



CFGS Laboratorio clínico y biomédico

ANEXO PARA ANDALUCÍA

Técnicas de inmunodiagnóstico

Carmen Cuéllar del Hoyo y Alicia Gómez-Barrio

Altamar



Anexo para Andalucía



Las alergias

La reacción de hipersensibilidad tipo I, inmediata o anafiláctica está mediada por IgE. Popularmente se conoce como alergia. Las sustancias que desencadenan estas reacciones se conocen como alérgenos, y las más habituales son los pólenes. También son comunes las alergias alimentarias.

Alergias respiratorias

Los alérgenos que causan cuadros respiratorios son diversos; destacan especialmente los pólenes y el polvo. En Andalucía los causantes del mayor número de alergias por polinización son los árboles como el plátano, el ciprés, el acebuche y, sobre todo, el olivo.



Información sobre niveles de polen

Salud Responde ofrece la posibilidad de activar un servicio gratuito de mensajería móvil para recibir información sobre los niveles de polen. Para dar de alta el servicio solo es necesario aportar el nombre, el número de teléfono móvil y el número de la tarjeta sanitaria.

Mediante este servicio, las personas usuarias reciben un sms en su móvil con los datos sobre el índice de partículas en el aire de los distintos tipos de polen, lo que les permite actuar preventivamente.

Otra posibilidad para conocer los niveles de granos de polen y esporas de hongos del aire, así como las previsiones de la calidad biológica del aire, es consultar la página web de la Red Andaluza De Aerobiología (RAA), que se constituyó en 1992 de forma paralela a la Red Española de Aerobiología.

Esta red está gestionada por grupos de investigación vinculados a distintas Universidades de Andalucía y ofrece información sobre los niveles de polen de las ocho capitales de provincia, así como de algunas zonas rurales de especial interés (Priego de Córdoba, Baena, Hornachuelos, Chirivel y Velez Málaga).

¡Tenlo en cuenta!

La aerobiología es la ciencia que estudia las partículas de origen biológico suspendidas en la atmósfera y cuya presencia tiene, en muchos casos, efectos perjudiciales para la salud humana.

Programa AIRE

El programa AIRE es una iniciativa de la Empresa Pública de Emergencias Sanitarias (EPES 061) y el Plan Andaluz de Urgencias y Emergencias (PAUE), de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía, en colaboración con las asociaciones de pacientes asmáticos y alérgicos andaluces.

El objetivo es identificar a las personas que pueden sufrir crisis respiratorias graves y aplicar medidas para mejorar la atención sanitaria urgente y fomentar la prevención de crisis o recaídas en pacientes de este tipo

La inclusión en el programa es voluntaria y se realiza a través del médico de cabecera o especialista (pediatra, neumólogo, alergólogo), quien facilita la documentación necesaria para la inscripción. Las personas inscritas reciben una Tarjeta AIRE. En caso de crisis, los servicios de emergencias del 061 identifican a los pacientes dados de alta en el servicio a través de la Tarjeta AIRE, lo que les permite acceso a información sobre el paciente y facilita una respuesta más rápida en los casos en los que es necesaria su intervención. Los criterios clínicos establecidos para la inclusión en el programa AIRE son los siguientes:

¡Tenlo en cuenta!

El asma afecta aproximadamente a un 12% de los niños y niñas andaluces de entre 0 y 15 años. Es la primera causa de ingreso hospitalario pediátrico y de absentismo escolar por enfermedad crónica.

- ▶ Personas diagnosticadas de asma moderado o grave, que necesitan medicarse diariamente y que sufren una limitación importante de su actividad física.
- ▶ Personas ingresadas en UCI por una crisis asmática.
- ▶ Personas asmáticas que hayan padecido al menos una agudización grave en el año anterior.
- ▶ Personas que, además de asma, padezcan enfermedad de corazón, infarto, angina de pecho, arritmias, problemas psiquiátricos, obesidad, apnea del sueño, rinosinusitis, eosinofilia o intolerancia a la aspirina.
- ▶ Menores de cinco años diagnosticados de bronquiolitis.
- ▶ Personas que han sufrido una reacción anafiláctica grave por picaduras, por ingesta de alimentos o por otras causas, y que hayan precisado ingreso en el hospital.



programa **Aire**

SaludResponde **061**

Empresa Pública de Emergencias Sanitarias
Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE SALUD

Junta de Andalucía

Para darte un respiro

CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN:
En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal y demás normativa aplicable, EPES le comunica que la información que usted nos facilite será incorporada para su tratamiento al fichero "Pacientes Alto Riesgo". Asimismo, se le informa que la recogida y tratamiento de dichos datos tienen como finalidad disponer de datos médicos suficientes sobre pacientes de alto riesgo como afecciones coronarias y respiratorias graves, comprometiéndose EPES a garantizar la confidencialidad y la no utilización de los mismos para finalidades distintas de aquellas para las que han sido recogidos.

Si lo desea, puede ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición, previstos por la Ley, mediante escrito a la Empresa Pública de Emergencias Sanitarias, en la dirección: Salud Responde, Recinto Hospital Neurotraumatológico, Ctra. Bailén-Motril, s/n, 23009, Jaén.

Colaboran:



Alergias alimentarias

Los alimentos contienen muchas sustancias distintas y algunas de ellas actúan como alérgenos en ciertas personas. Hay algunas de estas sustancias que causan alergias con más frecuencia, por lo que las autoridades establecen la obligatoriedad de hacerlas constar en el etiquetado de los productos que las contienen.

¡Tenlo en cuenta!

Aunque cualquier alimento, o sus componentes pueden dar lugar a reacciones alérgicas, se han identificado algunos grupos que las provocan con mayor frecuencia. Es el caso de crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutas con cáscara, apio, mostaza, granos de sésamo y sus derivados correspondientes.

Otras sustancias presentes en los alimentos pueden causar también efectos negativos en la salud, pero sin que intervengan mecanismos inmunológicos. Es el caso de las intolerancias, entre las cuales destacan la intolerancia al gluten y la intolerancia a la lactosa.

La Comisión Europea, mediante distintos reglamentos, regula estos aspectos y establece que las sustancias que con más frecuencia pueden provocar alergias o intolerancias alimentarias deben estar mencionadas en las etiquetas de los alimentos que las contienen.

En su Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor incluye la lista de ingredientes y coadyuvantes tecnológicos que, en caso de estar presentes en un alimento, se deben mencionar en su etiqueta.

Documento **Lista de sustancias o productos que causan alergia o intolerancias**

1. Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:
 - a) Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa.
 - b) Maltodextrina a base de trigo.
 - c) Jarabes de glucosa a base de cebada.
 - d) Cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:
 - a) Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides.
 - b) Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.
6. Soja y productos a base de soja, salvo:
 - a) Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados.
 - b) Tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja.
 - c) Fitoesteroles y ésteres de fitoesterol derivados de aceites vegetales de soja.
 - d) Ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.



Documento Lista de sustancias o productos que causan alergia o intolerancias (cont.)

7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:
 - a) Lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
 - b) Lactitol.
8. rutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados.
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

Programa de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias, presentes en alimentos

En aplicación de las normativas europeas y española, las autoridades sanitarias andaluzas elaboraron el *Programa de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias, presentes en alimentos*.

Este programa concreta de forma práctica cómo controlar que se cumplan los requisitos de etiquetado establecidos y que la información que proporcionan las etiquetas es veraz, especialmente en relación con las sustancias incluidas en la lista del Reglamento Europeo.



Los objetivos para la salud de este programa son:

- ▶ Contribuir a mejorar la salud de los consumidores susceptibles de padecer intolerancia al gluten.
- ▶ Contribuir a mejorar la salud de los consumidores susceptibles de padecer intolerancia a la lactosa.
- ▶ Contribuir a mejorar la salud de los consumidores susceptibles de padecer alergias alimentarias a las proteínas de leche (lactoglobulina y caseína), huevo, frutos secos (cacahuete, avellana y almendra), soja y/o crustáceos.

El control en las empresas tiene una doble vertiente:

- ▶ **Control documental.** Las empresas deben establecer un sistema de autocontrol para garantizar que si no hacen constar una sustancia de la lista, realmente esa sustancia no está presente en el alimento. A través de la documentación y los registros de la empresa, técnicos de salud pública verifican que la empresa aplica todas las medidas necesarias para que sea así.
- ▶ **Control analítico.** Se toman muestras de productos de la empresa y se analizan para verificar que su composición real se corresponde con la que consta en el etiquetado.

Alergias cutáneas

Algunas sustancias actúan como alérgenos y provocan una dermatitis si entran en contacto con la piel de una persona hipersensible. En cuadros graves pueden desencadenar una reacción anafiláctica.

Al igual que ocurre con los alimentos, cualquier sustancia puede actuar como alérgeno, aunque hay algunas que lo hacen con mucha más frecuencia. Podemos destacar:

¡Tenlo en cuenta!

El personal sanitario constituye uno de los principales grupos de riesgo para el desarrollo de alergia al látex. La prevalencia de sensibilización al látex natural entre el personal sanitario varía entre 7 % y el 17 % frente al 1 % estimado para la población general. El personal sanitario con alergia al látex debe usar guantes de vinilo o nitrilo.

- ▶ Látex, lo que incluye los guantes de látex y los preservativos.
- ▶ Distintos tipos de adhesivos.
- ▶ Algunos antibióticos de uso tópico.
- ▶ Tejidos, por su composición o por el tinte usado en ellos.
- ▶ Productos de perfumería: esmalte de uñas, tintes para el cabello, fragancias de distintos productos, etc.
- ▶ Níquel y otros metales.
- ▶ Diversas plantas, como la hiedra venenosa o el roble venenoso.
- ▶ Conservantes de algunos medicamentos tópicos de venta libre.
- ▶ Formaldeído, que se usa para la fabricación de un gran número de productos.



Altamar

www.altamar.es