Información, seguridad e higiene, básicas para controlar las alergias alimentarias

España, como el resto de continente europeo, se encuentra en un momento insólito en cuanto a reacciones alérgicas alimentarias se refiere: mientras que hace 100 años eran algo residual, se prevé que en 2050 afecten al 50% de los ciudadanos

Más de dos millones de españoles padecen, por lo menos, una alergia alimentaria a algún producto o compuesto. Una cifra que, además de estar en constante incremento, ha posicionado este tipo de patología en el top 5 de las enfermedades alérgicas más padecidas en nuestro país.

Si de por sí estos números ya puede parecer alarmantes, la Academia Europea de Alergología e Inmunología Clínica alerta de que esto no es nada. Por un lado, hay un 45% de alérgicos sin diagnosticar todavía y, por el otro, la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica estima que en 2050 el 50% de la población sea alérgica a algún compuesto.

Sin embargo, los motivos a este alud de reacciones adversas sin precedentes ya no están en la desinformación acerca de los componentes de los alimentos que se compran a diario. Se calcula que el 70% de reacciones alérgicas se producen cuando se come fuera. Unos números que ponen en jaque, directamente, al sector español de la restauración.

Toque de atención al sector horeca español

El toque de atención al sector horeca español no solo lo proporcionan estos números, también lo hace la Federación Española de Hostelería, que advierte a sus asociados a través de uno de sus portales de la importancia de informar a los clientes para su correcta atención y seguridad.

Y es que, otro de los factores que más alergias provocan, según los expertos en el ámbito es la falta de higiene, seguridad alimenticia y formación específica en las cocinas. Un factor que resulta cada vez más importante para intentar frenar este auge de reacciones adversas.

Por eso, las opciones para estudiar cocina son cada vez más diversas. Una de ellas es la que ofrece la Escuela Europea de Hostelería, Turismo y Restauración, que pone énfasis en estos aspectos cada vez más importantes para nuestra sociedad.

Datos de contacto:

Comunicación Esneca
910059731

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>