

NO TODO ES LO QUE PARECE: ESCOMBROIDOSIS

Álvaro Tomás Quesada; José Márquez Caballero; María del Carmen González De Val; Carmen Abreu Fernández
Hospital Universitario Virgen del Rocío, Sevilla.

INTRODUCCIÓN:

• La **escombroidosis** es la intoxicación alimentaria por ingesta de pescado mal conservado que presenta bacterias que inducen la formación de grandes cantidades de histamina.

• Los peces pertenecientes a la familia de los escómbridos (atún blanco y rojo, bonito, caballa...) tienen un elevado contenido en histidina. Si estos peces no se mantienen en condiciones adecuadas de conservación y refrigeración, la musculatura de los mismos sufre una descomposición bacteriana que transforma la histidina que contienen en histamina.

CASO CLÍNICO:

- Acuden a Urgencias Pediátricas dos hermanos cuyo motivo de consulta es ``Alergia alimentaria``.
- El menor de ellos, de 5 años, presentaba un exantema urticarial con presencia de habones mientras que el hermano mayor, de 7 años, había presentado tres vómitos, los síntomas de los dos hermanos habían comenzado tras la toma de atún que se había cocinado el día anterior. Ambos progenitores comieron el mismo pescado, el padre acudió a Urgencias por episodios de mareos y presencia de un síncope, mientras que la madre, la cual acompañaba a ambos niños, estaba asintomática.
- En cuanto a antecedentes personales de los niños, ninguno presentaba alergia alimentaria o sensibilización a neumolárgenos previa ni dermatitis atópica.
- Ambos pacientes fueron tratados con Desloratadina oral en Urgencias y tras mantener buena evolución clínica durante un tiempo de observación fueron dados de alta con tratamiento antiH1 pautado y revisados por su pediatra de Atención Primaria 24 horas después, el cual describe la desaparición del cuadro en ambos casos y tras la realización de una analítica sanguínea con IgE normal indica la realización de dieta libre.

CONCLUSIONES:

- La intoxicación por histamina puede dar lugar a cuadros similares a los de una reacción alérgica, pero algunos datos como la aparición de síntomas en varios comensales sin alergia previa al alimento o la normalidad en pruebas como la IgE total y/o específica frente al alimento debe hacernos pensar en esta enfermedad.
- A pesar de que el tratamiento en el momento agudo de la enfermedad es mediante antiH1, al igual que en una reacción alérgica, es importante llegar al diagnóstico correcto ya que en el caso de la escombroidosis el paciente puede volver a comer el alimento en el futuro si se mantienen las medidas de conservación, mientras que diagnosticar erróneamente a un paciente de una alergia alimentaria va a condicionar innecesariamente su alimentación.