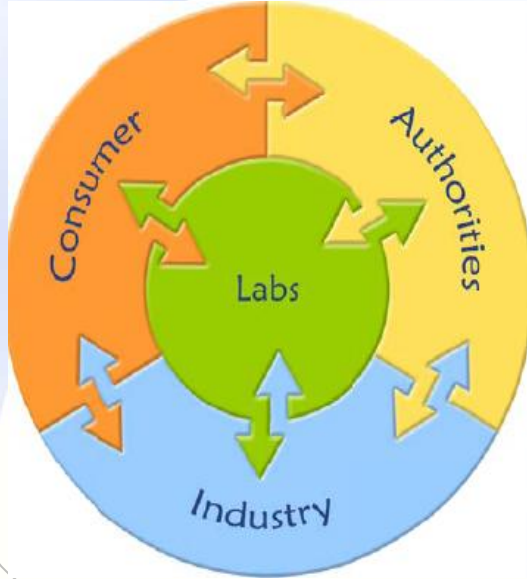


الحساسية الغذائية



MoniQA

Network of Excellence supported by the European Commission under FP6
Coordinator: Roland Poms (ICC)



حساسية الغذاء هي حالة شائعة بين كثير من المستهلكين وفي الحقيقة أن الحساسية في ازدياد، وخاصة الحساسية ناتجة من بعض مكونات الأغذية.

تزداد انواع الاغذية التي تسبب الحساسية ، فضلا عن تلوورها الحاد (الحساسية المفرطة) هي أيضا في الارتفاع . في الحقيقة، حوالي 1-2 ٪ من السكان البالغين يبتثرون بحساسية الغذاء . وهذه المعدلات في ازدياد فتصل في الأطفال إلي حوالي 5-8٪ عند عمر اقل من 16 سنة مصابون بعدم تحمل الغذاء أو الحساسية. بصفة عامة فإن حساسية الأطفال قبل سن المدرسة من اللبن والبيض تظل معه هذه الحساسية. ولا يوجد هناك علاج لهذه الحساسية أو غيرها الناتجة من المواد الغذائية.

وتشير التجارب السريرية إلى أن الحساسية الغذائية تقتصر على مجموعة صغيرة نسبيا من المواد الغذائية . ويعتبر تأثير حساسية الاغذية على الأفراد وعائلاتهم، والتحديات التي تواجهها صناعة الأغذية كبيرة ومعقدة في هذا الشأن.

الحساسية الغذائية هي الاستجابة المناعية للبروتين أو جزء من البروتين الموجود في الغذاء . رد الفعل ضد الحساسية يمكن يحدث في نقطة اتصال (مثل الشفاه أو اللسان)، وكذلك من خلال الجسم (النظامية). وليست التفاعلات التي تنتج من المواد الغذائية هي رد فعل للحساسية؛ فبعضها سببه عدم تحمل الغذاء (مثل عدم تحمل اللاكتوز)، ومرض (مثل الاضطرابات الهضمية) أو التسبب الغذائي . قد تختلف أعراض الحساسية من المواد الغذائية بين الأفراد وبين نفس الشخص، وهذا يتوقف على طرق وطول مدة التعرض . فقد يحدث على الفور عند تناول الفول السوداني تقرحات وتورم في الشفتين واللسان و قد يحدث غثيان وقيء بعد 30 دقيقة من تناول الغذاء، مثلما يحدث عند تناول الشوكولاته التي تحتوي على كمية صغيرة فقط من الفول السوداني . ومن الأعراض الشائعة لحساسية الغذاء تهيج الجلد (مثل الطفح الجلدي، تكون بثور والأكزيما) والأعراض المعوية (مثل الغثيان والاسهال والقيء) ولكن من الأعراض التي قد تظهر أيضا على نطاق واسع العطس وسيلان الأنف وضيق في التنفس (مثل صوت التنفس والربو). وفي نهاية، يزداد ظهور الحساسية عند بعض الأفراد (مما يسبب الحساسية الزائدة) والتي تؤدي إلى (ضيق في التنفس ، الكحة، والقيء، انخفاض ضغط الدم، فقدان الوعي وغيرها) وربما تسبب الموت اذا لم يتم العلاج في الوقت المناسب.

ماذا يجب تضمينه ل بطاقة بيانات الغذاء؟

الفول السوداني والمكسرات (اللوز، البندق، الجوز، جوز البرازيل ، الكاجو، اللبنة، الفستق والمكسرات المكاداميا الخ.)، البيض، اللبن، القشريات، والروبيان، سرطان البحر ، وجراد البحر ، الرخويات، الأسماك، بذور السمسم ، الحبوب التي تحتوي على الجلوتين ، القمح، الشيلم، الشعير، الشوفان، فول الصويا، الكرفس، الخردل، غاز ثاني أكسيد الكبريت والكبريتات أعلى من 10 ملجم/كجم أو للتر، والترمس

ما هي مسببات الحساسية؟

من الاغذية المسببة للحساسية المعروفة اللبن البقري (خاصة الأطفال)، البيض، السمك والمحار ، القمح، الفول السوداني والبندق والفواكه وال خضروات ومنها التفاح، الكيوي، ال جزر والطماطم والموز وال شمام، والخوخ وحساسية العدس في اسبانيا، وحساسية الحنطة وهي مشكلة في الشرق الأقصى، وحساسية الفول السوداني منتشرة على نطاق واسع في المملكة المتحدة ولكن لا توجد تلك المشكلة في اليونان. لمزيد من المعلومات يمكن زيارة

www.euoprevall.org

مونيقا ومسببات الحساسية الغذائية

تأخذ الحساسية الغذائية اهتمام كبير بالنسبة للمستهلكين، ومصنعي الاغذية والسلطات التشريعية، توفقي أسلوب الكشف ونوعية المواد المسببة للحساسية وكتابة ووصفها على بطاقات العبوات لتقابل متطلبات الاتحاد الاوربي. ولذلك، فإن البحث عن طرق مناسبة للكشف عن مسببات حساسية الغذاء تواجه العديد من التحديات منها: (1) نقص المواد المرجعية المعتمدة ، (2) الطرق التحليلية (3) تحديد الاجسام المضاده للأغذية المصنعة، (4) الحاجة إلى تطوير إجراءات التحقق من صحة تلك الطرق. وبالتعاون مع مجموعة المستقدين النهائيين (السلطات التشريعية، ومطوري طرق التحليل ، و مصنعي الاغذية والمستهلكين. قامت مونيقا بتجميع المعلومات عن أهم مسببات الحساسية الغذائية، وتحديد الأولويات والثغرات في طرق التقدير وتحديد الاحتياجات وكيفية التوفيق بين الطرق. وتشمل الأنشطة الحالية :

- قاعدة بيانات لطرق الكشف
- التوفيق بين بروتوكولات التحقق
- توفير المواد المرجعية المعترف بها
- دراسة الحالة اجتماعيا واقتصاديا

لمزيد يمكن زيارتنا على www.moniqa.org/allergens أو الاتصال ب Bert

Popping bertpopping@eurofins.com أو ClareMills

(clare.mills@bbsrc.ac.uk)

التصنيع الغذائي

لأسباب عملية، فان مصنعي الاغذية ليس لديهم قدرة على ضمان انتاج أغذية خالية من مسببات الحساسية. حيث قد يحدث أنتقال للمواد بسبب التلوث العرضي اثناء عمليات التصنيع عن طريق استخدام نفس الخطوط أو الاجهزة. الصعوبة التي تواجهها الشركات المصنعة تظهر ف الابلاغ عن حدوث حالات حساسية من بعض المنتجات (نظام RASFF في الاتحاد الاوربي).

بعض نظم الإدارة مثل تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (نظام تحليل مصادر الخطر، واللائحة EC/2004/852 لتقليل من خطر التلوث، ولكنها تحتاج إلى التحقق منها على أسس مستمره وتدابير الرقابة الجديدة التي يجري فحصها قبل حدوثها، وبالتالي من الاشياء الاساسية وضع نظام فعال للتكلفة الاقتصادية لعمليات الكشف عن مسببات الحساسية في الاغذية والتركيزات العملية

www.moniqa.org/node/1192

المردود للمستهلك

لا يوجد علاج للحساسية من الغذاء والعلاج الوحيد هو تجنب والابتعاد عن هذا الغذاء.

يمكن لتسوق أن تصبح مضبعة للوقت وباهظ التكاليف وغير مقبول بجانب ان الاكل خارج المنزل من الاشياء التي تعتبر مصدر للحساسية الغذائية.

حدوث حساسية للأطفال يثير على نموهم النفسي. إلا انها قد يكون لها مردود مختلف من طفل لآخر لمواجهة الحساسية

بصفة عامة يشعر الاباء بتوتر خاصة عند اكتشاف ان اطفالهم الصغار عندهم اعراض حساسية خاصة من الغذاء وبخاصة مع الأطفال الصغار، ويشعرون بالذنب عندما يكون الطفل قد رد الفعل ضد الحساسية.

www.moniqa.org/node/1191

بيان المواد المسببة للحساسية على بطاقات العبوة

في مواصفة الاتحاد الأوروبي رقم 13/2000 وتعديلاتها عرفت مسببات الحساسية بانها وجود بعض المواد والتي تم ذكره سابقا والموجوده في العديد من المنتجات الغذائية. يجب أن تضمنها بطاقة بيانات الع بوة لحماية المستهلك من حدوث الحساسية. هذه المواصفة لا تشمل المواد الغذائية التي بدون تغليف او المواد التي تسبب حساسية والتي تصل الى الغذاء لثقلوث العرضي، واذا كتب المنتج على العبوة انها قد تحتوي على فهذا يعني انها خالية من المواد المسببة للحساسية.

في الولا يات المتحدة، قانون بيانات بطاقة العبوة للمواد المسببة للحساسية في الغذاء وحماية المستهلك (FALCPA) (2004) يضم قائمة مختصرة من الاغذية المسببة للحساسية ومن ضمنها الاسماك والقشريات والمكسرات.

www.moniqa.org/node/1189

طرق اتصال اخرى

- Canadian Food Inspection Agency - www.inspection.gc.ca
- European Commission, Food Safety in Europe – http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm
- European Food safety Authority (EFSA) - www.efsa.europa.eu/EFSA/...
- Food Safety Centre Allergen Bureau, Australia Allergen Bureau - www.allergenbureau.net
- Food Standards Agency (FSA), UK Allergy and intolerance - www.food.gov.uk/safereating/allergyintol
- Institute of Food Science & Technology (IFST) - www.ifst.org/document.aspx?id=119
- Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (OMAFRA), Canada - www.omafra.gov.on.ca/...
- The Food Allergy Research & Resource Program (FARRP) - www.farrp.org
- US Food and Drug Administration (USFDA) - www.fda.gov/Food/LabelingNutrition

لمزيد من المعلومات يرجى زيارة موقعنا على الانترنت:

www.moniqa.org او الاتصال بـ moniqa@moniqa.org



A European Commission funded initiative within the Sixth Framework Programme
Topic T5.4.5.1: Quality and safety control strategies for food (NOE)
ContractNo.FOOD-CT-2006 036337

بوابة الحساسية الغذائية

بوابة الحساسية للأغذية هي عبارة عن مجموعة من صفحات الويب بها معلومات حول الحساسية للأغذية وهذه المعلومات متاحة في 12 لغة أوروبية مختلفة (الدانماركية والهولندية والإنجليزية والفنلندية والألمانية والفرنسية و المجرية والإيطالية والنرويجية والبولندية والاسبانية والسويدية).

المعلومات التي يمكن الحصول عليها متوفرة لكل من الجمهور؛ الكبار والشباب، والمجتمع العلمي بما في ذلك العاملين في الرعاية الصحية والباحثين، والمتخصصين في مجال سلامة الأغذية ولمزيد من المعلومات يمكن الرجوع الى:

<http://www.foodallergens.info/Portal/English/about.lasso>

