



Vital en colectividades: ¿cómo administrar la adrenalina en caso de reacción alérgica?

19-04-2017

Las alergias e intolerancias alimentarias han aumentado en nuestro entorno, hecho que ha implicado que los profesionales de la restauración social y colectiva hayan tenido que adaptar los menús a estos problemas de salud pero... ¿están los profesionales también formados para inyectar correctamente la adrenalina en caso de *shock* anafiláctico?

Del menú basal, en la actualidad, ya se derivan otros menús adaptados a poblaciones específicas con alergias e intolerancias alimentarias, como por ejemplo: el menú sin gluten, sin lactosa, sin huevo, sin frutos secos, etc. Pueden adaptarse múltiples menús derivados según los distintos riesgos de salud por alérgenos.

No obstante, no solo hay que tener en cuenta y saber adaptar el menú basal a un menú derivado exento de un alérgeno y actuar según las buenas prácticas de manipulación para evitar riesgos de contaminación cruzada en materia de alérgenos, sino que hay que pensar que el riesgo '0' no existe y que un error humano y/o una contaminación cruzada puede darse y puede poner en riesgo la salud de un individuo. ¿Os habéis planteado alguna vez como actuar en caso de reacción alérgica?

El choque anafiláctico

Hay que conocer que una de las consecuencias más graves con la que se puede declarar una reacción alérgica es la manifestación de un choque anafiláctico, ya que puede poner en riesgo la vida de la persona. Esta reacción puede ser mortal si no se actúa con la máxima brevedad posible.

La anafilaxia se produce como respuesta del cuerpo a un alérgeno, es decir, a una sustancia que activa el sistema inmune porque el cuerpo la considera una amenaza.

Las alergias no son iguales para todo el mundo; cada persona puede presentar alergia a determinadas sustancias, o no presentar ninguna y, su sistema inmunitario puede reaccionar con respuesta anafiláctica o no, en caso de reacción alérgica.

En la actualidad han crecido los casos de reacción alérgica con riesgo de padecer un choque anafiláctico por lo que este tipo de personas llevan consigo un autoinyectable de adrenalina prescrita por su profesional sanitario de control.

Esta adrenalina es el tratamiento inmediato para actuar frente un choque anafiláctico, para posteriormente llamar y esperar la actuación de los servicios médicos.

Saber aplicar este autoinyectable de adrenalina en caso de reacción alérgica con *shock* anafiláctico permite ganar tiempo para que el cuadro clínico mortal de anafilaxia no avance de forma rápida y se dé tiempo a las actuaciones médicas adecuadas.

Para ello es muy importante que los manipuladores de alimentos se formen en como administrar una adrenalina en caso de reacción alérgica con *shock* anafiláctico y más, sabiendo que la *European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI)* indica de que: *“se debe potenciar la prescripción de adrenalina en pacientes con riesgo de anafilaxia. Sería beneficioso adoptar un abordaje armonizado que requeriría que los autoinyectables de adrenalina estuviesen disponibles en todos los espacios públicos de la UE”*.

¿Cómo se inyecta una adrenalina?

1. Coger el autoinyectable con toda la palma de la mano, siempre con la mano dominante.
2. Retirar el tapón de seguridad.
3. Posicionar el autoinyectable perpendicular al muslo de la persona afectada (la adrenalina se inyecta de forma intramuscular).
4. Dar un golpe seco con el autoinyectable en el muslo para que salga la aguja y penetre la adrenalina, para ello hay que dejar presionado el autoinyectable unos 10 segundos contra el muslo.
5. Retirar el autoinyectable del muslo y masajear la zona.
6. Poner de nuevo el tapón de seguridad del autoinyectable, para entregarlo a los servicios médicos cuando lleguen.



Noticias Relacionadas

- Campamentos de verano: ¿están preparados para atender a las niñas y niños alérgicos?
- Consejos para la producción de menús basales y menús sin alérgenos en una misma cocina
- La falta de formación en algunos comedores escolares pone en riesgo a los niños alérgicos
- Colonias de verano y alergias alimentarias; la clave está en prevenir, planificar e integrar
- La alergia alimentaria en la escuela; ¿cómo se debe actuar si surgen problemas?



Blanca Esteve es nutricionista y tecnóloga de los alimentos. Actualmente es directora de [Aleanutri](#), una asesoría y consultoría especializada en temas de seguridad alimentaria y nutrición dirigida a empresas de restauración social y colectiva e industrias. @: blanca@aleanutri.com. ([Todos los artículos](#)).