

All'IZS Piemonte Liguria e Val d'Aosta il centro di referenza nazionale sulle allergie alimentari



«Il riconoscimento da parte del Ministero della Salute dell'Istituto zooprofilattico come Centro di Referenza Nazionale per la rilevazione negli alimenti di sostanze e prodotti che provocano allergie e intolleranze è la dimostrazione della lungimiranza

con cui il nostro Istituto ha saputo creare le competenze e le professionalità necessarie a fornire un servizio di eccellenza su uno dei temi emergenti nell'ambito della sanità alimentare. Un percorso avviato dall'Istituto zooprofilattico ben prima che l'Europa emanasse, appena nel 2011, il regolamento sul diritto dei consumatori all'informazione sugli alimenti. Oggi l'Istituto effettua dalle 400 alle 800 analisi all'anno per la verifica della presenza di glutine negli alimenti da inserire o presenti in prontuario. Quanto agli altri allergeni, grazie anche alla sensibilità mostrata dalle Regioni di appartenenza dell'Ente (Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta), che hanno inserito la ricerca nei programmi di controllo ufficiale, si è passati da 513 campioni analizzati nel 2016 ai 1300 del 2018. Un risultato davvero encomiabile».

Così l'assessore regionale alla Sanità del Piemonte, Luigi Icardi, al termine della visita a sorpresa effettuata alla sede dell'Istituto zooprofilattico in via Bologna 148, dove ha preso visione del laboratorio analisi sulle allergie alimentari "promosso" dal Ministero, complimentandosi con il

direttore facente funzioni Angelo Ferrari: presenti anche Piero Durando consigliere di amministrazione, Bruno Osella, direttore amministrativo e Manila Bianchi del Centro di referenza allergeni.

«Il ruolo dell'Istituto zooprofilattico – ha aggiunto Icardi – è fondamentale per un approccio globale alla sanità pubblica, attraverso la condivisione dei dati e la corretta formazione e informazione, in aderenza alla effettiva diffusione dei fenomeni, anche al fine di evitare allarmismi ingiustificati. Sul fronte propriamente zootecnico, l'Ente è titolato a svolgere un ruolo di supporto tecnico, a servizio degli allevatori, come peraltro risulta chiari dalla sua "mission" originaria».

Ecco di cosa si occupa il Centro di Referenza Nazionale per la rilevazione negli alimenti di sostanze e prodotti che provocano allergie e intolleranze.

- Sviluppare ed Armonizzare le metodiche di ricerca degli allergeni da applicare in autocontrollo e nei controlli ufficiali, al fine di fornire ai diversi operatori gli strumenti per il controllo;
- Realizzare un sistema strutturato e permanente di referenti ai fini del coordinamento delle attività che saranno poste in essere sul territorio nazionale;
- Fornire assistenza tecnico-scientifica al Ministero della Salute e alle Regioni
- Curare l'organizzazione di corsi di formazione per il personale del Servizio Sanitario Nazionale e di altri operatori di Enti competenti;
- Individuare filoni di ricerca strategici, che permettano di garantire la sicurezza del consumatore e nello stesso tempo di migliorare la qualità dei prodotti

Fonte: IZS TO