

È INTOLLERABILE

di Cecilia Andrea Bacci

CECILIA BACCI FUORI CAMPO

Si stima che gli italiani che soffrono di allergie alimentari siano due milioni. E sono quattordici gli alimenti che contengono gli allergeni contemplati dal regolamento europeo 1.169 del 2011: latte, uova, addirittura il sedano. È obbligatorio segnalarli anche se contenuti all'interno dei cosiddetti "prodotti non preimballati", ovvero nei pasti che consumiamo al ristorante, nei bar, nei pub, nelle pasticcerie: oltre 330mila aziende soltanto nel nostro paese. Ma chi controlla che la sicurezza del consumatore sia davvero garantita?

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

È intollerabile. È intollerabile che delle sanzioni che erano state contemplate in un regolamento europeo nel 2014 entrino nel nostro sistema solo nel 2017 e addirittura entrino in vigore nel 2018. Ma poi servono a far rispettare le regole? Buonasera! Bar, mense, ristoranti non indicano correttamente tutti gli ingredienti che utilizzano e non indicano in particolar modo quei quattordici componenti allergenici che vengono indicati dal regolamento europeo. Quelli che sono a più grande impatto. Se c'è l'obbligo di segnalare i solfiti, quando superano certe quantità gli altri elementi dovrebbero essere indicati a prescindere, perché a prescindere possono provocare uno shock anafilattico. Sarebbero quaranta le persone che sono morte nell'ultimo anno in base ai dati della società italiana di allergologia, perché hanno ingerito del cibo a cui erano intolleranti, perché non lo sapevano perché non erano indicati correttamente sul menù o semplicemente perché c'era stata una contaminazione nelle procedure non corrette in cucina. Ecco, c'è un modo per tutelare meglio gli allergici? La nostra Cecilia Bacci.

CECILIA BACCI

Scusami, avete il libro degli ingredienti?

CAMERIERA

No, il libro no però posso chiedere.

CECILIA BACCI

Ce l'avete il menù con l'elenco degli allergeni? No?

CAMERIERE

Adesso chiedo però non penso.

DARIO DONGO - ESPERTO DI DIRITTO ALIMENTARE

Questa rappresenta una grande violazione di legge. Il consumatore deve poter leggere se un alimento, un prodotto, un cibo, un preparato, una ricetta è idonea per lui.

CECILIA BACCI FUORI CAMPO

Le indicazioni devono essere scritte: lo chiarisce una nota del ministero della Salute in aggiunta a quanto previsto dal regolamento europeo 1.169 del 2011.

CECILIA BACCI

Quindi i bar, le gelaterie, i ristoranti.

DARIO DONGO - ESPERTO DI DIRITTO ALIMENTARE

Chiunque distribuisca, anche a titolo gratuito, come le mense caritatevoli, cibo.

DAVIDE CONTATO - SEGRETARIO FOOD ALLERGY ITALIA

Io ho un'allergia grave a latte e derivati, frutta secca, arachidi e crostacei. Questo significa che se io ingerisco anche piccole quantità di questi alimenti posso incorrere, anzi, sicuramente incorro in una grave reazione allergica.

CECILIA BACCI FUORI CAMPO

Rossore, asma, disturbi gastrointestinali sono i sintomi più leggeri. Quello più grave è lo shock anafilattico che può mettere a rischio la nostra stessa vita.

CLAUDIO ORTOLANI - DIRETTORE ISTITUTO ALLERGOLOGICO LOMBARDO

L'unica terapia possibile è l'adrenalina. Però va anche detto che l'adrenalina non è la soluzione, è la soluzione temporanea per cui questi malati devono comunque essere portati in pronto soccorso il più rapidamente possibile.

CECILIA BACCI FUORI CAMPO

Soffrire di allergie alimentari significa convivere con il proprio kit e con questi autoiniettori.

DAVIDE CONTATO - SEGRETARIO FOOD ALLERGY ITALIA

Si rimuove dalla sua custodia, si rimuove il tappo dalla parte superiore e poi si preme con decisione sulla parte esterna della coscia. L'iniezione è intramuscolare. L'adrenalina raggiunge in breve tempo tutti i distretti dell'organismo arrestando la reazione anafilattica.

CECILIA BACCI FUORI CAMPO

Per l'EMA, Agenzia europea per i medicinali, i dispositivi da portarsi dietro dovrebbero essere due.

DAVIDE CONTATO - SEGRETARIO FOOD ALLERGY ITALIA

Proprio perché, se uno non fosse sufficiente, abbiamo anche la seconda iniezione che può bloccare la reazione.

CECILIA BACCI

Diciamo appunto che non si può mai sapere. Qualcosa potrebbe anche non funzionare: non è soltanto una questione di gravità, no, di reazione. È una questione di essere sicuri...

DAVIDE CONTATO - SEGRETARIO FOOD ALLERGY ITALIA

Banalmente può anche accadere che la prima iniezione, data l'agitazione, lo stato di concitazione, può essere fatta male.

CECILIA BACCI

Che cosa significa per te mangiare fuori casa?

DAVIDE CONTATO - SEGRETARIO FOOD ALLERGY ITALIA

Significa entrare in uno stato di ansia. Individuare un alimento che non contiene gli ingredienti allergenici è anche di per sé semplice. Il problema è poi garantire che l'alimento che mi viene fornito non abbia subito contaminazioni.

CECILIA BACCI FUORI CAMPO

E per entrare in contatto con allergeni potenzialmente pericolosi basta davvero poco.

MASSIMO ARTORIGI GIUBILESI - TECNOLOGO ALIMENTARE

Dalle mani, all'abbigliamento, a un banale attrezzo, a una forchetta, a un mestolo che ha contaminato il prodotto finito provenendo da un'altra ricetta.

CECILIA BACCI

Quanto spesso ti viene mostrato un menù dov'è tutto scritto.

DAVIDE CONTATO - SEGRETARIO FOOD ALLERGY ITALIA

In pochi casi. In ben pochi casi io trovo i menù con tutti i dettagli e la specifica degli allergeni. Questo lo posso garantire.

CECILIA BACCI FUORI CAMPO

Il responsabile delle sanzioni è l'Icqr, l'Ispettorato centrale per la qualità e la repressione delle frodi, ma controlli vengono effettuati anche dalla polizia municipale.

FRANCESCA LAGANÀ - AGENTE SCELTO - REP. POLIZIA COMMERCIALE TORINO

Nel menù non è riportato?

RISTORATORE

No. Non c'è.

FRANCESCA LAGANÀ - AGENTE SCELTO - REP. POLIZIA COMMERCIALE TORINO

Il consumatore deve chiedere a voi.

RISTORATORE

Sì, di solito ci viene chiesto.

FRANCESCA LAGANÀ - AGENTE SCELTO - REP. POLIZIA COMMERCIALE TORINO

Solo a voi.

CECILIA BACCI FUORI CAMPO

Ma il ristorante dovrebbe scrivere, piatto per piatto, tutti gli ingredienti che ha utilizzato.

STEFANO NANO - ISPETTORE CAPO - REP. POLIZIA COMMERCIALE TORINO

Lei non fa altro che trasferire le informazioni che ricava.

RISTORATORE

A catena.

STEFANO NANO - ISPETTORE CAPO - REP. POLIZIA COMMERCIALE TORINO

Dalla confezione originale.

FRANCESCA LAGANÀ - AGENTE SCELTO - REP. POLIZIA COMMERCIALE TORINO

Lei mi ha dichiarato che pensava che bastasse...

RISTORATORE

Eh, a domanda, rispondere, da parte della clientela.

FRANCESCA LAGANÀ - AGENTE SCELTO - REP. POLIZIA COMMERCIALE TORINO

Esatto.

RISTORATORE

Sugli allergeni, cosa fosse presente. E lo dicevo a voce.

CECILIA BACCI

Come dovrebbe essere compilato un menù corretto?

MASSIMO ARTORIGE GIUBILESI - TECNOLOGO ALIMENTARE

Questo è un menù ristorante, praticamente, dove ci sono elencati tutti i piatti. Ecco, questo è molto importante, è l'inizio del libro allergeni dove si fa l'elenco dei quattordici allergeni presenti nel regolamento. Questi allergeni vengono distribuiti piatto per piatto, ricetta per ricetta.

CECILIA BACCI

In pratica c'è una riga per ogni piatto.

MASSIMO ARTORIGE GIUBILESI - TECNOLOGO ALIMENTARE

Assolutamente sì.

CECILIA BACCI FUORICAMPO

Le sanzioni per gli esercenti che non osservano le indicazioni possono arrivare a 24mila euro. Ma sono entrate in vigore soltanto a maggio 2018, con ben quattro anni di ritardo rispetto al regolamento.

FABRIZIO LEVRINI - COMMISSARIO

Con l'indicazione degli allergeni era già vigente l'obbligo da parte dell'esercente di indicare.

CECILIA BACCI

Però alla fine non c'erano le sanzioni.

FABRIZIO LEVRINI - COMMISSARIO

Non c'erano le sanzioni.

CECILIA BACCI

Voi trovavate l'infrazione.

FABRIZIO LEVRINI - COMMISSARIO REPARTO POLIZIA COMMERCIALE

E non potevamo... C'è stato un momento di... prima sanzionavamo col 109 del '92, su quello che prevedeva il 109 del '92.

CECILIA BACCI

Però non gli allergeni nel menù...

FABRIZIO LEVRINI - COMMISSARIO REPARTO POLIZIA COMMERCIALE

Assolutamente. Nulla a che fare con gli esercenti. Esercenti pubblici, quindi ristoranti e bar.

CECILIA BACCI FUORI CAMPO

Non solo non c'era un sistema sanzionatorio, ma anche il monitoraggio faceva e fa acqua da tutte le parti.

CECILIA BACCI

Mi chiedo, anche a livello di numeri, per sapere quante persone sono allergiche in Italia, quante persone perlomeno presentano allergie alimentari.

GIUSEPPE PLUTINO - DIREZIONE GENERALE IGIENE E SICUREZZA ALIMENTI MINISTERO SALUTE

Non abbiamo questi dati.

CECILIA BACCI FUORI CAMPO

Il ministero della Salute, in un documento di indirizzo dello scorso anno dedicato proprio agli allergeni, parla di valutazione del rischio.

GIUSEPPE PLUTINO - DIREZIONE GENERALE IGIENE E SICUREZZA ALIMENTI MINISTERO SALUTE

Non è altro che l'analisi dei dati, cioè l'individuazione dell'allergene, il potenziale rischio che questo allergene può determinare e il rischio di esposizione. Cioè, quant'è la popolazione che può essere esposta a quell'allergene e poi la gravità delle conseguenze.

CECILIA BACCI FUORI CAMPO

Peccato che la valutazione non sia sistematica perché manca una rete tra centri allergologici.

GIUSEPPE PLUTINO - DIREZIONE GENERALE IGIENE E SICUREZZA ALIMENTI MINISTERO SALUTE

E le decisioni che poi possono scaturire dall'analisi dei dati, logicamente sono incomplete.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Se non sai quanti sono gli allergici in Italia, se non hai un'analisi completa dei fattori allergenici, e quindi dei rischi, come fai a mettere in piedi una politica sanitaria efficiente? E poi quello che è veramente intollerabile, è che nessuno fa la sua parte: non la fanno i ristoratori, non la fa chi controlla, non la fa la sanità. Quando invece basterebbe poco per rendere più lieve la serata conviviale di un allergico che va a mangiare fuori in un ristorante. Bisognerebbe indicare correttamente gli ingredienti. E poi non è che la partita si chiude intorno a questi quattordici allergeni perché, a seconda delle sensibilità, di paese in paese la lista cambia. E ora la Francia ha chiesto di aggiornare l'elenco europeo, di introdurre il grano saraceno e i componenti allergici del kiwi e quelli dei pinoli. Anche il nostro ministero della Salute, in base agli ultimi studi, ha chiesto di allargare il campo: ci sono quattro allergeni per esempio della carne che sono stati riscontrati in questi ultimi anni. Insomma, poi però devi far rispettare le regole altrimenti è inutile; e un paese non si può dire civile se non rispetta le regole. Report può cominciare.