

CONSIGLIO DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
GRUPPO VERDI E DEMOCRATICI PER L'UNIONE

Trento, 11 dicembre 2007

Egr. Sig.
Pallaoro Dario
Presidente del Consiglio provinciale di Trento
SEDE

Oggetto: Proposta di ordine del giorno n. al ddl 273/2007

Interventi per la prevenzione delle allergie e delle intolleranze alimentari

Premesso che:

L'art. 61, comma 1, stabilisce che *“Il servizio sanitario provinciale garantisce al cittadino le attività di prevenzione, diagnosi, cura e riabilitazione e le relative prestazioni, nel rispetto dei livelli essenziali di assistenza stabiliti a livello statale. La Giunta provinciale può individuare prestazioni aggiuntive ulteriori rispetto a quelle previste dai livelli essenziali di assistenza stabiliti a livello statale. Con deliberazione della Giunta provinciale, pubblicata nel Bollettino ufficiale della Regione, sono individuate le condizioni e le modalità di accesso ai servizi, alle attività e alle prestazioni e in particolare, tenendo conto delle corrispondenti disposizioni statali, sono stabiliti i casi in cui è dovuta dagli utenti una compartecipazione al costo e l'entità della compartecipazione”* fra le prestazioni sanitarie che appaiono sempre più doverose rientrano senz'altro quelle destinate a sostenere le persone affette da allergie e da intolleranze alimentari, nonché le misure atte a rimuovere gli ostacoli che impediscono a questi pazienti di beneficiare di taluni servizi pubblici (in particolare mense scolastiche ed aziendali);

In Italia si ammalano di allergie circa 10 milioni di persone, una cifra in crescita che rappresenta il 20-25% della popolazione. Il 50% delle persone, inoltre, ha sintomi di allergia o riferisce di aver avuto almeno una volta nella vita un disturbo di origine allergica. Problemi emergenti sono rappresentati dalle allergie alimentari e da quelle provocate da allergeni presenti nell'ambiente domestico, lavorativo o urbano. L'inquinamento ambientale deve ulteriormente stimolare le Istituzioni, le Regioni e le Province autonome ed i Comuni ad una maggiore sensibilità nei confronti dell'ambiente di vita dell'uomo.

Gli effetti delle allergie possono essere mitigati sia attraverso azioni che prevedono il controllo delle piante e delle specie floreali che sono utilizzate nell'arredo urbano sia mediante la sorveglianza sulle sostanze che vengono impiegate nelle abitazioni (vernici, solventi, ecc.), sia con una adeguata informazione della popolazione.

Le intolleranze od ipersensibilità alimentari si differenziano dalle allergie alimentari vere e proprie perché non producono shock anafilattico e di solito non rispondono ai tradizionali test allergici cutanei. Non provocano quasi mai delle reazioni violente ed immediate nell'organismo, e quindi spesso non sono direttamente collegabili all'assunzione del cibo che le determina. Esse derivano dall'impossibilità dell'organismo di digerire un dato alimento, a causa di difetti metabolici che possono essere causati dallo stile di vita (scarsa masticazione, errate combinazioni alimentari, ecc.), o da stati emotivi alterati, oppure possono essere scatenate dall'assunzione di antibiotici. Originano a livello intestinale, avendo come presupposto un'irritazione della mucosa di tale distretto, ma non provocano produzione di anticorpi. Possono però innescare manifestazioni allergiche quali le allergie ai pollini, agli acari od al contatto di tessuti, metalli, ecc. Le intolleranze alimentari si manifestano quasi sempre con una sintomatologia generale più o meno sfumata (stanchezza,

cefalea, gonfiori addominali postprandiali, infezioni ricorrenti, dolori articolari, ecc.) o con modificazioni cutanee (pelle secca, eczemi, orticaria, ecc.); spesso sono correlate a disordini del peso corporeo, sia in eccesso che in difetto.

Fra le intolleranze alimentari probabilmente è la celiachia quella più preoccupante e pericolosa. L'incidenza di questa intolleranza in Italia è stimata in un soggetto ogni 100/150 persone. I celiaci potenzialmente sarebbero quindi 400 mila, ma ne sono stati diagnosticati intorno ai 65 mila. Ogni anno vengono effettuate cinque mila nuove diagnosi ed ogni anno nascono 2.800 nuovi celiaci, con un incremento annuo del 9%.

Per curare la celiachia, attualmente, occorre escludere dalla dieta alcuni degli alimenti più comuni, quali pane, pasta, biscotti e pizza, ma anche eliminare le più piccole tracce di farina da ogni piatto. Questo implica un forte impegno di educazione alimentare. Infatti l'assunzione di glutine, anche in piccole dosi, può causare danni. La legge 123/2005 ha classificato questa patologia come "malattia sociale" ed ha previsto una serie di azioni in capo alle Regioni ed al Sistema sanitario nazionale sia per l'inserimento sociale delle persone colpite da questa patologia, sia per la sua individuazione precoce, per la prevenzione e per l'informazione puntuale della popolazione;

il Consiglio provinciale impegna la Giunta provinciale

1. a predisporre la costituzione di un apposito gruppo di studio per valutare l'incidenza sulla popolazione provinciale delle allergie ed intolleranze alimentari, proporre misure di prevenzione e monitoraggio del fenomeno, predisporre apposite linee guida per la gestione delle mense pubbliche, in particolare quelle scolastiche, al fine di garantire la somministrazione di alimenti e di diete che tengano conto delle esigenze di utenti affetti da forme allergiche o da intolleranze alimentari;
2. a valutare – anche in rapporto agli esiti dell'indagine conoscitiva sul fenomeno delle allergie ed intolleranze alimentari – con quali modalità e risorse possa eventualmente essere costituito un centro ad alta specializzazione per la cura delle allergie e delle intolleranze alimentari nell'ambito del sistema sanitario provinciale.

Cons. prov. dott. Roberto Bombarda