

I Jornada Interhospitalaria de Alergia al Látex

Una “epidemia” insospechada

Hospital Naval Buenos Aires
30 Octubre 2014

Farm. Esp. Liliana Iervasi



Organization Accredited
by Joint Commission International



“Ejecutar un Procedimiento para Pacientes y Trabajadores alérgicos al látex”

Endoscopía:

La DAN es realizada por técnicos de Esterilización, con protocolos establecidos, ya sea en procesador automático o procedimiento manual

Desinfección de Alto Nivel

Endoscopía:

Procedimiento para pacientes alérgicos al látex:

Ante el caso de necesitar utilizarse el endoscopio en pacientes alérgicos al látex el Técnico debe tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- Debe ser el primer estudio del día programado.
- Debe utilizar guantes libres de látex
- Debe prepararse una solución nueva de detergente enzimático

Desinfección de Alto Nivel

Endoscopía:

Procedimiento para pacientes alérgicos al látex:

Desde el Servicio de Endoscopía, ni bien programan un estudio a un paciente declarado alérgico al látex, informan vía mail a todos los involucrados para que se tengan todos los recaudos pertinentes.

El mismo día del estudio se prepara la sala , y se re-lava y desinfecta un endoscopio siguiendo los procedimientos establecidos.

Farm. Esp. Liliana Iervasi

Procedimiento para pacientes alérgicos al látex:

- Debe ser la primer cirugía programada.
- Se prepara la sala quirúrgica según procedimientos establecidos: 2 limpiezas y 6 horas de intervalo con otras cirugías
- Deben utilizarse guantes libres de látex
- Sacar todos los elementos con látex –o sospecha de tenerlo- del ámbito donde se encuentra el paciente antes de que el paciente llegue.
- Usar kits libre de Látex que se encuentran preparados e identificados

ALERGENOS RESPONSABLES:

- 1-proheveina o hev-b-6.01 (alérgeno mayoritario del látex)
- 2-hev-b7 (patatina) responsable de la reacción cruzada látex patata.
- 3-las quitinasas de clase 1

SINDROME ALERGIA LATEX

Las quitinasas de clase 1 se inactivan por calor y es por este motivo que el síndrome látex-frutas se producen por alimentos no cocidos (crudos).

El oxido de etileno se utiliza para madurar las frutas y es un potente estimulador de las quitinasas. El aumento de este síndrome se debe a la mayor de utilización de oxido de etileno y el aumento de la utilización del látex.

SINDROME ALERGIA LATEX

REFERENCIAS:

1. A.Pelaez Hernandez tratado de alergología 2007; 927(cap.80).
2. Kevin j.Kelly. Alergia al latex; 259(cap.16).

MUCHAS GRACIAS