

DIARIO MEDICO

- [Profesión](#)
 - [Especialidades](#)
 - [Opiniones](#)
 - [Tecnología](#)
 - [Política](#)
 - [Normativa](#)
 - [Salud](#)
 - [Más](#)
- [Entrevistas](#) [Autores](#) [Economía](#) [Especiales](#) [CCAA](#) [Escuela](#)

-
-
-

DM

[Especialidades](#)

- [Oncología](#)
 - [Cardiología](#)
 - [Neurología](#)
 - [Endocrinología](#)
 - [Alergología](#)
 - [Más](#)
- [Genética](#) [Ginecología y obstetricia](#) [Dermatología](#) [Inmunología](#) [Aparato Digestivo](#) [Alergología](#) [Análisis Clínicos y Bioquímica](#) [Clínica](#) [Anatomía Patológica](#) [Anestesiología y Dolor](#) [Angiología y Cirugía Vascular](#) [Cirugía General y del Aparato Digestivo](#) [Cirugía Oral y Maxilofacial](#) [Cirugía Pediátrica](#) [Cirugía Plástica, Estética y Reparadora](#) [Cirugía Torácica](#) [Farmacología](#) [Geriatría](#) [Hematología y Hemoterapia](#) [Medicina de la Educación Física y el Deporte](#) [Medicina Intensiva](#) [Medicina Interna](#) [Medicina Legal y Forense](#) [Medicina Nuclear](#) [Medicina Preventiva y Salud Pública](#) [Medicina del Trabajo](#) [Medicina de Urgencias](#) [Microbiología y Enfermedades](#)
- [Infecciosas](#) [Nefrología](#) [Neumología](#) [Neurocirugía](#) [Oftalmología](#) [Oncología](#) [Otorrinolaringología](#) [Pediatria](#) [Salud Mental](#) [Radiodiagnóstico](#) [Medicina Física y Rehabilitación](#) [Reumatología](#) [Trasplantes](#) [Cirugía Ortopédica y Traumatología](#) [Urología](#) [Vacunas](#) [VIH](#) [Sida](#) [Enfermedades raras](#) [Atención Primaria](#) [Biblioendoscopia](#) [Medicina Familiar y Comunitaria](#) [Biología Molecular](#) [Cirugía Cardiovascular](#) [Medicina Regenerativa](#) [Neurofisiología clínica](#) [Oncología](#) [Radioterapia](#)

84 comprimidos
y 3 meses de tranquilidad

Ver ficha técnica



SAES.CL0.19.04.0441 – Abril 2019

Nace con el objetivo de aportar mayor seguridad a través del desarrollo de soluciones que complementen necesidades aún no cubiertas



Alessandro Fiocchi, Ignacio Ansotegui, Victoria Cardona, Tomás Orbea y Sandra González.

I. R.
6 junio, 2019

- [nutrición](#)

En vísperas de la celebración del **Día Mundial de la Seguridad Alimentaria**, que se celebra este viernes, declarado por la [Asamblea General de las Naciones Unidas](#), Bilbao ha acogido la **presentación de la Fundación FSA-Seguridad Alimentaria y Prevención de las Alergias**.

Se trata de una entidad sin ánimo de lucro, cuyo objetivo es aportar, a través de la creación y desarrollo de soluciones, complementar, a corto plazo, **necesidades aún no cubiertas en el ámbito de las alergias** y su relación con la industria alimentaria.

La presentación ha tenido lugar en la Torre de Iberdrola de Bilbao y en ella han participado destacados expertos en el ámbito de las alergias alimentarias que son miembros de la Fundación FSA: **Victoria Cardona**, presidenta de la Fundación FSA y jefa de la Sección de Alergología del Servicio de Medicina Interna del [Hospital Vall d'Hebron](#), de Barcelona; **Ignacio J. Ansotegui**, presidente del Comité Científico de la Fundación FSA y presidente de la Organización Mundial de la [Alergia-World Allergy Organization](#) (WAO); y **Tomás Orbea**, coordinador de la Fundación FSA de Sistemas de Gestión para la Seguridad Alimentaria de personas con alergia y ex-director general de SPRI ([Agencia de desarrollo del Gobierno Vasco](#)). También han estado presentes **Sandra González**, responsable de Relaciones Internacionales de Fundación FSA y jefa del Centro Regional de Alergia e Inmunología Clínica, Prevención y Tratamiento del Hospital Dr. [José Eleuterio González de Monterrey](#) (México); y **Alessandro Fiocchi**, director de Alergias en el [Hospital Pediátrico Bambino Gesù](#) (Ciudad del Vaticano) y director del Comité de Alergias de la WAO.

Seguridad frente a las alergias alimentarias

Victoria Cardona ha explicado que “actualmente, más de dos millones de personas sufren alguna alergia alimentaria en España. Ante este imparable aumento, la Fundación FSA pretende ser un agente social que promueva y mejore la seguridad y confianza en el consumo de alimentos. La seguridad alimentaria **es una**

responsabilidad compartida entre el sector agroalimentario, los consumidores y las administraciones que influye y repercute en la salud de la población y la economía del entorno, y por ello es muy importante garantizar todas las etapas de la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumo”.

En este sentido, la Fundación FSA “nace para ayudar a mejorar esta cadena con el objetivo final de mejorar la seguridad de los pacientes a través de la **formación de los profesionales implicados**, la certificación de los procesos de trabajo de los profesionales involucrados en la preparación y distribución de los alimentos, y **mejorar la divulgación** a los afectados”. En esta línea ha advertido de que “existe mucha confusión en cuanto a terminología y se mezclan las intolerancias con las alergias. Las intolerancias son alteraciones del sistema digestivo que pueden dar muchas molestias pero que no amenazan la vida. A veces los pacientes se sienten un poco perdidos por el diagnóstico, ya que se les pone la etiqueta de alergias sin saber lo que ha ocurrido”.

Un entorno seguro

Por su parte, **Tomás Orbea**, coordinador de la Fundación FSA de Sistemas de Gestión para la Seguridad Alimentaria de personas con alergia, ha aclarado que “la alimentación en nuestro país y en el **entorno es segura** gracias a todos los agentes implicados en la cadena de la alimentación: agricultores, ganaderos, pescadores, veterinarios, instituciones, empresas de alimentación, agencias de inspección, control y certificación, asociaciones de alérgicos e intolerantes, científicos y personal sanitario.

También se ha avanzado mucho en la legislación en cuanto al **etiquetado y control de alérgenos**”, pero ha añadido que “queda camino por recorrer y **existen carencias que desde la Fundación pretendemos corregir**. Para el colectivo de personas alérgicas el hecho de alimentarse supone un riesgo elevado al que diariamente deben enfrentarse, porque necesitan información más detallada, rigurosa y más fiable sobre los posibles alérgenos que contienen los alimentos. De esta forma, pretendemos que **seleccionen los productos y comidas sin que suponga un riesgo para su salud**. Muchas veces necesitan información complementaria y de mayor fiabilidad para tomar sus decisiones de compra. Y esto afecta tanto a los productos que adquieren en las tiendas como a la información sobre los platos que van a comer en un restaurante o en el colegio de sus hijos”.

Por todo ello, ha afirmado que la Fundación FSA “**pretende cubrir y complementar con sus acciones** el buen escenario del que partimos, pero que necesita de mayor transparencia e información para quienes padecen alergias alimentarias”. Y ha precisado que la Fundación “va a poner en marcha un **Sistema de Reconocimiento de aquellos servicios de restauración** que evidencien el correcto cumplimiento del sistema de gestión y control de alérgenos y se está trabajando en un esquema similar para productos envasados”.

La **Fundación FSA y la Organización Mundial de la Alergia**, fundada en 1951, han alcanzado un **convenio estratégico de colaboración**

Necesidades en alergias alimentarias

Focchia ha enumerado algunas de las “**necesidades aún no satisfechas en alérgicos** en general: la legislación **no considera las trazas accidentales**; no hay un umbral clínico aceptado y compartido que permita una definición rápida de los límites legales de cada alérgeno; no hay métodos analíticos oficiales ni límites de determinación que permitan verificar el cero analítico; y en algunos casos, el uso de una sustancia alérgica puede no ser declarada (componentes de procesamiento)”.

La Fundación desarrollará varias líneas de actuación: la **formación especializada** a los profesionales que trabajan en el área de producción, manipulación y distribución de los alimentos, y la correcta divulgación de la información, así como prevención de contaminación alimentaria, sistemas de autocontrol, trazabilidad, legislación, e incluso en identificación de productos, elaboración de menús, carta, llegando a alcanzar los protocolos de actuación en caso de reacción alérgica. Ansotegui ha destacado que “la **Fundación FSA y la Organización Mundial de la Alergia**, fundada en 1951, han alcanzado un **convenio estratégico de colaboración**, a través del cual, la WAO avala todo el proceso formativo y de divulgación”. La WAO integra a 104 sociedades científicas regionales y nacionales de Alergología e Inmunología Clínica de todo el mundo.