Autoiniettori di adrenalina nei ristoranti: Fipe e Siaip preparano un protocollo contro l’anafilassi

Dopo i recenti casi di choc anafilattico legati al consumo fuori casa, Fipe e Siaip – Società italiana di allergologia e immunologia pediatrica stanno lavorando a un protocollo nazionale per la gestione delle reazioni allergiche gravi. Come racconta Corriere Cook, il progetto dovrebbe essere pronto in autunno e avrà due obiettivi: definire procedure scientifiche condivise, applicabili in ristoranti, scuole, ospedali e luoghi pubblici, e avviare una sperimentazione specifica nei pubblici esercizi. Tra le misure allo studio figurano video tutorial obbligatori per il personale e la disponibilità nei locali di autoiniettori di adrenalina, da utilizzare come presidio estremo in caso di anafilassi. Il presidente Fipe Lino Stoppani sottolinea che i pubblici esercizi rappresentano una prima linea particolarmente estesa: in Italia accolgono circa 25 milioni di persone al giorno e sono 320mila.È importante, però, che la presenza dell’adrenalina non diventi l’alibi per abbassare l’attenzione su ciò che viene prima. Un autoiniettore può salvare una vita, ma non sostituisce la formazione, la corretta gestione delle informazioni, la separazione delle lavorazioni e il controllo delle contaminazioni. Il valore del progetto sta proprio nel tentativo di costruire una catena di prevenzione, non semplicemente di aggiungere un dispositivo al kit di pronto soccorso.

Per la ristorazione è un passaggio delicato ma necessario. Le allergie non possono più essere trattate come richieste eccezionali affidate alla buona volontà del singolo cameriere. Devono entrare nei processi, nella formazione della brigata e nell’organizzazione del servizio. Rendere più sicuro il fuori casa non significa trasformare i ristoratori in medici: significa metterli nelle condizioni di prevenire gli errori e sapere come reagire quando, nonostante tutto, il rischio si presenta.