

COMISSÃO DE LIGAS ACADÊMICAS



Biênio 2023-2024

Sergio Duarte Dortas Junior

Evandro Monteiro de Sá Magalhães

Gil Bardini Alves

João Paulo Delfim



ASBAI

Associação Brasileira de
Alergia e Imunologia

MANEJO DA ALERGIA
ALIMENTAR NA ATENÇÃO
PRIMÁRIA E SERVIÇOS DE
EMERGÊNCIA NO BRASIL.

Autoria

Gil Bardini, Heloísa de Luca Simoni e Verônica
Canarim de Menezes.

2024

Definição:

A alergia alimentar é uma reação adversa, imunologicamente mediada, que ocorre após a ingestão e/ou contato com determinado alimento. Dependendo do seu mecanismo é classificada em mediada por IgE, não mediadas por IgE e mistas.

A anafilaxia é a forma mais grave de alergia alimentar mediada por IgE.

Diagnóstico:

O diagnóstico da alergia alimentar é essencialmente **clínico**, havendo uma correlação entre a ingestão do alimento e manifestação de sintomas condizentes. Exames auxiliares devem ser escolhidos de acordo com o mecanismo fisiopatológico da reação.

Exames que podem auxiliar no diagnóstico das alergias mediadas por IgE ou mistas: **dosagem sérica de IgE**, específica para o alimento suspeito e seus alérgenos, **prick teste** e realização de **TPO (teste de provocação oral)** - padrão ouro.

Fatores de risco:

A genética, a potência antigênica de alguns alimentos, comprometimento de barreira (intestinal e cutânea) e microbiota são fatores envolvidos na alergia alimentar.

Principais manifestações clínicas da alergia alimentar imediata (minutos até 2 horas após o contato/ingestão):

Pele: Manchas eritematosas, urticas, edema e prurido.

Aparelho gastrointestinal: prurido oral, dor abdominal, vômitos e diarreia.

Aparelho respiratório: crises de tosse, sibilância e rinite, logo após a ingestão do alimento, ou nas reações anafiláticas.; isolados são geralmente incomuns.

Manifestações mais graves, acometendo vários órgãos simultaneamente (anafilaxia), também podem ocorrer.

Alimentos mais frequentemente envolvidos na alergia alimentar:

Leite de vaca, ovo, soja, trigo, amendoim, castanhas, peixe, crustáceos e gergelim são os mais comuns.

Reações graves (anafiláticas) os alimentos mais implicados são, amendoim, ovo, leite de vaca, castanhas e crustáceos.

Principais síndromes clínicas da alergia alimentar tardia e mista (horas a dias após contato e/ou ingestão):

- **Proctocolite:** Sangue e muco nas fezes em lactentes amamentados ao peito.
- **Enteropatia:** Diarreia e/ou constipação, flatulência, náuseas, vômitos, dor abdominal, perda de peso e fadiga.
- **Enterocolite:** Episódios de vômitos incoercíveis e/ou diarreia acompanhado de letargia e palidez cutânea.
- **Esofagite eosinofílica:** Inapetência, seletividade e ou dificuldade alimentar, vômitos, dor abdominal ou torácica e impactação alimentar

Alergia e vacinação

Vacina COVID-19 - não tem contraindicação.

Alérgicos ao ovo:

Para aplicação de vacina contra febre amarela, avaliar protocolo mais indicado caso a caso.

Não há contraindicação a vacina da gripe e triplíce viral em alérgicos ao ovo.

Alérgicos ao leite:

Triplíce viral- afastar eventuais lotes que tenham proteínas do leite.

Na urgência

- Quadro cutâneo: anti-histamínicos de segunda geração;
- Sintomas respiratórios: associar broncodilatador;
- Sintomas gastrintestinais: Sintomáticos;

Deve-se sempre retirar o contato do alérgeno!

Pacientes com alergia alimentar grave devem portar adrenalina autoinjetablel

Na emergência

- Se anafilaxia, utilizar adrenalina IM.