

COMUNICADO DE PRENSA OFICIAL EN RELACIÓN CON EL FALLECIMIENTO DE LA MENOR DE 5 AÑOS EN PALMA DE MALLORCA POR INGERIR UN HELADO EN EL COMEDOR ESCOLAR

Los alergólogos recuerdan que no es lo mismo intolerancia a lactosa que alergia a la proteína de la leche de vaca

Madrid, 27 de mayo de 2019.- En relación con el desafortunado suceso ocurrido en el colegio La Salle de Palma de Mallorca el pasado viernes, en el que falleció una menor en el comedor por ingerir un helado y a resultas de las informaciones vertidas en los medios de comunicación, la Junta Directiva de la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (SEaic) estima conveniente comunicar su más sentido pésame a los padres, familiares y demás allegados en estos difíciles momentos, y su deseo de que las investigaciones forenses esclarezcan lo antes posible las causas y factores concurrentes del suceso.

De la misma forma, la SEaic recuerda que **no es lo mismo intolerancia que alergia a los alimentos**. La persona intolerante no puede metabolizar adecuadamente el alimento y presenta síntomas digestivos ante su ingestión, sin participación del sistema inmunológico. Por ejemplo, en el caso de la intolerancia a la lactosa la persona experimenta dolor abdominal (cólico u otros) y diarrea tras la toma de leche, pero tolera la ingestión de yogures o quesos curados, mientras que el alérgico a las proteínas de la leche no tolera la toma de ningún producto lácteo y los síntomas no se limitan al aparato digestivo. Diferentes síntomas, diferente gravedad. El segundo puede producir una reacción anafiláctica que si no se atiende de manera urgente puede producir el fallecimiento.

Los alergólogos recuerdan que los síntomas de una reacción alérgica aparecen en las dos horas siguientes a la ingestión del alimento y que la gravedad varía en función de la cantidad de alérgeno ingerido, sensibilidad de la persona, y factores externos como el asma, el ejercicio físico o el consumo de analgésicos o alcohol. Aunque suelen ser leves, las reacciones a alimentos causan entre el 10% y el 50% de las anafilaxias tratadas en Urgencias, y los más frecuentemente implicados son el huevo, la leche, frutas y frutos secos.

Por el contrario, en las intolerancias los síntomas pueden aparecer más lentamente y suelen ser náuseas, diarrea, dolor abdominal, cólico, cefalea o sensación de mareo y calor. A diferencia de las alergias, se pueden consumir pequeñas cantidades del alimento o componente sin que den síntomas o haya peligro.

Si se sufre una reacción alérgica o se sospecha que se padece una intolerancia, se debe solicitar una visita al alergólogo para que realice un diagnóstico correcto y pueda llevar a cabo el tratamiento. En el caso de sufrir una reacción anafiláctica, se debe acudir a un Servicio de Urgencias porque la atención es urgente y vital.

Según la Academia Europea de Alergia e Inmunología Clínica entre un 10 y un 18% de las reacciones anafilácticas alimentarias suceden en el entorno escolar. Los expertos inciden en los riesgos que pueden correr los niños alérgicos en caso de sufrir una reacción anafiláctica y no contar con una atención precoz. Por este motivo reclaman que se disponga de autoinyectores de adrenalina de fácil manejo en los botiquines escolares.

***Para más información Planner Media 91 787 03 00**

Laura Castellanos 639 33 82 15 / Javier Herrero 670 42 57 33