

Inschrijvingsstrook

Studiedag "Allergie"

Ik schrijf mij in en stort € 85 (inschrijving is definitief bij betaling van het inschrijvingsgeld)

Naam + voornaam:

Straat:

Postcode + gemeente:

Tel.:

E-mail:

Organisatie:

Sessie: 1^{ste} keuze: 1 2 3 4 5

2^{de} keuze: 1 2 3 4 5

DE STUDIEDAG GAAT DOOR OP DE REMYSITE
REMYLAAN 4B TE 3018 WIJGMAAL

Wegbeschrijving

We zijn makkelijk te bereiken met de trein – het station van Wijgmaal ligt nog geen 50 m van de Remysite verwijderd.

Met de wagen volg je volgende route:

ALS JE UIT DE RICHTING VAN HASSELT KOMT:

Op de kruising E314 - E313 (klaverblad Lummen) volg je richting Brussel-Leuven (E314). Je volgt de E314-autoweg tot aan afrit 20 Kessel-Lo, Wilsele, Putkapel. Dan ga je rechtsaf en aan de verkeerslichten nog eens rechts, de Aarschotsesteenweg op.

Aan de eerste verkeerslichten ga je linksaf de Weggevoerdenstraat in.

Deze blijf je volgen; over de spoorweg ligt de Remysite.

ALS JE UIT DE RICHTING VAN BRUSSEL KOMT:

Je neemt de E40-autoweg.

Ter hoogte van Leuven neem je de E314 richting Hasselt tot afrit 20 Kessel-Lo, Wilsele, Putkapel, dan linksaf.

Aan de verkeerslichten ga je rechts de Aarschotsesteenweg op, aan de eerste verkeerslichten ga je linksaf de Weggevoerdenstraat in. Deze volg je tot aan de Remylaan. Achter de spoorweg ligt de Remysite.

Parkeren doe je bij voorkeur aan het station van Wijgmaal.

Sessie 4: Lekkers voor kinderen met allergie

Maximum 15 personen

Anne Marie Reuzenaar

In deze sessie worden er allerlei zoete en hartige lekkernijen gemaakt die geschikt zijn voor kinderen met een allergie. De gerechtjes, die ook eenvoudig door kinderen zelf te maken zijn, bevatten geen suiker, koemelk, kippenei, pinda's en/of noten. Het lekkers wordt aan het eind van de workshop geproefd en de recepten krijgt u mee naar huis.

Naast het praktische gedeelte krijgt u tips en informatie over het koken voor kinderen met een voedselallergie.

Sessie 5: Provocatietesten in de dagelijkse praktijk: het veilig uitvoeren en herkennen van allergische reacties

Petra Kentie

In deze sessie wordt aan de hand van voorbeelden uit de praktijk ingegaan hoe provocatietesten uit te voeren. Valkuilen en dilemma's tijdens de test worden besproken aan de hand van casuïstiek. Wanneer is een test positief en welke medicamenteuze behandeling geeft u na een allergische reactie? Ook wordt ingegaan op de meest ernstige allergische reactie: de anafylaxie.

16u.00 Afsluiting met een drankje en gelegenheid tot napraten.

Deelnemersprijs

€ 85

Te storten op het rekeningnummer BE67 7300 0410 2587 van Zorg-Saam met vermelding van naam deelnemer + 05/10/12

Philippe Gevaert,
Prof. UZ Gent

Jasmine Leus,
Dr. UZ Gent

Marie- Anne Morren,
Dr. UZ Leuven - dienst huidziekten

Anne-Marie Lemmens,
verpleegkundige raadpleging dermatologie UZ Leuven

Isabelle Bruwiere,
verpleegkundige raadpleging dermatologie UZ Leuven

Christine Tobback,
voedingsconsulente, voedselintoleranties/allergieën
auteur "Eet wat bij je past" en "Gezond of gezondigd"
(Standaard uitgeverij)

Anne Marie Reuzenaar,
orthomoleculair voedingsdeskundige
auteur van "Smikkelen & smullen", een kookboek voor
kinderen met voedselallergieën'

Petra Kentie,
verpleegkundig specialist intensieve zorg: kinderallergologie



Remylaan 4b - 3018 Wijgmaal-Leuven
tel 016/24 39 75 - fax 016/24 39 71
zorgsaam@zorgsaam.be - www.zorgsaam.be

Allergie en Zorg
Studiedag: 5 oktober 2012

Remysite
Remylaan 4b te 3018 Wijgmaal



Allergieën en allergische reacties komen de laatste jaren steeds meer voor. Zorgkundigen en andere zorgverleners krijgen er dan ook geregeld mee te maken. Het is voor hen belangrijk een allergie tijdig te herkennen. Een allergische reactie kan namelijk heel ernstige gevolgen hebben of in sommige gevallen zelfs levensbedreigend zijn.

Tijdens deze studiedag willen we te weten komen wat een allergie precies is, welke processen hierbij een rol spelen en hoe we ze best kunnen behandelen en eventueel voorkomen.

Tevens bekijken we voedselallergie en voedselintolerantie; staan we stil bij de behandeling en het voorkomen van eczeem; hebben we aandacht voor zowel kinderen als volwassenen. En bekijken we onder andere wat een anafylactische schok is...

Schilderij:
MARJA DE CEUSTER

marjadeceuster@hotmail.com

Dagprogramma 5 oktober 2012

09u00 Onthaal en koffie

09u30 Inleiding van de dag,
Mieke Coeckelbergh, dagvoorzitter

09u35 **Wat is allergie?**
Prof. Philippe Gevaert

Een allergie is een abnormale reactie van het lichaam op bepaalde stoffen die op zichzelf onschadelijk zijn. Deze stoffen worden allergenen genoemd. Ongeveer 20 tot 30 % van de bevolking heeft allergie en zal reageren op deze stoffen. Best gekend zijn allergie voor stuifmeel, huidschilfers van honden en katten, uitwerpselen van huisstofmijten of sporen van schimmels. Allergie veroorzaakt vooral klachten van de neus, de longen, de huid, het maag-darmstelsel, de ogen en de oren. Soms zijn er heel hevige reacties op stoffen die we eten zoals pinda, fruit, granen, vis, schaal- en schelpdieren, ... Zelfs het gif van bijen en wespen, contact met latex en geneesmiddelen kunnen een hevige allergische reactie veroorzaken. De specialist of huisarts kan een allergie vaststellen tijdens een allergieconsultatie in combinatie met een huidpriktest en/of bloedonderzoek.

10u25 Vraagstelling vanuit de zaal

10u35 **Voedselallergie bij kinderen**
Dr. Jasmine Leus

We bespreken de meest voorkomende voedselallergieën bij kinderen. Er wordt een overzicht gegeven van de verschillende types van allergie, de prevalentie, hun klinische presentatie en de natuurlijke evolutie (tolerantie-ontwikkeling, secundaire voedselallergie). De diagnostische tools (anamnese, klinisch onderzoek, huidtesten, bloedafname, uitlokkingstesten) en de therapeutische mogelijkheden worden besproken. We zullen ook gedetailleerd ingaan op een aantal specifieke allergenen (koemelk, ei, pinda,...).

11u20 Vraagstelling vanuit de zaal

11u30 Zoempauze

11u40 **Atopisch eczeem bij kinderen en volwassenen**
Dr. Marie-Anne Morren

De frequentie van atopisch eczeem is de laatste dertig jaar verdrievoudigd. Het ontstaansmechanisme is complex en berust op samenspel van genetische (die een rol spelen in de huidbarrière enerzijds en in het immuunsysteem anderzijds) en omgevingsfactoren. Eczeem presenteert zich met jeukende rode vlekken op typische plaatsen zoals het gelaat en de strekzijde van de ledematen bij zuigelingen en de plooiën op latere leeftijd. De behandeling berust op consequente hydratatie van de huid, het vermijden van uitlokkende factoren en een anti-inflammatoire therapie met topische cortisone- of immuunmodulerende zalf voor aangedane gebieden. Uitzonderlijk zijn zware therapieën nodig.

12u25 Vraagstelling vanuit de zaal

12u35 Middagpauze met broodjesbuffet

Verdiepingssessies van 14 u. tot 16 u.

Sessie 1: Voedselallergie
Dr. Jasmine Leus

In deze sessie wordt er uitleg gegeven over het plaatsen van huidtesten: voorbereiding van de patiënt, keuze tussen standaard extracten en verse voeding, interpretatie van de resultaten. Aan de hand van enkele casussen zullen we in detail de diagnosestelling bespreken, waarbij het belang van een correcte voedingsanamnese aan bod zal komen. Dit wordt gevolgd door een praktische uiteenzetting over de verschillende exclusiediëten. In laatste fase zal uitgelegd worden hoe een introductietest kan georganiseerd worden.

Sessie 2: Het belang van goed hydrateren van de huid van de eczeempatiënt!
Anne-Marie Lemmens en Isabelle Bruwiere

Patiënten van jongs af aan vertrouwd maken met het smeren van zalf en de hoeveelheid ervan. Smeren moet gezien worden als een dagelijkse routine zoals tanden poetsen, douchen, enz...
Zo zullen patiënten op oudere leeftijd hun eczeem beter onder controle kunnen houden en hierdoor minder snel medicatie (zoals cortisone) moeten aanbrengen.

We geven hierover informatie en tips.

Sessie 3: Hoe voedselovergevoeligheden verschillende pijnklachten en vermoeidheid kunnen uitlokken of versterken bij volwassenen en kinderen
Christine Tobback

Gezonde voeding is niet voor iedereen hetzelfde. Wat voor de ene gezond is, kan bij de andere leiden tot slaapstoornissen, reumatische klachten, hoofdpijn, extreme vermoeidheid, overgewicht, enz. Slecht slapen door het eten van fruit, vermoeidheid na het eten van spaghetti bolognese, hartkloppingen en gewrichtspijn door peper: het kan allemaal. Je kunt supergezond eten en toch heel veel klachten hebben of met overgewicht blijven kampen. Voedselintoleranties liggen aan de basis van een groot aantal chronische aandoeningen. Je gezondheid begint met gezonde darmen. Bewust omgaan met je voeding is van belang, zodat je zelf kunt ontdekken wat goed voor je is en wat je beter vermijdt. Onze grootouders en overgrootouders deden dit intuïtief. Terugkijken naar je kindertijd kan ook een gevoeligheid voor specifieke stoffen aan het licht brengen.