

Allergie ed intolleranze alimentari
Milano sede EXPO, 10 luglio 2015

CIVILTA', CULTURA ALIMENTARE E ALLERGIA: DALL'IVA AI RISTORANTI

Massimo Alfieri
Presidente
presidente@federasmaeallergie.org

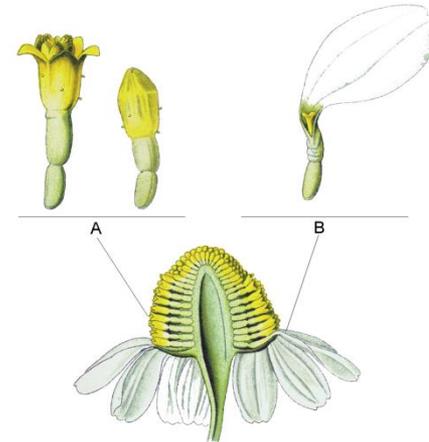


LA FONTE

- Armi, acciaio e Malattie – breve storia del mondo negli ultimi tredicimila anni
- Autore: Jared Diamond
- Perché alcune popolazioni hanno assunto un potere preponderante sulle altre



L'IVA



- Domesticata in America del nord tra il 2500 e il 1500 a.c. con zucca, girasole e chenopodio (simile spinacio)
- Nel 500 a.c. si aggiunsero *Polygonum aviculare*, la *phalaris caroliniana* e l'*hordeum pusillum*



IL MIRACOLO

«Tutte e sette le specie indigene sono ricche di proteine (dal 17 al 32 per cento, mentre il grano è tra l'8 e il 14, il mais attorno al 9 e il riso ancora meno); il girasole e la iva, inoltre, hanno semi ricchi di olio (45-47 per cento). Quest'ultima sembra essere un miracolo nutritivo: 32 per cento di proteine e 45 di olio»



Perché non ci
cibiamo ancora oggi
di queste
meravigliose piante?



IL COLPEVOLE



ALLERGENE!!!!!!!



- IL PROBLEMA DELLE ALLERGIE HA CONDIZIONATO LO STESSO SVILUPPO UMANO
- E' ADDIRITTURA PREVALENTE RISPETTO A PROPRIETA' NUTRITIVE DELL'ALIMENTO



CHI SIAMO

FEDERASMA e ALLERGIE Onlus è una Federazione a cui aderiscono

16 Associazioni di Pazienti

che operano in rete sul territorio italiano per la tutela delle persone affette da

Asma,

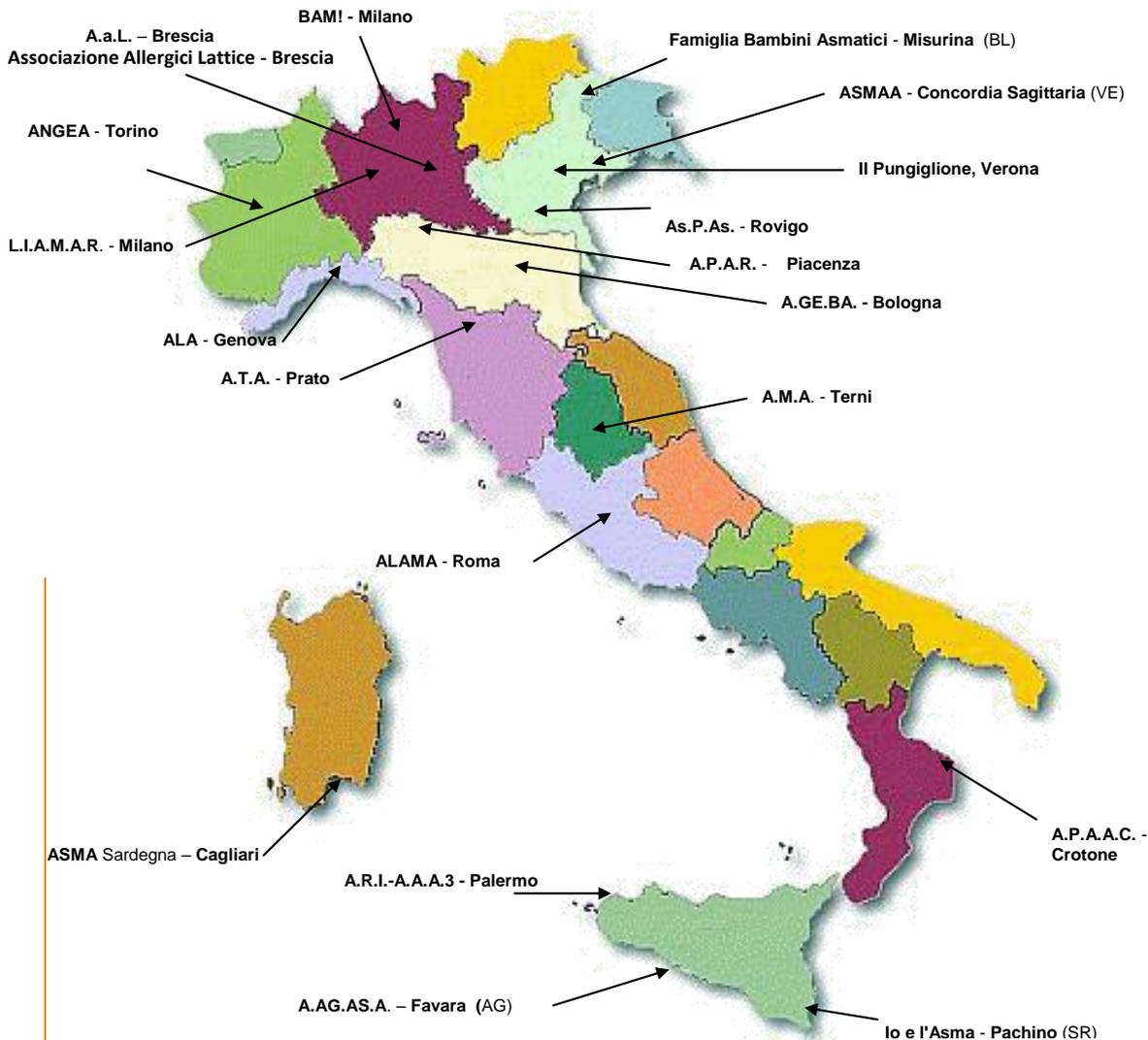
Malattie allergiche (respiratorie, alimentari, lattice, farmaci, imenotteri,...)

Dermatite atopica e Orticaria



La compagine sociale

Associazioni affiliate a FEDERASMA: in rete sul territorio italiano per la tutela dei pazienti affetti da asma, malattie allergiche e dermatite atopica.



**SIAMO PRESENTI IN
12 REGIONI**

**Abbiamo contatti
In tutta Italia per una più
capillare diffusione della
nostra presenza territoriale**



FEDERASMA e Allergie Onlus

Attività di supporto per le Associazioni Aderenti

- Favorire la costituzione di nuove associazioni di volontariato da parte di gruppi di pazienti affetti da asma, malattie allergiche, dermatite atopica, loro familiari o simpatizzanti;
- Fornire indicazioni circa lo sviluppo e l'attuazione di processi gestionali e organizzativi delle associazioni di volontariato;
- Favorire ed essere di sostegno per contatti e attività istituzionali regionali;
- Favorire l'aggiornamento delle conoscenze scientifiche e gestionali sulle malattie allergiche e respiratorie;
- Supportare le Associazioni Aderenti nell'organizzazione e negli interventi a convegni, workshop, conferenze, incontri;
- Formazione degli associati;
- Fornitura materiali informativi e promozionali per l'organizzazione e partecipazione ad eventi;



STRUTTURA

Sede nazionale FEDERASMA e ALLERGIE Onlus

aperta dal lunedì al venerdì
dalle ore 9,00 alle ore 13,00

e-mail: segreteria@federasmaeallergie.org

Telefono 0574 1821033 - Fax 0574 607953

Via Ser Lapo Mazzei,33 - Prato

www.federasmaeallergie.org

NUMERO VERDE 800 123 213



Numero verde Federasma
Numero Verde
800-123213
Attivo il lunedì e il martedì
dalle ore 11.00 alle ore 13.00



Palazzo Datini



ALCUNI DATI: LA SITUAZIONE IN ITALIA

CIRCA 10 MILIONI DI PERSONE SONO AFFETTE DA
MALATTIE ALLERGICHE

CIRCA 3 MILIONI DI PERSONE SONO AFFETTE DA ASMA

1 BAMBINO SU 3 SOFFRE DI SINTOMI ALLERGICI

1 BAMBINO SU 10 SOFFRE DI SINTOMI ASMATICI

IL 5% DEI RICOVERI IN OSPEDALE È CAUSATO DA REAZIONI AI
FARMACI, DI CUI IL 25% DA ALLERGIA

L' 1% - 3% SOFFRE DI ALLERGIA AGLI INSETTI

L' 1% - 3% SOFFRE DI ALLERGIA AL LATTICE

IL 2% - 8% SOFFRE DI ALLERGIA ALIMENTARE

IL 5% - 20% SOFFRE DI DERMATITE ATOPICA

IL 20% - 30% SOFFRE DI RINITE ALLERGICA



FEDERASMA Onlus aderisce a

e partecipa a diversi gruppi di lavoro, costituiti dai rappresentanti di associazioni di pazienti di vari Paesi europei, uno di questi gruppi è il:

Food Allergy Working Group



Attualmente la Direzione Generale per la Salute e i Consumatori della Commissione Europea, sta redigendo alcune disposizioni aggiuntive rispetto al nuovo Regolamento N° 1169/2011 sull'etichettatura degli alimenti;

EFA, interpellata al riguardo, ha chiesto (come raccomandato all'unanimità dal Food Allergy WG), che:

- la presenza dei componenti allergenici sia **evidenziata in grassetto**, mentre l'eventuale impiego di pittogrammi (in aggiunta all'indicazione scritta), è ancora oggetto di discussione



- abbiamo ottenuto che all'osservanza delle nuove norme (a differenza di quelle ancora in vigore fino al 13.12.2014) venissero assoggettati anche i cibi non pre-confezionati, e cioè le produzioni di gelaterie, pasticcerie, ma anche i piatti somministrati da ristoranti mense, ecc.



- caratteri che indicano gli ingredienti sulle etichette:
 - abbiamo ottenuto, nel nuovo regolamento, un limite minimo di 1,2 mm, o di 0,9 mm per etichette con dimensioni inferiori a 80 cmq.
 - Continuiamo a chiedere una migliore leggibilità delle etichette.



- **Legislazione attuale**

A dicembre 2014 è entrata in vigore in Italia la direttiva europea che obbliga gli esercizi pubblici a dichiarare gli allergeni presenti nei cibi anche non pre-imballati

Il nostro obiettivo resta:

la dichiarazione chiara e completa di tutti gli ingredienti utilizzati per tutte le preparazioni alimentari



Il punto di vista del Paziente - I

L'etichetta "può contenere":

Riduce la possibilità di scelta del consumatore allergico

In uno studio condotto in 10 Paesi europei su oltre 500 tipi di biscotti e cioccolato, l'etichetta "può contenere" noci è risultata presente sul 26% delle confezioni di biscotti e sull'80% del cioccolato - indipendentemente dalla lista degli ingredienti contenuti.

Reference: Van Hengel AJ, Declaration of allergens on the label of food products purchased on the European market, Trends Food Sci Tech 2007, 18, 96-100

Risulta probabile che circa il 90% dei prodotti con "etichetta precauzionale" non contenga affatto proteine della frutta secca o ne contenga quantità residua minima non in grado di causare reazioni cliniche importanti - innescando invece un meccanismo di dieta inutilmente restrittiva

Reference: Hefle SL, Furlong TJ, Niemann L, Lemon-Mule H, Sicherer S, Taylor SL, Consumer attitudes and risks associated with packaged foods having advisory labelling regarding the presence of peanuts, J Allergy Clin Immunol 2007, 120, 171-176



Il punto di vista del Paziente - II

- **FRUSTRAZIONE e SCARICO DI RESPONSABILITA' sul PAZIENTE, indipendentemente da ETA' o GRAVITA' dell'allergia**

L' 80% dei genitori con bambini allergici alle noci, non permetterebbe mai di mangiare prodotti con un'etichetta precauzionale "puo' contenere", e solo il 50% lo permetterebbe in presenza di etichetta dichiarante " può contenere tracce di.."

- **SFIDUCIA NELLE FONTI DEL MESSAGGIO**

Gli operatori di settore sono considerati come tendenti a scaricare ogni possibile responsabilità in caso di reazioni avverse in seguito a ingestione di loro prodotti

Etichetta non verosimile o improbabile :

quando questa è posizionata su prodotti che legittimamente contengono l'allergene (es. Noci in un pacchetto di noccioline)

Oppure quando è posizionata su prodotti dove è impossibile che vi sia contenuto l'allergene (es. Noce in una bottiglia di limonata)

Reference: Barnett J et al, Using "may contain" labelling to inform food choice: a qualitative study of nut allergic consumers, BMC Public Health 2011, 11, 734742 Serious reactions, and even deaths, have been caused by foods with "may contain" labelling - 8% of people with accidental reactions may attribute it to hav



La CONTAMINAZIONE

E' ancora oggi poco conosciuta e
molto sottovalutata
l'importanza che riveste la

Manipolazione degli alimenti



Grazie per l'attenzione

La solidarietà non dà ALLERGIE.
Anzi, è entusiASMAnte!

il tuo 5X1000
a FederASMA
e ALLERGIE onlus

Codice Fiscale
95025630120

