

# Taula rodona d'al·lèrgia alimentària

Moderadora: Dra. Mònica Piquer  
Secció Immunoal·lèrgia  
Hospital Sant Joan de Déu

# Resultats enquesta CAPIBE

- Al·lèrgia a proteïnes de llet vaca, llets especials
- Introducció aliments
- Tractament urgent, anafilaxi
- Al·lèrgia a fruites
- Al·lèrgia a peix
- Al·lèrgia a gluten
- Al·lèrgia a fruits secs
- Diagnòstic al·lèrgia/intolerància
- Motius de derivació a l'especialista
- Pautes per a les escoles

# Resultats enquesta CAPIBE

- Estudis de provocació. Com no demorar-los
- Novetats en pràctica clínica
- Dietes segon l'al·lèrgia del pacient
- Immunodeficiències
- Al·lèrgia creuada
- Clínica suggestiva
- Al·lèrgens alimentaris segon la seva freqüència
- Immunoteràpia específica
- Estudis familiars.

# Al·lèrgia i escola

- Departament d'Educació de la Generalitat:  
Protocol de l'alumne al·lèrgic a  
aliments/làtex a l'escola
- [http://blocs.xtec.cat/santaagnes/files/2012/04/protocol\\_allergies.pdf](http://blocs.xtec.cat/santaagnes/files/2012/04/protocol_allergies.pdf)
- [www.immunitasvera.org](http://www.immunitasvera.org)

# Informe per a l'escola

- Ha de constar:
  - Diagnòstic:
    - Al·lèrgia a: ...
  - Tractament  
(fàrmacs a administrar segons la reacció i dosis):
    - Adrenalina
    - Antihistamínics (cetirizina)
    - Salbutamol inhalat.
  - Contactar amb: ...

# Després d'una PEC:

- Si el pacient ha reaccionat a l'aliment ha de continuar dieta exempta.
- Si el pacient ha tolerat l'aliment:
  - Ha de continuar menjant l'aliment a domicili de forma regular.
  - Han de disposar de medicació de rescat (inicialment).
  - Ha de contactar en cas de reacció adversa:
    - Valorar la clínica (dermatitis atòpica, urticària, diarrea,...)
    - Possibilitat de processos intercurrents.

# Normativa Etiquetatge

Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias y sobre cuya presencia en los alimentos deberá informarse (anexo II Reglamento 1169/2011):

- Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)
- Crustáceos
- Huevos
- Pescado
- Cacahuetes
- Soja
- Leche
- Frutos con cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos o alféncigos, macadamias o nueces de Australia
- Apio
- Mostaza
- Sésamo
- Dióxido de azufre y sulfitos
- Moluscos
- Altramuces



# Real Decreto 1334/1999 y 1245/2008

## Ingredientes a los que hacen referencia los apartados 9 y 10 del artículo 7

1. Cereales que contengan gluten (es decir, 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<sup>(1)</sup>;
- b) maltodextrinas a base de trigo<sup>(1)</sup>;
- c) jarabes de glucosa a base de cebada;
- d) cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.

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. Cacahuets y productos a base de cacahuets.

6. Soja y productos a base de soja, salvo:

- a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados<sup>(1)</sup>;
- 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) fitosteroles y esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;
- d) esteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.

7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:

- a) lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas;
- b) lactitol.

8. Frutos de cáscara, es decir, almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], castañas de Pará (*Bertholletia excelsa*), pistachos o alfonticos (*Pistacia vera*), macadamias o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, salvo:

a) nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.

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/litro expresado como SO<sub>2</sub>.

13. Altramúces y productos a base de altramúces.

14. Moluscos y productos a base de moluscos.

# Normativa aliments no envasats

- **El Reial Decret 126/2015**, de 27 de febrer (publicat el 4 de març) és la norma general a l'Estat sobre la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador i dels envasats pels titulars del comerç al detall. Aquesta norma manté els requisits d'informació alimentària per als aliments no envasats del R.D. 1334/1999 de 31 de juliol sobre etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimenticis i els adapta ara als requisits del RIAC 1169/2011.



# Reaccions adverses a aliments

- **Des de el punt de vista del Metge de Família:**  
**Dra. Laia Gené**  
Resident 4t Medicina de Família del CAP Borrell. CAPSE.
- **Des de el punt de vista del pediatra:**  
**Dra. Amparo Vallès Rocher**  
Pediatra CAPIBE.
- **Valoració de la infermera davant d'una al·lèrgia a aliment:**  
**D.U.E. Montserrat Gajans Mengod**  
Infermera CAPIBE.
- **Valoració de l'al·lèrgia a aliments per l'especialista d'al·lèrgia:**  
**Dra. Núria Rubira García**  
Servei d'al·lèrgia, Hospital Plató. Barcelona.  
**Dra. Adriana Machinena Spera**  
Secció immunoal·lèrgia. Hospital Sant Joan de Déu. Barcelona.