

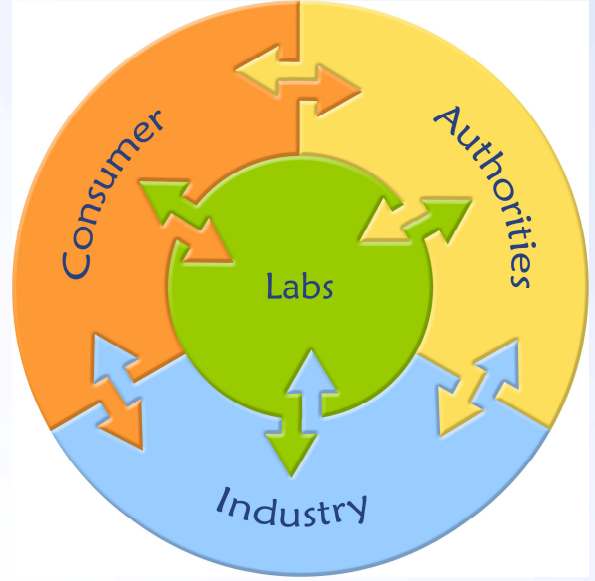
Gıda Alerjisi

6. ÇP altında Avrupa Komisyonu tarafından desteklenen Mükemmeliyet Ağı
Koordinatör: Roland Poms (ICC) www.moniqa.org

Gıda alerjisi toplumun genelinde sıklıkla rastlanan bir durumdur. Diğer alerjiler gibi gıda alerjisi de artış göstermektedir.

Alerjik reaksiyonlara neden olan gıdaların sayısı ile birlikte şiddetli reaksiyonların (anafilaksis gibi) görülme sıklığı da artış göstermektedir. Toplum genelinde yetişkinlerin yaklaşık %1-2'sinde gıda alerjisi görülmektedir. Bu oran çocuklarda daha yüksektir. 16 yaşın altındakilerin yaklaşık %5-8'inde gıda intoleransı veya alerjisi şeklinde ortaya çıkmaktadır. Çocukların bir kısmında okul çağına süt ve yumurta alerjisi ortadan kalkarken, bazılarında devam etmektedir. Bu veya diğer gıda alerjilerinin tedavisi bulunmamaktadır.

Klinik çalışmalar gıda alerjilerinin küçük bir grubundan kaynaklandığını göstermektedir. Fakat gıda alerjilerinin alerjik bireyler ve aileleri üzerindeki etkileri önemlidir. Bu, gıda endüstrisinin çözmek zorunda olduğu karmaşık bir sorundur.



Gıda alerjisi bir proteine veya gıdada bulunan bir kısım proteine karşı gösterilen immunolojik bir tepkidir. Alerjik reaksiyon hem temas noktalarında (dudaklar, dil vb.) hem de vücutta (sistemik) meydana gelebilir. Gıdaya karşı gösterilen reaksiyonların tamamı alerji değildir; bazıları gıda intoleransı (örn. laktöz intolerans), hastalık (örn. çölyak) veya gıda zehirlenmesi şeklinde ortaya çıkabilir. Gıda alerjisinin semptomları maruz kalma şekli ve süresine bağlı olarak aynı kişide ve bireyden bireye değişiklik gösterebilir. Dudakların ve dilin kabarması ve şişmesi çok az miktarda yerfıstığı içeren çikolata tüketiminden hemen sonra görülebilirken mide bulantısı ve kusma yedikten sonra (30 dakikaya kadar) ortaya çıkar. Gıda alerjisinin genel belirtileri arasında deride kaşınma (döküntü, ürtiker, egzama vb.) ve sindirim sistemi semptomları (mide bulantısı, ishal ve kusma) bulunmaktadır. Bunların yanısıra hapşırma, burun akıntısı (rinit), nefes darlığı ve astım da oldukça yaygındır. Sonuç olarak bazı hastalarda bu semptomlar (solunum güçlüğüne neden olan hava kanallarının tıkanması, ürtiker ve kaşınma, anjiyoödem, kusma, düşük tansiyon, bilinç kaybı) daha da ilerleyerek anafilaksis görülmekte ve tedavi edilmediği durumlarda ölüme sonuçlanabilmektedir.

MoniQA ve Gıda Alerjenleri

Gıda alerjileri tüketiciler, gıda endüstrisi ve yetkili kurumlar için önem taşımaktadır. Gıda alerjenlerinin güvenilir bir şekilde nicel ve nitel analizinin yapılabilmesi Avrupa etiketleme mevzuatı ile uyumlu olması açısından önemlidir. Bununla beraber uygun bir alerjen analiz yöntemine karar verilirken (1) sertifikalı referans materyal eksikliği (2) klinik ve analitik eşik değerleri (3) işlenmiş gıdalarda antikorların tanınması (matriks etkisi); ve (4) uygun validasyon prosedürlerinin eksikliği gibi zorluklarla karşılaşmaktadır.

MoniQA, paydaş gruplarla (Yetkili kurumlar, Metot Sağlayıcıları, Gıda Endüstrisi ve Tüketiciler) yaptığı işbirliği ile en önemli gıda alerjenleri ile ilgili bilgi toplamakta, bu konudaki eksiklikleri belirleyip öncelik sırasına koymakta ve harmonizasyon ilkelerini geliştirmektedir.

Bu konudaki son çalışmalar;

- Analiz yöntemleri veri tabanı
- Uyumlu hale getirilmiş validasyon protokolleri
- Kabul edilmiş referans materyalleri
- Sosyo-ekonomik durum çalışması gibi konuları içermektedir.

Daha kapsamlı bilgi için lütfen sitemizi ziyaret ediniz www.moniqa.org veya Bert Popping (bertpopping@eurofins.com) ve Clare Mills (clare.mills@bbsrc.ac.uk) ile iletişime geçiniz.

Gıda etiketlerinde neler yer almalıdır?

Yerfıstığı, kabuklu yemişler (badem, fındık, ceviz, kaju, Antepfıstığı, Avustralya fıstığı vb.), yumurta, süt, kabuklular, karides, yengeç ve istakoz, yumuşakçalar, balık, susam tohumu, gluten içeren tahıllar, buğday, arpa, çavdar ve yulaf, soya, acı bakla, kereviz, hardal, күкүрт dioksit ve kg veya litrede 10 mg'dan daha çok bulunan sülfid bileşikler.

Hangi gıdalara karşı alerjimiz bulunmaktadır?

Bilinen gıda alerjilerinin çoğu inek sütü (daha çok çocuklarda), yumurta, balık ve kabuklu deniz ürünleri, buğday, yerfıstığı ve kabuklu yemişler, meyve ve sebzelerden (elma, kivi, havuç, domates, muz, kavun) kaynaklanmaktadır. İspanya'da şeftali ve mercimek, Uzak Doğu'da karabuğday ve İngiltere'de yerfıstığı alerjisi problemidir.

Daha kapsamlı bilgi için lütfen www.europrevall.org internet sitesini ziyaret ediniz.

Gıda Endüstrisi

Uygulamadan kaynaklanan bazı nedenlerle gıda endüstrisi, ürünlerinin alerjen içermediğinden emin olamamaktadır. Gıdaların aynı ekipmanla veya aynı fabrikada hazırlanmalarından dolayı çapraz kontaminasyon riski ortaya çıkmaktadır. Alerjen içeren gıdalar ile ilgili yıllık alarmların (örneğin AB RASFF sistemi) sayısındaki artış gıda üreticilerine problem olarak geri dönmektedir.

Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi (HACCP, Mevzuat 2004/852/EC) gibi yönetim sistemleri kontaminasyon riskini en aza indirir fakat uygulamadan önce yeni kontrol kriterleriyle sürekli olarak denetlenmelidir. Gıda alerjenlerini çok çeşitli gıda matrislerinde ekonomik olarak analiz edilebilen sistemlere gereksinim duyulmaktadır.

www.moniqa.org/node/1192

Tüketicilerle İlgili Konular

Gıda alerjisinin tedavisi yoktur; tek çözüm alerjik gıdalardan sakınmaktır.

Alerjik bireyler için gıda alışverişi zaman kaybettirici ve moral bozucu bir eylem haline gelmektedir. Dışarıda yemek, beklenmeyen birçok riski beraberinde getirerek yaşam kalitesi üzerinde olumsuz etki yapmaktadır.

Alerjik çocukların karşılaştığı olumsuz tepkiler psiko-sosyal gelişmelerini etkilemektedir. Ancak onların alerjileri konusunda farklı düşünceleri ve başa çıkma yöntemleri bulunmaktadır.

Genel olarak aileler, özellikle küçük çocuklarda, devamlı olarak ihtiyatlı davranmayı stresli bulmakta ve çocukları alerjik bir reaksiyon gösterdiğinde kendilerini suçlu hissetmektedirler.

www.moniqa.org/node/1191

Alerjen Etiketleme

Avrupa Birliği'nde 2000/13/EC numaralı yönetmelik ve yapılan değişiklikler, alerjenleri, alerjik tüketicileri korumak için etikette yer alması gereken ve işlenmiş gıdaların birçoğunda bulunan bileşenler olarak tanımlamaktadır.

Halen bu yönetmelik açıkta satılan gıdaları veya gıdaya istem dışı bulaşan (çapraz kontaminasyon) alerjenleri içermemekte ve "içerebilir" ibaresi ise üreticinin ürününün alerjen içermediği konusunda emin olmadığını göstermektedir.

Amerika'da Gıda Alerjenleri Etiketleme ve Tüketiciyi Koruma Kanunu (FALCPA 2004) balık, kabuklu deniz ürünleri ve kabuklu meyşerler gibi alerjik gıda gruplarını içine alan daha kısa bir listeye sahiptir.

www.moniqa.org/node/1189

İlgili linkler...

- Kanada Gıda Denetleme Ajansı - www.inspection.gc.ca
- Avrupa Komisyonu, Avrupa'da Gıda Güvenliği - http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm
- Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) - [www.efsa.europa.eu/EFSA/...](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/)
- Gıda Güvenliği Merkezi Alerjen Bürosu, Avustralya Alerjen Bürosu - www.allergenbureau.net
- Gıda Standartları Ajansı (FSA), İngiltere Alerji ve intolerans - www.food.gov.uk/safereating/allergyintol
- Gıda Bilimi & Teknolojisi Enstitüsü (IFST) - www.ifst.org/document.aspx?id=119
- Ontario Tarım Bakanlığı, Gıda ve Köyişleri Bakanlığı (OMAFRA), Canada - [www.omafra.gov.on.ca/...](http://www.omafra.gov.on.ca/)
- Gıda Alerjisi Araştırma & Kaynak Programı (FARRP) - www.farrp.org
- ABD Gıda ve İlaç Dairesi (USFDA) - www.fda.gov/Food/LabelingNutrition

Gıda Alerjisi Portalı

Gıda Alerjisi Portalı, gıda alerjisi ile ilgili bilgi veren kritik öneme sahip web sayfalarının bir araya getirilmiş halidir. Sayfadaki bilgiler 12 farklı dilde ulaşılabilir (Danca, Flemenkce, İngilizce, Fince, Fransızca, Almanca, Macarca, İtalyanca, Norveççe, Lehçe, İspanyolca ve İsveççe).

Bilgiye ulaşma dile veya kullanıcılara göre (sağlık uzmanları, araştırmacılar ve gıda güvenliği uzmanlarını içine alan bilimsel topluluklar, yetişkinler ve gençler gibi) gerçekleştirilebilmektedir.

Daha kapsamlı bilgi için lütfen ziyaret ediniz:

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

Daha kapsamlı bilgi için lütfen web sitemizi ziyaret ediniz www.moniqa.org/allergens veya bizimle iletişime geçiniz moniqa@moniqa.org.

