

BUON COMPLEANNO, A 40 ANNI

Francesco Leone



3

È dal 1985 che collaboro con la Bios, occupandomi di alcuni aspetti della diagnostica di laboratorio e dell'attività clinica di mia competenza, ma sono stato particolarmente lieto quando nel 2008 mi è stato proposto di assumere l'incarico di direttore sanitario. Da sempre la mia attività professionale è stata vissuta in totale armonia e con grande spirito di collaborazione con la proprietà, condividendo in pieno il fine che la sanità deve essere al completo servizio dell'utente.

La Bios è una struttura che opera in Italia da quaranta anni e il recente anniversario (1974-2014) si colloca come un passaggio importante per il futuro. Il quarantennale Bios segna un percorso, ma è rivolto al futuro con rinnovata intensità. In Bios lavorano colleghi esperti in aree di varia competenza, persone qualificate che partecipano quotidianamente alla realtà del lavoro

con ammirevole e costante impegno.

L'offerta dei servizi Bios riguarda non solo le prestazioni di analisi cliniche e di diagnostica strumentale, ma anche un panel di servizi clinici di diagnostica specialistica.

Le discipline sono le più varie nella realtà medica: dalla cardiologia all'endocrinologia, dall'allergologia alla diabetologia, dalla ginecologia all'immunologia clinica e potrei continuare a lungo. La Bios opera da molti anni anche nel campo della prevenzione, il pregevole risultato ottenuto con il servizio check-up è forse tra quelli che più di altri dimostrano come una struttura sanitaria privata possa essere ben ancorata nel territorio e come il continuo afflusso dell'utenza sia espressione di un successo operativo ancora in crescita.

Come direttore sanitario ho seguito l'evoluzione del "sistema Bios", sistema nel quale tutte



le prestazioni sono rigorosamente garantite dai più elevati standard qualitativi e dall'impiego esclusivo di strumentazione ad alta tecnologia e di ultima generazione.

Nella medicina di laboratorio, in particolare, si impongono criteri di qualità, sicurezza e affidabilità: sono quindi utilizzati standard qualitativi e monitoraggio degli stessi per ottimizzare ogni singola risposta fornita all'utenza. È stato adottato per questa finalità lo standard Bureau Veritas Italia S.p.A. "qualità in medicina di laboratorio 2013", che integra i requisiti che fanno riferimento alle norme internazionali relative alla Gestione del Sistema Qualità - ISO 9001 - e al miglioramento della qualità delle competenze secondo le regole della ISO 15189.

L'ufficio qualità e il suo responsabile è sempre a disposizione dell'utenza per assisterla e supportarla in ogni possibile eventuale problematica.

Il laboratorio di analisi Bios e in particolare la sezione di Microbiologia negli anni ha collaborato con importanti Istituzioni quali l'ISS e Università ed è stato anche promotore di meeting e convegni molto apprezzati dalla classe medica. La Bios ha costituito inoltre un'area Service di laboratorio e un servizio di analisi in emergenza attivo 24 ore su 24 e per tutto l'anno compreso le domeniche ed i festivi.

Gestire una struttura delle dimensioni della Bios è un impegno quotidiano, che implica sor-

vegianza e disponibilità, accortezza ed energia. Ho preso esempio dalla Signora Maria Grazia Tambroni, alla quale esprimo tutta la mia riconoscenza per avermi insegnato nel corso di tutti questi anni quanto sia importante la partecipazione umana nel percorso del lavoro quotidiano.

Il lavoro, una sana competitività aziendale e la disponibilità dei singoli devono integrarsi e costituire un aspetto armonico dell'azienda nel reciproco rispetto.

Essere direttore sanitario è per me un onore e motivo di orgoglio. Le sfide nel nostro lavoro cambiano rapidamente e cambiano i bisogni della comunità nella quale viviamo. La crisi economica ha modificato in gran parte il ruolo dell'assistenza sanitaria e l'assistenza sanitaria privata, non può esimersi dal confrontarsi e integrarsi con quella pubblica.

Colgo inoltre questa occasione per esprimere a tutti i medici, biologi, tecnici di laboratorio e di radiologia, personale di segreteria e a tutti coloro che con vario ruolo operano, il più sentito ringraziamento per dare alla Bios la possibilità di continuare bene e con efficacia la propria esperienza imprenditoriale.

Un particolare pensiero va inoltre a quelle figure, che è corretto definire storiche, che ho conosciuto da giovane, alcune delle quali non sono più tra noi, persone che mi sono state vicine negli anni e hanno contribuito alla mia formazione di medico. ■

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI: FARE UN PO' DI CHIAREZZA.

Federica Rota



Si definisce reazione avversa a un alimento ogni reazione indesiderata e imprevista che fa seguito all'ingestione di un alimento. Tali reazioni possono essere suddivise in reazioni di tipo tossico e in reazioni da ipersensibilità¹. Le reazioni di tipo tossico, benché possano causare sintomi analoghi a quelli delle intolleranze e delle allergie, sono causate da sostanze che possono contaminare gli alimenti e si contraddistinguono per essere dose-dipendenti. Possiamo distinguere vari tipi di contaminazione:

- A) Intossicazioni causate da sostanze chimiche sintetiche aggiunte ai cibi come pesticidi e insetticidi i quali rimangono all'interno degli alimenti durante i processi di produzione; additivi, antibiotici somministrati agli animali durante il loro allevamento; metalli come piombo, rame, zinco che possono essere ceduti dai contenitori;
- B) Intossicazioni causate da sostanze chimi-

che naturali presenti o che si producono nei cibi come micotossine, tossine responsabili dell'avvelenamento da funghi come la muscarina; tossine prodotte da alghe ingerite da pesci e crostacei che provocano segni gastrointestinali e neurologici;

- C) Contaminazione batterica con tossine batteriche in cibi avariati o istamina prodotta da batteri inquinanti; si ricorda il pesce mal conservato responsabile della *sindrome sgombroide*.

Le reazioni da ipersensibilità sono reazioni generalmente imprevedibili, vengono divise in reazioni di natura allergica quando è possibile evidenziare un meccanismo immunologico, sia esso IgE o non IgE-mediato, e in reazioni di natura non allergica.

Le reazioni da ipersensibilità di natura non allergica comprendono quelle definite anche come *intolleranze* alimentari, che possono essere da deficit enzimatici, farmacologiche o indefinite².