



La Sensibilización y la Alergia al látex de caucho natural son dos estadios de una misma patología, conocida, comúnmente, como Alergia al látex.

La Alergia al látex es una enfermedad no transmisible, crónica, adquirida, progresiva, evolutiva, no reversible y potencialmente fatal. Es también considerada enfermedad ocupacional y enfermedad ambiental de origen antropogénico. Hasta la actualidad, no tiene tratamiento curativo seguro ni eficaz comprobado, pero es posible -y muy importante- prevenirla.

La única forma de prevenir la Alergia al látex es minimizando la exposición a este material. Una vez diagnosticada, su tratamiento consiste en la evitación estricta del mismo.

Cualquier persona puede desarrollar esta enfermedad -se estima que el 6% de la población general estaría sensibilizada- pero las posibilidades de padecerla aumentan cuanto mayor es la exposición a las proteínas del látex, de forma precoz y/o reiterada, a través de diversas vías: cutánea, sero-mucosa, inhalatoria, sanguínea y digestiva. Por eso, la Alergia al látex es más frecuente en ciertos grupos como son las personas con defectos del tubo neural (espinas bífidas / MMC) y pared abdominal, personas con malformaciones genitourinarias y cardíacas congénitas, personas con fisura labio-alvéolo-palatina, personas con antecedentes de procedimientos invasivos múltiples y multioperados; el personal sanitario y de otras áreas que utiliza guantes de látex de forma masiva y frecuente, adquiriendo la Alergia al látex como enfermedad ocupacional; la población infantil y anciana institucionalizada; las personas con alergias alimentarias y/o atopía; en estos casos, los rangos de prevalencia oscilan entre el 11 y el 75%, dependiendo de la población estudiada.

La Alergia al látex es un problema de Salud Pública mundial, ya abordado y, en muchos casos, resuelto, por los países desarrollados desde hace muchos años. Asimismo, en los países en los que no se elaboran guías de manejo y prevención, se observa un claro aumento de prevalencia e incidencia en las poblaciones más expuestas y vulnerables, así como un riesgo creciente de sensibilización por sobreestímulo en la población general, debido al uso, en diversos ámbitos, de artículos elaborados y/o manipulados con esta sustancia altamente alergénica.

La misión de la **Asociación Argentina de Alergia al Látex (Asociación Civil sin fines de lucro)** es concientizar acerca de la Sensibilización y Alergia al Látex de caucho natural y alimentos asociados, en los trabajadores expuestos, en los grupos de riesgo y en la población general, con el objeto de contribuir a la prevención del desarrollo de esta enfermedad, y a mejorar la calidad de vida de los afectados y su entorno.

facebook.com/saludsinlatex
saludsinlatex@gmail.com

@SaludSinLatex
saludsinlatex.com.ar



¡LÁTEX NO!



¿Por qué **NO** debemos usar guantes y globos de látex en alimentación?



Asociación Argentina de Alergia al Látex. Asociación Civil.

El látex natural puede provocar una **alergia** potencialmente **mortal**.

- 1. El látex de caucho natural es una sustancia vegetal que se obtiene, principalmente, de la savia del árbol *Hevea Brasiliensis*, compuesta por gran cantidad de proteínas altamente alergénicas, que no se destruyen con el calor, y son solubles en agua y líquidos corporales.
- 2. Para fabricar guantes y globos (y otros productos médicos y de uso cotidiano), el látex es formulado con sustancias químicas.
- 3. Para reducir la pegajosidad de estos productos, se les añade almidón de maíz (en el caso de los guantes) y mica (en el caso de los globos), sustancias compuestas de partículas tan pequeñas que son inhalables/respirables.
- 4. Las proteínas alergénicas del látex y las sustancias químicas se adhieren a las partículas de almidón de maíz/mica.
- 5. Cada vez que nos colocamos o retiramos un par de guantes, o inflamos globos, estas partículas se aerosolizan (se dispersan en forma de aerosol), contaminando el aire ambiente, desplazándose de un sector a otro, y luego precipitando y depositándose sobre todas las superficies, ropas, utensilios materias primas y productos terminados.

- 6. La Alergia al Látex es una respuesta defensiva exagerada de nuestro sistema inmunitario, mediada por anticuerpos específicos llamados IgE, que puede desarrollarse por exposición frecuente a las proteínas alergénicas del látex. Puede evolucionar en un cuadro sistémico llamado Anafilaxia, poniendo en riesgo la vida de quien lo padece.
- 7. La exposición al látex puede producirse por contacto directo con piel y mucosas, inhalación, ingestión y/o inoculación.
- 8. Cuando los alimentos y bebidas son manipulados con guantes de látex, la transferencia de proteínas a los mismos (contaminándolos/adulterándolos) ocurre el 100% de las veces. Lo mismo sucede cuando quedan expuestos al aire ambiente contaminado por las partículas desprendidas de guantes y globos, o cuando son envasados con sistemas de sellado a base de pegamentos con látex (chocolates, helados, galletitas, etc.).
- 9. Los alimentos contaminados con las proteínas alergénicas del látex no cambian de color ni de sabor, y el consumidor no tiene posibilidad de verlas.
- 10. En los Servicios de alimentación, la transferencia de proteínas del látex a los alimentos (por manipulación, exposición o envasado) puede originar reacciones anafilácticas en los consumidores sensibilizados, y sensibilizar a los que aún no lo están, incluso después de que el alimento haya sido cocinado.
- 11. Las proteínas del látex también son denominadas **alérgenos ocultos**: cuando se produce una reacción alérgica durante o post ingesta es común atribuirlo a algún alimento y no a los guantes de látex con los que pudiera haber sido procesado.
- 12. Alrededor del 50% de los alérgicos al látex puede presentar reacciones mediadas por IgE frente a una amplia variedad de alimentos, y viceversa (Síndrome-Látex-Alimentos).

- 13. Las proteínas alergénicas del látex también pueden sensibilizar a los trabajadores de la industria alimentaria, convirtiéndose esta patología en una enfermedad profesional, con probabilidad de desarrollar asma ocupacional por látex y Alergia al Látex de tipo I (potencialmente fatal).
- 14. Se recomienda no utilizar guantes de látex en la manipulación de alimentos, y lavar las manos cuantas veces sea necesario para evitar enfermedades de transmisión alimentaria (ETAs), como lo estipula el Código Alimentario Argentino, el cual recomienda, para la manipulación de los alimentos, sólo el lavado de manos y de ser necesario, la utilización de guantes no contaminantes.
- 15. Cuando las características del trabajo o del trabajador así lo requieran, se deben elegir guantes de materiales sintéticos, sustitutos del látex, como NITRILO (azul o negro) sin polvo para el procesamiento de carnes, aves y pescado, POLIETILENO para el catering, SILICONA, VINILO o NEOPRENE. Estos materiales no contienen proteínas, por lo que no producen reacciones anafilácticas.
- 16. Cuando sea necesario decorar diversos espacios en los que se preparan o sirven alimentos, se deben elegir globos de MYLAR o papel.
- 17. Por todo lo antedicho, la limpieza de los establecimientos alimenticios y servicios de restauración también debe realizarse con guantes sintéticos.

EN MANIPULACIÓN ALIMENTARIA, ¡LÁTEX NO!

CAMPAÑA DE PREVENCIÓN DE ALERGIA AL LÁTEX ¿SABÍAS QUE CUALQUIERA PUEDE VOLVERSE ALÉRGICO AL LÁTEX?