

Commissione Europea: Ferri tra gli esperti per le emergenze di Sanità Pubblica



L'11 settembre 2023 la Commissione ha istituito il "Comitato consultivo per le emergenze sanitarie", il quale su richiesta della Commissione stessa o del Comitato per la sicurezza sanitaria, svolge i compiti di cui agli articoli 23 e 24 del regolamento (UE)

2022/2371.

Il Comitato fornisce competenze alla Commissione durante la preparazione delle misure di attuazione, vale a dire prima che la Commissione sottoponga tali progetti di misure a un comitato di comitatologia.

Il dott. Maurizio Ferri, Coordinatore scientifico della SIMeVeP, è stato selezionato ed inserito nella lista delle riserve di esperti per emergenze di Sanità Pubblica.

**IZS Lazio e Toscana:
istituito il Centro di**

Referenza Nazionale per le Malattie nei Primati non Umani



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
delle Regioni Lazio e Toscana

Presso la sede di Roma dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della

Toscana (IZSLT) è stato istituito il Centro di Referenza Nazionale per le Malattie nei Primati non Umani, settimo centro di referenza nazionale per questo Istituto. Il nuovo centro offrirà un punto di riferimento avanzato per la Salute Pubblica e la ricerca biomedica in una chiara e inequivocabile ottica "One Health".

L'IZSLT, forte dell'esperienza acquisita negli anni sia nella diagnosi sia nella gestione delle patologie dei primati nonché nei settori della diagnostica, dell'approfondimento scientifico e della sorveglianza nelle malattie nei primati non umani, ha consolidato collaborazioni con giardini zoologici e bioparchi per la conservazione e loro detenzione e con enti di ricerca e, in particolare, con l'Istituto nazionale per le malattie infettive «Lazzaro Spallanzani» (INMI) che ha consentito all'Istituto di raggiungere gli attuali standard capacitivi espressi in modo inequivocabile negli anni .

I primati non umani, categoria che include scimmie e lemuri, sono specie fondamentali sia per la conservazione della biodiversità sia per la ricerca biomedica. Il loro stato di salute rappresenta un importante indicatore il cui monitoraggio garantisce la necessaria awareness atta a prevenire spillover di zoonosi e malattie infettive e garantire condizioni di benessere, soprattutto negli esemplari detenuti in Centri di ricerca o giardini Zoologici.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: IZS Lazio e Toscana

Il nemico nel piatto: cosa sapere dei cibi ultraprocescati



Gli anni dal 2016 al 2025 sono stati designati dall'ONU come Decennio della Nutrizione, contro le minacce multiple a sistemi, forniture e sicurezza alimentari e, quindi, alla salute umana e alla biosfera; può rientrare nell'iniziativa cercare di capire quali alimenti

contribuiscano alla salute e al benessere e quali siano malsani. Fin dalla preistoria, gli esseri umani hanno elaborato il cibo per renderlo sicuro, gradevole al palato e conservabile a lungo; questa propensione ha toccato il culmine, nel mezzo secolo trascorso, con l'avvento dei cibi ultraprocescati (UPF).

Dalla definizione degli UPF alla classificazione Nova

Il termine è stato introdotto nella letteratura scientifica dall'epidemiologo nutrizionista Carlos Augusto Monteiro, dell'Università di São Paulo che, a metà degli anni Novanta, notando un preoccupante aumento dell'obesità infantile, esaminò i dati degli acquisti alimentari delle famiglie

brasiliane e scoprì che, rispetto agli anni precedenti, erano stati acquistati meno zucchero, sale, oli da cucina e prodotti di base (come riso e fagioli) e più cibi lavorati come bibite, salsicce, noodles istantanei, pane confezionato e biscotti. Monteiro sviluppò un sistema di classificazione alimentare chiamato [Nova](#), poi adottato da ricercatori in tutto il mondo, che divide gli alimenti in base alla natura, all'entità e allo scopo della lavorazione: in minimamente lavorati (frutta e verdura fresca o congelata, fagioli, lenticchie, carne, pollame, pesce, uova, latte, yogurt bianco, riso, pasta, farina di mais, caffè, tè, erbe e spezie), ingredienti culinari trasformati (oli da cucina, burro, zucchero, miele, aceto e sale), cibi trasformati (realizzati combinando alimenti della categoria 1 con ingredienti della categoria 2 e preparati per la conservazione) e, infine, formulazioni industriali. Queste ultime sono realizzate, attraverso una serie di processi (da qui "ultra-processate"), interamente o principalmente da sostanze estratte da alimenti (oli, grassi, zucchero, amido e proteine), oppure derivate da costituenti alimentari (grassi idrogenati e amido modificato), oppure sintetizzate in laboratorio da substrati alimentari o da altre fonti organiche (esaltatori di sapore, coloranti e diversi additivi alimentari utilizzati per rendere il prodotto iper-palatabile).

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: scienzainrete.it

Apicoltura: individuato acaro

orientale in Georgia



Potrebbe arrivare ancora dall'Asia la nuova minaccia per le api, la cui salute è già messa a dura prova dalla globalizzazione, dall'effetto dei cambiamenti climatici e dell'abuso di fitofarmaci. Si tratta dell'acaro *Tropilaelaps mercedesae*, un ectoparassita

(che vive cioè sulla superficie esterna dell'ospite) originario delle api mellifere asiatiche giganti (*Apis dorsata*, *A. breviligula* e *A. laboriosa*), ma che sta provocando effetti negativi anche sulle colonie di api mellifere occidentali (*Apis mellifera*). Dopo il ritrovamento in Russia, l'acaro è adesso segnalato per la prima volta in Georgia, confermando la sua espansione geografica.

È quanto emerge dallo studio "First Report on *Tropilaelaps mercedesae* Presence in Georgia: The Mite is Heading Westward!" (Primo rapporto sulla presenza di *Tropilaelaps mercedesae* in Georgia: l'acaro si sta dirigendo verso ovest!), pubblicato sulla rivista internazionale *Journal of Apicultural Science*, realizzato dall'Istituto di Entomologia dell'Università di Agraria della Georgia anche grazie al contributo del CREA Agricoltura e Ambiente.

Lo studio. Sono state condotte ispezioni e analisi sui campioni di covata in sette colonie di api mellifere (*A. mellifera caucasica*) provenienti da tre apiari diversi. Nello specifico è stata effettuata l'analisi del DNA mitocondriale o barcoding (letteralmente il "codice a barre" del DNA), una tecnica che sfrutta particolari sequenze geniche – i marcatori molecolari – uniche e specifiche per ogni specie, consentendo così di determinare la specie di appartenenza di animali, piante o microrganismi. Inoltre, per confermare

l'identificazione, sono state compiute misurazioni morfologiche degli acari. Le analisi svolte sui campioni hanno mostrato alti tassi di infestazione da *T. mercedesae*, una notevole capacità riproduttiva e co-infestazione da *Varroa destructor*, l'altro acaro parassita asiatico ormai noto all'apicoltura globale.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: crea.gov.it

Cambiamento climatico. Raggiunto nuovo record di temperatura



Nonostante la speranza iniziale ispirata dall'accordo di Parigi del 2015, il mondo è ora pericolosamente vicino a violare il suo obiettivo di limitare il riscaldamento medio pluriennale globale a 1,5 °C. La temperatura media annuale della superficie ha raggiunto un massimo record di 1,45 °C al di sopra della linea di base preindustriale nel 2023 e nuovi picchi di temperatura sono stati registrati per tutto il 2024. Gli estremi climatici risultanti stanno mietendo sempre più vittime e mezzi di sostentamento in tutto il mondo.

Questi i nuovi dati globali dell'ottavo rapporto annuale sugli indicatori del "*Lancet Countdown on Health and Climate*

Change", riportati sulla rivista *The Lancet*.

I costi umani del cambiamento climatico

I dati del rapporto di quest'anno mostrano che le persone in tutto il mondo stanno affrontando minacce da record al loro benessere, alla loro salute e alla loro sopravvivenza a causa del rapido cambiamento climatico. Dei 15 indicatori che monitorano i rischi per la salute, le esposizioni e gli impatti correlati al cambiamento climatico, dieci hanno raggiunto nuovi record preoccupanti.

La mortalità correlata al calore delle persone di età superiore ai 65 anni è aumentata di un record del 167% rispetto agli anni '90, 102 punti percentuali in più rispetto al 65% che ci si sarebbe aspettato senza l'aumento della temperatura. L'esposizione al calore sta inoltre influenzando sempre di più l'attività fisica e la qualità del sonno, influenzando a sua volta sulla salute fisica e mentale. Nel 2023, l'esposizione al calore ha messo le persone impegnate in attività fisica all'aperto a rischio di stress da calore (moderato o superiore) per un record del 27,7% di ore in più rispetto alla media degli anni '90 e ha portato a un record del 6% di ore di sonno perse nel 2023 rispetto alla media del periodo 1986-2005.

Le persone in tutto il mondo sono sempre più a rischio di eventi meteorologici estremi potenzialmente letali. Tra il 1961-90 e il 2014-23, il 61% della superficie terrestre globale ha visto un aumento del numero di giorni di precipitazioni estreme, che a sua volta aumenta il rischio di inondazioni, diffusione di malattie infettive e contaminazione delle acque. Parallelamente, il 48% della superficie terrestre globale è stato colpito da almeno 1 mese di siccità estrema nel 2023. L'aumento degli eventi di siccità e ondate di calore dal 1981-2010 è stato, a sua volta, associato a 151 milioni di persone in più che hanno sperimentato un'insicurezza alimentare moderata o grave in 124 paesi valutati nel 2022, il valore più alto registrato.

Le condizioni meteorologiche più calde e secche stanno favorendo sempre di più il verificarsi di tempeste di sabbia e polvere. Questo fenomeno meteorologico-ambientale ha contribuito a un aumento del 31% del numero di persone esposte a concentrazioni di particolato pericolosamente elevate tra il 2003-07 e il 2018-22 (indicatore 1.2.4). Nel frattempo, **i cambiamenti nei modelli di precipitazione e l'aumento delle temperature stanno favorendo la trasmissione di malattie infettive mortali come la dengue, la malaria, la malattia correlata al West Nile virus e la vibriosi**, esponendo le persone al rischio di trasmissione in luoghi precedentemente non interessati.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: quotidianosanita.it

Anisakis e Norovirus: SIMEVeP e ADMV al Ministero della Salute



In data 22 ottobre il Dott. Maurizio **Ferri**, coordinatore scientifico della **Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva (SIMEVeP)** e la Dott.ssa **Valentina Tepedino**, referente del gruppo di lavoro sui prodotti ittici della **SIMEVeP** e membro del Direttivo della **Associazione Donne Medico**

Veterinario (ADMV) sono stati ricevuti dal dott. Ugo **Della**

Marta, Direttore Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione del **Ministero della Salute** e dalla dott.ssa Rosa **Gaglione**.

L'incontro, su impulso dei Presidenti delle due Associazioni nelle persone di Antonio **Sorice** (SIMEVeP) e Laura **Cutullo** (ADMV), ha rappresentato l'occasione per un tavolo di confronto su quelle che sono le tematiche emergenti di sicurezza alimentare e di maggiore rilievo per i numerosi associati nonché oggetto di attenzione mediatica e di aggiornamento da parte dei legislatori.

Obiettivo principale dell'incontro è stato infatti, per le due Associazioni, quello di rinnovare il rapporto di stima, fiducia e collaborazione con la Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione del Ministero della Salute e rafforzare il confronto e lo scambio di informazioni facendo rete sui temi di reciproco interesse.

In particolare, si è discusso dell'importanza dei medici veterinari per gli aspetti legati alla sostenibilità e benessere animale e del loro ruolo strategico anche come divulgatori sui temi di loro competenza e di formatori. Sono stati affrontati anche due temi relativi al settore ittico, come l'Anisakis e i Norovirus, di specifico interesse da parte di entrambe le Associazioni, ed anche oggetto di richieste di chiarimenti. Il Dott. Ferri ha anche espresso il suo interesse ad un confronto sulla carne/pesce "coltivato".

SIVeMeP e ADMV ringraziano il dott. Della Marta e la Direzione per la disponibilità e per l'opportunità preziosa di un confronto costruttivo.

ECM – Seconda Giornata dei Centri e dei Laboratori di Referenza Nazionali degli IZS nell'ottica One Health



Sono aperte le iscrizioni al corso ECM dal titolo "Seconda Giornata dei Centri e dei Laboratori di Referenza Nazionali degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali nell'ottica One Health" – "Il mondo è nelle mani di coloro che hanno il coraggio di sognare

e di correre il rischio di vivere i propri sogni" (Paulo Coelho) che si terrà a Roma presso il Ministero della Salute il giorno 5 novembre 2024, con il patrocinio SIVeMP.

Il corso è aperto a 100 partecipanti, è gratuito ed è rivolto a Medici Veterinari delle tre aree funzionali, Medici Chirurghi (Igiene epidemiologia e sanità pubblica/Igiene degli alimenti e nutrizione/Medicina del lavoro/Malattie infettive) e Biologi.

Al corso sono stati attribuiti 5 crediti ECM.

Il corso ha come obiettivo quello di migliorare e potenziare le capacità diagnostiche e profilattiche dei colleghi relativamente ad alcune patologie, in particolar modo di quelle di interesse zoonotico. I relatori offriranno ai colleghi presenti spunti di riflessione relativamente a tecniche e studi previsionali per la diffusione di malattie

infettive e contaminanti ambientali. L'aspetto uomo/animale/ambiente, infatti, sarà il *Leitmotiv* della giornata formativa.

[Brochure](#)

[Programma scientifico](#)

[Scheda di iscrizione](#)

WELFAIR – FIERA DEL FARE SANITA' – One Health: quale equilibrio tra uomo, animali ed ambiente?



Si svolgerà a Roma dal 5 al 7 novembre [“WELFAIR – FIERA DEL FARE SANITA'”](#) dedicata alla Sanità in Italia, che riunisce in un appuntamento nazionale i vertici della governance sanitaria, delle società scientifiche e delle grandi aziende di tecnologie medicali.

Nella giornata del 6 novembre dalle 16:30 alle 18:30 è in programma la tavola rotonda [“One Health: quale equilibrio tra uomo, animali ed ambiente?”](#) coordinata da Sofia Gorgoni, Direttore Responsabile Prevenzione e Salute, alla quale parteciperà Aldo Grasselli, Segretario Nazionale SIVeMP e

Presidente Onorario SIMeVeP.

Intervengono:

Ugo Della Marta, Direttore Generale della Direzione per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, Ministero della Salute

Sara Faravelli, Corporate Communication Director, Purina Southern Europe

Gaetana Ferri, Consigliere Federazione Nazionale Ordini Veterinari Italiani (FNOVI)

Piero Formica, Innovation Value Institute, Maynooth University, Ireland

Aldo Grasselli, Presidente Onorario SIMeVeP e Segretario Nazionale SIVeMP

Ylenja Lucaselli, Deputato, Presidente intergruppo parlamentare One Health

Giulia Marchetti, Professore ordinario di Malattie Infettive Direttore Clinica delle Malattie Infettive e Tropicali Dip di Scienze della Salute, Università degli Studi di Milano

Marco Melosi, Presidente Associazione Nazionale Medici Veterinari Italiani (ANMVI)

Maria Triassi, Direttore del Dipartimento ad Attività Integrata di Sanità Pubblica, Farmacoutilizzazione e Dermatologia AOU Federico II; Professore ordinario di igiene generale e applicata, Università degli Studi di Napoli Federico II.

L'ingresso in Fiera è gratuito

[Clicca qui per registrarti e partecipare](#)

Gli alimenti contaminati da micotossine sono ottimi per nutrire gli insetti



Da qualche tempo gli insetti sono stati proposti come il cibo proteico del futuro. Per noi occidentali la proposta è difficile da accettare, anche se c'è chi ci assicura che il sapore è ottimo. D'altra parte, in molti Paesi del sud est asiatico insetti e aracnidi

vengono consumati da sempre, senza alcun tipo di problema, per cui, tutto è possibile.

Da noi, per il momento, alcune specie di insetti vengono allevate alimentandole anche con scarti alimentari, altrimenti inutilizzabili, ma il costo per l'alimentazione viene rimanere elevato. Ne risultano farine di larve e di adulti caratterizzate da alti contenuti proteici, particolarmente utili come alternative proteiche a quelle classiche, come la soia, da inserire nelle diete dei nostri animali in allevamento, specie dei suini e dei polli. Ciò facendo, cerchiamo di limitare i danni all'ambiente conseguenti alle ben note problematiche della deforestazione selvaggia, praticata, anche illegalmente, per far posto alle immense monoculture di soia.

Dai ricercatori dell'Università olandese di Wageningen e degli Stati Uniti ci arrivano novità che rendono ancora più interessante l'allevamento di insetti per l'alimentazione animale.

In particolare, l'argomento della tesi di dottorato di Kelly Niermans all'Università di Wageningen ha riguardato la capacità che hanno certe larve, come quelle della mosca domestica, del Black Soldier, della tarma della farina e del grillo, di trasformare le micotossine in molecole assolutamente innocue. La segnalazione arriva da "All About Feed" del 9 settembre scorso.

Si tratta di una scoperta che apre interessanti opportunità di utilizzare substrati alimentari inquinati dalla presenza di tossine, altrimenti inutilizzabili, in alimenti per l'allevamento di insetti.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: gergofili.info

PFAS nel 99% delle acque minerali e del rubinetto: contaminati anche i pesci



Gli PFAS (Sostanze perfluoro alchiliche), cioè le migliaia di sostanze impermeabilizzanti utilizzate per innumerevoli prodotti, sono presenti quasi in tutte le acque potabili del pianeta, e si ritrovano anche nei pesci, e non solo in quelli

che vivono nelle immediate vicinanze di scarichi che ne contengono elevate quantità. Si arricchisce di due nuovi tasselli lo studio della diffusione dei "contaminanti perenni": due nuove ricerche che confermano quanto la

contaminazione sia ormai ubiquitaria, e perché sia urgente adottare provvedimenti.

Acque di tutto il mondo unite

[Il primo studio](#) riguarda le acque potabili, sia del rubinetto che in bottiglia, naturali o gassate, ed è stato condotto da un team sino-inglese, composto da ricercatori delle università di Birmingham, nel Regno Unito e di Shenzhen, in Cina, che hanno poi pubblicato i risultati su [ACS Environmental Science & Technology – Water](#).

Gli autori hanno analizzato campioni provenienti da 15 Paesi dei diversi tipi di acque, alla ricerca di dieci tra gli PFAS più comuni. Nello specifico, hanno verificato le acque di 41 acquedotti inglesi e 14 cinesi, e 112 campioni di bottiglie di acque minerali in vetro e in plastica, naturale (89) o gassata (23), di 87 marchi, provenienti da 15 Paesi di Asia, Europa, Nord America e Oceania. Hanno così scoperto che l'acido perfluorooctanoico e il perfluoro-ottan-sulfonate (PFOS) sono presenti nel 99% delle acque, e che gli altri PFAS lo sono in percentuali variabili tra il 63 e il 97%: dati che, da soli spiegano quanto grave sia la situazione.

Le acque minerali sono più contaminate rispetto a quelle filtrate di acquedotto, mentre non emergono differenze significative tra quelle in bottiglia di plastica o di vetro, né tra quelle naturali o gassate. Com'era prevedibile, inoltre, le acque cinesi hanno in media una concentrazione di PFAS molto più elevata di quelle inglesi, e pari, in media, a 9,2 nanogrammi per litro (ng/l) contro i 2,7 ng/l britanniche.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: ilfattoalimentare.it