

EDITORIAL

| | |
|----------------------------|---|
| <i>Václav Špičák</i> | 1 |
|----------------------------|---|

DOPORUČENÉ POSTUPY

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Úvod – epidemiologie, imunopatologie a diagnostika potravinové alergie | 7 |
| 2. Expoziční testy – dělení | 11 |
| 3. Vybavení pracoviště provádějícího expoziční test | 13 |
| 4. Indikace a kontraindikace expozičních testů | 14 |
| 5. Příprava testovacích potravin | 15 |
| 6. Dávkovací schémata | 17 |
| 7. Vyšetření a příprava před expozičním testem | 18 |
| 8. Provedení expozičního testu | 19 |
| 9. Hodnocení příznaků v průběhu expozičního testu | 21 |
| 10. Terapie reakce při expozičním testu | 23 |
| 11. Protokoly pro expoziční testy s jednotlivými potravinami (mléko, vejce, pšeničná mouka, sója, stromové ořechy, arašíd, mrkev, celer, jablko, ryba, koření a aditiva) | 24 |
| 12. Expoziční testy s tepelně upravenými potravinami (mléko, vejce) | 37 |
| 13. Expoziční testy ve specifických situacích (AD, FPIES) | 38 |
| 14. Dokumenty – informovaný souhlas, záznamové listy | 40 |
| Literatura | 42 |
| Důležité odkazy | 43 |

| | |
|-------------------------|----|
| PŘEDPLATNÉ | 44 |
|-------------------------|----|

EDITORIAL

| | |
|----------------------------|---|
| <i>Václav Špičák</i> | 1 |
|----------------------------|---|

CLINICAL PRACTICE

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Introduction – epidemiology, immunopathology and diagnostics of food allergy | 7 |
| 2. Types of food challenges | 11 |
| 3. Facility and equipment necessary for food challenge testing | 13 |
| 4. Indications and contraindications for food challenge | 14 |
| 5. Food preparation before challenge | 15 |
| 6. Dosing schedules | 17 |
| 7. Pre-challenge examination and patient preparation | 18 |
| 8. Performance of food challenge | 19 |
| 9. Symptoms scoring during food challenge | 21 |
| 10. Therapy of reaction during food challenge | 23 |
| 11. Recipes and food challenge schedules with specific foods (cow's milk, hen's egg, wheat flour, soy, tree-nuts, peanut, carrot, celery, apple, fish, spices and food additives) | 24 |
| 12. Food challenges with heated milk and egg | 37 |
| 13. Food challenges in specific situations (AD, FPIES) | 38 |
| 14. Documents (written informed consent, templates) | 40 |
| Literature | 42 |
| Important links | 43 |

| | |
|---------------------------|----|
| SUBSCRIPTION | 44 |
|---------------------------|----|