estrada. Santiago de Compostela. La Coruña.

### Resumen

**Descripción del caso:** Mujer de 25 años que acude de urgencia a nuestra consulta por enrojecimiento repentino de la cara que se fue extendiendo rápidamente por tórax y raíz de MMSS, acompañado de sensación de calor facial y cefalea intensa de predominio frontal. Este cuadro se inició minutos después de haber comido un sándwich de atún en una cafetería. La paciente no tenía alergias farmacológicas o alimentarias conocidas, ni otros antecedentes médicos de interés.

**Exploración y pruebas complementarias:** COC. Hipertensa y taquicárdica. Máculas eritematosas, confluentes, no pruriginosas, de predominio facial, pero también en tronco y raíz de MMSS. AC: sin alteraciones. AP: mvc, sibilancias espiratorias. Exploración neurológica, ABD y MMII: anodinas. ORL: sin edema lingual o de úvula.

**Juicio clínico:** Escorbroidosis.

**Diagnóstico diferencial:** Reacción alérgica. Urticaria.

**Comentario final:** La escombroidosis no es una reacción alérgica, sino una intoxicación causada por una incorrecta manipulación de los pescados de la familia Scombridae como el atún, el bonito y la caballa, así como otros no escómbridos como el pez espada, la sardina, el arenque y el salmón. La patogenia se basa en la descomposición bacteriana de la carne del pescado, produciéndose decarboxilación del aminoácido L-histidina liberándose histamina, que no es termolábil por lo que no se destruye con la cocción pero su producción se detiene con la refrigeración a 0 °C. El diagnóstico es clínico. El tratamiento son los antihistamínicos, que además de sintomático es el tratamiento etiológico. En este caso también se utilizaron corticoides por el broncoespasmo que sufría la paciente. Se puede prevenir con la correcta refrigeración del pescado inmediatamente tras su captura y nunca romper la cadena frío.

### Bibliografía

1. Morrow JD, Margolies GR, Rowland J, et al. Evidence That Histamine Is the Causative Toxin of Scombroid-Fish Poisoning. N Engl J Med. 1991;324:716-72.
2. Predy G, Honish L, Hohn W, Jones S. Was it something she ate? Case report and discussion of scombroid poisoning. CMAJ. 2003;168(5):587-8.

**Palabras clave:** Escorbroidosis. Histamina. Alergia. Pescado.