

GRUPPO ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI



PROGETTO di INTERVENTO MULTIDISCIPLINARE PER LA SICUREZZA NELLE ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI

COMITATO PROMOTORE

UOC Allergologia IRCCS San Martino-IST Genova

Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Marco Polo Genova“

ALA Associazione Pazienti Allergici

OTALL Ordine dei Tecnologi alimentari Alimentari, Lombardia e Liguria

ADERENTI

Cattedra di Gastroenterologia Prof. Savarino

Cattedra di Scienza della Alimentazione Prof. Adami

Cattedra di Igiene degli alimenti Prof.ssa Perdelli

AAITO Associazione Allergologi Italiani Territoriali e Ospedalieri Sezione Liguria

SIAIC Società Italiana Allergologia ed Immunologia Clinica Sezione Liguria e Piemonte

SINU Società Italiana di Nutrizione Umana

NAS

IZTS Dott. Ferrari

Regione Liguria Settore Veterinaria Controllo Sicurezza Alimentare Dott.ssa Nicosia

Regione Liguria Settore Sanità

ASL 3 Dott.ssa Pascali

Comune di Genova Istituzioni Scolastiche e Sanità

SOSTENITORI

COOP

ASDOMAR

NOVELLA

Premessa: Allergie ed Intolleranze Alimentari

L'allergia alimentare interessa circa 2-4% della popolazione generale, con maggiore incidenza nella età pediatrica dove è interessato il 6-8% dei lattanti e il 3-5% dei bambini fino agli 8 anni circa. La prevalenza dell'allergia alimentare nel mondo occidentale è in aumento, in particolare per quanto riguarda la manifestazione clinica più grave, la anafilassi da cibo.

Si parla di allergia alimentare per indicare una reazione immunologica verso proteine alimentari normalmente tollerate. Sono in causa le IgE, anticorpi specifici della reazione allergica; esistono anche forme di allergia alimentare non IgE-mediata.

Allergie e intolleranze alimentari non sono sinonimi; si tratta di due patologie ben distinte, che presentano sintomi comuni. I due termini, allergia ed intolleranza, indicano due modalità differenti dell'organismo di reagire a sostanze estranee.

*Per **allergia** si intende una reazione anomala del sistema immunitario che si esprime con la produzione di IgE; può presentarsi con sintomi lievi o gravi, fino ad arrivare allo shock anafilattico. Le allergie alimentari sono più comuni nei primi 3 anni di vita, ma si possono presentare a qualsiasi età. La maggior parte delle reazioni allergiche sono da imputarsi a un numero relativamente piccolo di alimenti: latte vaccino, uovo, soia, grano, arachidi, noci, pesce e molluschi. Per tali alimenti la Comunità Europea ha imposto l'obbligo di segnalazione nelle lista degli ingredienti degli alimenti in commercio.*

*Nei bambino la più comune allergia alimentare è l'allergia al latte vaccino, seguita dalla allergia all'uovo e quella a noci e semi. I sintomi della allergia alimentare coinvolgono diversi apparati con manifestazioni cutanee, ad esempio orticaria e/o angioedema, dermatite atopica, sindrome orale allergica, o con sintomi gastrointestinali come la le coliche infantili, la nausea, il vomito, la diarrea, il dolore addominale, o ancora sintomi a carico delle vie aeree superiori e inferiori come la rinite, o l'asma. In alcune situazioni si può verificare l'interessamento improvviso e contemporaneo di cute, apparato gastrointestinale, apparato respiratorio e circolatorio con un quadro di **shock anafilattico** che rappresenta la manifestazione più grave di allergia alimentare.*

La allergia alimentare costituisce la prima causa di anafilassi in età pediatrica, e nell'ultimo decennio si è osservato un aumento di circa 7 volte nei bambini tra 0 e 15 anni; rappresenta inoltre la seconda causa di anafilassi nell'adulto.

Negli ultimi anni è aumentata l'incidenza delle allergie alimentari nei bambini in età scolare, aumentando così la probabilità, da parte del personale scolastico, di dover gestire studenti a rischio di gravi reazioni. E' dimostrato come un adeguato inquadramento dei bambini con allergia alimentare, ed un protocollo con istruzioni dettagliate per le scuole, sia in grado di ridurre in modo molto significativo l'incidenza dell'emergenze nella comunità scolastica.

*Per **intolleranza** si intende la reazione anomala dell'organismo ad una sostanza estranea, non mediata dal sistema immunitario. L'intolleranza alimentare è determinata da una carenza di enzimi digestivi, o da meccanismi farmacologici o tossici (ad esempio: intolleranza allo zucchero del latte, lattosio). Tra le intolleranze alimentari, l'intolleranza al lattosio, legata ad un deficit enzimatico, è la più diffusa dal punto di vista epidemiologico.*

La **celiachia** è una reazione avversa a cibo non IgE mediata, dovuta a un meccanismo di autoimmunità. Spesso la malattia celiaca risulta associata ad altre patologie autoimmuni, come ad esempio la tiroide autoimmune. La diagnosi tempestiva e la corretta terapia consentono di prevenire le complicanze. La dietoterapia rappresenta il cardine del trattamento e consiste nell'esclusione completa di tutti i cereali contenenti il glutine e la loro sostituzione con alimenti dietetici privi di tale frazione proteica.

Gli allergeni alimentari per cui è obbligatoria la etichettatura secondo la normativa europea, e che rappresentano le più frequenti cause di allergia alimentare sono:

cereali contenenti glutine

pesci, crostacei, molluschi e derivati

uova

arachidi e derivati

soia e derivati

latte e derivati (compreso il lattosio)

frutta a guscio

sedano e derivati

senape e derivati

semi di sesamo e derivati

anidride solforosa e solfiti

lupino e derivati

I solfiti, additivi alimentari, sono stati identificati come una delle cause di reazioni allergiche anche gravi.

Per i soggetti affetti da allergia alimentare, è vitale stabilire una accurata diagnosi: evitare l'allergene, anche quando nascosto, rappresenta allo stato attuale delle conoscenze la più sicura strategia terapeutica per i Pazienti: infatti terapie desensibilizzanti specifiche, per quanto promettenti, sono ancora in via di sperimentazione e riservate all'ambito pediatrico. Essere affetti da allergia o intolleranza alimentare rappresenta un grande peso per il soggetto interessato e per la sua famiglia, ed ha dei costi anche per la società.

L'iter diagnostico, che deve chiaramente differenziare la allergia dalla intolleranza alimentare, deve essere caratterizzato da criteri EBM e da multidisciplinarietà per ridurre costi ed inappropriately, evitare errori diagnostici con potenzialmente gravi conseguenze, ed impostare un corretto trattamento.

Per migliorare la qualità di vita dei soggetti affetti da allergia e intolleranza alimentare sono necessarie normative che impongano all'industria ed alla distribuzione alimentare la massima chiarezza nella commercializzazione degli alimenti, evitando i rischi connessi alla presenza di allergeni alimentari nascosti. Sebbene la quantità di un allergene capace di causare una reazione possa variare, essa può essere anche estremamente piccola (milligrammi o meno) per alcuni individui allergici e nella celiachia. Anche una piccola quantità di allergene, dovuta a una cross-contaminazione, può scatenare una reazione allergica. Data la gravità della situazione e i rischi in cui si può incorrere è importante vigilare ed assumere delle misure adeguate nella manipolazione degli alimenti sia nella ristorazione pubblica che privata

Progetto

Il cibo e l'alimentazione sono sempre stati tematiche di grande rilievo perché trattano della fondamentale esigenza di nutrirsi.

Nelle società evolute, in cui non esiste il problema della carenza di cibo, l'attenzione si è concentrata sulle reazioni avverse al cibo, come possibile causa di squilibri nutrizionali o gravi conseguenze sulla salute, ancor più gravi se riguardano i bambini ed i minori in genere.

L'incremento significativo dei casi sul totale della popolazione porta a rilevanti conseguenze, anche economiche, sul sistema sanitario, che potrebbero essere ridotte od evitate attraverso interventi preventivi con una modificazione dei comportamenti alimentari.

Il sistema produttivo industriale alimentare e la distribuzione commerciale sono ugualmente implicati nelle tematiche che attengono alla salute dei consumatori cui si riferiscono: oltre ai requisiti afferenti alla qualità in senso lato del prodotto, al prezzo e al marketing con cui si seleziona il target di acquirenti, vanno ancor meglio definite e affrontate le scelte legate alla sicurezza alimentare.

Le fasce di popolazione interessate da questa tipologia di problematiche nutrizionali e le situazioni che le contraddistinguono sono varie, ma -tra le altre- l'attenzione si è focalizzata sulla condizione di allergia ed intolleranza alimentare che -correttamente affrontata- porta significativi miglioramenti nelle condizioni di vita delle persona e positive ricadute economiche sul sistema socio-assistenziale, oltre che sanitario, riducendo o rinviando l'esigenza di supporto istituzionale alle persone interessate.

Le allergie alimentari rappresentano infatti una preoccupazione crescente per la salute pubblica. La prevalenza di tali patologie, come recentemente confermato da statistiche europee, si attesta tra il 3-5% per la popolazione adulta, e raggiunge fino all'8% nella popolazione pediatrica.

Obiettivo

L'organizzazione della sicurezza delle allergie alimentari è un processo in continuo sviluppo che richiede impegno, vigilanza e un gruppo di lavoro multidisciplinare.

Allo scopo di affrontare questa sfida, si è costituito il **Gruppo di collaborazione Allergie ed Intolleranze Alimentari**, con l'obiettivo di creare un network multi-disciplinare e multi-professionale, che si avvalga di tutte le necessarie competenze per

- rappresentare un polo di riferimento per le problematiche riguardanti allergie e intolleranze alimentari sia nei confronti dei consumatori sia per i produttori o distributori di cibo, garantendo informazioni allergologiche validate, esaurienti e aggiornate
- Promuovere e svolgere la ricerca sulle allergie e le intolleranze alimentari, fornendo dati epidemiologici e di mercato
- Promuovere e svolgere la ricerca di prodotti alimentari o proposte alimentari adeguati a soggetti con allergia e intolleranza alimentare

Strategie d'intervento

La analisi della problematica ha seguito lo schema di progettazione europea della matrice del quadro logico, con individuazione degli stakeholder, albero dei problemi ed albero degli obiettivi; le strategie di intervento si concretizzano in proposte di attività, in ambito sociosanitario e nell'ambito della ristorazione pubblica e privata, e nella produzione alimentare.

Ambito sociosanitario

- istituzione di corsi di formazione, aggiornamento e di perfezionamento per gli operatori sanitari ed i caregivers al fine di migliorare la attività di counseling alimentare sul tema
- Produzione di opuscoli informativi dedicati al tema, recanti le informazioni necessarie a raggiungere i servizi del SSN che garantiscano iter diagnostici e terapeutici appropriati
- Facilitazione dell'accesso prioritario ai servizi del SSN a soggetti con gravi reazioni di allergia e intolleranza alimentare
- Promuovere l'organizzazione di programmi educativi e di prevenzione sull'allergia alimentare con particolare attenzione per i soggetti a rischio, attraverso la stretta collaborazione con le strutture del territorio
- Utilizzo di mass media e social network per favorire la informazione

Ambito della ristorazione e produzione alimentare

- Svolgere dei programmi di formazione per studenti delle Scuole Alberghiere, con formazione continua peer to peer, e creando un collegamento scuola-lavoro.
- Promuovere l'organizzazione di corsi di aggiornamento e di perfezionamento rivolti agli operatori del settore alimentare
- Sviluppare proposte alimentari non penalizzanti per i soggetti affetti da allergie e intolleranze.

A chi è rivolto il progetto

Il progetto si rivolge alla città di Genova (...) dove già esiste un osservatorio per le gravi reazioni alimentari, che ha permesso di individuare un centinaio di minori, e alcune centinaia di soggetti adulti affetti da gravi allergie alimentari a rischio di anafilassi . Da non dimenticare inoltre come la vocazione turistica della nostra Regione faccia affluire turisti italiani o stranieri, che spesso presentano le stesse problematiche.

Le azioni da intraprendere consistono in un arricchimento culturale che favorisca l'empowerment dei soggetti direttamente interessati, i caregivers, ed il mondo della alimentazione costituito da ristorazione, produzione e distribuzione del cibo che ruota intorno all'utente-consumatore, in questo caso affetto da allergia o intolleranza alimentare.

L'obiettivo è quindi quello di garantire una ragionevole sicurezza ed una migliore Qualità di vita ai soggetti affetti da allergia o intolleranza alimentare, nel rispetto delle normative europee in materia di etichettatura degli alimenti che contengono allergeni.