

# Aromatizzanti di affumicatura: intervista a Wim Mennes, presidente del gruppo di lavoro EFSA sugli aromatizzanti



Gli aromatizzanti di affumicatura, pur non avendo la stessa funzione conservante dell'affumicatura tradizionale, vengono aggiunti agli alimenti per dare loro un sapore di affumicato.

L'EFSA ha valutato la sicurezza di otto<sup>[1]</sup>aromatizzanti di affumicatura presenti sul mercato dell'UE, la cui autorizzazione era soggetta a rinnovo ai sensi della vigente legislazione dell'Unione europea.

Wim Mennes, presidente del gruppo di lavoro dell'EFSA sugli aromatizzanti, ci guida attraverso i principali esiti del lavoro svolto dal gruppo e le prossime tappe in programma.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: EFSA

---

# Sicurezza alimentare delle carni, i dati del progetto Ribmins



Da anni l'Autorità europea per la sicurezza alimentare ([Efsa](#)) si occupa di **sicurezza alimentare delle carni**, utilizzando un **approccio basato sul rischio** per individuare e classificare i pericoli per la salute pubblica insiti, appunto, nelle carni. In questa direzione si colloca anche il **progetto Ribmins**, recentemente concluso, che raccomanda ai legislatori e ai veterinari ufficiali di apportare migliorie nelle procedure di ispezione con l'intento di proteggere maggiormente i consumatori dai rischi associati a tali pericoli.

In particolare, Efsa ha pubblicato un *Training Manual* per i nuovi veterinari ufficiali, un documento di posizione per indirizzare la ricerca e gli sforzi legislativi futuri. La pubblicazione, denominata *Risk-based meat inspection and integrated meat safety assurance* (Ribmins), è opera del gruppo di lavoro 5 (WG5) nell'ambito del progetto [COST CA18105](#).

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: [vet33.it](#)

---

# Listeria Monocytogenes e il ruolo della proteomica: comprendere a fondo un patogeno alimentare



*Una ricerca che approfondisce l'adattamento e il comportamento di un importante patogeno alimentare. L'importanza di avanzate tecniche analitiche per comprendere meglio la virulenza del microrganismo*

La **proteomica** è un settore della biologia molecolare che si focalizza sull'analisi completa delle proteine presenti in una cellula o un microrganismo. Più specificamente, studia il profilo delle proteine, le loro interazioni e funzioni. Una tecnica che ha aperto nuove strade verso la **comprensione dei meccanismi molecolari**, permettendo agli scienziati di avere uno sguardo più profondo e dettagliato su come gli organismi viventi funzionano e come reagiscono all'ambiente.

Proprio la proteomica è al centro di due lavori scientifici, realizzati dall'**Istituto Zooprofilattico di Teramo** in collaborazione con l'**Università di Teramo**, che approfondiscono il ruolo di questa disciplina nella comprensione del comportamento e dell'adattamento di *Listeria monocytogenes*, un microrganismo ben noto nel mondo della microbiologia e dell'industria alimentare. *Listeria* rappresenta infatti una

continua sfida per i ricercatori data la sua capacità di causare la listeriosi, una malattia grave soprattutto per pazienti immunodepressi, anziani, donne incinte e neonati. A questo bisogna aggiungere la sua diffusione ubiquitaria, in particolare negli ambienti di produzione alimentare, un dato che lo rende un argomento di cruciale importanza nel campo della sicurezza alimentare. La sfida di prevenire la contaminazione alimentare da *Listeria monocytogenes* non riguarda però solo il microrganismo stesso, ma anche la complessità dei cibi che consumiamo. Gli alimenti sono infatti matrici complesse in cui i batteri possono subire cambiamenti fisiologici e strutturali che non solo permettono loro di resistere ma anche di crescere ed esprimere geni associati a una maggiore virulenza.

La prima ricerca, pubblicata sulla **rivista scientifica Foods**, ha utilizzato metodi proteomici per analizzare come *Listeria* reagisce a diverse condizioni di stress, adattandosi a condizioni ambientali avverse come acidità, basse temperature e alte concentrazioni di sale. “Volevamo studiare in dettaglio – spiega **Federica D’Onofrio**, ricercatrice IZSAM e dottoranda in Scienze degli Alimenti con la professoressa Maria Schirone – come il microrganismo modula la sua espressione proteica in risposta alle situazioni ambientali in cui si trova. Questo ci ha permesso di osservare come alcune proteine, essenziali per la virulenza, vengano prodotte solo in determinate condizioni di stress”.

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: IZS Teramo

---

# Obbligo formativo triennio 2023/2025

**E.C.M.**  
Educazione Continua in Medicina

PROGRAMMA NAZIONALE PER LA FORMAZIONE CONTINUA DEGLI OPERATORI DELLA SANITÀ



La Commissione Nazionale per la Formazione Continua, nella riunione del 8 novembre 2023, ha approvato la delibera sull'obbligo formativo per il triennio 2023/2025 e sulla possibilità di spostamento crediti al triennio precedente.

L'obbligo formativo per il triennio 2023-2025 è pari a 150 crediti formativi, fatte salve le decisioni della Commissione nazionale in materia di esoneri, esenzioni ed eventuali altre riduzioni.

[Leggi la delibera](#)

La Commissione ha inoltre stabilito che per i i professionisti sanitari residenti nei comuni colpiti dall'alluvione dello scorso maggio in Emilia Romagna, Marche e Toscana il numero di crediti da ottenere nel triennio formativo 2023-2025 è ridotto del 30%.

[Leggi la delibera](#)

---

# Giornata Europea e Settimana Mondiale per l'uso prudente degli antibiotici



Il prossimo **18 novembre** si celebrerà la **Giornata Europea e Settimana Mondiale per l'uso prudente degli antibiotici**.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ogni anno organizza la settimana mondiale sull'uso consapevole degli antibiotici, World AMR Awareness Week – WAAW, che si tiene dal 18 al 24 novembre. L'evento rappresenta l'occasione per aumentare la consapevolezza e la comprensione della resistenza antimicrobica e promuovere le migliori pratiche tra le parti interessate per ridurre l'emergenza e la diffusione di infezioni resistenti agli antibiotici.

Nell'ambito della WAAW si svolge anche la Giornata europea degli antibiotici (18 novembre, *European Antibiotic Awareness Day – EAAD*), un'iniziativa europea di sanità pubblica, coordinata dal Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC), che fornisce supporto per le campagne nazionali sull'uso prudente degli antibiotici nell'UE/SEE. Il tema di quest'anno si riferisce agli obiettivi stabiliti nella raccomandazione del Consiglio Europeo di recente adozione [“Council Recommendation on stepping up EU actions to combat antimicrobial resistance in a One Health approach 2023/C 220/01”](#) che costituiscono un mezzo efficace

per sorvegliare i progressi e raggiungere l'obiettivo di prevenire e ridurre la resistenza antimicrobica entro il 2030, nell'ambito di un approccio "One Health".

Nello stesso ambito **il 17 novembre alle ore 9,30**, presso l'Auditorium "Cosimo Piccinno" del Ministero della salute, Lungotevere Ripa, 1, Roma, si terrà un evento per celebrare la **Giornata Europea e Settimana Mondiale per l'uso prudente degli antibiotici**.

Sarà possibile seguire l'evento in diretta streaming sui canali ufficiali del Ministero della salute.

---

**Pubblicate le relazioni del  
corso sul Regolamento  
2016/429 svolto a Messina**



Pubblicate le relazioni del corso che si è svolto a Messina il 10 novembre dal titolo **“Regolamento 2016/429 e relativi regolamenti delegati e di esecuzione: approfondimenti operativi”**.

Nell'aprile 2021 è entrato in vigore il Reg.(UE) 2016/429 del Parlamento Europeo e del Consiglio, attinente alle malattie animali trasmissibili.

Il fine generale è quello di assicurare elevati livelli di sanità animale e sanità pubblica nell'Unione mantenendo e migliorando l'attuale stato sanitario degli animali, dettando norme per la prevenzione e il controllo delle malattie degli animali trasmissibili agli animali e/o all'uomo.

La nuova normativa in sanità animale riordina organicamente tutti gli aspetti inerenti la sanità animale relativamente agli animali terrestri, compresi gli animali da compagnia e i selvatici, gli animali acquatici e il materiale germinale, stabilendo le responsabilità di tutti gli attori, nonché le modalità e gli strumenti di prevenzione e controllo delle malattie degli animali e delle zoonosi, il sistema di identificazione e registrazione per la loro tracciabilità.

[Scarica gli atti](#)

---

**Laguna di Venezia: vongole in pericolo a causa dei**



# sedimenti contaminati



La gestione dei sedimenti dragati nei porti e nelle lagune deve essere volta ad evitare potenziali impatti sugli ecosistemi marini. È pertanto fondamentale indagare i possibili effetti di miscele complesse di contaminanti chimici presenti nei sedimenti

su specie animali che risiedono nelle lagune e nelle aree costiere.

Questo tema, anche in seguito alla recente approvazione del cosiddetto “nuovo protocollo fanghi” (Decreto 22 maggio 2023 n.86), che ha affiancato alla caratterizzazione chimica dei sedimenti anche la valutazione degli effetti ecotossicologici su specie animali, è di estremo interesse nella laguna di Venezia.

Il Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione e il Dipartimento di Biologia dell'Università di Padova, in collaborazione con l'Università Ca' Foscari Venezia, ha pubblicato sulla prestigiosa rivista «BMC Biology» uno studio in cui sono stati investigati gli effetti dell'esposizione a sedimenti campionati in diversi siti sul fondo del canale Vittorio Emanuele III (il canale che collega Marghera alla città di Venezia) nella vongola filippina *Ruditapes philippinarum*.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: [lescienze.it](http://lescienze.it)

---

# La plastica biodegradabile e i potenziali effetti sui pesci



**La plastica biodegradabile e i potenziali effetti sui pesci** – Una recente ricerca condotta dall'[Università di Otago](#) ha sollevato nuove preoccupazioni riguardo all'uso della **plastica biodegradabile utilizzata come soluzione all'inquinamento marino**. Mentre è noto che le

microplastiche derivate dal petrolio impattano negativamente la vita marina, si sapeva poco sull'effetto delle alternative biodegradabili.

Lo studio, finanziato dall'Università di Otago e pubblicato su [Science of the Total Environment](#), ha analizzato l'impatto della plastica derivata dal petrolio e della plastica biodegradabile su pesci selvatici. I risultati sono stati sorprendenti: entrambe le tipologie di plastica hanno dimostrato di essere dannose per i pesci marini.

**Ashleigh Hawke**, autrice principale della ricerca ha evidenziato che i pesci esposti alla plastica derivata dal petrolio hanno subito un deterioramento delle prestazioni di fuga, alterazioni nei comportamenti di nuoto e un calo del metabolismo aerobico. D'altra parte, quelli esposti alla bioplastica hanno registrato solo una diminuzione della loro velocità massima di fuga.

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: [pesceinrete.com](#)

---

# Resistenza antimicrobica. Il rischio viaggia anche sui rifiuti di plastica



L'inquinamento causato dalla plastica potrebbe diventare un importante veicolo di trasmissione di organismi patogeni dannosi per l'uomo e agire come un serbatoio di geni che conferiscono ai batteri la capacità di resistenza agli antibiotici. È quanto suggerisce

uno studio coordinato da ricercatori della University of Warwick di Coventry (Gran Bretagna) pubblicato sulla rivista *Microbiome*.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: [quotidianosanita.it](http://quotidianosanita.it)

---

## Monografia: Valutazione e comunicazione del rischio in

# Sicurezza alimentare



E' stato recentemente pubblicata dalla Milano University Press la monografia "Valutazione e Comunicazione del rischio" a cura della Prof.ssa Maria Longeri. Il volume, scritto da specialisti ed esperti della materia, rappresenta una guida per coloro che si avvicinano per

la prima volta al tema della valutazione del rischio in sicurezza alimentare. Il testo descrive le metodologie, il corpo normativo, le conoscenze e le competenze necessarie per effettuare un valutazione e comunicazione del rischio efficace nell'ambito della sicurezza alimentare.

[Leggi l'articolo completo](#)

Fonte: IZS Lazio Toscana