

333/201 - NO SIEMPRE ES CULPA DEL ANISAKIS

R. Domínguez León¹, M. Montes Belloso², J. García Álvarez³, M. Rivera Teijido⁴, P. Morán Oliva¹, E. Díaz García³.

¹Médico Residente de Medicina Familiar y Comunitaria. Centro de Salud Mendiguchía Carriche. Madrid. ²Médico Residente de Medicina Familiar y Comunitaria. Centro de Salud Isabel II. Madrid. ³Médico de Familia. Centro de Salud Mendiguchía Carriche. Madrid. ⁴Médico de Familia. Centro de Salud Isabel II. Madrid.

Resumen

Descripción del caso: Mujer de 54 años de edad, de profesión pescatera, sin alergias medicamentosas ni alimentarias conocidas, con antecedentes de HTA (tratada con enalapril) e hipercolesterolemia (tratada con atorvastatina). Acude por cuadro de erupción cutánea pruriginosa de 24 horas de evolución, acompañada de náuseas y vómitos. Niega ingesta de alimentos nuevos. No presenta disnea, ni fiebre ni otra sintomatología acompañante. El cuadro apareció 3 horas después de comer atún fresco, no congelado previamente. Su pareja comió lo mismo, pero no ha presentado clínica. Refiere un cuadro similar en la juventud.

Exploración y pruebas complementarias: TA 135/87 mmHg, FC 84 lpm. Rash eritematoso cutáneo en tronco y extremidades superiores. No presenta edema de úvula. Resto de exploración sin hallazgos. Bioquímica, hemograma y coagulación dentro de la normalidad. IgE total 420ng/ml. IgE específica frente Anisakis negativa.

Juicio clínico: Escombroidosis tras la ingesta de atún.

Diagnóstico diferencial: Alergia a pescados y mariscos. Alergia a anisakis.

Comentario final: Tras el tratamiento con dexclorfeniramina desde la consulta de AP, el rash cutáneo cede en 12 horas, manteniendo el tratamiento durante 4 días.

La escombroidosis no es una enfermedad de declaración obligatoria. Es una intoxicación por pescados muy frecuente pero poco diagnosticada, producida por pescados escombroides (atún, bonito, caballa) y no escombroides (sardina, arenque y salmón). Representa hasta el 33-40% de los brotes de enfermedades transmitidas por los pescados. La escombroidosis es una intoxicación por histamina que ocurre como consecuencia de la mala conservación del pescado, que favorece el crecimiento de diferentes bacterias (*E. coli*, *Vibrio*, *Proteus*, *Enterobacter*, *Klebsiella*, *Clostridium*, *Salmonella*), produciendo la conversión de histidina a histamina, que es al calor pero se detiene con la refrigeración a 0°C. Las manifestaciones más frecuentes son las cutáneas, las digestivas y la cefalea. El diagnóstico se realiza basándose en la sintomatología y los datos epidemiológicos. El diagnóstico de certeza se realiza tras la obtención de niveles de histamina en el pescado. Su tratamiento se realiza con antihistamínicos y se previene con la rápida refrigeración del pescado.

Bibliografía

Feng C, Teuber S, Gershwin ME. Histamine (scombroid) fish poisoning: A comprehensive review. *Clin Rev Allergy Immunol.* 2016; 50: 64-69.

Morrow JD. Evidence that histamine is the causative toxin of scombroid-fish poisoning. *NEJM.* 1991; 324: 16-20.

Palabras clave: Exantema. Pescado. Escombroidosis.