



## 242/4571 - INTOXICACIÓN QUÍMICA POR HISTAMINA, UNA PATOLOGÍA POCO DIAGNOSTICADA

A. Martín Jiménez, J. Rodríguez Vallejo y J. González Sánchez

Médico de Familia. Hospital San Carlos. San Fernando. Cádiz.

### Resumen

**Descripción del caso:** Paciente mujer de 43 años que es trasladada a nuestro servicio de urgencias por presentar cuadro de disnea de aparición súbita y reacción cutánea generalizada tras haber ingerido atún cocinado. Estas manifestaciones se acompañaron de cuadro presincopal minutos antes de ser atendida por los servicios de urgencias extrahospitalarios. Nuestra paciente había consumido en otras ocasiones atún, pero comentaba que mientras comía este notó un sabor metálico. El ingresar en urgencias se administraron corticoides y antihistamínicos intravenosos, además de nebulizaciones con broncodilatadores respondiendo favorablemente.

**Exploración y pruebas complementarias:** A la llegada al box de críticos presentaba hipotensión, frecuencia cardiaca de 120 lpm. Se apreciaba inyección conjuntival, eritema en cara, cuello y tronco. A la auscultación pulmonar se apreciaban sibilantes. Se solicitó analítica, electrocardiograma y una radiografía de tórax que resultaron normales.

**Juicio clínico:** Intoxicación por histamina.

**Diagnóstico diferencial:** El diagnóstico fundamentalmente se basa en el cuadro clínico y se apoya por datos epidemiológicos. Es importante realizar diagnóstico diferencial de la intoxicación por histamina con otras reacciones alérgicas. Un dato clave en el diagnóstico se realiza con el antecedente que el paciente refiere haber sentido un sabor picante en el pescado.

**Comentario final:** La intoxicación se da por el consumo de peces de carne oscura, en los que la conservación desde su captura ha sido inadecuada. En estas condiciones la carne del pescado sufre una descomposición bacteriana que origina la formación de histamina. Estas intoxicaciones suelen pasar con el atún, la caballa y el bonito, aunque también puede presentarse la intoxicación con el consumo de otros pescados como el salmón y las sardinas, el factor de intoxicación es el tiempo que se encuentre al aire libre sin refrigeración.

### Bibliografía

1. Anta Fernández M, Bravo González JM. Escombriointoxicación por consumo de bonito. J Emergencias. 2001;13:132-5.
2. Pinillos MA. Intoxicación por alimentos, plantas y setas. Anales del Sistema Sanitario de Navarra. 2003;26(supl. 1):7-9.

3. Cardona Gálvez M, González Domínguez A. Intoxicación histamínica o escombroidosis en pescados.

**Palabras clave:** Histamina. Intoxicación. Pescado.