# Ukázka překladu z AJ do ČJ

**ORIGINÁLNÍ TEXT**

# Practice Essentials

Food allergies are immunologically mediated adverse reactions to foods. Any food protein can trigger an allergic response, and allergic reactions to a large number of foods have been documented; however, only a small group of foods account for most of these reactions. Eggs, milk, peanuts, soy, fish, shellfish, tree nuts, and wheat are the foods most often implicated.

## Signs and symptoms

Signs and symptoms of food-induced anaphylaxis can include the following:

* Oropharyngeal pruritus
* Angioedema (eg, laryngeal edema)
* Stridor
* Dysphonia
* Cough
* Dyspnea
* Wheezing
* Nausea
* Vomiting
* Flushing
* Urticaria
* Angioedema
* Ocular injection, ocular pruritus, conjunctival edema, periocular swelling
* Nasal congestion, nasal pruritus, rhinorrhea, and sneezing
* Abdominal pain
* Feeling of impending doom
* Cardiovascular collapse

Necessary elements of a thorough medical history include the following:

* Complete list of all foods suspected of causing symptoms
* Manner in which the food was prepared (cooked, raw, added ingredients)
* Minimum quantity of food exposure required to cause the symptoms
* Reproducibility of symptoms on exposure to the food
* Personal or family history of other allergic disease
* Factors that can potentiate a food-allergic reaction (eg, exercise, nonsteroidal anti-inflammatory drugs [NSAIDs], or alcohol)

In addition, obtain a thorough description of each reaction, including the following:

* Route of exposure (ingestion, skin contact, inhalation) and dose
* Timing of symptom onset in relation to food exposure
* All observed symptoms and each one’s severity
* Duration of the reaction
* Treatment provided and clinical response to treatment
* Most recent reaction

## Management

There are currently no curative therapies for food allergy. The only proven treatment is strict dietary elimination of the offending food allergen. A properly managed, well-balanced elimination diet includes the following elements:

* Education of patients and families regarding how to read food labels properly and identify common words used for indicating the presence of the food allergen of concern
* Avoidance of cross-contact (eg, through shared utensils or fryers) of allergens with otherwise safe foods during meal preparation
* Elimination of only those foods that are confirmed as provoking allergic reactions; both obvious and hidden sources of food allergens (eg, medications and cosmetics) must be considered
* Consideration of potential exposures by route other than ingestion (eg, skin contact or inhalation)
* Anticipation of potential candidates for food allergen cross-reactivity (eg, peanut and lupine or cow milk with sheep milk)
* Avoidance of high-risk situations where accidental or inadvertent ingestion of food allergens can occur (eg, buffets or picnics)

Adherence to avoidance measures notwithstanding, accidental or inadvertent ingestions may occur and lead to a reaction. Strategies for dealing with such a reaction include the following:

* Creation of a concise written emergency management plan, copies of which should be available in appropriate places (eg, daycare, schools, work locations, and college dormitory advisors)
* Use of medical identification jewelry indicating food allergies
* Ensuring that the patient has an emergency contact number available
* Provision of anticipatory guidance measures (eg, educating the patient about potential sources of accidental exposure)

**PŘELOŽENÝ TEXT**

# Procvičte si základy

Potravinové alergie jsou imunologicky mediované nepříznivé reakce na potraviny. Jakákoli živočišná bílkovina může vyvolat alergickou reakci. Ačkoli byl doložen vysoký počet alergických reakcí na potraviny, většinu těchto reakcí způsobuje pouze málu skupina potravin. Nejčastěji se jedná o vejce, mléko, arašídy, sóju, ryby, korýše, ořechy a pšenici.

## Příznaky a symptomy

Anafylaktický šok vyvolaný potravinami může zahrnovat tyto příznaky a symptomy:

* Orální alergický syndrom
* Angioedém (např. otok hrtanu)
* Chrčení
* Hlasová porucha
* Kašel
* Dušnost
* Sípání
* Žaludeční nevolnost
* Zvracení
* Zarudnutí
* Kopřivka
* Nezánětlivý otok hlubších vrstev kůže (angioedém)
* Podráždění oční sliznice, svědění očí, otok spojivek, periokulární otok
* Nosní kongesce, svědění nosu, rýma a kýchání
* Bolest břicha
* Pocit hrozící zkázy
* Kardiovaskulární selhání

Anamnéza musí obsahovat tyto nezbytné informace:

* Kompletní seznam všech potravin, které mohly vyvolat příznaky
* Způsob, jakým byla potravina připravena (uvařená, syrová, přidané ingredience)
* Minimální množství potraviny vyžadované pro vyvolání symptomů
* Opakovatelnost symptomů vyvolaných potravinou
* Osobní dokumentace a rodinná historie možných potravinových alergií
* Faktory, které mohly zesílit alergickou reakci (např. cvičení, nesteroidní antiflogistika nebo alkohol)

Dále je nutné získat podrobný popis všech reakcí, který musí obsahovat:

* Způsob vpravení do organismu (požití, dermální podání, vdechnutí) a dávku
* Čas propuknutí symptomů po vstupu alergenu do těla
* Všechny pozorované symptomy a jejich závažnost
* Dobu trvání reakce
* Podané léčivo a klinickou odpověď organismu na léky
* Nejnovější reakci

## Léčba

V současné době neexistuje žádná léčba potravinových alergií. Jedinou ověřenou symptomatickou léčbou je striktní dieta a eliminace potravinového alergenu. Řádně řízená, dobře vybalancovaná eliminační dieta musí obsahovat tyto prvky:

* Vzdělání pacientů a rodin ve čtení potravinových etiket a schopnosti identifikovat slova používaná pro označení výskytu alergenu
* Vyhýbání se křížovému kontaktu (např. sdílením stejného nádobí nebo fritéz) alergenů s jinak bezpečnými potravinami při přípravě jídla
* Eliminace pouze potravin, u kterých je potvrzeno, že vyvolávají alergickou reakci. Musí být brány v potaz zjevné i skryté zdroje potravinových alergenů (např. léky

a kosmetika)

* Nutnost zvážit i jiné možnosti vstupu do organismu než pouze požitím (např. kontakt s kůží nebo vdechnutí)
* Předvídání potenciálních potravinových alergenů při zkřížené reakci (např. arašídy

a vlčí boby nebo kravské a kozí mléko)

* Vyhýbání se riskantním situacím, kde může dojít k náhodnému nebo neúmyslnému požití potraviny, ve které se nachází alergen (např. bufety nebo pikniky)

Bez ohledu na dodržování preventivních opatření, může dojít k náhodnému nebo neúmyslnému požití, a to může vést k alergické reakci. Strategie, které řeší tyto reakce, musí obsahovat následující:

* Vytvoření stručného krizového plánu, jehož kopie by měly být dostupné na příslušných místech (např. školky, školy, pracoviště)
* Používání lékařských identifikačních náramků pro identifikaci potravinových alergií
* Zajistit, aby měl pacient dostupné nouzové kontaktní číslo
* Poskytnutí preventivních poradenských opatření (např. vzdělání pacienta

o potenciálních zdrojích náhodného požití)