

Informe científico sobre Alergias e Intolerancias Alimentarias - FSA 2016

La FSA ha publicado su quinto Informe Científico sobre Alergias e Intolerancias Alimentarias en el que, por una parte, ofrece información sencilla y gráfica para los consumidores sobre las alergias e intolerancias, su incidencia, los alimentos alergénicos, las formas de transmisión y los cuidados que hay que tener en cuenta, así como desmitifica ciertas creencias populares al respecto.

Por otra parte, detalla las últimas investigaciones realizadas con el fin de garantizar el mejor asesoramiento apoyado en la mayor evidencia científica posible y ofrece pautas para la Evaluación del Riesgo y recomendaciones para su Gestión.

Las alergias e intolerancias alimentarias es un tema preocupante para la FSA, **ya que afectan al 8% de los niños y al 2% de los adultos británicos.** Dos tercios de los ingresos hospitalarios relacionados con el consumo de alimentos son debidos a las alergias e intolerancias alimentarias, y 10 personas fallecen al año como consecuencia de sufrir una reacción alérgica grave.

Desde diciembre de 2014, se reformuló la ley británica de información sobre alérgenos en los alimentos por parte de la industria alimentaria, con el fin de facilitar a las personas consumidoras la identificación de alérgenos en el momento de la compra de alimentos, o bien cuando comen fuera de casa.

Desde entonces, la FSA trabaja de forma multidisciplinar en la cooperación con las industrias alimentarias, así como con médicos, académicos e incluso con pacientes, con el fin de lograr disminuir la incidencia de casos graves de alergias e intolerancias alimentarias.

Informe científico FSA- Alergias e Intolerancias Alimentarias (<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/fifth-csa-report-allergy.pdf>)

Portal FSA sobre alergias e intolerancias alimentarias (<https://www.food.gov.uk/science/allergy-intolerance>)

