



1.

## أساسيات الحساسية من الطعام

- حساسية الطعام هي استجابة جهاز المناعة تجاه بروتين الطعام الذي يعتقد الجسم بشكل خاطئ انه مُؤذ. عندما يتناول الفرد طعاماً يحتوي على هذا البروتين، يقوم جهاز المناعة بإفراز كميات هائلة من المواد الكيميائية، تتسبب بأعراض قد تؤثر على أي من الجهاز الهضمي، الجلد، التنفس و/أو القلب.
- تتضمن أعراض حساسية الطعام: طفح جلدي، تورم الشفاه، الوجه والعينين، تقيؤ، ألم في البطن، تورم اللسان، صعوبة في التنفس، دوار مستمر أو انهيار مفاجئ. وفي حال عدم معالجة هذه الأعراض قد تكون مُميتة.
- يُقدّر أن ٢٪ من الراشدين، ١ من ١٠ من الرُضّع\* و ٦٪ من الأطفال يعانون من حساسية الطعام وقد يختبر قسم منهم رد فعل تحسسي يهدد حياتهم ( وهو ما يعرف بالصدمة التحسسية).
- يوجد أكثر من ١٧٠ طعام معروف يتسبب في ردات فعل تحسسية قوية. مثلاً فاكهة الكيوي، الموز، الدجاج، الخردل أوالمستردة والكرفس.
- حالياً، لا يوجد علاج لحساسية الطعام. ويعتبر الامتناع عن الطعام الطريقة الوحيدة لتفادي ردة الفعل.
- يعتبر الأدرينالين/الإبينفرين علاج الخط الأول لردات الفعل التحسسية ويمكن إعطاؤه بواسطة حاقن ذاتي يسمى EpiPen®.
- تعتبر حساسية الطعام السبب الرئيسي (لردات فعل قوية) للصدمة التحسسية خارج نطاق المستشفى.
- يقدر عدد الوفيات من جرّاء ردات الفعل التحسسية في أستراليا بـ ١٠ أشخاص سنوياً، ويعود قسم منها إلى التحسس من الطعام. لا نعرف الأعداد الدقيقة بسبب عدم وجود سجل يجمع البيانات.

\* هذه البيانات مأخوذة من

Osborne et al. Prevalence of challenge-proven IgE-mediated food allergy using population-based sampling and predetermined challenge criteria in infants. *J Allergy Clin Immunol* 2011; 127:668-676

يسمح بأخذ نسخ عن هذا المستند لغايات تعليمية ونشر التوعية فقط.

آخر تحديث أيار ٢٠١٦



Allergy & Anaphylaxis  
Australia

Your trusted charity for allergy support



Knowledge for Life. © 2008

ABN: 70 693 242 620

[www.allergyfacts.org.au](http://www.allergyfacts.org.au)

A&AA® 2016