



## **Seafood workers and respiratory disease**

**Jeebhay M, A Cartier.**

**Current Opinion in Allergy and Clinical Immunology 2010; 10: 104- 113**

Esta es una revisión en la cual se realiza una puesta al día acerca de las enfermedades respiratorias alérgicas ocupacionales que presentan los trabajadores de la industria de los productos del mar.

Durante la fabricación de conservas de mariscos, pescados y harina de pescado se generan altos niveles de partículas aerosolizadas provenientes principalmente de los músculos, vísceras, piel y mucina.

Son factores de riesgo importantes para desarrollar estas alergias, la atopia el tabaquismo y el nivel de exposición al alérgeno. Los estudios moleculares sugieren la participación de otros alérgenos aún no caracterizados además de la tropomiosina y para-albumina.

La exposición a estos productos incluye las actividades de recolección, transporte, preparación (cocineros, mozos) técnicos de laboratorio, investigadores, preparadores de alimento para mascotas, a los pulidores de joyas y a los que muelen las conchas para preparar medicamentos naturales.

La exposición ocurre principalmente a través de la inhalación de polvo, vapor y proteínas generadas durante las actividades de corte, limpieza, cocción y secado.

Las partículas aerosolizadas inhaladas son la vía potencial para la sensibilización y desarrollo posterior del asma. Además de los alérgenos provenientes de los productos del mar, están las endotoxinas contenidas en estos.

El asma ocupacional es la enfermedad respiratoria más frecuentemente reportada en este grupo de trabajadores. Se asocia principalmente con los mariscos (4-36%) que con los pescados (2-8%). También se ven implicados en ésta agentes contaminantes como el parásito *Anisakis*, algunas toxinas, proteasas y preservantes.

Ocasionalmente se ha descrito la neumonitis por hipersensibilidad en trabajadores expuestos al polvo de moluscos como ostras usadas en la industria de joyas y botones.

La mayor prevalencia del asma ocupacional se asocia a la exposición a aerosoles originados de los crustáceos que de los moluscos o pescados. Los síntomas empeoran durante las horas de trabajo, mejoran durante los días libre y frecuentemente despiertan al paciente en la noche. La rinitis, conjuntivitis y rash cutáneo habitualmente preceden a los síntomas respiratorios. Un 7% de los trabajadores que presentan alergia con la ingesta de mariscos también presentan asma con la inhalación de éstos.



## Sociedad Chilena de Alergia e Inmunología

Debe documentarse la sensibilización ya sea con prick test o IgE específica lo cual apoya el diagnóstico pero no lo confirma. Un prick test negativo tampoco lo excluye.

La monitorización del PEF durante el trabajo y durante las horas libres es un método barato y sencillo pero debe supervisarse ya que este puede confirmar el diagnóstico de asma ocupacional.

Con respecto a la prevención, existen medidas sencillas como mejorar la ventilación lo que reduce los niveles respirables de aerosoles. También existe cierta evidencia de que procesar los pescados y mariscos crudos versus cocidos puede ser menos sensibilizante.

Se debe hacer un seguimiento regular de la exposición especialmente a aquellos trabajadores de industrias de alto riesgo como las que procesan jaiba y camarón. La realización periódica de cuestionarios breves podría detectar precozmente los síntomas de alergia y de pesquisarse algún trabajador se debe confirmar el diagnóstico y transferirlo a un lugar donde el ambiente tenga una menor carga alérgica.

**Dra. María Angélica Marinovic M**  
**Presidenta SCAI**  
**Directora Centro de Alergias**  
**Hospital Clínico Universidad de Chile**  
**Clínica Santa María**