

I pazienti affetti da allergia alimentare sono raddoppiati negli ultimi dieci anni.

Questa settimana l'Accademia Europea di Allergologia e Immunologia Clinica (EAACI) ha lanciato una campagna informativa per il pubblico, riguardante l'allergia alimentare. Lo scopo della campagna è quello di aumentare la consapevolezza del forte aumento di anafilassi nei bambini, una reazione allergica grave e potenzialmente pericolosa per la vita. La campagna ha soprattutto lo scopo di educare il pubblico a riconoscere i sintomi di questa patologia e di insegnare i metodi su come reagire in caso di emergenza, ad esempio utilizzando l'adrenalina autoiniettabile.

Il primo passo di questa campagna è la diffusione del documento: **“International Minimum Standards for the Allergic Child at School”** che stabilisce i requisiti minimi per la sicurezza dei bambini allergici a scuola.

Un terzo di tutte le reazioni anafilattiche si verificano a scuola dove i bambini sono esposti a nuovi alimenti e possono entrare in contatto con alimenti scatenanti anafilassi. Il documento sarà completato nei prossimi mesi.

Più di 17 milioni di persone in Europa soffrono di allergie alimentari, con 3,5 milioni di età inferiore ai 25 anni. L'aumento più elevato si osserva nei bambini. Il numero di ricoveri in ospedale per gravi reazioni allergiche nei bambini è aumentato di 7 volte negli ultimi 10 anni.

In Europa continentale l'allergia alimentare più comune nei bambini è quello nei confronti di uova, latte vaccino e noci, mentre in età adulta gli alimenti maggiormente in causa sono frutta fresca, noci e verdure. Nel Regno Unito, noci, nocciole e arachidi rappresentano la minaccia più grave e causano il 50% di tutte le reazioni allergiche mortali.

In Scandinavia e Nord Europa prevale l'allergia ai crostacei e merluzzo. In tutta Europa l'allergia alimentare è la principale causa di anafilassi in bambini di età 0-14.

La campagna informativa ha anche lo scopo di insegnare le differenze tra intolleranze alimentari e allergie alimentari. Le intolleranze alimentari non coinvolgono direttamente il sistema immunitario. Pertanto, non può essere diagnosticata mediante test allergologici fantasiosi come quelli alternativi, in questo periodo molto in voga e impropriamente diffusi, ma solo con un approccio scientifico, come quello attuato solo da coloro che possiedono un Diploma di Specialista in Allergologia.

L'intolleranza al lattosio è una reazione non-allergica e le reazioni di ipersensibilità agli additivi alimentari sono per lo più non-allergiche. In generale, i sintomi delle sindromi da ipersensibilità non allergica sono più lievi e quindi raramente le reazioni da loro prodotte sono potenzialmente fatali.

L'obiettivo generale è quello di migliorare l'etichettatura alimentare e ampliare l'accesso alle cure anafilassi

La campagna FOOD EAACI Allergy intende anche stimolare la Comunità Europea a migliorare l'etichettatura degli alimenti e per facilitare l'accesso alle terapie di emergenza per l'anafilassi.

Alcuni cibi hanno la scritta "Può contenere noccioline" o "Può contenere latte". Queste etichette tuttavia, non sono obbligatorie per legge e vengono utilizzate dalle aziende alimentari di propria iniziativa. Inoltre i diversi produttori usano criteri differenti nell'utilizzo della dicitura "può contenere". Pertanto, l'attuale dicitura "può contenere" non esprime i diversi livelli di contaminazione e, di conseguenza, neppure i diversi livelli rischio.