

Bajo embargo hasta el 10 de junio a las 08:30 CET

Congreso Anual de la Academia Europea de Alergia e Inmunología Clínica (EAACI)

Hasta el 17% de la población europea podría sufrir algún tipo de alergia a los alimentos

Se trata de datos de alergia alimentaria auto-reportada recogidos en la primera guía europea sobre reacciones alimentarias y anafilaxia, elaborada por la Academia Europea de Alergia e Inmunología Clínica (EAACI)

Las alergias alimentarias más comunes en Europa son las relacionadas con la leche de vaca, el huevo, la soja, el trigo, los frutos secos, el pescado y los mariscos

La frecuencia de la alergia alimentaria es mayor entre los niños que entre los adultos y es más elevada en el noroeste de Europa

Copenhague (Dinamarca), 10 de junio de 2014 – Alergia alimentaria y anafilaxia siguen siendo asignaturas pendientes tanto para los pacientes como para los profesionales sanitarios, a pesar de que entre el 6 y 17% de la población europea tiene algún tipo de alergia a los alimentos, según datos auto-reportados.

La falta de comprensión sobre la alergia a los alimentos, el infrareconocimiento de esta enfermedad, su impacto en la calidad de vida, los costes que genera y la escasa consciencia sobre la potencial mortalidad de una reacción alérgica grave, como es la anafilaxia, son los motivos que han llevado a la Academia Europea de Alergia e Inmunología Clínica (EAACI) a promover y elaborar una guía, sin precedentes en Europa, sobre Alergia Alimentaria y Anafilaxia.

Las nuevas directrices, presentadas con motivo del Congreso Anual de la EAACI que se celebra en Copenhague, han sido redactadas por más de 70 expertos de todo el mundo, con participación directa de todas las secciones de la EAACI (Pediatría, Inmunología, Dermatología, Asma, Atención Primaria, etc). También ha contado con la intervención de 21 organizaciones internacionales de pacientes, así como de sociedades científicas europeas de Gastroenterología Pediátrica, Hepatología y Nutrición (ESPGHAN) y de Medicina de Emergencia (EuSEM), y la Asociación para la formación del profesorado Europa (ATEE).

Mayor frecuencia entre los niños

El principal objetivo de las directrices de la EAACI es facilitar una completa actualización científica, que abarca cinco apartados: alergia alimentaria, prevención, calidad de vida, anafilaxia y el manejo de la alergia en el entorno del paciente.

Basada en una amplia revisión sistemática, la guía concluye que la frecuencia de la alergia alimentaria es mayor entre los niños que entre los adultos y es más elevada

en el noroeste de Europa frente al sur. También señala que si bien su incidencia parece ser estable a lo largo tiempo, la prevalencia puede estar aumentando. Sobre los factores de riesgo, sexo, edad, país de residencia, la presencia de otras enfermedades alérgicas y la historia familiar de alergia pueden ser factores importantes.

Alergias alimentarias más frecuentes

Por tipos de alimentos, las alergias alimentarias más comunes en Europa están relacionadas con la leche de vaca, el huevo, la soja, el trigo, el cacahuete, los frutos secos, el pescado y los mariscos. Sin embargo, hasta el momento no existían estimaciones fiables de la prevalencia de estas alergias. Tras una revisión sistemática de cerca de sesenta estudios y meta análisis, los expertos que han participado en la guía concluyen que la prevalencia de la alergia a la leche de vaca en Europa es del 6%, del 3,6% al trigo, del 2,5% al huevo, del 0,4% al cacahuete del 1,3% a los frutos secos, del 2,2% al pescado y del 1,3% al marisco, según datos de alergia alimentaria auto-reportada.

Por grupos de población, la alergia a la leche de vaca y el huevo es más común entre jóvenes y niños, mientras que en adultos y mayores es más común la reacción a frutos secos, pescado y marisco.

Al menos 1 de cada 20 niños, según sus padres, han tenido una o más alergias a los alimentos en su vida. Los productos lácteos son los alimentos más frecuentemente identificados por los padres, si bien la guía destaca que las de mayor prevalencia registrada son la alergia al trigo, a los frutos secos, al huevo y al marisco.

Anafilaxia: potencialmente mortal

El otro gran proceso sobre el que llama la atención la guía de la EAACI es la anafilaxia, una grave reacción de hipersensibilidad generalizada o sistémica, potencialmente mortal, caracterizada por su rápida aparición y el desencadenamiento de problemas respiratorios o circulatorios, y por lo general asociada a cambios en la piel y en la mucosa.

Su incidencia, según la revisión incluida en la guía, se sitúa entre 1,5 y 8 casos por cada 100.000 personas al año. Entre sus principales disparadores destacan alimentos, medicamentos y picaduras de insectos, aunque en el 20% de los casos no se identifica el inductor.

Aunque la prevalencia de la anafilaxia se estima en el 0,3%, la EAACI llama la atención en su guía sobre la necesidad de que reciba la atención de todos los profesionales sanitarios, no sólo de los alergólogos.



Acerca de EAACI

La Academia Europea de Alergia e Inmunología clínica, EAACI, es una organización sin ánimo de lucro que trabaja en el campo de las enfermedades alérgicas e inmunológicas como asma, rinitis, eczema, alergia ocupacional, alergia a alimentos y medicamentos y anafilaxia. EAACI fue fundada en 1956 en Florencia y se ha convertido en la asociación médica más grande de Europa en el área de la alergia y la inmunología clínica. Está formada por más de 7.800 miembros de 121 países, así como de 47 sociedades nacionales de alergia.

Más información:

Hill+Knowlton Strategies

Ana Sánchez / Noelia García

ana.sanchez@hkstrategies.com

Noelia.garciatrillas@hkstrategies.com

+34 93 410 82 63

EAACI

Macarena Guillamón - EAACI Headquarters

Hagenholzstrasse 111 3rd Floor

8050 Zurich - Switzerland

Tel: + 41 44 205 55 32

Mobile: +41 79 892 82 25

macarena.guillamon@eaaci.org

www.eaaci.org

REFERENCIAS

Todos los datos extraídos de *EAACI Guidelines. Food Allergy and Anaphylaxis*. European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI) 2014