

Что такое пищевая аллергия?

Пищевая аллергия – это неблагоприятное воздействие на здоровье, возникающее в результате специфического иммунного ответа, который регулярно повторяется при употреблении соответствующего пищевого продукта.

Предметом особой озабоченности являются IgE-опосредованные аллергические реакции на пищевые продукты. Они представляют серьезную угрозу для общественного здравоохранения, поскольку, помимо прочих последствий, могут вызывать потенциально опасную для жизни анафилаксию. Целиакия – это хроническое не-IgE-опосредованное заболевание органов пищеварения, вызываемое у имеющих генетическую предрасположенность людей иммунным ответом на определенные белки, содержащиеся в зерновых, преимущественно в пшенице (глиадины и глютенины), ржи (секалины) и ячмене (гордеины). Из-за ее распространенности и возможности редких, но опасных для жизни проявлений ее часто учитывают в процессе оценки пищевых аллергенов.

Во всем мире из-за различных видов пищевой аллергии избегать употребления определенных продуктов вынуждены более 220 миллионов человек. Защита страдающих аллергией от вредного воздействия аллергенов требует согласованных усилий, которые включают не только предоставление потребителям необходимой доступной информации, но и выполнение соответствующих обязательств со стороны медицинских работников, нормативных и управленческих механизмов, научного сообщества и пищевой промышленности. Ввиду тяжести заболеваний, вызываемых пищевыми аллергенами, и ограниченности возможностей лечения настоятельно необходимо знать, какие именно продукты вызывают тяжелую пищевую аллергию чаще всего.

Глобальный приоритетные пищевые аллергены



Яйца



Ракообразные



Молоко



Рыба



Злаки, содержащие глютен



Арахис



Древесные орехи



Кунжут

например, пшеница и другие, относящиеся к виду *Triticum*, рожь и другие, относящиеся к виду *Secale*, ячмень и другие, относящиеся к виду *Hordeum*, и их гибридные разновидности

фундук, кешью, грецкий орех, фисташки, пекан, миндаль

Выводы, представленные в этом обзоре, были подготовлены на основе серии консультативных совещаний экспертов, проведенных FAO/ВОЗ в 2020–2023 годах в рамках специальной совместной оценки рисков пищевых аллергенов.

La première partie du rapport de la Consultation spéciale mixte В докладе о работе первой части Специального консультативного совещания экспертов Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (FAO) и Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) по оценке рисков пищевых аллергенов, были обновлены предыдущие научные рекомендации Технического консультативного совещания FAO 1995 года, которые в 1999 году были включены в "Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов" (GSLPF), пункт 4.2.1.4, относящийся к пищевым продуктам и ингредиентам, которые всегда должны быть указаны в маркировке.

При этом были учтены последние достижения и накопленный опыт в этой области, которая продолжает развиваться в соответствии с требованиями науки и принципами управления рисками.

Более подробную информацию о работе, связанной с пищевыми аллергенами, можно найти на веб-сайтах: FAO <https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/food-allergens> (на англ. языке) и ВОЗ <https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety/> (на англ. языке)

Контакт:
JEMRA@fao.org
JEMRA@who.int



Некоторые права защищены. Лицензия С указанием авторства – Некоммерческая - С сохранением условий 3.0 Межправительственная организация (CC BY-NC-SA 3.0 IGO)

<https://doi.org/10.2471/B09292>



Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций



Всемирная организация здравоохранения

ОЦЕНКА РИСКОВ ПИЩЕВЫХ АЛЛЕРГЕНОВ



© FAO/Emre Tazegul



© FAO/Riccardo De Luca

РЕЗЮМЕ: Приоритетные пищевые аллергены

© FAO и ВОЗ, 2024
CD1094RU/11.1.24

© FAO/Riccardo De Luca

Основные пищевые аллергены

В докладе Оценка рисков пищевых аллергенов. Часть 1: Обзор и утверждение перечня приоритетных аллергенов Комиссией «Кодекс Алиментариус», составленного на основе оценки рисков» представлена структурированная система количественной оценки и рекомендации относительно того, какие пищевые продукты следует включить в глобальный перечень приоритетных пищевых аллергенов. Он подготовлен для мирового сообщества ученых и специалистов по оценке риска и управлению рисками, а также для других лиц, ответственных за принятие решений и/или информирование о рисках. В докладе:

- обновлен перечень основных приоритетных опасных пищевых аллергенов;
- определены количественные критерии оценки, на основании которых пищевые продукты следует включать в этот перечень и исключать из него;
- представлен общий подход к оценке и расстановке приоритетов по основным пищевым аллергенам; и
- обеспечены прозрачность и воспроизводимость, а также подход, облегчающий проведение всех дальнейших оценок.

Эта работа является одной из первых всеобъемлющих глобальных количественных оценок риска пищевых аллергенов. Она может послужить научной основой для пересмотра и обновления текстов Комиссии «Кодекс Алиментариус», касающихся пищевых аллергенов. На базе имеющихся глобальных данных и оценки рисков в докладе предложен общий принцип, который страны-члены могут использовать для оценки пищевых аллергенов. Этот гармонизированный подход представляет собой рекомендации международного стандарта по обеспечению безопасности пищевых продуктов и содействию добросовестной торговле.

Определение наиболее приоритетных опасных факторов

В 2020 году была проведена комплексная оценка аллергенных пищевых продуктов на основе структурированной количественной системы определения приоритетов, по результатам которой были подготовлены рекомендации относительно возможного включения пищевых продуктов в глобальный перечень приоритетных пищевых аллергенов или исключения из него.

Специальное консультативное совещание экспертов ФАО/ВОЗ по оценке рисков пищевых аллергенов провело систематическую оценку, определило количественные параметры и приоритетность рисков, связанных с IgE-опосредованными аллергическими реакциями на пищевые продукты. С этой целью осуществлялся научно обоснованный процесс, предусматривающий оценку по трем критериям:

1. **Распространенность:** доля населения, у которого имела место иммуноопосредованная неблагоприятная реакция на данный пищевой продукт, подтвержденная исследованиями,

ОПРЕДЕЛЕНИЕ НАИБОЛЕЕ ПРИОРИТЕТНЫХ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ

В качестве инструмента, помогающего задать вектор процессу обсуждений и принятия решений о том, какие именно продукты следует включить в глобальный перечень приоритетных пищевых аллергенов, использовалась хорошо известная методика количественного анализа, которая применяется в рамках процесса оценки рисков и управления ими, и которая адаптирована к IgE-опосредованным аллергическим реакциям на пищевые продукты. Разработанный для этого процесс расстановки приоритетов обеспечивает прозрачность и воспроизводимость, а в случае появления новых данных облегчает проведение повторной оценки без необходимости повторять все ее этапы.

ГЛОБАЛЬНЫЕ ПРИОРИТЕТНЫЕ ПИЩЕВЫЕ АЛЛЕРГЕНЫ

Молоко, яйца, арахис, древесные орехи (фундук, кешью, грецкий орех, фисташки, пекан, миндаль), кунжут, рыба, ракообразные и злаки, содержащие глютен (например, пшеница и другие, относящиеся к виду *Triticum*, рожь и другие, относящиеся к виду *Secale*, ячмень и другие, относящиеся к виду *Hordeum*, и их гибридные разновидности)

проведенными в разных географических регионах методом сплошной выборки и репрезентативными по полу, возрасту, этнической принадлежности и т. д.;

2. **Активность:** доказательства достоверности причинно-следственной связи, которые подтверждают, что данный пищевой продукт действительно вызывает аллергию, и подкреплены научными исследованиями, проведенными с целью оценки распределения среди населения доз, вызывающих или провоцирующих аллергическую реакцию, или оценки распределения частоты возникновения зависимости «доза-реакция» для соответствующего пищевого аллергена; и
3. **Тяжесть аллергической реакции:** клиническая оценка, основанная на научных данных. Аллергены считались распространенной причиной тяжелых реакций, если в трех или более географических регионах они были определены как причина более чем пяти процентов всех случаев анафилаксии, по поводу которых люди обращались в службы неотложной помощи.

