

XXV REUNIÓN SEUP

PRIMERA
REUNIÓN
VIRTUAL

DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN | 3 AL 6 DE MARZO DE 2021



Minimizar
mejorar
Avanzar

XXV REUNIÓN SEUP

PRIMERA
REUNIÓN
VIRTUAL

DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN | 3 AL 6 DE MARZO DE 2021

Minimizar
mejorar
Avanzar

PÓSTER CON DEFENSA

Intoxicación alimentaria en urgencias

Pestana Gallardo DC, Borque Navarro E, Nagore González C, Moreno Santos MP, Sobrevia Elfau M, González García G. *Hospital Clínico Universitario Lozano Blesa. Zaragoza.*



INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS



La escombroidosis es una intoxicación relativamente frecuente, por pescados en condiciones inadecuadas de conservación.



Se debe a la ingesta de pescado azul contaminado con bacterias que inducen la formación de grandes cantidades de histamina.



El diagnóstico diferencial se establece con procesos debidos al *Anisakis* y con la verdadera alergia al pescado.



CASO CLÍNICO

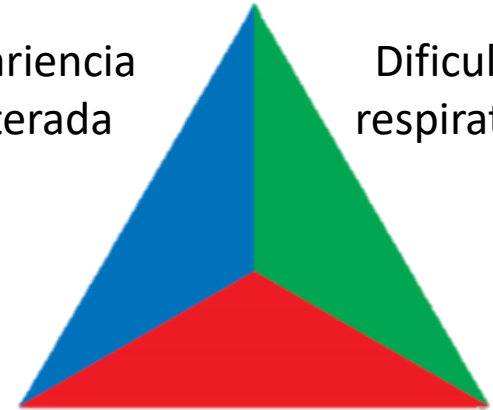
Varón de 13 años con prurito generalizado, rubicundez facial y de extremidades tras ingesta de salpicón de marisco y filetes de caballa.

Dolor abdominal, vómitos, diarrea y dificultad para respirar.

Madre y hermanos con clínica similar, aunque menos florido.

Apariencia alterada

Dificultad respiratoria



Constantes estables



RESULTADOS Y CONCLUSIONES

La escombroidosis es una intoxicación pseudoalérgica, se produce por pescados escombroides (atún, bonito, caballa) y no escombroides (salmón, sardina y arenque).



El diagnóstico es clínico, confirmándose mediante la determinación de los niveles de histamina en los pescados ingeridos. También es posible determinar niveles de histamina en orina.

