



NUTRICIÓN | Reacciones graves

Miércoles 20/06/2012. Actualizado 18:45h.

El número de alérgicos a los alimentos se ha duplicado en los últimos 10 años

Europa Press | Madrid

Actualizado lunes 18/06/2012 14:46 horas

El número de alérgicos a los alimentos se ha duplicado de una manera considerable en los últimos 10 años. En concreto, el incremento más notable se observa en los niños y jóvenes, especialmente en el número de alergias de alto riesgo, y es que la tasa de admisiones de niños en hospitales por estas causas se ha incrementado siete veces en la última década.

En este sentido, en Europa continental las alergias más comunes en niños son las provocadas por **el huevo, la leche de vaca y las nueces**, mientras que en los adultos se dan más casos de alergia a la fruta, las nueces y las verduras. Por su parte, en el Reino Unido, la mayor amenaza la suponen las nueces, las avellanas y los cacahuetes causando el 50% de las reacciones alérgicas potencialmente mortales.

Asimismo, la alergia **al marisco y al bacalao** se imponen en los países escandinavos y en el Norte de Europa. En Europa, la alergia alimentaria es el factor principal desencadenante de anafilaxia en niños entre 0 y 14 años.

Aunque, de momento los expertos desconocen los motivos por los que se está produciendo este aumento de alergias alimentarias, la Academia Europea de Alergia e Inmunología Clínica (EAACI) quiere concienciar del importante crecimiento de casos de anafilaxia, una reacción alérgica grave y de alto riesgo para la vida, por este motivo ha lanzado su campaña sobre la 'Alergia Alimentaria'.

Asimismo, también pretende educar al público en general para reconocer los síntomas y los desencadenantes y ayudar a la hora de reaccionar en caso de emergencia, por ejemplo, enseñando a cómo **usar un lápiz de adrenalina**. Además, el primer elemento a tener en cuenta en esta campaña es el lanzamiento de los Estándares Mínimos Internacionales para la Alergia Infantil en la Escuela, que establece los requisitos mínimos necesarios para la seguridad de los niños alérgicos en la escuela.

Se calcula que un tercio de todas las reacciones alérgicas de alto riesgo se dan en lugares donde los **niños están expuestos a nuevas comidas** y, por tanto, pueden estar en contacto con alimentos desencadenantes.

Intolerancias versus alergias

Por otra parte, la campaña también quiere enseñar a distinguir entre intolerancias alimentarias y alergias alimentarias. En concreto, las intolerancias alimentarias no están relacionadas

directamente con el sistema inmunitario y, por lo tanto, no pueden medirse con pruebas para alergias.

La intolerancia a la lactosa es fruto de **una hipersensibilidad no alérgica** y las reacciones a los aditivos de los alimentos son en su mayoría no alérgicas. En general, los síntomas de hipersensibilidades no alérgicas son más leves y por lo tanto raramente representan una amenaza para la vida de las personas.

La campaña sobre Alergia Alimentaria de la EAACI también quiere involucrar a las autoridades de la Unión Europea para mejorar el etiquetado de los alimentos y facilitar el acceso a los tratamientos de emergencia de la anafilaxis.

Y es que, algunos alimentos llevan la etiqueta 'Puede contener cacahuets' o 'Puede contener leche', que no están regulados y resultan de la propia iniciativa de los fabricantes de alimentos. Por tanto, el problema está en que los distintos fabricantes pueden utilizar distintos criterios para las etiquetas del tipo 'puede contener'.

Por ello, **la etiquetas 'pueden contener'** que se utilizan en la actualidad representan distintos niveles de contaminación y, de esta forma, distintos niveles de riesgo.

En la escuela

Por otra parte, el documento sobre Estándares Mínimos Internacionales para la Alergia Infantil en la Escuela tiene como objetivo homogeneizar el mínimo de requisitos para la seguridad de cualquier niño que sufra alergia en todo el mundo.

Será impulsado por los grupos de trabajo de EAACI sobre el Niño Alérgico en la Escuela y el Comité de Organizaciones de Pacientes, en colaboración con la Asociación del Educador (ATEE).

Además, la EAACI trabajará a lo largo del año 2012-2013 para establecer las directrices necesarias sobre Alergia Alimentaria y Anafilaxia, incluyendo el diagnóstico, tratamiento, manejo de la enfermedad a nivel comunitario y la prevención.

Asimismo, engloba a su vez a las distintas partes implicadas como los médicos, inmunólogos, epidemiólogos, tecnólogos de alimentos, departamentos de investigación en alimentación industrial, órganos reguladores, representantes relacionados y organizaciones de pacientes entre otros.

© 2012 Unidad Editorial Información General S.L.U.