

TRABADAS POR SERPES VELENOSAS AUTÓCTONAS EN GALICIA

As consultas por trabadas por ofidios velenosos autóctonos (OVA), non son frecuentes; e, en xeral non son graves, mais algunhas persoas o envelenamento pode comprometer a súa vida. As trabadas por OVA son sinónimo de trabada por víbora (Familia *Viperinae*), pois é infrecuente que as cobras (Familia *Colubridae*) inxecten o veneno dada a posición posterior dos dentes inoculadores, a diferenza das víboras que os teñen anteriores.

En Galicia só existe unha cobra velenosa autóctona, a Bastarda (*Malpolon monspessulanus*), distribuída dende o sur das provincias da Coruña e Lugo ata a sur de Galicia. Das 3 víboras presentes en España, en Galicia, hai 2, a de Seoane (*V. seoanei*), distribuída por toda Galicia, e a fociñuda (*V. latastei*), restrinxida a algunhas zonas do sur de Ourense, especialmente no Xurés [ligazón]. A época de maior actividade das víboras é nos meses de verán mais, unha vez abandonan a época de letargo – en xeral de novembro ata marzo-abril– poden trabar en calquera mes.

En España, prodúcese entre 100 e 150 ingresos/ano [1] por trabadas, mais representa só unha parte, ao haberen casos nos que non é necesario o ingreso, só a observación en urxencias. En Galicia, no período 2013-2017 (datos CMBD-AH) producíronse 29 ingresos, cunha mediana de 5

ingresos/ano. Os afectados adoitan ser homes [1,2], así en Galicia, neste período representaban o 80%. Tamén é máis frecuente en nenos e adultos novos e, no período analizado, case dous terzos dos ingresados eran menores de 45 anos, e o 40% deste grupo da idade pediátrica. As lesións son máis frecuentes nas mans, o que se atribúe a reacción defensiva do ofidio, situación que se da tamén en Galicia, xa que no 77% dos casos as lesións eran nesta parte anatómica.

O nivel de envelenamento acadado polo paciente cualifícase en 4 graos, do 0 ao 3, sendo o 0 a trabada na que non hai inoculación de veneno (trabada seca) e o 3 o envelenamento grave. Na táboa do Apéndice amósanse manifestacións principais dos diferentes graos de envelenamento, que determina, ademais, a necesidade da utilización do soro antiofídico.

Convén pois coñecer este posible motivo de consulta e a actitude a tomar co paciente [2,3], que comeza tentando tranquilizalo (se é preciso: analxésicos ou benzodiazepinas); a retirada de xoiás e roupa que exerza compresión; a vendaxe non compresiva do membro afectado e o seu mantemento en alto; e a súa derivación ao hospital, xa que mesmo as trabadas cualificadas como grao 0 precisan dun tempo de observación para avaliar a súa evolución.

FOLLA INFORMATIVA PARA A POBOACIÓN SOBRE A INTOXICACIÓN POR HISTAMINA

Cando na refrixeración tras a captura, no transporte, etc, os peixes, como os atúns ou as cabalas, sométense a temperaturas por riba dos 15º C, a histidina, que conteñen os peixes dun xeito natural, transfórmase en histamina, que será a responsable de que ao comer o peixe se produza un cadro sintomático típico de próido, rubor facial, dor de cabeza, náuseas, etc, xa que a histamina, unha vez formada, non se inactiva ni por a conxelación nin polo cociñado.

É importante, por tanto, recordarlle á poboación xeral que os

peixes frescos ou desconxelados deben estar sempre a temperaturas entre 0-4ºC, e que a manipulación debe facerse en condicións hixiénicas, para evitar a formación de histamina, que non altera o aspecto do peixe, polo que non se aprecia nin visualmente nin polo cheiro.

Por iso, e co fin de informar á poboación xeral, a Dirección xeral de Saúde Pública ven de publicar na súa web unha nota informativa [ligazón] que recolle, ademais, as características da etiquetaxe que se deben coñecer.

ENFERMIDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: PREVENCIÓN (POBOACIÓN)

As enfermidades transmitidas por alimentos tenden a aumentar no verán. Trátase de enfermidades debidas a inxesta de comida que conteña algunha sustancia tóxica en si mesma (ex. moluscos con biotoxinas), ou contaminada por algún microorganismo patóxeno (ex. norovirus).

As causas fundamentais nos abrochos [ligazón], son un manipulador coma orixe da contaminación; tempo e/ou temperatura insuficiente durante o cociñado, como o principal factor de supervivencia dos microorganismos; e a refrixeración inadecuada ou un inadecuado mantemento en quente, como o principal factor de multiplicación dos microorganismos. Coñecidos os factores contribuíntes mais frecuentes a DXSP publicou na súa web unha nota

informativa na que se recollen as normas básicas para tratar os alimentos de xeito seguro, e que está a disposición de todos os que podan consideralo de interese [ligazón].

Entre outras recomendacións, as mais destacadas e que compre ter sempre presente, son as seguintes: lavar ben as mans antes de manipular algún alimento; usar utensilios diferentes para manipular alimentos crús e cociñados; na neveira gardar os alimentos crús e cociñados en recipientes separados; a desconxelación debe realizarse un día antes no frigorífico ou xusto antes de cociñar no microondas; preparar a comida coa mínima antelación posible; manter os alimentos a temperaturas seguras, e non deixar os alimentos cociñados a temperatura ambiente.

TRABADAS POR SERPES VELENOSAS AUTÓCTONAS EN GALICIA

Clínica, manexo e tratamento das trabadas por serpes				
	Grao 0	Grao 1	Grao 2	Grao 3
Veleno en sangue	1 ± 0,3 η/ml	5 ± 1,8 η/ml	32 ± 7 η/ml	126 ± 50 η/ml
	Trabada seca	leve	moderado	grave
Síntomas locais	Sen veleno	Edema local moderado que non sobresa a zona da trabada	Inflamación limitada á extremidade con edema, equimose, linfanxite, adenopatías	Os síntomas locais atravesan a extremidade e poden chegar ao tronco
	Non hai síntomas locais mais que as marcas dos caninos			
Síntomas xerais	Non	Non	Leves: náuseas, vómitos, hipotensión leve, diarrea, dolor abdominal, síntomas neurolóxicos.	Graves: insuficiencia renal, rabdomiolise, CID, hemorrxias en distintos órganos, shock
Analítica	Sen alteracións	Sen alteracións	Leucocitose (>15.000), trombocitopenia (<150.000), diminución do fibrinóxeno (<200.000)	Desequilibrio electrolítico grave, alteracións da coagulación importantes
Tratamento	Tratamento local e antibiótico.	Tratamento local e antibiótico	Tratamento local e antibiótico	Tratamento das complicacións
			Soro antiofídico	Soro antiofídico
	Observación 6 horas	Observación 24 horas	Ingreso	Ingreso na UCI

Fonte: Estefanía Díez M, Alonso Peña D, García Cano P, López Gamó A. Tratamiento de la mordedura por víbora en España. *Semergen* 2016;42(5):320-326. [[ligazón](#)]

[1] Amate Blanco, J. M.ª y Conde Espejo, P. (Coords.) "Intoxicaciones por mordeduras de ofidios venenosos (I Panel de expertos en España)". IPE 2012/68. Agencia de Evaluación de Tecnologías Sanitarias (AETS). Instituto de Salud Carlos III. Madrid, 2012. [[ligazón](#)]

[2] Martín-Sierra C, Nogué-Xarau S, Pinillos Echeverría MA, Rey Pecharromán JM. Envenenamiento por mordedura de serpiente en España. *Emergencias* 2018;30:126-132

[3] Mordeduras de serpientes. Fistera en: <https://www.fistera.com/guias-clinicas/mordeduras-serpientes/>