

# MIELE E RAGU': I COMMENTI DEGLI ALLERGOLOGI

Martedì 3 febbraio 2015

*Le allergie alimentari, presenti nel 1-3% della popolazione, si associano a considerevole morbilità e alterata qualità della vita, potendo provocare anche gravi anafilassi tali da mettere il paziente in pericolo di vita*

Le reazioni avverse ai farmaci sono risposte indesiderate e involontarie che si verificano in seguito all'assunzione, per motivi diagnostici, preventivi o terapeutici, di un farmaco peraltro impiegato in modo appropriato allo scopo desiderato. Tra queste, le reazioni di tipo allergico rivestono particolare interesse e importanza data la loro potenziale pericolosità. Infatti, poiché le allergie ai farmaci non dipendono generalmente dalla dose utilizzata, l'assunzione in pazienti sensibilizzati anche di una piccola quantità di farmaco è in grado di scatenare reazioni molto gravi, pericolose per la vita.

*"Penicilline, aspirina e sulfamidici - afferma la **Prof.ssa Erminia Ridolo, docente di Allergologia e Immunologia Clinica presso l'Università di Parmae membro SIAAIC, Società Italiana di Allergologia, Asma ed Immunologia Clinica** - sono **causa di oltre l'80% delle reazioni allergiche e si stima che circa l'1-3% dei cicli di terapia con penicillina sia complicato da reazioni allergiche**. La presenza non attesa di antibiotici nei prodotti alimentari mette a grave rischio tutti i soggetti allergici a tali molecole. **La Società Italiana di Allergologia, Asma e Immunologia Clinica (SIAAIC) valuta molto positivamente il ritiro dal commercio di prodotti alimentari**, pure solo nel sospetto di una contaminazione accidentale da parte di antibiotici, e anche l'ampia diffusione che è stata data alla notizia al fine di tutelare il paziente sensibilizzato. La SIAAIC rimane a disposizione dei pazienti allergici che volessero richiedere ulteriori informazioni in merito."*

**Le allergie alimentari, presenti nel 1-3% della popolazione, si associano a considerevole morbilità e alterata qualità della vita, potendo in alcuni casi provocare gravi anafilassi tali da mettere il paziente in pericolo di vita.** Il percorso diagnostico prevede test allergologici ben codificati, fino anche al terzo livello, da effettuarsi presso centri specialistici, al fine di identificare l'identità molecolare dell'allergene a cui il paziente è sensibilizzato e quindi poterlo evitare. La possibilità di individuare chiaramente l'alimento responsabile dei sintomi allergici nell'etichetta presente sui prodotti preparati dall'industria è uno strumento essenziale per il paziente allergico al fine di evitare l'ingestione dell'allergene.

**Il sedano e il latte**, come altri alimenti, risultano presenti nella lista di sostanze allergeniche della corrente Legislazione Europea Annex II, n. 1169/2011, che devono essere obbligatoriamente indicate in etichetta. Questo perché tali alimenti contengono proteine allergeniche stabili, che resistono alla temperatura e alla lavorazione industriale.

*"Al fine di tutelare i pazienti allergici, l'Unione Europea - spiega la **Prof.ssa Erminia Ridolo, docente di Allergologia e Immunologia Clinica presso l'Università di Parmae membro SIAAIC, Società Italiana di Allergologia, Asma ed Immunologia Clinica** - impone obblighi generali di condotta all'industria alimentare per ridurre, controllare e comunicare la presenza di allergeni insieme ad altri pericoli alimentari, in quanto esiste un rischio generale relativo anche a bassissime quantità di allergene (tracce) presenti in un alimento preparato e quindi la possibilità che un consumatore molto sensibile manifesti una reazione allergica in conseguenza all'ingestione. In questo caso, è stata accidentalmente applicata a un unico lotto di sugo per pasta una etichetta non conforme, prontamente riconosciuto dalla ditta produttrice e ritirato dal commercio".*

**La Società Italiana di Allergologia Asma e Immunologia Clinica (SIAAIC) ribadisce l'importanza di un corretto labeling per ridurre il rischio di reazioni allergiche ad alimenti nei soggetti sensibilizzati** e giudica molto positivamente, non solo il dovuto ritiro del lotto erroneamente etichettato, ma anche la chiarezza e l'ampiezza con cui la notizia è stata diffusa al fine di tutelare il consumatore allergico. La SIAAIC rimane a disposizione dei pazienti allergici che volessero richiedere ulteriori informazioni in merito.