

## Escombroidosis: causa frecuente de intoxicación alimentaria



### Scombroid: Frequent cause of food poisoning

La escombroidosis es la intoxicación por pescado más frecuente del mundo, y se debe a la producción de histamina, producida durante fenómenos de descomposición. Su distribución es mundial, predominando en aguas templadas o cálidas. Es más frecuente en aquellos lugares en los que la conservación y el transporte de pescado se realiza de forma más rudimentaria y sin los controles adecuados<sup>1</sup>.

Presentamos el caso de un paciente de 24 años, sin antecedentes personales de interés y sin alergias medicamentosas ni alimentarias conocidas, que acude a urgencias porque tras ingerir un plato de atún nota picor de lengua, cefalea intensa de predominio frontal, palpitaciones, inyección conjuntival y eritema generalizado de predominio facial y cervical. En la exploración física presenta 120 lpm y pulsioximetría del 96%. Destaca la existencia de eritema generalizado intenso, de localización predominante en cara, cuello y extremidades. No tiene edema lingual ni de úvula. La auscultación cardiopulmonar es normal. Con la sospecha de intoxicación histamínica leve se pauta tratamiento con dexclorfeniramina (5 mg im) con remisión de la sintomatología en los 40 min siguientes.

La escombroidosis se produce por el consumo de pescados de la familia *Scombridae* y *Sombersosocidae*, como son el atún, la caballa y el bonito; así como otros no escómbridos como el pez espada, la sardina, el arenque y el salmón<sup>1</sup>. El pescado fresco contiene, aproximadamente, 1 mg/100 g de histamina, mientras que los peces afectados contienen 20 mg/100 g de histamina, en algunos casos se han llegado a detectar casi 400 mg/100 g<sup>2</sup>. Según la *Food and Drug Administration* (FDA) niveles de histamina superiores a 50 mg/100 g son peligrosos para la salud. La sintomatología aparece cuando se mantiene estos alimentos en condiciones

de refrigeración inadecuadas. La enfermedad se produce por la descomposición bacteriana, después de capturado el pez, con proliferación de enterobacterias<sup>2</sup> (*Proteus morganii*, *Aerobacter*, *Klebsiella pneumoniae*) que mediante la degradación del aminoácido histidina produce concentraciones elevadas de histamina<sup>3</sup>, que es la responsable final del cuadro clínico. Los síntomas más frecuentes son náuseas, vómitos, diarrea, dolor abdominal, cefalea, palpitaciones, taquicardia y eritema cutáneo<sup>4</sup>. En cuanto al tratamiento, se aconseja la administración de antihistamínicos H1 en los casos leves, y en los casos que exista inestabilidad hemodinámica puede ser preciso la administración de adrenalina. En cuanto al uso de corticoterapia es controvertido<sup>1</sup>. En la mayoría de los pacientes la clínica remite en las siguientes 24 h al consumo.

### Bibliografía

1. Adriá Micó JM, Ibor Alós P. Eritema y palpitaciones en varón de 21 años. Práctica clínica. Revista valenciana de Medicina de Familia. 2005;24-5.
2. Field-Cortazares J, Calderón Campos R. Escombroidosis, intoxicación por histamina. Bol Clin Infant Edo Son. 2008;25:91-4.
3. Morrow JD, Margoles GR, Rowland J. Evidence that histamine is the causative toxin of scombroid-fish poisoning. N Engl J Med. 1991;324:716-20.
4. Hijano Baola A, Carreño Freire P, Estévez Muñoz JC, García de la Rasilla Cooper C. Sospecha de escombroidosis. Semergen. 2005;31:329-30.

P. Gargantilla<sup>a,b,\*</sup>, N. Arroyo<sup>a</sup>, J. Montero<sup>a</sup> y G. Montero<sup>a</sup>

<sup>a</sup> Servicio de Medicina Interna, Hospital de El Escorial, San Lorenzo de El Escorial, Madrid, España

<sup>b</sup> Universidad Europea de Madrid, Villaviciosa de Odón, Madrid, España

\* Autor para correspondencia.

Correo electrónico: [pgargantilla@yahoo.es](mailto:pgargantilla@yahoo.es) (P. Gargantilla).

<http://dx.doi.org/10.1016/j.semerg.2015.05.003>