

Los 14 alérgenos



Fuente: Ifyda consultores

GRÁFICO I. TOLEDO

Un sello de calidad distinguirá a restaurantes y empresas que eviten las alergias alimentarias

La Organización Mundial de la Alergia (WAO) ampara el nacimiento en Euskadi de una fundación internacional que formará y reconocerá a la industria

:: FERMÍN APEZTEGUIA

BILBAO. Una organización internacional con sede en Bilbao distinguirá con un sello de calidad a las empresas que protejan a sus clientes frente a las alergias alimentarias, un problema de salud de primera magnitud, que en las últimas dos décadas ha crecido de manera exponen-

cial. La fundación sin ánimo de lucro Seguridad Alimentaria y Prevención de las Alergias (ESA) formará a los profesionales de la industria alimentaria que soliciten su apoyo, a todas, desde conserveras a bares a restaurantes, y les otorgará un distintivo de garantía de buen hacer, válido para un año. «Estamos ante un fenóme-

no creciente», explicó ayer la presidenta de la organización, Victoria Cardona, jefa de Alergología del hospital Vail d'Hebron. «Las reacciones alérgicas a alimentos -detalló- se han multiplicado por tres en las últimas dos décadas hasta afectar a, nada menos, que dos millones de españoles.

El sello de calidad llevará la garantía de la WAO, la Organización Mundial de la Alergia, que reúne a más de 40.000 especialistas médicos pertenecientes a 104 sociedades científicas de todo el mundo; y a cuyo frente figura el alergólogo Ignacio Ansoategui, presidente del comité científico de la FSA. «40.000 expertos podemos parecer muchos, pero somos en realidad pocos para hacer frente a la mayor epidemia no infecciosa del siglo XXI», ha afirmado.

La fundación, presentada con motivo del Día Mundial de la Seguridad Alimentaria, que se conmemora hoy, nace para aportar a la industria soluciones a «necesidades no cubiertas en el ámbito de las alergias». Muchos productos en el supermercado contienen, según se explicó, la leyenda, 'puede contener trazas de', algo que en realidad más que un servicio al consumidor es un mecanismo de defensa de la industria frente a la posibilidad de contener restos de algún alérgeno. «No hay ley que defina qué significa trazas», protestó Ansoategui.

Las causas de la pandemia

Las empresas del sector alimentario, destacaron los promotores de la iniciativa, han realizado en los últimos años un esfuerzo por adaptar sus sistemas de producción y manipulación

de alimentos a la normativa vigente. «También se ha avanzado mucho en la legislación referida al etiquetado y control de alérgenos, destacó el coordinador de Sistemas de Gestión de la fundación, Tomás Orbea, exdirector general de la agencia de desarrollo SPRI del Gobierno vasco. «Pero aún existen necesidades no cubiertas», subrayó, que son las que tratará de cubrir la nueva organización.

Seguridad Alimentaria pretende formar a todos y cada uno de los trabajadores de las empresas, independientemente de que sean o no manipuladores de alimentos, con el fin de evitar al máximo cualquier riesgo de contaminación que pueda desencadenar un brote. La formación cuidará, según se ha explicado, todos los detalles. Incluirá desde cuestiones como la manera de organizar el proceso productivo de la forma más cuidadosa hasta la información final que deberá llegar al cliente. Es decir, desde los protocolos que deben seguirse en la cocina de un restaurante hasta el última respuesta que un comensal puede buscar en la carta o menú de un establecimiento hostelero.

Las alergias alimentarias se han multiplicado desde el cambio de siglo. Los investigadores tienen algunas explicaciones. La más extendida es la de la teoría de la higiene, que apunta a que el sistema de defensas humano ha comenzado a fallar ante la falta de microbios y agentes infecciosos que combatir. Otros especialistas lo atribuyen a cambios en los microorganismos que pueblan el sistema digestivo y la piel; y otros más a la contaminación ambiental.

El Parlamento pide «mejoras» en la atención a los niños con cáncer

:: DV

VITORIA. El Parlamento Vasco solicitó ayer al Departamento de Salud que impulse «nuevas actuaciones de mejoras» en los hospitales universitarios de Cruces y Donostia, centros de referencia para la atención oncológica pediátrica, que incluyan la adecuación de las infraestructuras y la dotación de los recursos humanos necesarios para «garantizar una atención integral a las y los menores y sus familias». El PP presentó en la Cámara vasca un texto para reclamar esta mejora y acordó con PNV y PSE un texto que fue aprobado con el apoyo de todos los grupos parlamentarios. En el mismo, se insta al Departamento de Salud a estudiar la situación de los niños y niñas del territorio alavés que padecen cáncer y se desplazan al hospital universitario de Cruces, con el objetivo de «dar prioridad» a los estudios que actualmente se están desarrollando para la posible realización de los análisis de sangre en instalaciones sanitarias alavasas, con el fin de evitar algunos desplazamientos. El PP agradeció el acuerdo alcanzado con PNV y PSE y que Podemos y EH Bildu no presentaran enmiendas.



Calcomanías para «reforzar» a los niños en su acceso a la asistencia sanitaria

:: DV

SAN SEBASTIÁN. El Departamento de Salud va a distribuir en todas las consultas de pediatría de Euskadi unas calcomanías para repartir entre los pequeños y pequeñas que se acerquen a visitar a su pediatra. Se trata de dos vikingos y dos dinosaurios, acompañados de la leyenda 'Ausarta naiz' y 'Harrosauria naiz' y que pretenden «reforzar y acompañar a los niños y niñas en su acceso a la asistencia sanitaria». Con esta iniciativa el Departamento de Salud pretende «minimizar el miedo y la sensación de vulnerabilidad» que los niños pueden sentir ante los profesionales de la salud o ante procedimientos terapéuticos, «esta es una prioridad en el entorno sanitario». Así, «se intenta conseguir una relación personal cercana con los pequeños con esta campaña».

Proponen la subasta de medicamentos a nivel nacional

:: DV

MADRID. La Autoridad Independiente de Responsabilidad Fiscal (AIReF) ha propuesto extender el modelo de subasta de fármacos de Andalucía, aunque con algunos cambios, a todo el territorio nacional. Según sus estimaciones, ahorraría hasta 1.000 millones de euros en gasto al Sistema Nacional de Salud (SNS) si se aplicara de forma extensiva en todas las comunidades y con una introducción no progresiva. La AIReF considera que el sistema 'andaluz' para la selección de fármacos es «más eficiente» que el modelo actual en el conjunto del Estado. Justifican que el Servicio Andaluz de Salud (SAS) ha ahorrado 560 millones de euros entre 2012 y 2017, lo que supone un 5,6% de los 10.020 millones de euros reportados por el SAS en ese periodo. Ante esta propuesta salió al paso el Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos. Sus responsables aseguran que el modelo de subasta de medicamentos propuesto «puede generar graves perjuicios en la salud de los ciudadanos». En concreto, consideran que provocaría «falta de equidad de la propuesta y aumento del riesgo de desabastecimiento».

SESIÓN INFORMATIVA
12 JUNIO
Inscríbete

MÁSTERES UNIVERSITARIOS
CURSO — 2019/2020

Learning from reality

Másteres Universitarios en:

- Orona Ideo (Donostia), Arrasate **INGENIERÍAS**
- Bilbao, Oñati, Bidasoa **GESTIÓN DE EMPRESAS**
- Eskoriatza **COOPERATIVISMO**
- Eskoriatza **EDUCACIÓN**
- Basque Culinary Center (Donostia) **CIENCIAS GASTRONÓMICAS**

www.mondragon.edu/masteresuniversitarios