

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 sospeso 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 SO₂.

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;

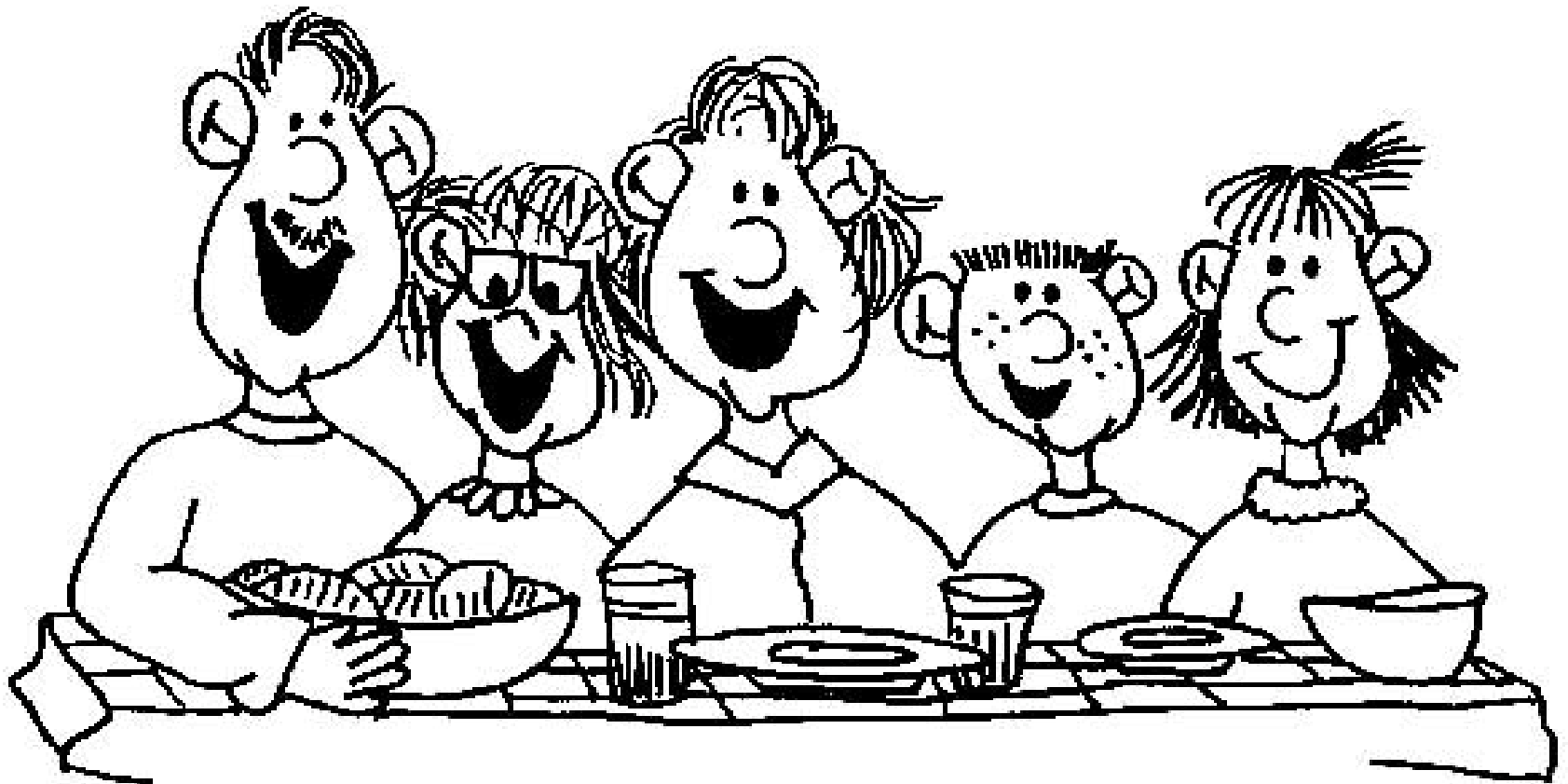
Senape e prodotti derivati;

Semi di sesamo e prodotti derivati;

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

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*

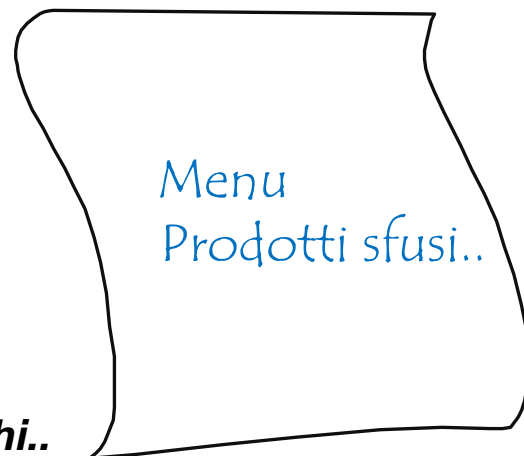
Frutta a guscio: *mandorle, nocciole, noci, pistacchi..*

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 SO₂*



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"

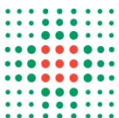
PREVENIRE LE COMPLICANZE DELLA CELIACHIA

attraverso dieta senza glutine



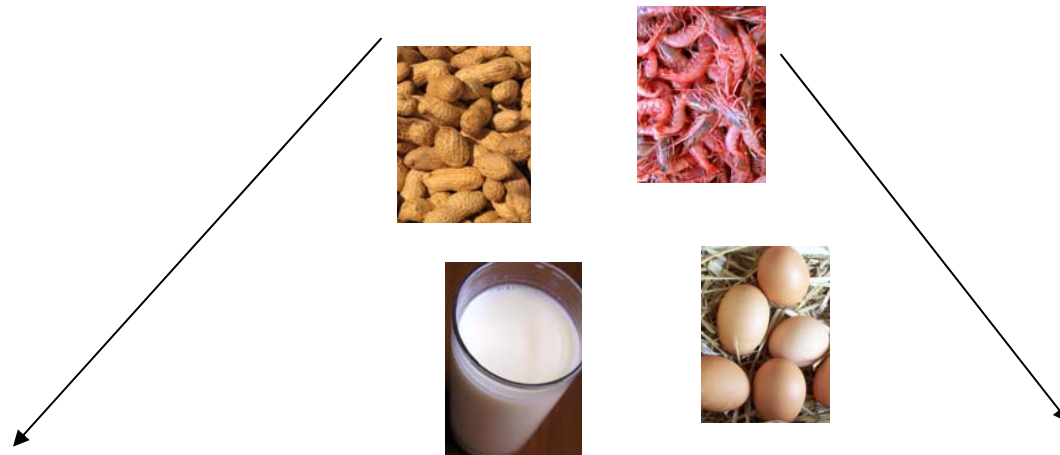
**Azioni su contesto sociale
ed ambientale**

**Interventi a livello
individuale**



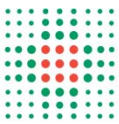
PREVENIRE le COMPLICANZE delle ALLERGIE ALIMENTARI

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**.



Celi a BO
essere Celiaci
a Bologna

2012-2014

5 percorsi realizzati



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



Celi a BO
essere Celiaci
a Bologna

Celiachia — AUSL di Bologna - Mozilla Firefox

File Modifica Visualizza Cronologia Segnalibri Strumenti Aiuto

Celiachia — AUSL di Bologna

extranet/asl-bologna/dipartimenti-territoriali-1/dipartimento-di-sanita-pubblica/igiene-e-sanita-pubblica/incontri-sulla-ristorazi

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Cerca nel sito Cerca solo nella sezione corrente

Relazioni con il cittadino Medicina Generale Farmacie Guardia Medica 118 GR Salute Bandi di concorso Gare di appalto Posta sul Web

Distretti: Casalecchio di Reno Città di Bologna Pianura Est Pianura Ovest Porretta Terme San Lazzaro di Savena

Celenza Francesca Esci

Tu sei qui: Portale → Chi siamo → Dipartimenti territoriali → Dipartimento di Sanità Pubblica → Igiene e Sanità Pubblica → Alimenti e nutrizione → Celiachia

Contenuti Visualizza Modifica Condivisione Azioni Vista Aggiungi un nuovo elemento Stato: Pubblicato

Celiachia

creato da [Celenza Francesca](#) — ultima modifica 01/12/2011 12:49

Area dedicata alle persone intolleranti al glutine, alle loro famiglie e agli addetti alla ristorazione

Celiachia

La celiachia o malattia celiaca è un'intolleranza permanente al glutine, complesso proteico contenuto in: grano tenero, grano duro, farro, segale, kamut, orzo e altri cereali minori. Tra i cereali che non contengono glutine ci sono il mais e il riso.

[Leggi il resto...](#)

presidi accreditati per la diagnosi della celiachia in Emilia Romagna
strumento per la Diagnosi ed il monitoraggio della Malattia celiaca

Sono un (neo) diagnosticato

I diritti (normativa di riferimento), Documenti per ottenere l'erogazione gratuita degli alimenti privi di glutine, Il ritiro dei prodotti, I corsi di accompagnamento per i neodiagnosticati e le loro famiglie.

[Leggi il resto...](#)

Da esaminare

pubblicazioni
Epidemiologia
blundo — 07/09/2010

Elenco completo del materiale da revisionare...

« dicembre 2011 »

| lu | ma | me | gi | ve | sa | do |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |

Link

YouTube Facebook Twitter

pagamento Online

INFORMAZIONI SU ESAMI, VISITE E SEDI

Mappa del sito

- Informazioni per i cittadini
- Informazioni per i

Sezioni tematiche

Dipartimento delle Attività Socio-Sanitarie

Servizio Assistenziale

Tecnico-sanitario e

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



CeliBO
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**



CeliBO
essere Celiaci
a Bologna

 **SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

e molto altro.....