

Ogni anno 40 vittime. Corso su preparazione cibi e emergenza

Allergie alimentari, bollino 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. L'iniziativa, presentata al Congresso della Siaic a Bari, rientra nel progetto 'Per Federica', lanciato dalla Società in partnership con l'Eni. 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 Siaaic - 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: quanto successo ha toccato da vicino chi lavora in azienda e per questo è nata l'iniziativa". Al termine del corso i partecipanti sosterranno un test e, se lo supereranno, otterranno la certificazione. "I gestori delle attività di ristorazione saranno formati anche in materia di intolleranze alimentari, che riguardano altri 2,5 milioni di italiani - specifica Mario Di Gioacchino, presidente Eletto Siaaic - Queste persone, pur non andando incontro a reazioni che mettono in pericolo la loro vita, sviluppano malesseri a seguito del consumo dei cibi verso i quali sono intolleranti".

