



## Datos y estadísticas sobre la alergia alimenticia

- La alergia alimenticia es una creciente inquietud sanitaria en los Estados Unidos.
- A pesar de que las razones no se conocen lo suficiente, la prevalencia de las alergias alimenticias y la anafilaxia asociada a ellas parece estar aumentando.
  - La alergia al cacahuete (maní) se duplicó en los niños durante un período de cinco años (1997-2002).
  - Las investigaciones sugieren que la anafilaxia relacionada a los alimentos podría estar infradiagnosticada.
  - Un creciente número de estudiantes y personal escolar ha sido diagnosticado con alergias potencialmente mortales.
  - Un estudio de 2007 ha demostrado que la alergia a la leche puede persistir más tiempo del que anteriormente se pensaba. De 800 niños que padecían alergia a la leche, sólo el 19 por ciento superó su alergia a la edad de 4 años y únicamente el 79 por ciento lo hizo a los 16.
- Más de 12 millones de estadounidenses padecen alergias alimenticias. Esto equivale a uno en 25, o al 4 por ciento de la población.
- La incidencia de la alergia alimenticia es mayor en los niños más pequeños: uno en 17 entre los menores de 3 años.
- En los Estados Unidos, cerca de 3 millones de niños padecen alergias alimenticias.
- En los Estados Unidos, la alergia alimenticia es la principal causa de anafilaxia (una reacción alérgica grave) fuera del ambiente hospitalario. Un análisis reciente de los datos provenientes de los departamentos de emergencia (DE) de los Estados Unidos calculó para un período de tan sólo dos meses un total de 20,821 visitas a los DE hospitalarios, 2,333 visitas por anafilaxia y 520 hospitalizaciones provocadas por la alergia alimenticia.
- Ocho alimentos son responsables del 90 por ciento de todas las reacciones alérgicas en Estados Unidos: leche, huevo, cacahuete (maní), nueces de árbol (p.ej., nuez, almendra, anacardo, pistacho, pecana), trigo, soya, pescado y marisco.
- No existe una cura para las alergias alimenticias. El evitar totalmente los alérgenos alimenticios, el reconocimiento temprano y el manejo de las reacciones alérgicas a los alimentos son medidas importantes para prevenir consecuencias sanitarias graves.
- Incluso pequeñas trazas de un alérgeno alimenticio pueden provocar una reacción.
- La mayoría de las personas que han tenido una reacción alérgica a algo que comieron pensaban que era seguro comerlo.
- Las alergias alimenticias alteran las vidas de todos los involucrados directa e indirectamente y requieren una vigilancia constante.
- La administración temprana de epinefrina (adrenalina) resulta fundamental para tratar exitosamente las reacciones anafilácticas. La epinefrina está disponible bajo receta en forma de dispositivo autoinyectable (EpiPen® o Twinject®).