



26 mars 2013

Snart pollensäsong!

Vårdpersonal i stort behov av utbildning om korsreaktioner – låg kunskapsnivå kan leda till ökad känslighet hos allergiker

Vårdpersonal som utreder och behandlar personer med allergi och andra överkänslighetsreaktioner mot mat har ofta låg kompetens inom området, och anser själva att deras kunskaper är otillräckliga. Det visar en ny svensk kartläggning.

– Många som korsreagerar mot viss mat under pollensäsongen är – ofta på vårdpersonalens inrådan – onödigt försiktiga även under resten av året, menar Anne-Li Karlsson på Allergikompetens. Det man tål att äta i små mängder ska man se till att få i sig då och då, annars kan man bli mer känslig.

Korsreaktioner, även kallat korsallergi eller para-allergi, innebär att man reagerar på ämnen som liknar det man har sin verkliga allergi mot. Personer som är allergiska mot björkpollen får ofta milda reaktioner mot till exempel hasselnöt, äpple, jordnöt, soja eller jordgubbe, och under pollensäsongen när immunsystemet är aktiverat på grund av högre pollenhalter blir reaktionerna mot de aktuella födoämnen ofta kraftigare.

Minst en tredjedel av barn som får allergiska reaktioner mot jordnöt har sin verkliga allergi mot björkpollen (Bet v1), och korsreagerar mot ett liknande allergen som finns i jordnöt. Denna typ av överkänslighet mot jordnöt är mindre allvarlig än en ”riktig” jordnötsallergi.

En ny svensk kartläggning visar att vårdpersonal som möter matöverkänsliga behöver större möjlighet till kompetensutveckling för att höja kunskapsnivån och stärka självförtroendet i mötet med patienter och anhöriga. Resultatet tyder på att personalen ofta känner sig osäker på sin kompetens.

- **1 av 20 anser att de har tillräckliga kunskaper om födoämnesallergi**
- **1 av 3 har utbildning inom området**
- **4 av 10 tror (felaktigt) att höga IgE-nivåer alltid innebär risk för anafylaxi**

Endast **5%** av de som deltog i undersökningen anser sig ha tillräckliga kunskaper kring födoämnesallergi

Endast **30%** av de som deltog i undersökningen har fått utbildning inom området

41% av deltagarna tror felaktigt att höga specifika IgE-nivåer alltid innebär hög risk för anafylaxi

Enkätundersökningen ”Födoämnesallergi och annan överkänslighet mot mat” gjordes under början av 2013 i syfte att skapa en bild av kunskapsnivån hos vårdpersonal som träffar personer som utreds för allergi eller annan överkänslighet mot mat. Enkäten besvarades av 59 personer. Undersökningen utfördes i samarbete med Svenska Celiakiförbundet. [Klicka här för att se rapporten i sin helhet.](#)

AllergiKompetens arbetar med allergifrågor inom livsmedelsområdet sedan 1999.

Företaget erbjuder utbildningar, utredningar, rådgivning, information inom området allergener, allergi och annan överkänslighet, samt koordinerar två allerginätverk inom livsmedelsbranschen.

Tjänsterna riktar sig till företag, offentliga verksamheter, organisationer, föreningar, myndigheter och privatpersoner.

Kontakt: Anne-Li Karlsson, allergikonstult

Telefon: 0706-35 68 23 **E-post:** anne-li@allergikompetens.se **Hemsida:** www.allergikompetens.se