

Mangiare bene con allergia e intolleranze:
in Liguria si può!

GRUPPO ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI



KEY POINT

Per allergia alimentare e celiachia non esiste una cura, eccetto non mangiare gli alimenti che le provocano:

- Leggendo gli ingredienti sulle etichette
- Controllando gli allergeni nascosti

Perché occuparsi di allergie alimentari e celiachia?

- Perché l'allergia alimentare è di crescente e globale importanza per la sanità pubblica
- Perché 17 milioni di consumatori in Europa soffrono di allergie alimentari
- Perché colpisce la qualità della vita dei consumatori(principalmente i bambini)
- Perché pone domande sulle risorse del servizio sanitario
- Per tutelare la salute dei consumatori con l'eliminazione di prodotti contenenti gli alimenti a cui essi sono allergici
- Perché minimizzare il rischio degli allergeni alimentari è una responsabilità condivisa tra le parti interessate
- Perché i professionisti sanitari forniscano le relative diagnosi e consigli dietetici
- Perché gli operatori alimentari forniscano comunicazioni accurate sul rischio della presenza di allergeni negli alimenti e nei pasti
- Perché i governi forniscano una protezione coerente tramite un quadro regolatorio
- Perché i pazienti evitino attivamente potenziali rischi



**PERCHE' GESTIRE ALLERGIE ALIMENTARI
E CELIACHIA NEL SETTORE DELLA
RISTORAZIONE PUO' ESSERE UNA
OPPORTUNITA' DI CRESCERE IN
QUALITA' E MIGLIORARE I PROFITTI**

PERCHE' GAIA?



- Perché le allergie alimentari e la celiachia sono sempre più frequenti
- Perché per chi è allergico o celiaco mangiare fuori casa è un grave rischio per la salute
- Perché le nuove regole europee impongono cambiamenti che migliorano la qualità di vita di questi soggetti

**PERCHE' LA REGIONE LIGURIA VUOLE COGLIERE
LA OPPORTUNITA' DI ESSERE LEADER**



GAIA Activity - Eat safely liguria

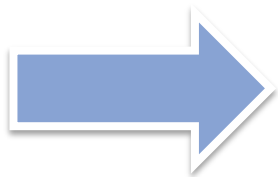
Formato da un gruppo di lavoro ad hoc

Competenza multi-funzionale :

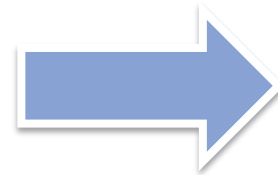
- **Valutazione del rischio**
- **Corrette pratiche di fabbricazione**
- **Metodi di analisi**
- **Prospettive del consumatore allergico**
- **Allergenicità**
- **Controllo allergeni**

OBIETTIVI PRIMARI:

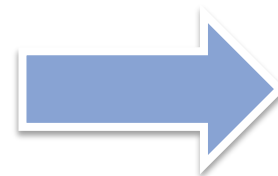
creare un cluster di professionalità dedicato ai soggetti con allergia alimentare e celiachia



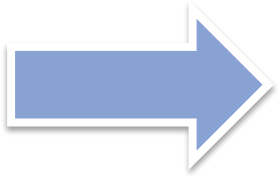
Creare un polo di riferimento per le problematiche riguardanti allergie, intolleranze alimentari e celiachia, diffondendo e rendendo disponibili informazioni scientifiche validate, esaurienti e aggiornate, sia nei confronti dei consumatori che dei produttori o dispensatori di alimenti



Promuovere la sicurezza alimentare , con particolare riguardo a soggetti con allergia alimentare a rischio di anafilassi e soggetti celiaci

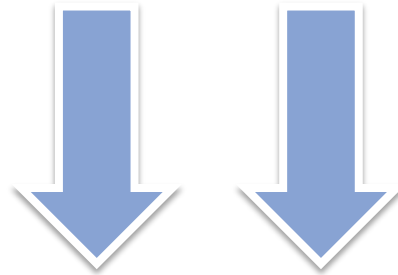


Promuovere la ricezione dei soggetti affetti da allergie , intolleranze alimentari e celiachia nelle attività di ristorazione-alberghiera della nostra Regione, utilizzando le caratteristiche della cucina e dei prodotti tipici della Liguria



Promuovere una formazione continua sostenibile sul tema delle allergie ed intolleranze alimentari che parta dal mondo della scuola ed in particolare degli Istituti Alberghieri, creando un legame formativo scuola-lavoro

OBIETTIVI SECONDARI:



SETTORE SANITARIO

Promuovere e svolgere la ricerca su allergie e intolleranze alimentari, in particolare la ricerca clinica territoriale

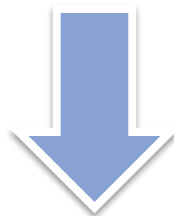
RISTORAZIONE e PRODUZIONE ALIMENTARE

Promuovere e sviluppare la ricerca di nuovi prodotti alimentari, di ricette e di pasti, cogliendo l'opportunità di un mercato in evoluzione



CHI SONO I BENEFICIARI DEL PROGETTO?

I soggetti affetti da allergia alimentare, in particolare bambini o adulti a rischio di anafilassi da cibo e i soggetti affetti da celiachia



Lo scopo da raggiungere è quello di determinare un arricchimento culturale con miglioramento della qualità della vita evitando l'emarginazione nella vita sociale dei soggetti interessati

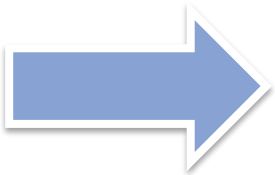
L' INNOVAZIONE:

E' rappresentata dalla partnership tra Istituzioni Pubbliche, Enti e Soggetti diversi, che coinvolge il mondo della Sanità e della Scuola, determinanti per la sostenibilità del progetto, e, in misura paritetica, le Associazioni di Pazienti. L'obiettivo di GAIA è promuovere azioni globali, integrate e coordinate, che rispondano alle esigenze dei soggetti allergici e celiaci promuovendo inoltre le eccellenze della Liguria.

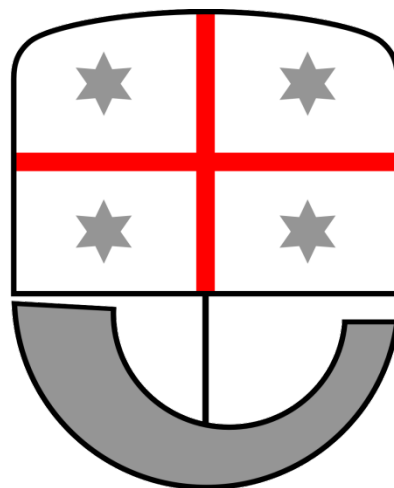
AMBITO TERRITORIALE

La Regione Liguria, la cui vocazione turistica determina un'affluenza di turisti italiani e stranieri , che possono presentare problematiche di intolleranza, celiachia o allergia alimentare.

La tradizione gastronomica ligure rappresenta una risorsa, per le sue caratteristiche essenziali, caratterizzate dalla utilizzazione preferenziale di ingredienti della tradizione, dotati di caratteristiche di scarsa allergenicità.



L'obiettivo è quello di garantire la sicurezza alimentare, ed una migliore Qualità di vita (QoL) dei soggetti affetti da allergia o intolleranza alimentare, nel rispetto delle nuove normative europee in materia di etichettatura degli alimenti che contengono allergeni.



REGIONE LIGURIA

- ✓ **TAVOLO REGIONALE
GAIA**
- ✓ **DELIBERA REGIONALE**
- ✓ **LINEE GUIDA**
- ✓ **FORMAZIONE**
- ✓ **GOVERNO**



COMUNE DI GENOVA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il Comune di Genova ha elaborato Linee Guida della Ristorazione che permettono di mettere in atto procedure condivise per l'erogazione di diete sanitarie fornendo all'intero Sistema Educativo Integrato uno strumento operativo il più possibile completo e insieme agile.

RISTORAZIONE-UFFICIO NUTRIZIONE E DIETETICA

- **ELABORAZIONE MENU SCOLASTICI**
- **ELABORAZIONE LIBRETTO MENU E CARTA DEL SERVIZIO**
- **ELABORAZIONE RICETTARI NIDI D' INFANZIA, SCUOLE INFANZIA PRIMARIA E SECONDARIA**
- **ELABORAZIONE DIETE SANITARIE**
- **GESTIONE DIETE GRAVI**
- **APPLICAZIONE PROTOCOLLO D'INTESA DIETE E RELATIVE LINEE GUIDA
EROGAZIONE DIETE E SOMMINISTRAZIONE FARMACO**

LINEE GUIDA SOMMINISTRAZIONE FARMACI SALVAVITA A SCUOLA: PROTOCOLLO COMUNE DI GENOVA .



LO STUDENTE

Nato a...Genova ...

ha una allergia a grave potenzialmente fatale a ...

CODICE ROSSO

foto

E' in possesso di una fiala di adrenalina FAST JEKT

- Dosaggio FaSt jekt Junior.....

In caso di ingestione certa o sospetta di un alimento segnalato sopra, come riconoscere una crisi anafilattica :

- Pelle: orticaria, gonfiore, prurito, arrossamento, rash
- Respirazione: fischi e sibili, respiro corto, sensazione di gola chiusa, tosse, voce roca, sensazione di dolore e costrizione al torace, naso tappato, naso che cola, starnuti, occhi che lacrimano, , difficoltà ad inghiottire
- Gastrointestinale: nausea, dolore, vomito, diarrea
- Cuore: pallore, polso debole, svenimento, shock
- Altri: male di testa, ansietà

Agire prontamente: la crisi può essere rapida

- Chiamare il 118
- Somministrare la Adrenalina
- Chiamare i genitori o chi ne fa le veci

NOME	PARENTELA	CELLULARE	TEL LAVORO	TEL CASA
	MADRE			

"Il sottoscritto genitore o facente funzione del minore.....,dopo aver letto e compreso le allegate Linee Guida per la somministrazione di farmaci a scuola,autorizza la utilizzazione dei dati qui esposti per garantire la sicurezza del minore suddetto affetto da allergia alimentare a rischio anafilassi e ne autorizza inoltre la somministrazione di adrenalina in caso di necessità.

Autorizza altresì il trattamento dei dati personali e sensibili del minore..... ai sensi del decreto legge 196/2003 e autorizza la comunicazione dei medesimi dati per le sole finalità sopra esposte."

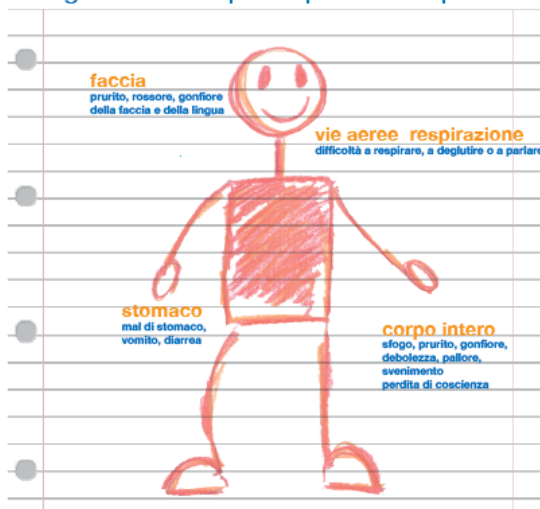
Genitore.....MedicoData

1, 2, 3... io salvo TE !



potresti salvare una vita !

chi ha allergia alimentare o allergia ad insetti, se mangia l'alimento sbagliato o viene punto può avere questi sintomi



- 1** il bambino ha mangiato un alimento a rischio ?
è stato punto da un' ape, vespa o calabrone ?
- 2** ha più di uno dei sintomi?
- 3** chiama il 118
somministra adrenalina autoiniettabile



contattaci per la compilazione di questo modulo
Consorzio per la sicurezza alimentare
tel. 0666734629

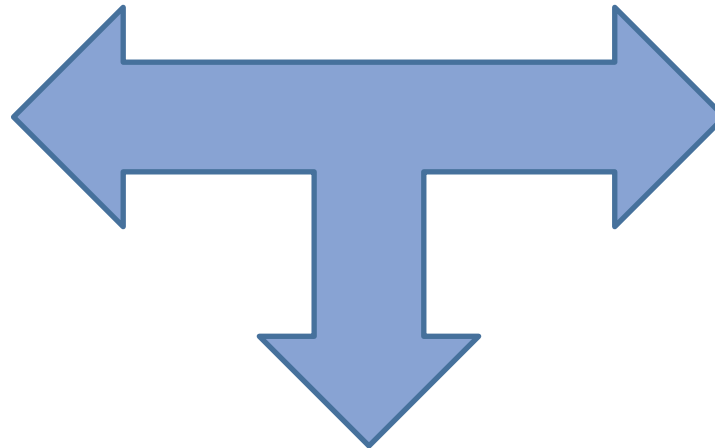
info

IRCCS SAN Martino ASL3

Unità Operativa Complessa

ALLERGOLOGIA E RETE ALLERGOLOGICA

Corsi di formazione,
aggiornamento e di
perfezionamento per
gli operatori sanitari
ed insegnanti



Favorire il corretto
utilizzo del SSN per
ottimizzare i tempi
della diagnosi delle
gravi allergie
alimentari

- Partnership con le Associazioni di Pazienti: ALA-FEDERASMA E ALLERGIE-AIC
- Supporto scientifico alla produzione di materiale informativo
- Supporto scientifico ai corsi di formazione rivolti a Studenti e Docenti degli Istituti Alberghieri e Ristoratori

RETE ALLERGOLOGICA

IRCCS SAN MARTINO-IST

U.O.C.ALLERGOLOGIA

OSSERVATORIO ANAFILASSI

In collegamento con Registro Europeo Anafilassi

**PROTOCOLLO DI INTESA CON
COMUNE DI GENOVA
FARMACI SALVAVITA A SCUOLA**



**COORDINAMENTO RETE
ALLERGOLOGICA – RETE
DELLA EMERGENZA**

ALLERGIA ALIMENTARE

DIAGNOSI

RISK ASSESSMENT

SEGNALAZIONE

PREVENZIONE

Protocollo scuole

Protocollo adrenalina adulti

ISTITUZIONI SCOLASTICHE - Rete Istituti Alberghieri

Programmi di formazione per STUDENTI corsi enogastronomia e corsi sala e vendita attraverso:
Formazione continua *peer to peer*, concorsi gastronomici, conferenze

Formazione dei DOCENTI degli Istituti Alberghieri della Regione Liguria
Formazione di DOCENTI della scuola dell'obbligo sulla tematica delle allergie alimentari.

Organizzazione di corsi di aggiornamento e di perfezionamento rivolti agli OPERATORI del settore alimentare (ristoratori, personale di sala, albergatori)

Creare una cultura della diversità
Sviluppare proposte alimentari innovative non penalizzanti per i soggetti affetti da allergie e intolleranze alimentari.
COLLEGARE SCUOLA E MONDO DEL LAVORO, FACENDO CONDIVIDERE A STUDENTI E RISTORATORI LE STESSA CONOSCENZE



RISTORAZIONE

AL TERMINE DEL CORSO DI STUDI IL **PERSONALE DI CUCINA** deve saper :
IDENTIFICARE E GESTIRE I RISCHI di contaminazione.

IL PERSONALE DI SALA

- Deve saper rispondere adeguatamente alle domande circa gli ingredienti
- Deve fornire al consumatore allergico le informazioni, in modo chiaro e cortese, **prima** che effettui l'ordinazione
- Deve seguire il piano di autocontrollo previsto





ASSOCIAZIONI DI PAZIENTI

“**FederASMA e ALLERGIE Onlus – Federazione Italiana Pazienti**, è un’organizzazione non lucrativa di utilità sociale che dal 1994 riunisce le principali Associazioni italiane di pazienti che sostengono la lotta all’asma e alle malattie allergiche, attiva, con numerose associazioni territoriali affiliate, in azioni di tutela dei pazienti. L’informazione, la gestione ed il controllo della malattia sono i tre punti essenziali per la tutela del paziente asmatico e allergico; per questo **FederASMA e ALLERGIE Onlus** è impegnata costantemente nel promuovere iniziative volte a sollecitare le Istituzioni per conseguire decisioni politico-sanitarie e sociali a tutela dei pazienti affetti da queste patologie

FederASMA e ALLERGIE Onlus è membro di EFA – European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients Associations, con la quale collabora alle iniziative europee di tutela dei pazienti asmatici e allergici.

L' **"ASSOCIAZIONE LIGURE ALLERGICI" (ALA)**, costituita nel 2003, è un'organizzazione di volontariato, iscritta nell'apposito Registro della Regione Liguria. Oltre agli iscritti, fanno riferimento all'Associazione non solo le migliaia di pazienti che frequentano annualmente le strutture pubbliche presenti in Liguria, ma tutti coloro che sono interessati a risolvere i problemi della vita quotidiana che devono affrontare gli allergici e/o i loro genitori.

ALA è associata a **Federasma** e **Allergie Onlus – Federazione Italiana Pazienti**, mantenendo così un attivo confronto con tutte le altre associazioni di pazienti allergici a livello nazionale, e - attraverso **EFA - internazionale**.



ALLERGIA
ALIMENTARE ?



POLLINE ?



RINITE
ALLERGICA?

L'Associazione Italiana Celiachia ha sempre individuato nella diffusione della conoscenza della celiachia e dell'alimentazione senza glutine lo strumento per rimuovere le difficoltà che il celiaco incontra nella propria quotidianità.



L'Associazione Italiana Celiachia Liguria è una Associazione di volontariato che assiste il celiaco e la sua famiglia, offrendo una serie di servizi utili al fine di migliorare la qualità di vita .
Con i contributi degli associati, degli enti privati e con l'aiuto dei suoi volontari che svolgono servizio costante e preciso l'Associazione riesce a sostenere numerose attività.
In tutta la sua regione l'Associazione organizza convegni, congressi, incontri con i medici, corsi di educazione alimentare, corsi rivolti ai ristoratori, corsi di cucina, e cene nelle strutture del network.



SICUREZZA ALIMENTARE

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta (IZSPLV) – Genova:

Dal 2007 è impegnato sul fronte della rilevazione di contaminanti allergenici in alimenti, che analogamente al controllo di contaminati chimici ed agenti infettivi, rappresenta un punto cruciale nel campo della sicurezza alimentare.

In tale ambito, l'**IZSPLV** svolge analisi su campioni ufficiali conferiti dalle ASL afferenti alle Regioni di competenza.

Metodiche accreditate per la ricerca di:

Glutine
Ovo-proteine
Soia
Arachide
Nocciola
Beta-latto-globulina
Crostacei
Molluschi
Istamina

Studi in corso...

Valutazione dei possibili effetti di processi tecnologici (es. trattamento termico «a caldo» e/o «a freddo»), lungo tutta la catena produttiva, sul potenziale immuno-reattivo di proteine allergizzanti e sulla performance di kit analitici.

Attività di formazione...

L'Istituto è coinvolto a livello regionale e nazionale nell'ambito dell'organizzazione di corsi di formazione destinati agli operatori del settore alimentare, con particolare riferimento ai tecnologi alimentari, biologi, veterinari, tecnici di laboratorio, responsabili di autocontrollo, responsabili produzione ed assicuratori qualità.

SICUREZZA ALIMENTARE



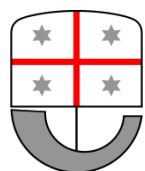
Carabinieri N.A.S.

La caratteristica primaria del nucleo **NAS carabinieri** è che dipendono dal ministero della salute; i militari appartenenti ai Nas infatti hanno i medesimi poteri degli ispettori sanitari. Esattamente come loro i **NAS carabinieri** svolgono azioni investigative e ispezioni igienico sanitarie sull'intera filiera produttiva, di vendita e di somministrazione degli alimenti e delle bevande.

Tra i compiti dei **NAS carabinieri** una delle attività più importanti è quella di contrasto al traffico e alla distribuzione illegale di medicinali e alla loro contraffazione oltre al controllo sull'uso illegale di anabolizzanti e altre sostanze farmacologicamente attive negli allevamenti di animali.

Proprio per la peculiarità del lavoro che svolgono, i **NAS carabinieri** sono periodicamente richiamati a svolgere corsi di formazione e aggiornamento

PARTNER GAIA



REGIONE LIGURIA



Carabinieri N.A.S.



*«Quando il cibo è tuo nemico, la
conoscenza è la tua migliore
arma di difesa.»*

Anonimo, 2009