

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 4 - numero 577 di venerdì 14 giugno 2002

Mense sicure per i bambini allergici?

Il presidente della Food Allergy Italia richiama l'attenzione sulla gestione delle problematiche e delle emergenze generate da queste patologie.

Il 10% dei bambini tra gli zero e i cinque anni soffre di allergie, percentuale che si raddoppia nella fascia di età fino a dieci anni. Questo dato purtroppo pare destinato a crescere, considerando che tali patologie si sono triplicate negli ultimi venti anni.

L'allergia può condizionare la vita quotidiana del bambino che ne è affetto; nei casi di allergie alimentari, ad esempio, anche il pasto nella mensa scolastica richiede particolari cautele...

Nel corso del Congresso mondiale sulle allergie svoltosi a Padova, la dott.ssa Podestà, presidente della Food Allergy Italia, ha sottolineato che "l'allergia alimentare, in particolare verso latte, uova e arachidi, rappresenta in un individuo l'inizio dell'evoluzione verso altre malattie allergiche quali la rinite e l'asma", e' importante, quindi, identificare per tempo i piccoli pazienti.

Per garantire la sicurezza dei bambini con allergie alimentari, Podestà ha sottolineato l'importanza della collaborazione tra istituzioni scolastiche e sanitarie italiane, allergologi e genitori per preparare gli operatori della scuola a gestire le problematiche e le emergenze generate da questo tipo di patologie.

In tal modo si potrà favorire l'inserimento dei bambini allergici nella comunità scolastica, preservandoli dai gravi rischi cui sono sottoposti in caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste per la preparazione, somministrazione e conservazione del cibo nelle mense scolastiche.

A tale proposito ricordiamo che a rendere "sicuro" un pasto distribuito nelle mense scolastiche non sono solo la scelta della qualità degli alimenti, la predilezione di ricette non particolarmente elaborate, la presenza di attrezzature opportune per la loro preparazione e la formazione del personale addetto.

"Un'altra faccia della 'sicurezza' ? sottolinea un manuale distribuito alle famiglie degli alunni delle scuole di Viareggio - è quella che trascende il concetto di contaminazione microbica del pasto e che riguarda, invece, la contaminazione da sostanze che possono essere fonte di allergia per alcuni soggetti: infatti, oltre alla tabella dietetica 'fisiologica', esiste un nutrito pacchetto di 'diete speciali' per bambini allergici o intolleranti a vari alimenti.

L'introduzione di menu specificamente sicuri per tali soggetti, richiede prima una valutazione delle garanzie che l'impianto può offrire in tal senso e solo successivamente la predisposizione del menù stesso. Mi riferisco in modo particolare al delicato problema dei bambini affetti da 'morbi celiaco' i quali, essendo intolleranti al glutine, hanno assoluta necessità di contare su piatti privi di questa sostanza, preparati su linee controllate e separate dal contesto generale."

www.puntosicuro.it