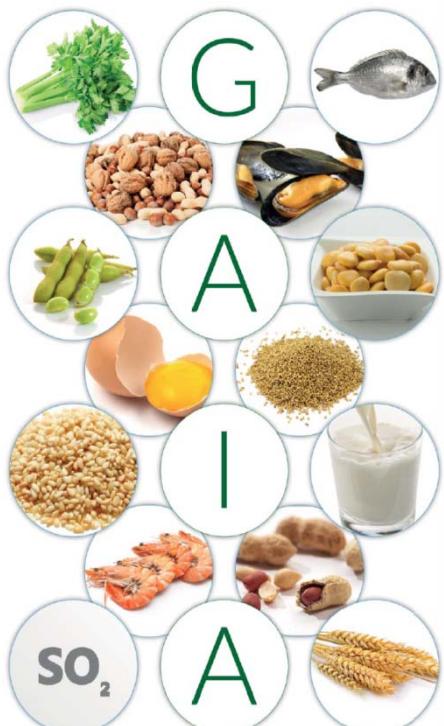
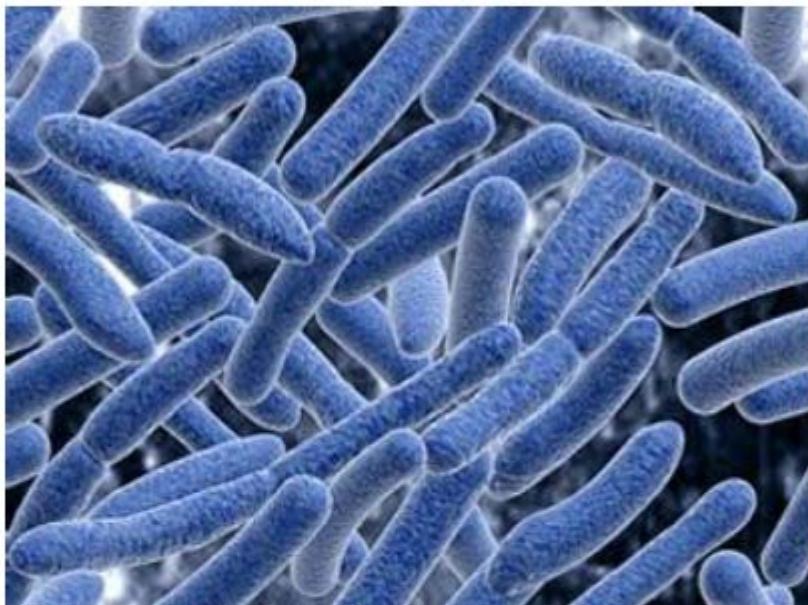


Mangiare bene con allergia e intolleranze: in Liguria si può!

GRUPPO ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI



Intestinal microbiota and allergy



<http://www.gutmicrobiotawatch.org/gut-microbiota-info/>

Infants with food allergy reveal imbalance between beneficial and potentially harmful bacteria

Reviewed in: Compare D et al. Eur Rev Med Pharmacol Sci 2013

Bacterial strain specific Fox p3⁺ Treg induction *in vivo* protects against airway inflammation and oral IgE induction in mouse allergy models

Lyons A et al. Clin Exp Allergy 2010

Germ-free mice: immunodeficient, without colonization no oral tolerance development, decreased intestinal surface, decreased cell renewal, thinner mucus layer

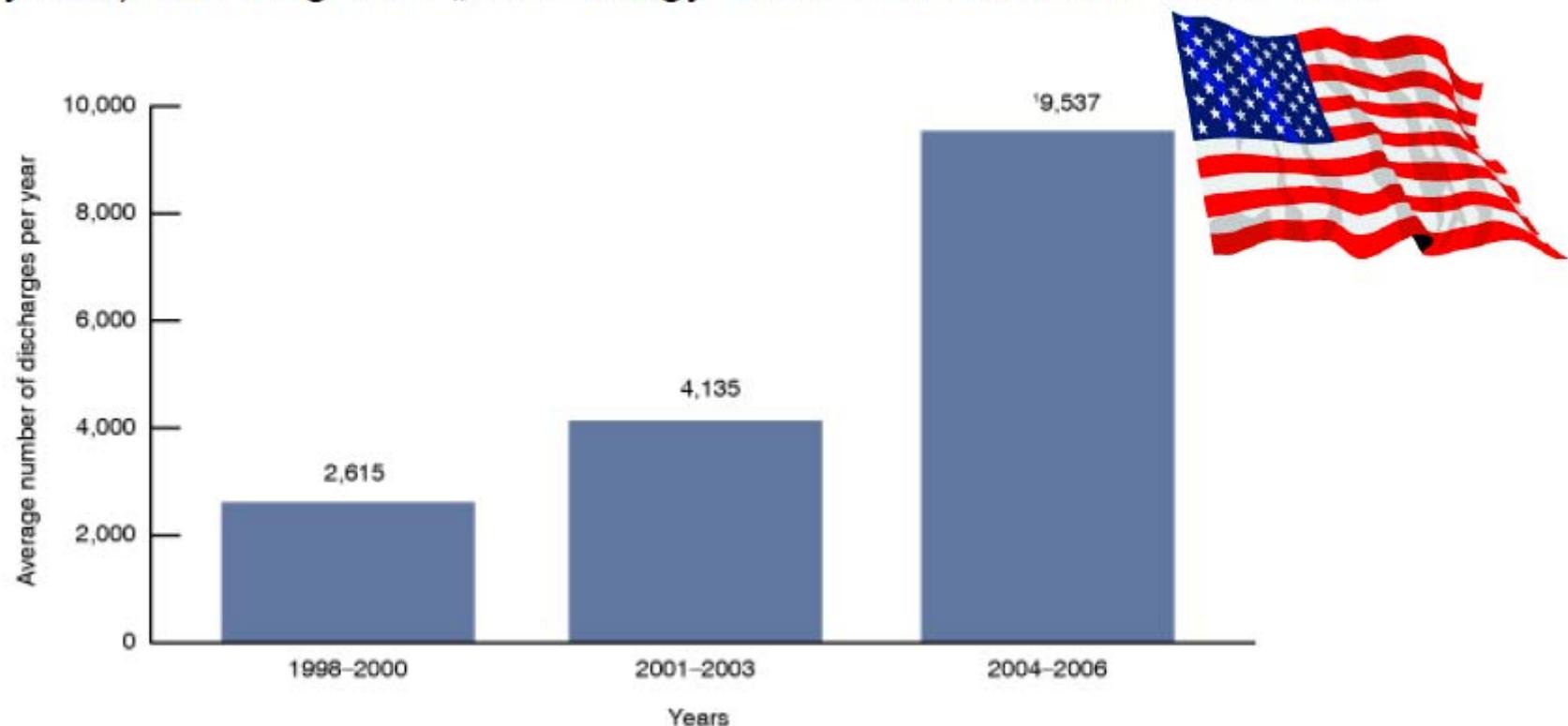
Reviewed in: Natividad JMM et al. Pharmacol Res 2013

Differences in gut microbiota between atopic and healthy persons

Reviewed in: Gigante G et al. Dig Dis 2011

Hospitalisation due to food allergy

Average number of hospital discharges/year among children (under 18 years) with diagnosis „food allergy“ in the United States 1998-2006



http://www.cdc.gov/nchs/data/databriefs/db10_fig4.gif

Food allergy prevalence in the world

| Europe / Nordic (n=34) | | | Asia / Oceania (n=18) | | | Americas (n=15) | | | Africa (n=12) | | | Middle East (n=10) | | |
|------------------------|----------|-----------|-----------------------|-------------|-----------|-----------------|--------------|------------------------|---------------|--|--|--------------------|--|--|
| UK | Czech R | Lithuania | Australia | Philippines | Canada | Chile | Ghana # | Israel | | | | | | |
| Germany | Russia | Slovenia | New Zealand | Indonesia | USA | Cuba | Mosambique # | United Arab Emirates # | | | | | | |
| Switzerland | Bulgaria | Estonia | China | Malaysia | Colombia | Peru | Tanzania # | Lebanon | | | | | | |
| Greece | Albania | Croatia | Thailand | Burma | Mexico | Venezuela | South Africa | Iran | | | | | | |
| Poland | Ukraine | Romania | Taiwan | Bangladesh | Panama | Ecuador | Morocco | Egypt | | | | | | |
| Netherlands | Moldova | Hungary | Korea | Sri Lanka | Honduras | Paraguay | Kenya | Jordan | | | | | | |
| Belgium | Denmark | Serbia | Japan | Vietnam | Argentina | Congo # | Congo # | Kuwait | | | | | | |
| France | Norway | Georgia | Hong Kong | India | Uruguay | Nigeria | Nigeria | Azerbaijan | | | | | | |
| Austria | Iceland | Latvia | Singapore | Mongolia | Brazil | Zimbabwe | Zimbabwe | Afghanistan | | | | | | |
| Spain | Sweden | Belarus | | | | Tunisia | Tunisia | Pakistan | | | | | | |
| Portugal | Finland | | | | | Botswana # | Botswana # | | | | | | | |
| Italy | Turkey | | | | | Algeria | Algeria | | | | | | | |

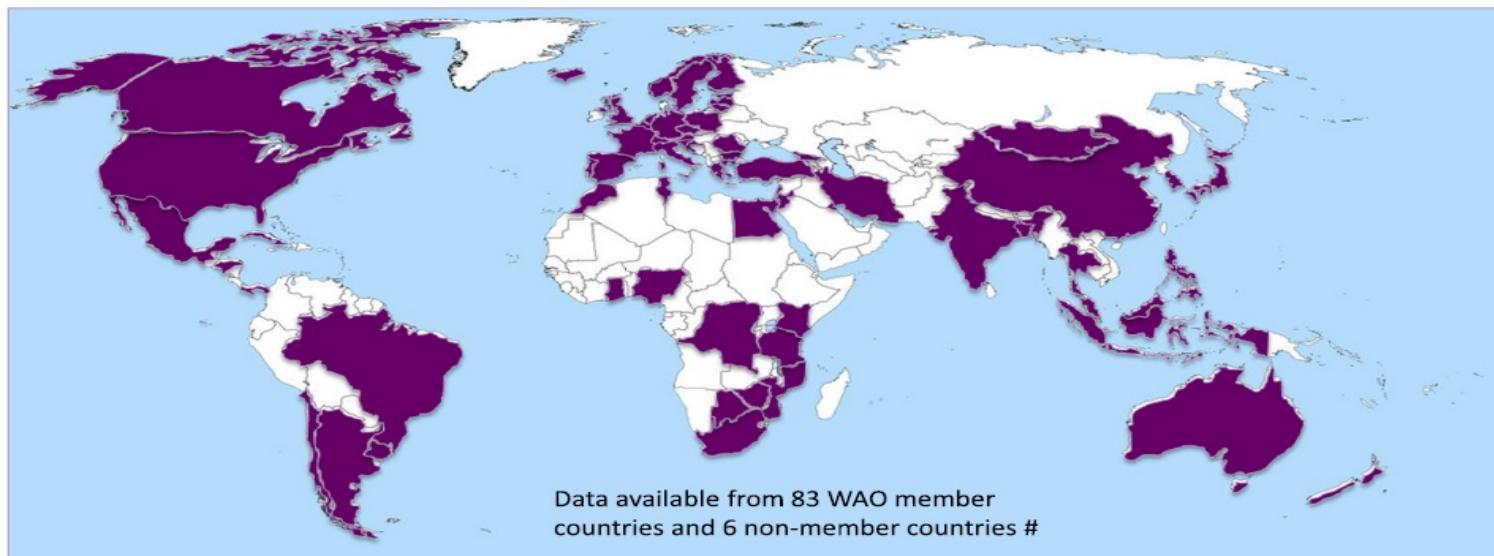
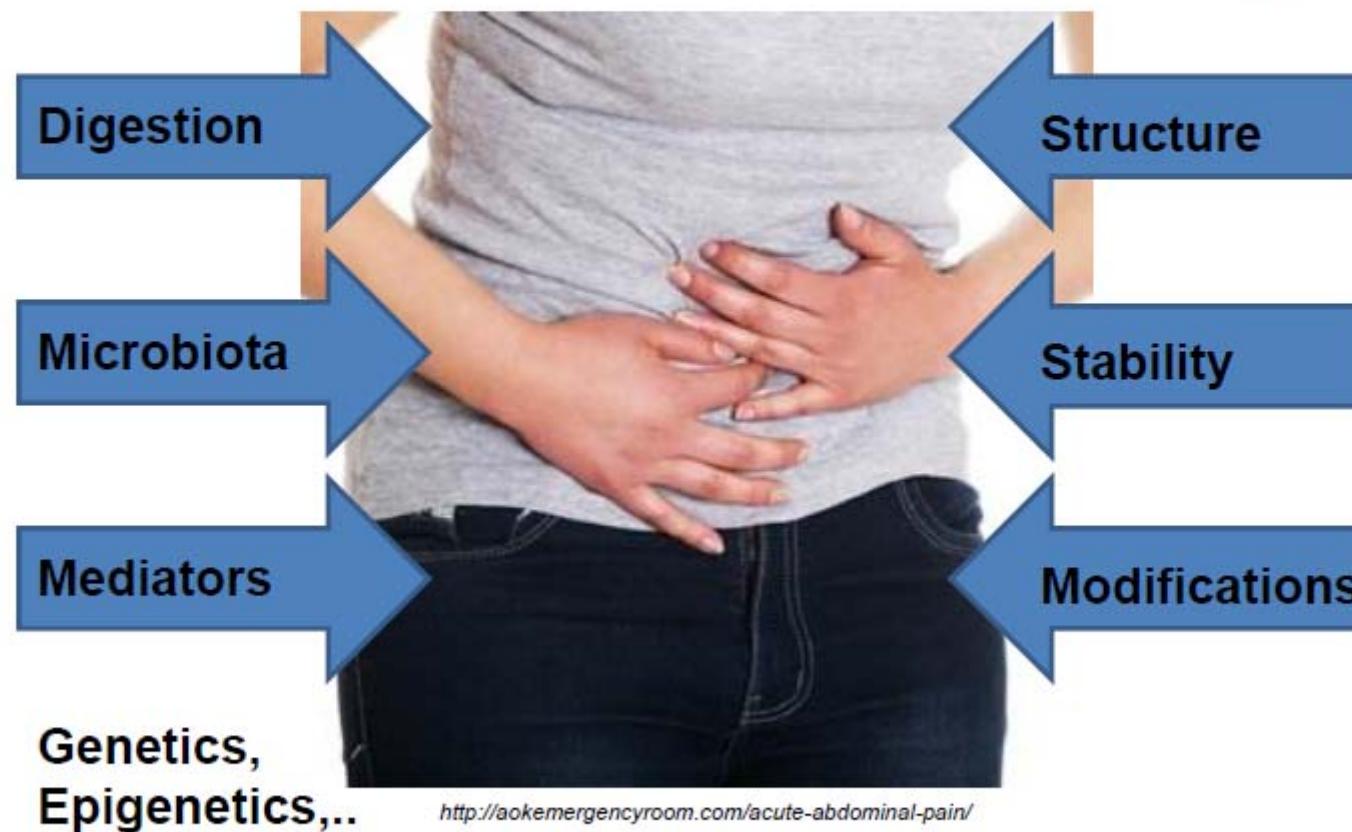


Figure 1 List and distribution of countries who participated in the survey or which had published data available on food allergy prevalence.

Diverse contributors to food allergy

Individual factors



Complex network of contributing factors



BEHIND THE
SWEETEST MOMENTS
HIS LIFE MAY BE IN
**IMMINENT
DANGER**

PERICOLO

KEY POINT

**FOOD ALLERGY AND COELIAC DISEASE UP TO
NOW HAS NO THERAPY
ONLY DIET**

- IS MANDATORY TO READ LABELS
- CHECKING FOR HIDDEN ALLERGENS

Terapia della allergia alimentare



QUALI ALIMENTI POSSONO CAUSARE ALLERGIE?



EU legislation on food allergens

Labelling rules for 14 food allergens:

- Eggs
- Milk
- Fish
- Crustaceans
- Mollusks
- Peanuts
- 10 different tree nuts
- Sesame seeds
- Cereals containing gluten
- Soybeans
- Celery and celeriac
- Mustard
- Lupine
- Sulphites SO₂ (>10 mg/kg)

L 304/18

EN

Official Journal of the European Union

22.11.2011

REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL
of 25 October 2011

on the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004

(Text with EEA relevance)

[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?
uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:EN:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:EN:PDF)



<http://www.ies.be/node/1615>



WHO are the Guidelines aimed at?

Allergist

Food Industry Research
Departments

Immunologist

Patient Organisations

Epidemiologist

Emergency Dept
Physician

Food
Technologist

Paediatrician

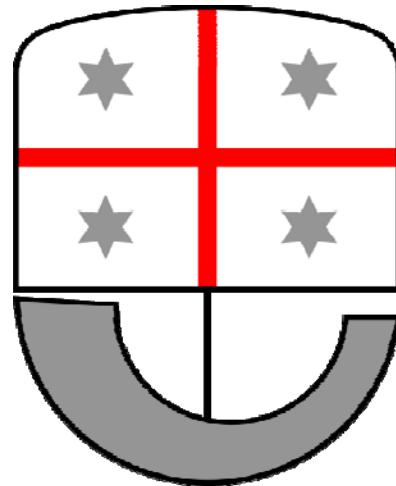
Regulatory
Bodies

Politicians

Europe







REGIONE LIGURIA

- ✓ **INSTITUTIONS**
- ✓ **LEGISLATION**
- ✓ **REGIONAL GUIDELINES**
- ✓ **GOVERNANCE**



Federazione Italiana Pazienti

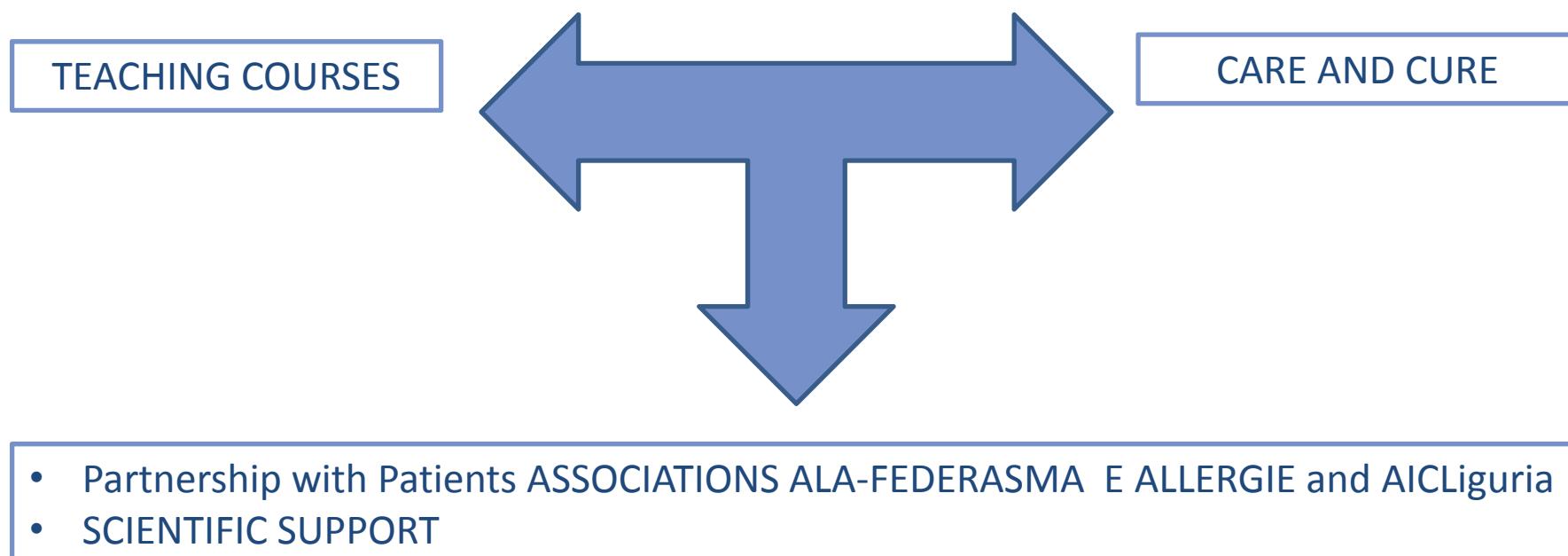




IRCCS SAN Martino ASL3

Unità Operativa Complessa

ALLERGOLOGIA E RETE ALLERGOLOGICA



RETE ALLERGOLOGICA

IRCCS SAN MARTINO-IST

**U.O.C.ALLERGOLOGIA
ANAPHILAXYS NET**

**AT SCHOOL
PROTOCOLLO DI INTESA CON
COMUNE DI GENOVA
FARMACI SALVAVITA**

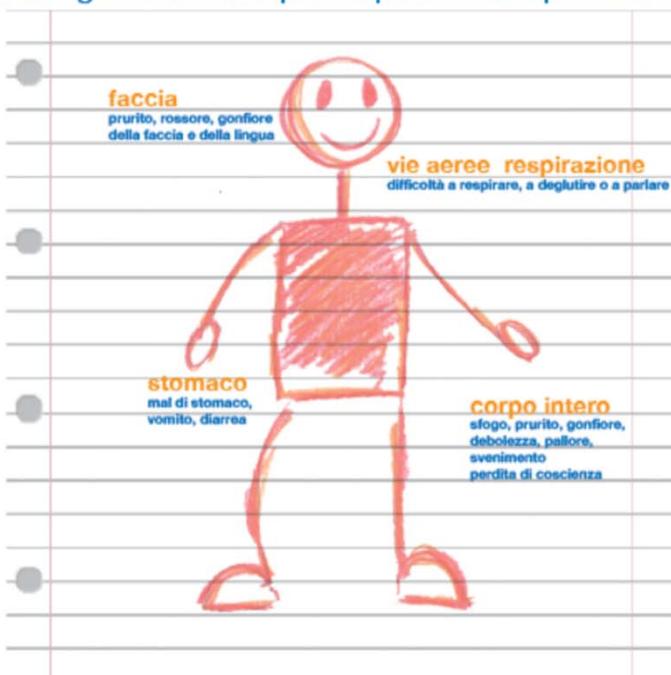
**HOSPITAL ED
COORDINAMENTO RETE
ALLERGOLOGICA – RETE
DELLA EMERGENZA**



**FOOD ALLERGY
DIAGNOSIs
RISK ASSESSMENT**



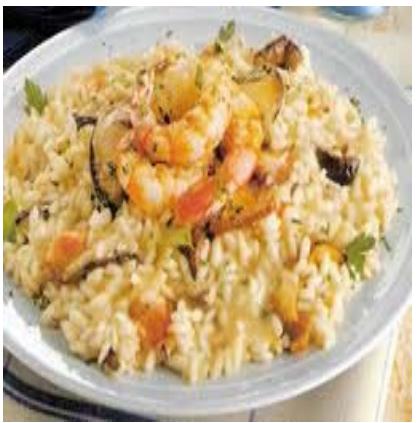
chi ha allergia alimentare o allergia ad insetti, se mangia l'alimento sbagliato o viene punto può avere questi sintomi



- 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
sommunistra adrenalina autoiniettabile

MARCO POLO PROFESSIONAL INSTITUTE





mais



Ceci



grano saraceno: non è un cereale



teff: il cereale più piccolo



miglio: cereale ricco di minerali



amaranto: non è un cereale



quinoa: non è un cereale

REGOLAMENTO (UE) 1169/2011

Informazioni fornite sugli alimenti al consumatore finale

Una nuova “Rivoluzione Copernicana”

L'art. 21, par. 1 del Regolamento stabilisce che gli allergeni devono comparire nell'elenco degli ingredienti conformemente alle disposizioni stabilite all'art. 18, par. 1, con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco contenuto nell'allegato II.

Gli allergeni dovranno essere dichiarati nell'elenco ingredienti ed evidenziati con caratteri grafici particolari (dimensioni, stile, colore dello sfondo). Inoltre, se contengono allergeni, andranno dichiarati anche i coadiuvanti tecnologici impiegati nella preparazione del prodotto.

Il nome dell'allergene dovrà essere ripetuto ogni volta che esso sia presente in più ingredienti o coadiuvanti tecnologici utilizzati nella preparazione dell'alimento.



RESTAURANT

Knowing ALLERGENS

Penne al Ragù di Manzo

Ingredienti per porzione

Pasta di semola di grano «formato penne» 64 g
Carne Macinata di manzo 32 g
Passata di pomodoro 28 g
Carota 6 g
Cipolla 6 g
Sedano 6 g
Olio extra vergine d'oliva 4 g
Sale 1 g
Pepe 0,5 g

Totale a crudo 147 g

PENNE AL RAGU MANZO

PREPARAZIONE

CONTENUTI ALLERGENI IN QUESTO PIATTO

VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE

| Energia | LIEVITI | GLUTINE |
|------------------|---------|---------|
| Energetici | 1.762 | 0 |
| Proteine | 17,6 | 0 |
| Cidri e zuccheri | 1,6 | 0 |
| Grassi | 42,8 | 0 |
| Fibre | 2,8 | 0 |
| Proteine | 14,9 | 0 |
| Salz | 0,9 | 0 |

Clicca sui ingredienti per visualizzare maggiori informazioni



http://www.gaiamangiarebeneliguria.it/

Pagina vuota Progetto GAIA

File Modifica Visualizza Preferiti Strumenti ?

Vitamin D status, 1,25-dih... Stamperia by BOX Prodot... Siti suggeriti Food of Plant Origin - Pha... Food Allergies A Guide for... United Kingdom keyboard Melkersson Rosenthal syn... eaaci >>

 Home Link About Contact Partner



Mangiare bene con allergia e intolleranze: in LIGURIA si può! gruppo allergie e intolleranze alimentari

Benvenuti nel nostro sito



ALLERGIE ALIMENTARI e CELIACHIA rappresentano un grave rischio per la salute degli individui affetti, e sono in continuo aumento. Per i soggetti affetti da allergia alimentare, è vitale stabilire una diagnosi accurata: evitare l'allergene, anche quando nascosto, rappresenta allo stato attuale delle conoscenze l'unica terapia per i Pazienti.

Essere affetti da allergia alimentare o celiachia rappresenta un grande peso per il soggetto interessato e per la sua famiglia, riduce la qualità di vita, ed ha dei costi anche per la società. La quantità di un allergene capace di causare una reazione può essere estremamente piccola (milligrammi o meno) sia nell' allergia che nella celiachia. Per migliorare la qualità di vita dei soggetti affetti da allergia e/o intolleranza alimentare la Comunità Europea ha imposto normative all'industria ed alla distribuzione alimentare, affinché vi sia la massima chiarezza nella commercializzazione e distribuzione degli alimenti, evitando anche i rischi connessi alla presenza di allergeni alimentari nascosti. In considerazione dell'entità del rischio è necessaria una continua vigilanza, la diffusione delle conoscenze e la promozione e attuazione di misure adeguate nella somministrazione degli alimenti sia nella ristorazione pubblica che privata.

La REGIONE LIGURIA ha raccolto e coordinato le iniziative già in atto sul territorio regionale, costituendo il *Gruppo Allergie ed Intolleranze Alimentari, GAIA*, che costituisce un cluster multi-disciplinare e multi-professionale, polo di riferimento per le problematiche riguardanti allergie intolleranze alimentari e celiachia.


a cura di:
GAIA Liguria - Gruppo Allergie e Intolleranze Alimentari Liguria

 Prevenzione anafilassi
Rete allergologica

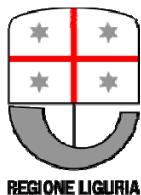


www.gaiamangiarebeneliguria.it

FB gaiamangiarebeneliguria



PARTNER GAIA



Carabinieri N.A.S.

