

Alerta con la intoxicación amnésica por moluscos

Trabajo en una consulta de urgencias en una zona litoral donde hay mucha afición por la pesca. ¿Qué es la intoxicación amnésica por moluscos? ¿Qué signos y síntomas presenta? ¿Tiene tratamiento?—N.W., CALIF.

Michelle Wooten, BSN, BS, RN, y Bridget Parsh, RN, EdD, CNS, responden: La intoxicación amnésica por moluscos (IAM) se identificó por primera vez en 1987, después del surgimiento de un brote por el cual enfermaron más de 100 personas que habían tomado moluscos contaminados¹. La IAM está causada por una neurotoxina estable al calor denominada ácido domoico, producida por algas rojas y que puede alcanzar niveles peligrosos en los moluscos que consumen dichas algas².

Como el ácido domoico lo producen algas, los brotes de IAM se asocian con las floraciones de las algas, en las que estas crecen descontroladamente en grandes cantidades. La proliferación de algas se da con más frecuencia en los meses cálidos de verano en la costa^{3,4}.

La incidencia de intoxicación amnésica por moluscos es rara en humanos debido a que hay más educación y regulación por las autoridades sanitarias públicas⁵. Después del brote inicial, las autoridades observaron las concentraciones mínimas de ácido domoico en mejillones que producían síntomas, y lo dividieron entre 10 para obtener un límite de 20 microgramos de ácido domoico por gramo de molusco. Estos límites son los responsables del cese de casos a gran escala como el brote de 1987 inicial¹.

Al ingerir ácido domoico, este se puede unir a y estimular los receptores de glutamato, y dar lugar a la despolarización neuronal⁷. Esto genera un influjo de calcio que puede contribuir a los signos y síntomas neurológicos asociados con la IAM. Los adultos y pacientes mayores con nefropatía tienen mayor riesgo de sufrir efectos graves,

incluso la muerte⁶. La nefropatía aumenta el riesgo porque los riñones se encargan de eliminar toxinas como el ácido domoico del cuerpo⁷.

Los signos y síntomas de la IAM incluyen cólico abdominal y diarrea después de consumir moluscos contaminados. Como estos signos y síntomas son no específicos, se requiere una mayor investigación. Pida al paciente que le cuente qué alimentos ha consumido recientemente y pregúntele si ha comido moluscos. Si se encuentran disponibles, se pueden analizar restos de los moluscos para comprobar si tienen altas concentraciones de la toxina⁴.

La intoxicación amnésica por moluscos está causada por una neurotoxina producida por algas rojas de las que se alimentan los moluscos.

Los signos y síntomas neurológicos son cefalea, mareo, desorientación y pérdida de memoria a corto plazo permanente⁸. En casos más graves, los pacientes pueden sufrir convulsiones, paresia o parálisis, coma y muerte⁹.

El tratamiento de la IAM se limita a un tratamiento sintomático porque no existe ningún antídoto para la neurotoxina⁴. Si se producen convulsiones, el daño neurológico se puede mitigar o prevenir con benzodiazepinas. También se puede administrar carbón activo para que se le una cualquier alimento contaminado que aún no se haya digerido¹.

La IAM se previene evitando el consumo de moluscos contaminados. Sugiera a los pacientes que consulten a sus médicos de cabecera y que cumplan las indicaciones de

las señales de advertencia⁴. Los moluscos contaminados tienen una apariencia, un olor y un sabor normales y la neurotoxina no se elimina ni congelándolos ni cocidiéndolos⁴. Las operaciones comerciales con moluscos cumplen directrices estatales rigurosas y se analiza a menudo la presencia de biotoxinas, de modo que los cangrejos y otros moluscos adquiridos en el mercado o en restaurantes suelen ser seguros para el consumo¹⁰. Hay que averiguar siempre de dónde vienen los moluscos para consumo humano. Si los pacientes pescan moluscos, hay que decirles que los limpien a conciencia y que retiren la grasa amarilla blanquecina que se forma en la parte interna de la concha, que es donde se puede acumular ácido domoico¹⁰. ■

BIBLIOGRAFÍA

1. Marcus EN. Overview of shellfish and pufferfish poisoning. 2016. www.uptodate.com
2. Lasoff D, Ly B. Amnesic shellfish poisoning. CALL US. California Poison Control System. 2016;14(1). <https://www.calpoison.org/hcp/2016/callusvol14no1.htm>
3. National Oceanic and Atmospheric Administration. National Ocean Service. What is a red tide? 2017. <http://oceanservice.noaa.gov/facts/redtide.html>
4. Centers for Disease Control and Prevention. Harmful algal bloom (HAB)-associated illness. 2016. <https://www.cdc.gov/habs/illness-symptomsmarine.html>
5. Arnold TC. Shellfish toxicity. Medscape. 2015. <http://emedicine.medscape.com/article/818505-overview#a5>
6. Schroeder G, Bates SS, Spallino J. Amnesic shellfish poisoning: emergency medical management. J Marine Sci Res Dev. 2015;6:179.
7. National Kidney Foundation. How your kidneys work. 2017. <https://www.kidney.org/kidneydisease/howkidneyswork>
8. Seafish. Amnesic shellfish poisoning. Industry Guidance Note. www.seafish.org/media/publications/FactsheetAmnesicShellfishPoisoning_201110.pdf
9. Marine Mammal Center. Domoic acid toxicity. 2017. www.marinemammalcenter.org/science/top-research-projects/domoic-acid-toxicity.html
10. Washington State Department of Health. Amnesic shellfish poisoning (ASP) from domoic acid. www.doh.wa.gov/CommunityandEnvironment/Shellfish/BiotoxinsIllnessPrevention/Biotoxins/AmnesicShellfishPoisoning

Michelle Wooten es recién licenciada en Enfermería por la School of Nursing en la California State University, donde Bridget Parsh trabaja como profesora adjunta. Michelle Wooten también es licenciada en Biología Acuática.

Las autoras han declarado no tener ningún conflicto de intereses económicos relacionado con este artículo.