

Premio tesi di laurea, rinnovato il bando SIMeVeP 2019

☒ La Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, per promuovere e incentivare l'approfondimento delle tematiche relative alla sanità pubblica veterinaria e alla sicurezza alimentare già durante il percorso formativo accademico e sostenere gli studenti che decidono di approfondirle, rinnova per il 2019 il premio per la miglior tesi di laurea presentata durante l'anno da laureandi in Medicina veterinaria.

La tesi premiata potrà essere pubblicata sulla rivista della società [Argomenti](#).

[Regolamento Premio tesi di laurea 2019](#)

Ricordiamo agli studenti che, per favorire il loro avvicinamento alle attività di sanità pubblica, la SIMeVeP propone loro anche l'[iscrizione gratuita](#) che dà diritto alla frequenza gratuita ai corsi di formazione e agli eventi organizzati dalla SIMeVeP, alla partecipazione alle attività dei gruppi di lavoro, all'abbonamento gratuito alla [rivista Argomenti](#).

[Locandina Premio tesi di laurea 2019](#)

Anagrafe zootecnica. Strumento di sanità pubblica veterinaria e di sicurezza alimentare

✘ E' pubblicato sul n° [2/2018 di Argomenti](#) l'articolo "Anagrafe zootecnica. Strumento di sanità pubblica veterinaria e di sicurezza alimentare" di Raffaella Moretti.

L'Anagrafe zootecnica occupa un ruolo centrale nell'ambito della Sanità pubblica veterinaria e della sicurezza alimentare dei Prodotti di origine animale; essere a conoscenza del numero di animali, della loro identificazione e distribuzione sul territorio e dei relativi spostamenti è cosa di primaria importanza nel controllare la diffusione delle malattie e nel contempo garantire la tracciabilità nell'ambito dell'intera filiera alimentare.

[Scarica l'articolo integrale](#) in pdf

La SIMeVeP al festival del giornalismo alimentare

✘ La SIMeVeP è partner della la 4^a edizione del festival del giornalismo alimentare che si terrà a Torino dal 21 al 23 febbraio: tre giorni di seminari, tavole rotonde, laboratori pratici, incontri b2b, educational ed eventi off per stimolare il confronto e la riflessione tra i vari protagonisti della

comunicazione alimentare e migliorare la qualità dell'informazione che ruota attorno al cibo

Saranno affrontati i temi più caldi e del momento come la sicurezza alimentare, le "fake news", i reati alimentari e l'e-commerce dei prodotti alimentari, il Made in Italy e tanto altro.

Oltre agli esperti provenienti dal mondo del giornalismo, rappresentanti delle pubbliche amministrazioni, aziende, foodblogger, influencer, professionisti della sicurezza alimentare, chef, rappresentanti di associazioni e uffici stampa, interverranno ai diversi eventi Gian Marco Centinaio (Ministro delle Politiche Agricole e Alimentari), Oscar Farinetti (fondatore di Eataly), Giancarlo Caselli, Vytenis Andriukaitis (Commissario europeo alla salute e sicurezza alimentare) e i vertici del Ministero della Salute.

Il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, interverrà al panel "Acquacoltura, pesci che nuotano in un mare di fake news" moderato da Valentina Tepedino, Direttore del periodico Eurofishmarket che si terrà il 22 febbraio alle ore 12.10. Parteciperanno Giovanni Pettorino, Comandante generale capitanerie di porto, Umberto Luzzana Marketing Manager Skretting Italia, Erik-Jan Lock Research group leader, Feed and Nutrition NIFES, Marco Saroglia, Università dell'Insubria

[Il programma del festival](#)

[Il sito del festival](#)

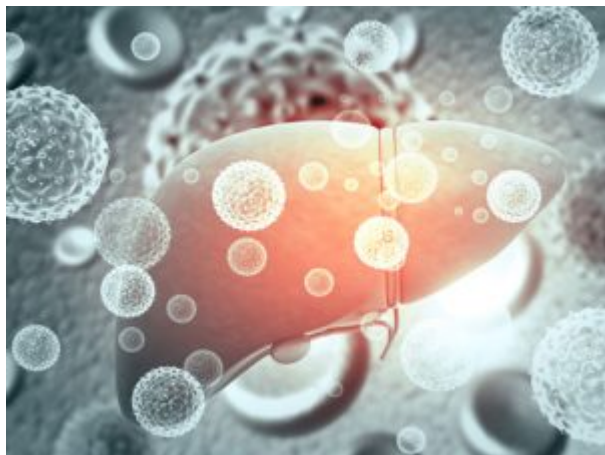
Antibioticoresistenza: nuove frontiere della One Health

✘ E' stato organizzato in collaborazione con la SIMeVeP il corso Ecm "[Antibioticoresistenza: nuove frontiere della One Health](#)" che si terrà il 16 Giugno 2018 a partire dalle ore 09.00 presso l'Ordine dei Medici Chirurghi ed Odontoiatri della Provincia di Salerno.

Il corso, rivolto a medici chirurghi, odontoiatri, farmacisti e veterinari, intende porre una riflessione sulla necessità di ripensare un modello che possa essere più efficace nella gestione degli antibiotici in un'ottica di One Health.

Il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, interverrà in qualità di relatore sul tema "Antibioticoresistenza, uso consapevole del farmaco veterinario".

Il ruolo del virus della Epatite E (HEV) quale causa di malattia a trasmissione alimentare



Sebbene il ruolo dei virus nell'insorgenza delle malattie a trasmissione alimentare sia progressivamente crescente, la tematica resta poco approfondita e il rischio risulta meno controllato. Il Ceirsa, Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla sicurezza

alimentare della Regione Piemonte- ASL TO 5, ha quindi pubblicato un approfondimento sul ruolo del virus della Epatite E (HEV) quale causa di malattia a trasmissione alimentare.

Il virus dell'Epatite E (HEV) ha assunto negli ultimi anni una sempre maggiore rilevanza in termini di rischio per la salute pubblica, in quanto principale agente causale di epatite virale acuta. Negli ultimi dieci anni in Europa sono stati riportati più di 21.000 casi clinici con 28 decessi associati a tale patogeno.

Rosina Girones, presidente del gruppo scientifico di lavoro dell'EFSA sull'Epatite E, ha dichiarato: *"Anche se non è diffusa quanto altre malattie trasmesse da alimenti, l'epatite E è motivo di crescente preoccupazione nell'UE. In passato si riteneva che la principale fonte di infezione fosse l'acqua contaminata bevuta durante i viaggi fuori dall'UE. Ora invece sappiamo che la principale fonte di trasmissione della malattia in Europa è il cibo"*.

Anche l'Istituto Superiore di Sanità conferma l'aumento a livello nazionale dei casi di Epatite E autoctoni, ovvero non legati a viaggi in aree endemiche.

In Italia l'attività di sorveglianza a carico di tutte le epatiti virali acute viene svolta dal Sistema Epidemiologico Integrato dell'Epatite Virale Acuta (SEIEVA), coordinato dal

Centro Nazionale per la Salute Globale e dal Dipartimento di Malattie Infettive dell'Istituto Superiore di Sanità. Nel corso del 2018, in Italia, sono stati notificati al SEIEVA 49 casi di epatite E.

[Leggi l'approfondimento](#)

Sicurezza sanitaria degli alimenti: 420.000 morti all'anno

✘ Arriva direttamente dalla prima [Conferenza internazionale sulla sicurezza degli alimenti](#), che si è aperta stamattina ad Addis Abeba, la richiesta di una maggiore cooperazione a livello globale per migliorare la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti ed evitare che quelli non sicuri causino problemi di salute e ostacolino i progressi verso uno sviluppo sostenibile.

Sono la FAO, OMS, l'Unione Africana e Organizzazione mondiale del commercio a lanciare l'allarme: gli alimenti contaminati da batteri, virus, parassiti, tossine o sostanze chimiche fanno sì che oltre 600 milioni di persone si ammalinino e 420.000 muoiano in tutto il mondo ogni anno.

L'impatto di alimenti non sicuri costa ogni anno alle economie a reddito medio-basso circa 95 miliardi di dollari in perdita di produttività'.

A causa di queste minacce, la sicurezza degli alimenti deve essere un obiettivo fondamentale in ogni fase della catena alimentare, dalla produzione, alla raccolta, alla lavorazione,

allo stoccaggio, alla distribuzione, alla preparazione e al consumo, hanno sottolineato i partecipanti alla conferenza.

“Non c’è sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti senza sicurezza alimentare”

ha avvertito il direttore generale della Fao, Jose’ Graziano da Silva, nel suo intervento.

“Questa conferenza è una grande opportunità per la comunità internazionale di rafforzare gli impegni politici e concordare azioni chiave. Salvaguardare il nostro cibo è una responsabilità condivisa. Dobbiamo tutti fare la nostra parte. Dobbiamo lavorare insieme per aumentare la sicurezza degli alimenti nelle agende politiche nazionali e internazionali”.

“Il cibo dovrebbe essere una fonte di nutrimento e divertimento, non causa di malattie e di morte”, ha affermato Tedros Adhanom Ghebreyesus, direttore generale dell’Organizzazione mondiale della sanità’.

“Il cibo non sicuro è responsabile di centinaia di migliaia di morti ogni anno, ma non ha ricevuto l’attenzione politica che meritava. Garantire alle persone l’accesso a cibo sicuro richiede maggiori investimenti in regole più rigorose, in laboratori, nella sorveglianza e nel monitoraggio.

Nel nostro mondo globalizzato, la sicurezza degli alimenti è un problema che ci riguarda tutti”

ha concluso il Direttore Generale OMS.

Uno dei temi centrali affrontati nella conferenza è che i sistemi di sicurezza degli alimenti devono tenere il passo con il modo in cui il cibo viene prodotto e consumato. Ciò richiede investimenti e approcci multisettoriali coordinati per l’apparato normativo, adeguate capacità di ricerca e

sorveglianza delle malattie e programmi di monitoraggio alimentare, che devono essere supportati da tecnologie dell'informazione, informazioni condivise, formazione e istruzione.

Il Presidente Onorario SIMeVeP, Aldo Grasselli, [è stato intervistato dal Giornale Radio di Radio Rai 1](#) per commentare i dati drammatici emersi dalla Conferenza

Il 7 giugno 2019 si celebrerà per la prima volta, la [Giornata mondiale della sicurezza sanitaria degli alimenti](#), anticipata da un altro importante incontro mondiale sul tema, il [Forum internazionale sulla sicurezza alimentare e il commercio](#), organizzato dalla Fao, dall'Oms e dall'Omc a Ginevra il 23-24 aprile 2019 per mettere al centro della discussione le interconnessioni tra sicurezza degli alimenti e commercio.

A cura della segreteria SIMeVeP

Controllo ufficiale veterinario nel settore dei MOCA

☒ E' pubblicato sul n° [2/2018 di Argomenti](#) l'articolo "Controllo ufficiale veterinario nel settore dei MOCA" di Ambrogio Pagani.

Risulta alquanto diffusa, l'assenza di consuetudine con il controllo ufficiale nel settore dei materiali e oggetti a contatto con alimenti (MOCA) da parte dei medici veterinari che operano nell'ambito dell'autorità competente per la

sicurezza alimentare.

Quali sono le ragioni?

1. Attribuzioni di competenza. Il settore dei MOCA è, formalmente, di competenza delle articolazioni regionali del Servizio

Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) sin dal DM del 1998.

2. Difficoltà nella individuazione dei MOCA. Nell'immaginario collettivo si tendono a considerare quali MOCA soltanto i materiali e gli oggetti monouso destinati al packaging. Le macchine per le imprese alimentari, le attrezzature e gli strumenti che hanno contatto con gli alimenti spesso non sono considerati MOCA.

Esiste una ulteriore difficoltà nella individuazione dei MOCA legata al tipo di contatto che si ha con l'alimento: tutti ne comprendono l'importanza e il ruolo quando si ha contatto diretto con un alimento mentre invece è contro-intuitiva la possibilità di contaminazione di un alimento che un oggetto o un materiale possono avere in determinate occasioni come la cottura, e le esalazioni (quindi per contatto indiretto).

3. Tipologia di processo. Gli operatori del settore alimentare (OSA) registrati o riconosciuti sono oggetto del controllo ufficiale veterinario.

[Scarica l'articolo integrale](#) in pdf

ECM. Contrasto agli sprechi

alimentari e farmaceutici: da scarto a risorsa

☒ Il 14 settembre 2016 per contrastare gli sprechi alimentari e farmaceutici è entrata in vigore la legge n.166/16, chiamata “legge Gadda”, che fa diventare l’Italia un Paese all’avanguardia in Europa e nel mondo. Tale legge riorganizza il quadro normativo di riferimento che regola le donazioni degli alimenti invenduti introducendo misure di semplificazione, armonizzazione e incentivazione, ma soprattutto stabilisce la priorità del recupero di cibo da donare alle persone più povere del nostro Paese.

Con l’ intento di far acquisire ai partecipanti conoscenze sul significato di spreco alimentare e le sue diverse sfaccettature conseguendo competenze sulle molteplici possibilità di applicare nel corso della loro attività professionale processi di *food saving* al fine di poter far divenire “lo spreco” una risorsa è stato organizzato il corso Ecm “Sostenibilità, sobrietà e solidarietà. Contrasto agli sprechi alimentari e farmaceutici: da scarto a risorsa” che si terrà a Modica (RG) il 2 luglio 2018.

Il corso è rivolto a Medici Veterinari delle tre Aree funzionali, Biologi e Medici Chirurghi Sian e Sisp ed è stato accreditato per 7 crediti ECM

Info, programma e scheda di iscrizione [qui](#)

Randagismo in Toscana dopo l'approvazione della Legge 281/91

✘ E' pubblicato sul n° [2/2018 di Argomenti](#) l'articolo "Randagismo in Toscana dopo l'approvazione della Legge 281/91"

di Ilaria Ciaponi

Dall'analisi dei dati raccolti negli ultimi 30 anni emerge che la Regione Toscana ha messo bene in pratica le disposizioni dettate dalla Legge Nazionale 281/91 per quanto concerne la gestione del randagismo canino, recependole in maniera organica con la Legge Regionale n. 43 a partire dal 1995 e addirittura anticipandole con la Legge Regionale 4/1987 con la quale aveva istituito l'Anagrafe canina regionale e aveva vietato la soppressione dei randagi se non gravemente malati o di comprovata pericolosità.

Perno dell'efficienza del Sistema in Toscana è l'Anagrafe, correlata alla Banca Dati Nazionale degli animali da affezione, gestita dalla piattaforma SISPC, pienamente operativa dal 2013. Significativa si è dimostrata la collaborazione tra Servizio pubblico veterinario e veterinari liberi professionisti che con l'attuale L.R. 59/09 possono registrare i cani in Anagrafe contestualmente all'inoculazione del microchip, unico metodo identificativo ufficiale dal 1° gennaio 2005, previo accreditamento da parte delle Az. Usl; il 75% delle identificazioni e registrazioni, ad oggi, avviene ad opera di veterinari liberi professionisti abilitati ad accedere all'anagrafe, mentre alle Az. USL spettano l'iscrizione e il trasferimento di cani già identificati in altre Regioni e l'aggiornamento della banca dati.

[Scarica l'articolo integrale](#) in pdf

Sushi? Fa bene, ma attenti all'Anisakis – Consigli per mangiare il pesce crudo in sicurezza

✘ Fino a pochi decenni fa in Italia con il termine “pesce crudo” si indicavano soprattutto le ricette a base di prodotti marinati quali acciughe, ostriche, cozze e uova di riccio di mare; negli ultimi anni, complice l’espansione dei mercati e degli scambi culturali, nonché la moda alimentare e le sue proprietà dietetiche, il consumo di pesce crudo è in deciso aumento. Inizialmente la novità più esotica sulle nostre tavole era rappresentato, da pesci affumicati, dal sushi e dal sashimi, specialità gastronomiche di origine giapponese, da tartare e dal gravlax proveniente dai paesi nordici. E’ poi arrivato dal Perù il ceviche, un piatto a base di pesce marinato con limone e peperoncino. L’ultima tendenza, di provenienza hawaiana, si chiama poké, pesce crudo senza lisce, tagliato a cubetti e servito insieme ad alghe, riso o uova di pesce.

Mangiare pesce crudo fa bene e non appesantisce l’organismo. Ricordiamo però che l’alimentazione con pesce crudo o poco cotto, aumenta i rischi associati alla presenza del parassita Anisakis, una parassitosi una volta diffusa soprattutto nel sud-est asiatico, oggi problema globale.

Su Sanità Informazione [i consigli per mangiare pesce crudo in sicurezza](#) a cura di Renato Giunta, componente del Consiglio direttivo SIMeVeP