



COMUNICATO STAMPA

Per immediata pubblicazione

Disponibile in francese, inglese, spagnolo e tedesco sul sito internet www.eaaci.org

Come parte della sua Campagna contro l'Anafilassi e le Allergie Alimentari, l'Accademia Europea di Allergologia e Immunologia Clinica (EAACI) mira ad aumentare la consapevolezza del rischio di gravi forme di allergie alimentari durante il periodo festivo.

Feste di fine anno: allergie alimentari e cucina sicura

- **L'EAACI mette in guardia contro il rischio di allergie alimentari durante il periodo delle feste e offre al pubblico consigli e informazioni sull'anafilassi, sui fattori scatenanti e sull'individuazione dei sintomi di una severa reazione allergica.**
- **Un recente studio dell'EAACI pubblicato sull'[EAACI Journal – Clinical and Translational Allergy](#) si rivolge espressamente ai malati che trascorreranno le vacanze all'estero, fornendo importanti raccomandazioni per delle festività in tutta sicurezza.**

Zurigo (Svizzera) 13.12.2012 – La stagione delle feste è un periodo che riempie di gioia la maggior parte delle persone, soprattutto al pensiero di ritrovarsi attorno ad una tavola imbandita con gli amici e la famiglia. Purtroppo però per coloro che soffrono di allergie alimentari le feste possono trasformarsi in un incubo: secondo l'Accademia Europea di Allergologia e Immunologia Clinica (EAACI) quest'anno in Europa 17 milioni di persone affette da allergie alimentari saranno preoccupate dall'aumento del rischio di gravi reazioni allergiche e anafilattiche correlato ai pasti festivi.

Il termine anafilassi designa una grave reazione allergica a rapida comparsa e che può portare a morte per arresto cardiaco o respiratorio. Le ricerche dell'EAACI dimostrano che l'incidenza di reazioni allergiche e shock anafilattici sono state in costante aumento negli ultimi 10 anni. In questo lasso di tempo le allergie nei bambini fino ai 5 anni sono raddoppiate e parallelamente le visite al pronto soccorso per reazioni anafilattiche gravi sono aumentate di sette volte. Attualmente l'EAACI stima che nei prossimi 10 anni più della metà della popolazione europea si troverà a soffrire, ad un certo punto della sua vita, di una qualche forma di allergia. L'organizzazione ne attribuisce la causa ai continui cambiamenti ambientali e dello stile di vita provocati dall'inarrestabile processo di urbanizzazione e globalizzazione.

Attenzione a tavola!

L'EAACI raccomanda che durante la preparazione dei menù delle feste siano sempre prese in considerazione le possibili allergie dei partecipanti al convivio. Coloro che soffrono di allergie alimentari, per evitare spiacevoli incidenti, devono rendere nota la loro patologia, avere la precauzione di evitare pietanze che potrebbero scatenare reazioni allergiche e portare sempre con sé l'autoiniettore di epinefrina (EpiPen). Secondo l'EAACI quest'ultimo messaggio è di vitale importanza per i 3,5 milioni di pazienti europei tra i 15 e i 24 anni. Diversi studi dell'organizzazione hanno dimostrato che gli appartenenti a questa fascia demografica ad alto rischio tendono a non prendere sufficienti precauzioni, soprattutto per quanto riguarda l'aver sempre con sé l'EpiPen e l'evitare i possibili cibi e fattori scatenanti.

Secondo l'EAACI sono 120 gli alimenti responsabili della maggioranza delle reazioni allergiche. Nei bambini i cibi altamente allergenici includono: latte, uova, arachidi, noci, cereali (soprattutto grano), soia, pesce e crostacei. Negli adulti gli alimenti scatenanti più comuni sono alcuni tipi di verdure, noci e arachidi. In genere, la comparsa di shock anafilattico è improvvisa (da pochi minuti alle due ore), peggiora rapidamente e può perfino portare a morte in assenza di somministrazione tempestiva di adrenalina.

Gravi sintomi di reazione allergica alimentare:

- Orticaria e/o angiodema acuto caratterizzati da arrossamento cutaneo, gonfiore, prurito, formicolio e sensazione di tensione su una pelle edematosa
- Gonfiore di occhi, labbra, mani e piedi
- Restrizione delle vie respiratorie con conseguente difficoltà respiratoria e broncospasmo
- Sensazione di "nodo alla gola"
- Rapido calo della pressione arteriosa che può causare svenimento o vertigine
- Nausea e vomito
- Sapore metallico in bocca
- Occhi rossi, gonfi, dolenti e/o pruriginosi

"Aumentare la consapevolezza del potenziale pericolo di severe reazioni allergiche e consigliare il pubblico su una ristorazione sicura durante le feste di fine anno fa parte della nostra Campagna contro l'Anafilassi e le Allergie Alimentari. Questa campagna includerà inoltre una dichiarazione pubblica a livello europeo: come i defibrillatori, anche gli autoiniettori di epinefrina (EpiPen) sono degli strumenti salva-vita e devono perciò essere resi accessibili al pubblico in caso di emergenza. La nostra speranza è quella di istruire le persone sulle cause, i rischi e la prevenzione delle allergie alimentari, nonché di migliorare l'accesso agli autoiniettori di epinefrina nei luoghi pubblici e nelle scuole. I bambini sono un gruppo particolarmente vulnerabile: un terzo degli shock allergici si verifica per la prima volta a scuola e gli insegnanti sono spesso impreparati a gestire tale situazione" dichiara Prof. Antonella Muraro, Direttrice della Campagna contro l'Anafilassi e le Allergie Alimentari dell'EAACI.

Consigli per viaggiare sicuri

Un recente studio dell'EAACI pubblicato sull' [EAACI Journal - Clinical and Translational Allergy](#) evidenzia come i viaggi all'estero siano delle situazioni particolarmente rischiose e angoscianti per coloro che soffrono di allergie alimentari. Durante lo studio, il 9% dei partecipanti ha riportato reazioni allergiche a bordo dell'aereo; l'80% di queste erano moderate o severe. Inoltre, lo studio mostra che solo il 38% dei pazienti che hanno richiesto alla compagnia aerea una particolare attenzione a causa della loro patologia ha effettivamente ricevuto un'assistenza soddisfacente.

Un altro problema sottolineato dallo studio riguarda l'impropria etichettatura dei prodotti alimentari (al di fuori dell'Unione Europea). Questo fatto combinato con l'incapacità del paziente di parlare la lingua del paese limita la possibilità per alcuni di viaggiare. Alcuni

partecipanti allo studio hanno affermato che non viaggiano mai all'estero in quanto percepiscono il rischio come troppo elevato.

L'EAACI ricorda a coloro che soffrono di gravi allergie alimentari di prendere le precauzioni necessarie prima e durante la durata del viaggio. In primo luogo, prima del viaggio, chiedete al vostro allergologo di preparare una lettera in inglese che informi della vostra patologia e della necessità di portare con sé sempre, anche durante i voli, i farmaci necessari. Durante la tratta aerea assicuratevi di informare lo staff della vostra condizione e tenete l'autoiniettore di epinefrina sempre a portata di mano. In caso di dubbi sulla presenza di allergeni nel cibo fornito dalla compagnia aerea assicuratevi di portare con voi degli snack sicuri. Una volta arrivati a destinazione ricordatevi di guardare sempre l'etichetta prima di comprare o consumare un alimento. Nella maggior parte dei paesi le etichette devono includere per legge la presenza di alimenti allergenici, anche se presenti in quantità minima. Tali leggi non sono però in vigore in tutti gli stati quindi, in caso di assenza di etichette, è consigliabile astenersi dal consumare cibi e snack confezionati, preparati e/o precotti. Per maggiori informazioni sulla sicurezza alimentare potete consultare il sito internet dell'EAACI "[Infoallergy](#)" dove potrete trovare anche delle schede stampabili sulle allergie disponibili in 27 lingue.

Linee guida sulle allergie alimentari e l'anafilassi

EAACI lavorerà nel corso dell'anno 2012-2013 per definire linee guida complete su allergie alimentari e anafilassi compresi la diagnosi, i trattamenti, la gestione all'interno della comunità e la prevenzione e indirizzate a tutti gli interessati a vario titolo: medici primari, immunologi, epidemiologi, tecnici alimentari, rappresentanti della ricerca dell'industria alimentare, enti regolatori, rappresentanti delle organizzazioni della salute e dei pazienti, tra gli altri.

Linee guida sulle allergie alimentari e l'anafilassi

EAACI lavorerà nel corso dell'anno 2012-2013 per definire linee guida complete su allergie alimentari e anafilassi compresi la diagnosi, i trattamenti, la gestione all'interno della comunità e la prevenzione e indirizzate a tutti gli interessati a vario titolo: medici primari, immunologi, epidemiologi, tecnici alimentari, rappresentanti della ricerca dell'industria alimentare, enti regolatori, rappresentanti delle organizzazioni della salute e dei pazienti, tra gli altri.

EAACI, l'Accademia Europea di Allergologia e Immunologia Clinica

L'Accademia Europea di Allergologia e Immunologia Clinica, EAACI, è un'organizzazione non-profit attiva nel campo delle malattie allergiche e immunologiche quali asma, rinite, eczema, allergie professionali, allergie alimentari e ai farmaci e anafilassi. EAACI è stata fondata nel 1956 a Firenze ed è diventata la più grande associazione medica in Europa nel settore dell'allergia e dell'immunologia clinica. Comprende più di 7.700 membri da 121 paesi e tutte le Società Nazionali di Allergologia europee.

<http://www.eaaci.org>
www.stopanaphylaxis.com

Per maggiori informazioni:

Shepard Fox Communications
Denise Martucci
denise.martucci@shepard-fox.com
Tel: + 39 (0) 29 475 22 77

EAACI Headquarters - Macarena Guillamón

macarena.guillamon@eaaci.org

Tel: +41 44 205 55 32

Mobile: +41 79 892 82 25