



European Pharmaceutical Law Group

Abordaje integral de las alergias e intolerancias alimentarias



José Ignacio Arranz, Isabel Polanco, Rosa Sanchidrián y Emma Sánchez

El Foro Interalimentario y la Consejería de Salud de la Comunidad de Madrid organizaron el pasado 16 de junio la Jornada nacional sobre intolerancias y alergias alimentarias, en la que expertos y agentes implicados y afectados han debatido sobre los aspectos científicos y médicos, las garantías que demandan los colectivos afectados, el control oficial de los productos y las medidas que la industria alimentaria puede aportar para elaborar y comercializar productos seguros evitando restricciones innecesarias en la dieta de los afectados.

Tras la inauguración a cargo de Belén Prado Sanjurjo, viceconsejera de Salud de la Comunidad de Madrid -que incidió en el compromiso de la CAM con la seguridad alimentaria-, se abordó el objeto de la jornada desde las distintas perspectivas de los agentes involucrados, desde los afectados a la Administración, los profesionales sanitarios y la industria alimentaria.

Las mesas contaron con José Ignacio Arranz, director general del Foro Interalimentario y Micaela García, subdirectora general de Higiene y Seguridad Alimentaria de la CAM, como moderadores participativos y eficaces, pues la jornada cumplió rigurosamente el horario previsto.

Rosa Sanchidrián, subdirectora general de Gestión de Riesgos Alimentarios de AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición), aportó la visión de la Administración. Se centró en los avances normativos y prácticos en esta materia, tanto en España -en que AESAN ha llevado a cabo actuaciones pioneras como el "Plan de apoyo a personas con intolerancia al gluten"- como en la Unión Europea, con la aprobación del Reglamento CE 41/2009.

Por su parte, Emma Sánchez, jefe del Área de higiene alimentaria de la CAM, destacó el "Plan de actuación para el control de alérgenos en los productos alimentarios 2009-2010", que tiene entre sus objetivos el de garantizar que las personas que sufran alergias e intolerancias alimentarias cuenten con información para identificar alérgenos presentes en los productos alimenticios. La CAM ha decidido priorizar el control de los establecimientos alimentarios dedicados a la elaboración de comidas preparadas y helados, junto con aquellos que ofrecen menús especiales para personas que padecen alguna alergia o intolerancia alimentaria. En su labor de control han constatado un 17% de incumplimientos en el etiquetado.

La perspectiva de los profesionales sanitarios estuvo representada por Isabel Polanco, Jefe del Servicio de Gastroenterología y Nutrición de la Paz, quien explicó con acierto la distinción -difícil, en ocasiones- entre intolerancia y alergia

alimentarias. La Dra. Polanco puso sobre la mesa la importancia de una información correcta y suficiente, junto con una buena educación sanitaria, no sólo de los afectados por dichas patologías, sino también de su entorno: familia, medio escolar o laboral, de la industria fabricante y comercializadora, y de los propios profesionales sanitarios.

La segunda mesa, bajo el título “Visión de los agentes afectados”, contó con participantes que expusieron las dos caras de una misma realidad. La de aquellas industrias que invierten presupuesto y planificación para organizar procesos de producción que eviten las contaminaciones cruzadas, y la de los afectados, que sufren reacciones –en ocasiones, muy graves- porque los productos que cumplen realmente con sus necesidades de composición e información son una minoría.



Micaela García (Comunidad de Madrid), Sergio de Dios (SIRO), Marta Teruel (FACE), Rosario Collado (APENA) y Joseph Ylla (Casa Taradellas)

Vanesa Otazu. Directora de Eupharlaw News.