

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



Dos mujeres consultan la carta de un restaurante junto a la camarera. /

BLANCA CASTILLO

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

Viernes, 7 junio 2019, 01:01

1

Una organización internacional con sede en Bilbao distinguirá con un sello de calidad a los negocios **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 exponencial. La fundación sin ánimo de lucro Seguridad Alimentaria y Prevención de las Alergias (FSA) formará a los profesionales de la industria alimentaria que soliciten su apoyo, a todos, desde conserveras a bares y restaurantes, y les otorgará un distintivo de garantía de buen hacer, **válido para un año**. «Estamos ante un fenómeno creciente», explicó este jueves la presidenta de la organización, Victoria Cardona, jefa de Alergología del hospital Vall 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.

Los 14 alérgenos



Contiene
gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Frutos de
cáscara



Apio



Mostaza



Granos de
sésamo



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Dióxido de
azufre y sulfitos



Altramuces



Moluscos

Fuente: ifyda consultores

:: GRÁFICO I. TOLEDO

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 vasco Ignacio Ansotegui, 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.

«El ejercicio desata crisis en muchos alérgicos a determinados productos»

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

Las compañías 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 la última respuesta que un comensal puede buscar en la carta o menú de un establecimiento hostelero.

Las causas de la pandemia

El precio de la formación necesaria para la obtención del distintivo de calidad dependerá «**del tamaño de la empresa y el volumen de trabajadores que deban instruirse**». «Somos una fundación no lucrativa. Será lo razonable como para mantenernos, pero no algo tan abultado como para que un hostelero no pueda acceder a ella», se comprometió Orbea.

Las alergias alimentarias se ha multiplicado desde el cambio de siglo. Han pasado, según detalló el director de Alergias del hospital Niño Jesús, del Vaticano, de ser casos aislados a formar parte de la rutina asistencial. La razón de este fenómeno se desconoce, pero los investigadores tienen algunas

explicaciones. La más extendida es la conocida como 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.