

Allergie

Dal 2022
 un bollino
 nei ristoranti
 per pasti
 più sicuri



Pasti più sicuri nei ristoranti per chi soffre di allergie o intolleranze alimentari, in Italia 5 milioni di persone. Da gennaio 2022 questi locali potranno ricevere il bollino arancione 'Qui Mangi Sicuro', certificazione rilasciata dalla Società Italiana di Allergologia, Asma e Immunologia Clinica (Siaaic) al termine di un corso di formazione online gratuito, dedicato ai professionisti della ristorazione. In 4 ore si insegnerà come preparare i cibi in maniera sicura per gli allergici, come riconoscere i segni di una reazione allergica e come intervenire in caso di shock anafilattico. Ogni anno in Italia circa 40 persone perdono la vita per un'allergia alimentare: per andare incontro a una crisi che può rivelarsi fatale potrebbe bastare anche solo un'arachide, se si è sensibilizzati o una goccia di latte, se si è allergici alle proteine del latte vaccino. «Consumare un pasto fuori casa - spiega Gianenrico Senna, presidente Siaeic - può costituire un grosso rischio per gli italiani con allergie alimentari: si tratta di 500mila bambini e 2 milioni di adulti che, se ingeriscono un allergene 'proibito' anche in minime quantità, possono andare incontro a una reazione grave fino allo shock anafilattico, che si manifesta all'improvviso e può portare al decesso per collasso cardiocircolatorio e crisi respiratoria. Questo è ciò che è accaduto a Federica, la ragazza che dà il nome al progetto».

