

# Ministero della Salute

Dipartimento sanità pubblica veterinaria, sicurezza alimentare organi collegiali per la tutela della salute  
**Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione Ufficio V**  
con la collaborazione di un  
gruppo di esperti nei vari ambiti (clinico, chimico, biotecnologico..)

## Allergie alimentari e sicurezza del consumatore

Documento di indirizzo e stato dell'arte

Questo si rivolge a tutti i settori coinvolti:  
**addetti all'assistenza sanitaria, medici, ditte produttrici di alimenti e di pasti, ristoratori, associazioni di consumatori.**



Emilia Guberti

# Contenuti

## Allergie alimentari e sicurezza del consumatore

- **Sintomatologia, quadri clinici delle reazioni avverse agli alimenti**  
*Aumento nell'opinione pubblica della convinzione errata che colon irritabile, orticaria cronica, obesità siano da attribuirsi ad allergie alimentari.*
- **Sostanze che possono scatenare reazioni allergiche (allergeni)**
- **Panorama epidemiologico, nazionale e internazionale**  
*centri di allergologia ed immunologia clinica collegati in rete regionale consentirebbe di avere dati epidemiologici nazionali*
- **Diagnosi corretta, metodiche diagnostiche validate**  
*Attualmente valutazione del rischio non è sistematica, non di rado, la malattia è sottovalutata o non diagnosticata correttamente.*

# Allergie alimentari : definizione

- L'AA è una **reazione immunologica avversa al cibo**, una vera e propria malattia con precise caratteristiche che riguarda singoli **individui geneticamente predisposti**.

Diversamente dalle sostanze tossiche o dagli agenti infettivi, che costituiscono un pericolo per la popolazione

- nel caso dell'AA sono taluni **costituenti alimentari**, innocui per i più, in grado di determinare **reazioni immediate o ritardate** che possono raggiungere **gradi elevati di gravità** fino ad essere fatali in individui predisposti.

# Sintomatologia, quadri clinici delle reazioni avverse agli alimenti IgE mediati

Includono principalmente: **shock anafilattico, orticaria-angioedema, manifestazioni allergiche** (orticaria e anafilassi) **associate all'esercizio fisico** dopo consumo di un alimento (Food-associated exercise-induced anaphylaxis), **disturbi respiratori** (asma e rinite), **sindrome orale allergica, disturbi gastroenterici**.

La caratteristica fondamentale è l'**immediatezza** della loro insorgenza: i sintomi insorgono a breve distanza dall'assunzione del cibo (1 - 2 ore) e sono tanto più gravi quanto più precocemente insorgono.

# Sintomatologia, quadri clinici delle reazioni avverse agli alimenti IgE e cellulo-mediati:

## Dermatite atopica

Sintomi a carico di **cute** (manifestazioni eczematose) con distribuzione diversa, **apparato respiratorio** (l'asma bronchiale è frequente nell'adulto affetto da dermatite atopica, con manifestazioni cutanee prevalenti nell'età pediatrica), **tratto gastrointestinale**.

In **età pediatrica** l'associazione con la sensibilizzazione IgE mediata ad alimenti è circa del **35%**, va correttamente accertato nesso di causalità con alimenti, molto meno frequente di quanto si creda, per evitare diete inutili e, a volte, dannose.

## Gastroenteropatie eosinofile

può interessare **esofageo** (disfagia e dolore), **intestino** (diarrea, dolore addominale) ed essere generalizzata (ascite, perdita di peso, edema ed ostruzione intestinale).

# Sintomatologia, quadri clinici delle reazioni avverse agli alimenti: **cellulo mediati**

## **Enterocolite allergica da proteine alimentari**

interessa età pediatrica e di norma si risolve. L'esposizione continuativa alle proteine alimentari comporta emesi, diarrea, letargia, scarsa crescita. Più spesso sono coinvolti latte, soia, riso. La FPIES a volte si manifesta con vomito incoercibile e/o diarrea profusa con possibile progressione, in circa il 20% dei casi, verso la disidratazione e lo shock ipovolemico. I sintomi insorgono tipicamente dopo 2-3 ore dall'assunzione dell'alimento sospetto e regrediscono completamente dopo la sospensione dello stesso.

## **Proctite da proteine alimentari**

tipica dell'infanzia, è correlata con infiammazione eosinofila localizzata ed è caratterizzata dalla comparsa di sanguinamento e mucillagini con le feci; si correla con latte vaccino.

# Panorama epidemiologico in Italia

- Stima approssimativa dell'allergia alimentare è collocabile al **3% nella popolazione generale**, in accordo con tre recenti studi europei sull'allergia alimentare percepita (Roehr et al. 2004) o confermata al test di provocazione orale con placebo (Osterballe et al. 2005).
- Altra acquisizione condivisa è che la **prevalenza di allergia alimentare sia più elevata nei primi anni di vita**; l'incidenza viene stimata tra il **6 e l'8%** nei primi 2 anni, mentre tende a diminuire con l'età. L'allergia alimentare in età pediatrica ha un valore medio di prevalenza del 5% (Sabra et al. 2003).

*Centri di allergologia ed immunologia clinica in rete consentirebbe di avere dati epidemiologici nazionali corretti*

# Diagnosi :metodiche diagnostiche validate

**Skin Prick Test** test cutaneo, *in vivo*, di norma prima tappa nella diagnostica allergologica: è infatti sicuro, veloce, economico e di semplice esecuzione anche se di complessa interpretazione.

**Prick by prick** analogo al prick test, anziché estratto commerciale usa l'alimento fresco

**Atopy Patch Test (ATP)** :indaga la presenza di un'ipersensibilità, ma di tipo ritardato, indotta dal contatto prolungato della pelle con l'allergene.

**IgE specifiche** test su siero attraverso un metodo immunofluoroenzimatico.

**Test di Provocazione Labiale al**

**Test di Provocazione Orale (TPO)** : somministrazione orale di allergene sospetto al paziente, va eseguita in ambiente protetto e sotto controllo medico (Rona RJ et al. 2007), perché può indurre reazioni allergiche anche gravi. GOLD STANDARD per la diagnosi di allergia alimentare, sia di tipo IgE-mediato che cellulo-mediato.

Ciascuno di questi test è in grado, da solo, di svelare le reazioni allergiche immediate (IgE mediate) e tardive (non IgE mediate) ad alimenti.

# Test aggiuntivi utili in particolari condizioni diagnostiche

**Component –Resolved diagnosis**

*impiego allergene altamente purificato per migliore standardizzazione*

**Basophil activation test basato su marker di attivazione specifici**

**Dieta di Eliminazione** 2-4 settimane *diario alimentare*

**Endoscopia e Biopsia** es. esofagite eosinofila

# Sostanze che possono scatenare reazioni allergiche (allergeni)

Cereali, Crostacei e prodotti derivati

Molluschi

Uova e prodotti derivati

Pesce e prodotti derivati

Arachidi e prodotti derivati

Soia e prodotti derivati, Lupini

Latte e prodotti derivati compreso *il lattosio*

Frutta a guscio: *mandorle, nocciole, noci, pistacchi..*

Sedano e prodotti derivati

Senape e prodotti derivati

Semi di sesamo e prodotti derivati

Anidride solforosa e solfiti

*in concentrazioni > 10 mg/kg o 10 mg/l come SO<sub>2</sub>.*

# Tecniche per rilevazione di potenziali allergeni in prodotti alimentari allergiche

Metodi immunochimici e criticità

Metodi di biologia molecolare e criticità

Metodi cromatografia, spettrometria di massa e criticità

Criteri di validazione ed accettabilità di metodiche analitiche

# Etichettatura



Cambiamenti nella legislazione dell'etichettatura dei cibi con aumento di informazioni per i consumatori con allergia alimentare crescono di conseguenza.

- Non ancora possibile praticare dieta di esclusione e con etichettatura “*precauzionale*” valutazione del rischio è stata ribaltata sul consumatore.
- D'altra parte va segnalato che, senza limiti di legge, le aziende si trovano in oggettiva difficoltà.
- Supporto al consumatore allergico nella lettura dell'etichetta ( azione sinergica OSA e Op. Sanitari)

# **ALLERGENI ALIMENTARI**

**D.Lgs. 8 febbraio 2006, n. 11 e successive integrazioni**

**Cereali contenenti glutine e prodotti derivati**

**Crostacei e prodotti derivati**

**Molluschi**

**Uova e prodotti derivati;**

**Pesce e prodotti derivati;**

**Arachidi e prodotti derivati;**

**Soia e prodotti derivati;**

**Latte e prodotti derivati** (compreso il lattosio);

**Frutta a guscio** cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi , noci del Queensland e prodotti derivati;  
**Lupini**

**Sedano e prodotti derivati;**

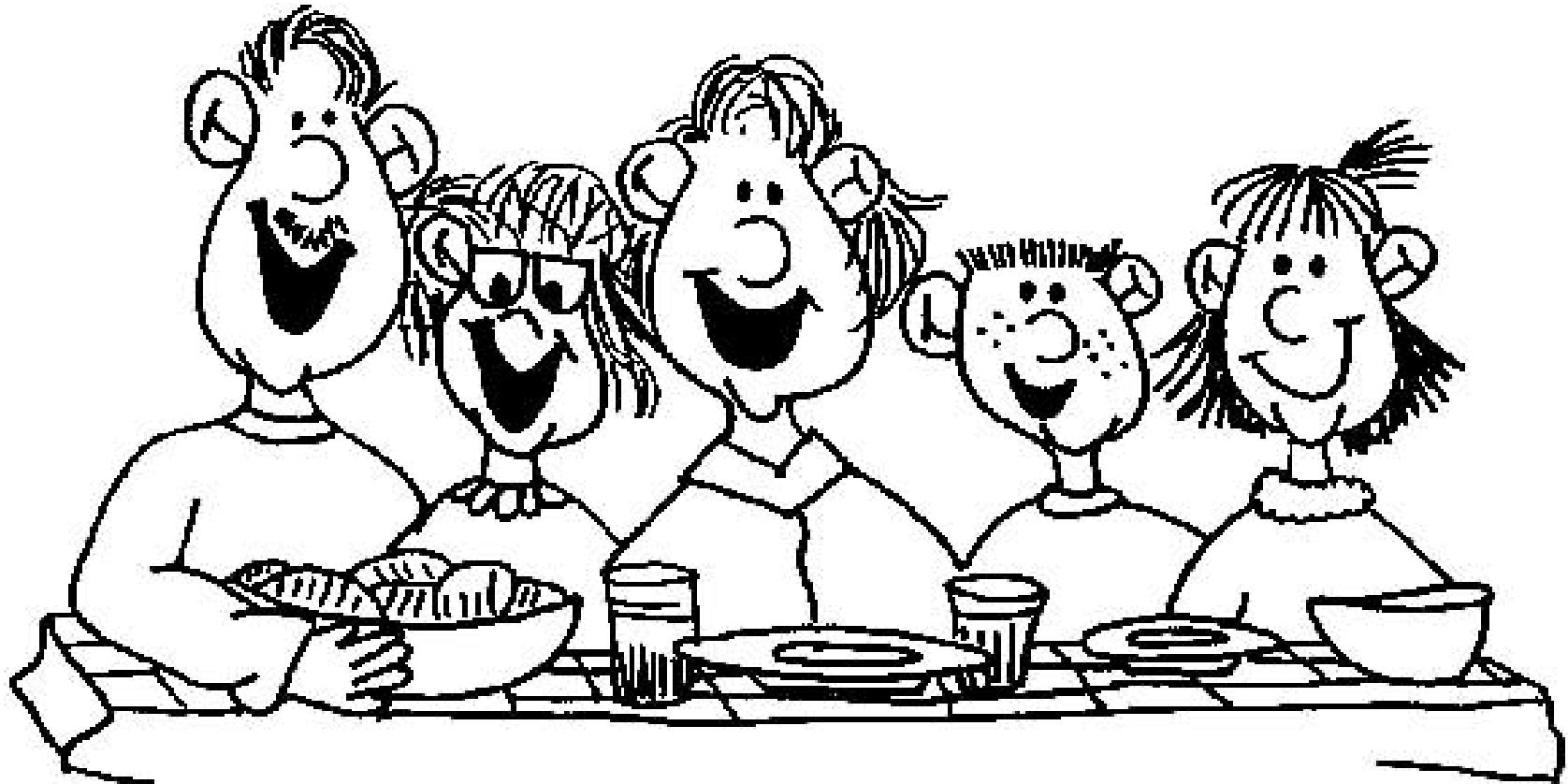
**Senape e prodotti derivati;**

**Semi di sesamo e prodotti derivati;**

**Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.

**ETICHETTATURA**

**REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 PARLAMENTO  
EUROPEO E CONSIGLIO del 25 ottobre 2011  
inerente informazioni sugli alimenti ai consumatori  
Si applica a decorrere da 13 dicembre 2014**



# Articolo 44 – alimenti non confezionati

Per alimenti offerti in vendita a consumatore finale o collettività (laboratorio artigianale, ristorazione) senza preimballaggio..., vi è obbligo di indicare qualsiasi **ingrediente o coadiuvante tecnologico (all. II)** o prodotto che provochi **allergie ed intolleranze**.

**Cereali contenenti glutine**

**Crostacei e prodotti derivati**

**Molluschi**

**Uova e prodotti derivati**

**Pesce e prodotti derivati**

**Arachidi e prodotti derivati**

**Soia e prodotti derivati**

**Lupini**

**Latte e prodotti derivati compreso il lattosio**

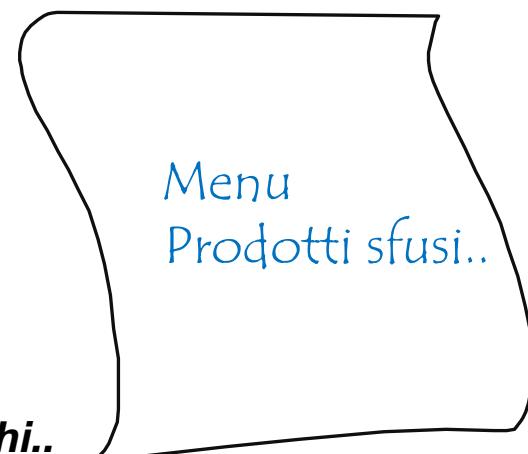
**Frutta a guscio: *mandorle, nocciole, noci, pistacchi..***

**Sedano e prodotti derivati**

**Senape e prodotti derivati**

**Semi di sesamo e prodotti derivati**

**Anidride solforosa e solfiti *in concentrazioni > 10 mg/kg o 10 mg/l come SO<sub>2</sub>.***



# Informazione e formazione OSA

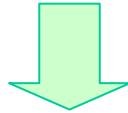
Essenziale **informazione e formazione** degli **addetti alla produzione/distribuzione** di prodotti alimentari e pasti, la possibilità di individuare gli allergeni in etichetta al fine di consentire al soggetto allergico di consumare senza rischi prodotti alimentari, piatti pronti e pasti fuori casa.



# Sicurezza Igienica e Nutrizionale degli Alimenti : tutela della salute collettiva ( I LEA)

## SERVIZIO DI IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE DM16/10/98

### Igiene alimenti e bevande



**Sorveglianza MTA**

**Anagrafe attività alimentari**

**Controlli Sicurezza Alimentare**

**Pareri igienico sanitari**

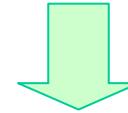
**Acqua uso umano**

**Ispettorato micologico**

**Sorveglianza commercializzazione e  
utilizzo dei prodotti fitosanitari**

**Assistenza e Formazione Alimentaristi**

### Igiene nutrizione



**Sorveglianza Nutrizionale**

**Prevenzione Nutrizionale**

**Educazione Alimentare**

**Dietetica Preventiva**

**Collaborazione MMG e strutture  
specialistiche**

**Nutrizione Collettiva**



# Legge L.4 luglio 2005, n. 123 “Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia”

## PREVENIRE LE COMPLICANZE DELLA CELIACHIA

attraverso dieta senza glutine



**Azioni su contesto sociale  
ed ambientale**

**Interventi a livello  
individuale**



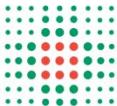
# PREVENIRE le COMPLICANZE delle ALLERGIE ALIMENTARI

attraverso dieta senza “allergeni”



**Azioni su contesto**  
(etichettatura, preparazioni  
nella ristorazione )

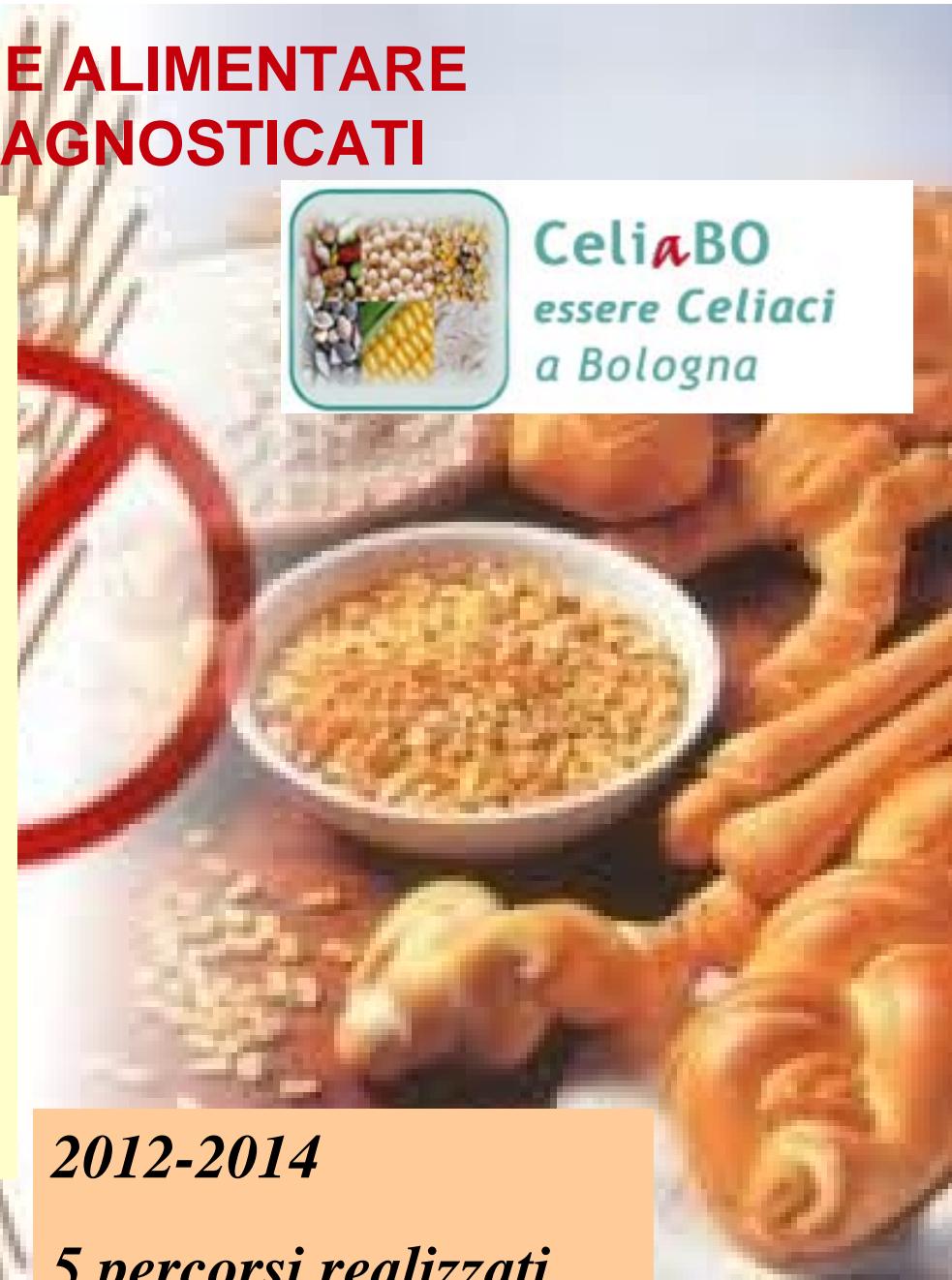
**Interventi a livello  
individuale**  
(educazione alimentare)



# PERCORSO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO A CELIACI NEODIAGNOSTICATI

Previsti **6 incontri** a cadenza **settimanale** con il supporto di specialisti: medici **igienisti**, specialisti **scienza alimentazione**, **dietista**, **psicologo**, **cuoco**.  
**OBIETTIVI** aumentare conoscenza e consapevolezza del problema e far **sperimentare** graduali **modifiche comportamentali** verso un'alimentazione ed uno stile di vita idoneo allo stato di celiaco.

E previsto un **7 incontro follow up**. Possibilità di incontro individuali con **psicologo**.



# L'alimentazione fuori casa per saperne di più <http://www.ausl.bologna.it/>



**CeliaBO**  
essere Celiaci  
*a Bologna*

L'alimentazione fuori casa  
per saperne di più <http://www.usl.bologna.it/>



CeliabO  
essere Celiaci  
a Bologna

Dedicato agli operatori del settore alimentare che producono o somministrano alimenti senza glutine

Per i celiaci: informazioni per godere del piacere di mangiare fuori, senza preoccupazioni.

Elenco degli esercizi che hanno fatto notifica per la produzione di prodotti senza glutine: 23 nel territorio dell'Az. USL di Bologna

Gruppo facebook  
Corsi neodiagnosticati



CeliabO  
essere Celiaci  
a Bologna