



**ID: 97-21**

## BONITO EXANTEMA

\*Autores: Víctor Jesús García Revilla, Sara Álvarez de Prado, Marisa Entenza Rodríguez

\*Centro de trabajo: CS Guayaba

## MOTIVO CONSULTA Y ANTECEDENTES

Varón de 36 años, sin antecedentes de interés que acude de urgencias al CS por dolor abdominal y exantema generalizado, tras consumir mozzarella, y bonito al horno (con cierto sabor metálico) hace hora y media.

## EXPLORACIÓN FÍSICA Y PRUEBAS COMPLEMENTARIAS

El paciente se encuentra afebril y hemodinámicamente estable. A la exploración destaca BEG, y eritema localizado a nivel facial, y cuello, sin angioedema, ni edema de úvula; con habones generalizados a nivel torácico superior. A la exploración abdominal levemente doloroso a la palpación profunda generalizada. Resto de la exploración normal.

Mientras lo exploramos comienza con vómitos, y regular estado general, por lo que se administra antihistamínico y metoclopramida, y se deriva al servicio de Urgencias ante afectación de dos sistemas (eritema generalizado y dolor abdominal acompañado de vómitos).

A su llegada al servicio de Urgencias el paciente se encuentra hemodinámicamente estable con mejoría de síntomas tras administración de antihistamínico, e informa que el resto de comensales presenta una clínica similar.

Análítica: PCR: 4.5 mg/dl, Leucocitos: 11.9 x 1000/uL, Triptasa: NEGATIVA

## DIAGNÓSTICO

Escombroidosis en contexto de consumo de Bonito en mal estado.

## DIAGNÓSTICO DIFERENCIAL

- Anisakis
- Alergia alimentaria
- Shock anafiláctico
- Otros: Ciguatera, Vibrio, Intoxicación por organofosforados

## CONCLUSIÓN

En primer lugar se precisa de medidas preventivas, que consisten en mantener el pescado por debajo de los 4°C y/o evitar consumo de pescado potencialmente peligroso. Como medidas terapéuticas, la toma de antihistamínicos (Síntomas leves). En caso de síntomas graves se debe tratar como un shock anafiláctico.

**PALABRAS CLAVE:** Exanthema, Histamine Antagonists, Tuna