

Dos millones de personas sufren alguna alergia alimentaria

La FSA, con sede en Bilbao, distinguirá a restaurantes que tengan buen control

◊ N. Lauzirika

BILBAO – Más de dos millones de personas sufren alguna alergia alimentaria. De hecho, en la última década se han duplicado los casos con una prevalencia de entre el 2% y el 4% en personas adultas y el 6,8% en niños y niñas. Un aumento que tiene que ver con la mejora de las condiciones de vida de la sociedad actual, que ha ganado en higiene, pero que ha perdido contacto con microorganismos, lo que provoca una falta de "entreno del sistema inmunológico". "Es la epidemia no infecciosa del siglo XXI, que sube de forma espectacular", lamentó el doctor Ignacio J. Ansoategui, presidente del Comité Científico de la Fundación FSA-Seguridad Alimentaria y Prevención de las Alergias, en la presentación mundial de la organización que se celebró ayer en Bilbao. La FSA se fija como objetivo dar una mayor seguridad alimentaria a la población alérgica y las acciones que realizará cuentan con el aval de la Organización Mundial de la Alergia (World Allergy Organization), integrada por 104 sociedades científicas regionales y estatales de Alergología e Inmunología Clínica de todo el mundo.

Los impulsores de la nueva Fundación, cuya presidenta es la doctora Victoria Cardona, jefa de sección de Alergología del servicio de medicina interna del Hospital Universitario Vall d'Hebron de Barcelona die-

ron a conocer la FSA al hilo del Día Mundial de la Seguridad Alimentaria que se conmemora hoy. "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, los consumidores 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". Por ello, sostuvo la experta, "la FSA surge para ayudar a mejorar esta cadena para optimizar la segu-

ridad de los pacientes por medio de la formación de los profesionales implicados, la certificación de los procesos de trabajo de las personas involucradas en la preparación, distribución de los alimentos, y mejorar la divulgación a los afectados", al tiempo que reconoció que existen alergias alimentarias que pueden poner en riesgo la vida de los pacientes como cuando se produce una anafilaxia, la manifestación alérgica más grave.

La nueva entidad estudia poner en marcha un sistema de reconocimiento a hosteleros y servicios de restauración que desarrollen buenas prácticas en el control de alérgenos en los procesos alimentarios. Para ello llevarán a cabo evaluaciones anuales en los centros.

"La prevalencia de la alergia alimentaria en los tres primeros años de vida es en torno al 3%"

ALESSANDRO FIOCCHI
Experto en alergias pediátricas

"Hay alergias que ponen en riesgo la vida de los pacientes como cuando se da una anafilaxia"

VICTORIA CARDONA
Presidenta de la Fundación FSA

"SELLO" ACREDITATIVO En este sentido, Tomás Orbea, coordinador de la Fundación de sistemas de gestión para la seguridad alimentaria, explicó que se tratará de un "sello" que acredite el adecuado control. "Deberá renovarse cada año, ya que los profesionales que trabajan en este sector suelen variar con frecuencia. Tenemos en mente también poner en marcha un sistema parecido para los productos envasados", reconoció.

La FSA 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. ●



Los expertos en alergias alimentarias en la presentación ayer de la Fundación Internacional Foto: H. Berrocal

REACCIONES ALÉRGICAS

● **Un medicamento y un alimento.** Pueden ser tolerados cuando se toman por separado, pero al hacerlo conjuntamente pueden provocar reacciones alérgicas nada deseables para el paciente.

● **Ejercicio físico.** También son posibles las reacciones alérgicas después de hacer ejercicio y tras haber tomado un determinado alimento que estando el paciente en situación de reposo lo procesa sin problema alguno.

MEJOR EN ESTAS ALERGIAS"

Los especialistas reconocieron que los facultativos y los profesionales de la enfermería no cuentan con la mejor formación posible en alergias alimentarias. Por lo que reivindicaron una asignatura, que actualmente no hay en el Estado.

TRAZAS ACCIDENTALES "LAS LEYES NO LAS CONTEMPLAN"

Respecto a "necesidades no satisfechas en alérgicos en general, el experto Alessandro Fiocchi, explicó que 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", se lamentó.

FORMACIÓN Y LEGISLACIÓN

MÉDICOS Y ENFERMERAS
"TIENEN QUE FORMARSE

Ayer nos visitaron ...

I.E.S. Lakua / 2º G - DBH

