Cooperazione: visita di una delegazione bielorussa nella nostra sede

Nell'ambito delle attività del gruppo di lavoro SIMeVeP "Cooperazione decentrata", da sempre impegnato nella realizzazione di progetti di collaborazioni con istituzioni della Repubblica della Bielorussia, una delegazione di dirigenti del Sindacato dei professionisti del settore Agroindustriale della città di Minsk è stato in visita nella sede nazionale della SIMeVeP a Roma il 7 giugno.

La visita si inserisce in un viaggio formativo che la delegazione ha condotto in Italia dal 5 al 9 giugno volto a conoscere la struttura e l'organizzazione del settore agro-zootecnico-alimentare italiano nelle sue realtà produttive, istituzionali ed educative, effettuato su richiesta della Dott.ssa Zoja Kavaliova, Direttrice del Sindacato in occasione delle attività organizzate dal GdL SIMeVeP per la II "Settimana di cucina italiana nel mondo" nel 2016 .

La delegazione era composta dalla Direttrice Zoja Kavaliova accompagnata dal Dott. Shyt Vadzim, Direttore del Dipartimento di Biochimica e di Micetologia, Ente d'Istruzione Centro Bielorusso Statale di Veterinaria e dalla Prof. Valeryia Skramblevich, Docente di lingua italiana dell'Università Internazionale MITSO, in qualità di interprete.

Per la SIMeVeP erano presenti il Vice Presidente, Vitantonio Perrone e il referente nazionale del GdL Cooperazione Decentrata, Dott. Massimo Platini. L'incontro è stato introdotto dai saluti di Mauro Gnaccarini a nome della segreteria nazionale del SIVeMP.

Durante il confronto sono state scambiate numerose informazioni culturali e professionali; in particolar modo gli

ospiti hanno mostrato interesse ad approfondire in dettaglio l'organizzazione della veterinaria pubblica nel nostro paese, da sempre inserita nelle attività di sanità pubblica e in particolare nelle attività di medicina preventiva. In questo ambito è stata ribadita la disponibilità a continuare il percorso di cooperazione intrapreso soprattutto tenendo conto che la Repubblica di Belarus, dopo l'ultimo allargamento dei paesi membri, si trova ai confini dell'UE e ha molto interesse a incrementare gli scambi commerciali con l'Europa.

Il giorno precedente la delegazione bielorussa era stata a Bologna per una visita al "FICO Eataly Word", il parco agroalimentare inaugurato da pochi mesi e struttura di eccellenza del mondo agricolo e alimentare. Il 7 giugno dopo visita alla sede di SIMeVeP, è stata visitata la sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio, mentre l'8 giugno si è spostata a Napoli per la visita della Facoltà di Medicina Veterinaria "Federico II".

SIMeVeP desidera continuare a favorire i rapporti di collaborazione tra le istituzioni dei due paesi e rimane disponibile a portare il proprio contributo all'Ambasciata italiana di Minsk nella prossima "Settimana di cucina italiana nel mondo" come in occasione delle due precedenti, anche attraverso l'organizzazione di un convegno dedicato ai professionisti e studenti del settore alimentare.

A cura della segreteria SIMeVeP

Assemblea dei soci SIMeVeP 2019

L'Assemblea dei Soci della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva è convocata il giorno 10 aprile 2019 alle ore 23.00 in via ordinaria in prima convocazione e il giorno 11 aprile alle ore 14.00 in seconda convocazione, presso la sede nazionale della SIMeVeP in via Nizza 11 a Roma.

L'Assemblea, oltre ad adempiere a quanto previsto dallo Statuto, rappresenta un'importante occasione di confronto fra Consiglio direttivo, soci, referenti regionali e gruppi di lavoro, anche in vista dell'approvazione del programma annuale delle attività SIMeVeP.

Vi chiediamo di comunicarci la vostra participazione inviando una mail a segreteria@veterinariapreventiva.it

---

Valorizzazione della selvaggina cacciata – Pubblicati gli atti del Convegno di Bagno Vignoni

Pubblicati gli atti del Convegno di Bagno Vignoni (SI) "Valorizzazione della selvaggina cacciata – Una scelta buona, sana e sostenibile – Da problema a opportunita'".

In tutto il territorio nazionale, in particolare in Regione Toscana, negli ultimi decenni, si registra la presenza di popolazioni di selvatici in progressivo e costante aumento, in particolare il cinghiale e a seguire capriolo, cervo, daino.

Questo comporta la necessità di conoscere e di gestire gli aspetti critici dell'equilibrio territorio/uomo/animali in relazione ai problemi di natura faunistica, sanitaria e di sicurezza alimentare.

In questo senso recentemente la Regione Toscana ha sentito la necessità di produrre una norma specifica, la L.R.T. n.10/2016 per ridurre il numero degli ungulati sul territorio e quindi il loro impatto sull'ambiente, su tutte le attività antropiche, sull'economia rurale e sulla sicurezza stradale.

Le norme che regolano la Filiera della Carne di Selvaggina sono di competenza di diversi settori di gestione delle risorse pubbliche quali Sanità, Ambiente, Agricoltura, Caccia, Pubblica Sicurezza.

Scopo del corso è approfondire le conoscenze/competenze necessarie per delineare una rete di operatività nella quale i medici veterinari attivino strategie di lavoro per la gestione sanitaria della fauna selvatica e per la sicurezza delle carni di selvaggina cacciabile attraverso tutti gli strumenti del Controllo Ufficiale; così da trasformare un problema – la sovrappopolazione di ungulati – in una risorsa economica del settore agroalimentare Toscano.

CNSA, un errore nel bando?

- La SIMeVeP ha inviato una lettera al Ministro della Salute in relazione al bando per la manifestazione di interesse

per l’incarico di esperto negli organi collegiali del Ministero, fra cui Comitato tecnico sanitario e Comitato Nazionale Sicurezza Alimentare (CNSA).

Il bando, per un probabile errore materiale, individua correttamente, il Medico Veterinario specializzato in sanità animale/benessere animale per quanto riguarda la salute, il benessere degli animali e per il settore degli additivi e prodotti e sostanze usate nei mangimi, ma non prevede il Medico Veterinario specializzato in igiene degli alimenti di origine animale per ciò che riguarda i settori dei pericoli biologici, contaminanti della catena alimentare e degli additivi alimentari, aromatizzanti, coadiuvanti tecnologici e materiali a contatto con gli alimenti.

Il Presidente, dott. Antonio Sorice, chiede che nella costituzione del CNSA venga quindi prevista la presenza della figura professionale del Medico veterinario specialista in igiene e controlli degli alimenti di origine animale e cioè di una figura professionale del SSN che si occupa quotidianamente di sicurezza alimentare e esplica la sua attività professionale nel controllo di tutte le filiere produttive degli alimenti di origine animale a garanzia dei consumatori, e che, di conseguenza, siano riaperti i termini di presentazione della “manifestazione di interesse”.

La tracciabilità per la Valorizzazione della

selvaggina cacciata

Si è concluso con successo e partecipazione il corso ECM "Valorizzazione della selvaggina cacciata. Una scelta buona, sana e sostenibile: da problema a opportunità" organizzato dalla SIMeVeP dal 3 al 5 dicembre a Bagno Vignoni San Quirico d'Orcia (SI) per approfondire le conoscenze e competenze necessarie a delineare una rete di operatività nella quale i medici veterinari attivino strategie per la gestione sanitaria della fauna selvatica e per la sicurezza delle carni di selvaggina cacciata attraverso tutti gli strumenti del Controllo Ufficiale, così da trasformare un problema – la sovrappopolazione di ungulati– in una risorsa economica del settore agroalimentare.

L'evento è stato occasione di confronto fra le varie istituzioni e attori della filiera.

"*I veterinari pubblici sono molto coinvolti nella gestione della fauna selvatica anche per motivazioni sanitarie e per tutelare la salute umana è indispensabile garantire un equilibrio delle popolazioni animali selvatiche e contrastare la sovrappopolazione e la migrazione in areali sub urbani di animali in cerca di cibo. Inoltre è indispensabile consentire ai cacciatori di introdurre nel circuito della ristorazione delle carni provenienti dai prelievi venatori garantendo una corretta gestione dei processi e la più elevata sicurezza alimentare dei consumatori.*

L'emersione e la regolazione di questa filiera, grazie alle politiche di medicina veterinaria preventiva e sanità pubblica, potrà dare più opportunità di valorizzazione e commercializzazione delle carni degli animali cacciati generando anche un indotto nelle economie locali e, soprattutto, più elementi di informazione per una conoscenza epidemiologica della fauna per favorire la tutela della salute e la conservazione delle popolazioni animali e degli

ecosistemi" ha affermato il Presidente Onorario SIMeVeP nel suo intervento.

"*L'attività di formazione che proponiamo a cacciatori, macellatori e ristoratori intende incentivare la creazione di Centri di Lavorazione della Selvaggina, strutture autorizzate che prevedono l'obbligo del controllo sanitario da parte dei veterinari pubblici e consentono, proprio per questo, da un lato il monitoraggio delle patologie della fauna selvatica come la trichinellosi e la temibile Peste Suina Africana, dall'altra la commercializzazione di un prodotto tracciato e salubre*". Ha detto il presidente Sorice sottolineando il ruolo del medico veterinario anche nel campo della fauna selvatica.

Il progetto "Selvatici e Buoni", a cui partecipa attivamente la Società Scientifica, è un esempio virtuoso che potrebbe essere applicato anche in Toscana a vantaggio dell'economia del territorio. "*Attraverso il coinvolgimento di tutti gli attori della filiera, è possibile far giungere al consumatore finale un prodotto di eccellenza, ottimo sotto il profilo nutrizionale, sano e sicuro e affermare al tempo stesso un modello di sviluppo in grado di coniugare esigenze ambientali e socio-economiche*" ha concluso Sorice

---

Contaminanti e Produzioni Zootecniche, pubblicati gli atti

Pubblicati gli atti del Convegno dal titolo "Contaminanti e Produzioni Zootecniche" che si è tenuto ad Olbia (OT) il

giorno 8 giugno 2018.

L’inquinamento ambientale nel senso più ampio del termine rappresenta uno dei più grossi fattori di rischio per la sicurezza alimentare e un fattore prioritario per la salvaguardia della stessa vita umana sulla Terra.

Un gran numero di sostanze chimiche ma anche sostanze e agenti di origine biologica possono essere annoverati tra i contaminanti di acqua, aria , terreno, alimenti e mangimi: residui di pesticidi nelle produzioni foraggere, aflatossine nelle granaglie utilizzate nell’alimentazione degli animali da reddito, antibiotici in dosi sub -terapeutiche, anabolizzanti utilizzati nelle pratiche zootecniche, metalli pesanti e composti chimici residuati dall’industria civile e militare, elementi radioattivi da attività belliche e industriali ed altro ancora.

Il corso ha permesso di discutere e chiarire il ruolo delle buone pratiche veterinarie nella sicurezza delle produzioni animali e della sicurezza alimentare in generale.

Tutti i giorni i veterinari con la loro attività di gestione del farmaco, applicazione dei piani di monitoraggio e di controllo ufficiale su mangimi, animali e derrate alimentari, nonché con l’attività di educazione e formazione dell’OSA possono incidere notevolmente sui meccanismi che legano la disponibilità e l’uso di alimenti sani e sicuri per gli animali e le produzioni derivate che diventeranno cibo per l’uomo.

Festival giornalismo alimentare: riportare la competenza alla base dell'informazione

La SIMeVeP, partner del Festival del giornalismo alimentare che si è tenuto a Torino dal 21 al 23 febbraio, ha partecipato al panel "Acquacoltura, pesci che nuotano in un mare di fake news" moderato da Valentina Tepedino, Direttore del periodico Eurofishmarket.

All'incontro del 22 febbraio hanno partecipato anche 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.

Con l'intento di riportare all'attenzione sull'importanza di fonti referenziate e scientificamente valide per dare una informazione corretta, il tema fake news in acquacoltura è stato introdotto dalla moderatrice esaminando alcuni dei falsi miti più diffusi e riportati dai media negli ultimi anni, primo fra tutti che il pesce allevato sia ricco di antibiotici, di ormoni, di microplastiche e così via.

Nel suo intervento Antonio Sorice, Presidente SIMeVeP ha ricordato che "*L'antibiotico resistenza è un fenomeno che esiste da sempre: i germi si riproducono velocemente tra una generazione e l'altra e si trasmettono la resistenza. Il problema è serio, ma esistono i controlli ufficiali che in Italia vengono eseguiti per più dell'80% dai Servizi Veterinari delle ASL e dai Servizi Igiene degli alimenti. Sulla base di questa azione, che ci consente di fare prevenzione, possiamo affermare che le positività nel nostro*

paese sono sotto l'1% e la percentuale di rischio di assumere antibiotici attraverso il cibo è infinitesimale. I sequestri che vengono raccontati sui giornali sono l'evidenza che i controlli sono davvero molto serrati e il sistema è particolarmente monitorato"

> *I problemi esistono, ma per comprenderli bisogna consultare le persone veramente competenti*

E' il messaggio conclusivo che il Presidente SIMeVeP ha tenuto a rilanciare in particolare nell'ambito di un appuntamento come quello del Festival del giornalismo, che, giunto alla IV edizione, sta diventando sempre più punto di riferimento per i professionisti della comunicazione, e non solo, nel settore alimentare.

Nanotecnologie e sicurezza alimentare

Lo sviluppo applicativo delle nanotecnologie offre delle opportunità ma al contempo, come per tutte le attività umane, possono configurarsi rischi potenziali associati a specifici aspetti la cui valutazione è ancora da completare vista la grande complessità che richiede approcci del tutto innovativi per quanto concerne le tecniche di laboratorio.

Il dott. Vitantonio Perrone, Vice Presidente SIMeVeP, ha esaminato per Sanità Informazione le opportunità e rischi che l'uso di nanotecnologie e nanomateriali possono comportare per la sicurezza alimentare

ONE HEALTH e antimicrobico resistenza: la sottile linea rossa che lega ambiente, animale e uomo.

- Si terrà a Siracusa i giorni 30 novembre e 1 dicembre 2018 il corso dal titolo: "ONE HEALTH e antimicrobico resistenza: la sottile linea rossa che lega ambiente, animale e uomo".

Il fenomeno per il quale alcuni microrganismi batterici non vengono più inibiti nella loro crescita o uccisi da antibiotici a cui erano prima sensibili, rappresenta oggi un tema fondamentale di salute pubblica, l'AMR (Antimicrobial Resistance).

Questo fenomeno rappresenta un evento naturale, ma nell'ultimo decennio la sua diffusione si è particolarmente accentuata risultando fonte di preoccupazione per le sue implicazioni sulla salute umana e animale.

A fronte di una rapida crescita della resistenza microbica agli antibiotici, con importanti effetti negativi sulla salute, lo sviluppo di nuovi antibiotici si è significativamente ridotto.

Una delle cause che hanno determinato la diffusione della resistenza batterica agli antimicrobici è stata individuata nell'impiego non sempre oculato dei farmaci ad azione antibatterica, sia in medicina umana che veterinaria.

L’uso degli antibiotici in veterinaria, negli allevamenti e in agricoltura ha significativamente contribuito al fenomeno, e pone domande anche in relazione al contesto più ampio della protezione del sistema alimentare.

In particolare, ambienti caratterizzati da elevate densità ed elevata pressione selettiva, ovvero da un uso elevato e continuativo di antimicrobici sono esposti all’insorgenza di geni di resistenza batterica e alla loro rapida diffusione ambientale.

È sempre più evidente, ed è ormai considerato un concetto acquisito, che la resistenza batterica agli antimicrobici rappresenta un problema globale che va affrontato in una logica collaborativa ispirata al concetto di “One-Health”, secondo il quale la salute umana e/o animale vanno tutelate senza settorialismi e senza prescindere dal contesto ambientale.

Il ruolo della SPV nello spreco alimentare, com’è andato il convegno nelle Marche

Grande partecipazione e grande interesse per il corso Ecm “Recupero delle eccedenze e contrasto allo spreco alimentare. Prospettive, Tendenze, Nuovi progetti” che si è tenuto l’11 ottobre presso il Teatro Comunale di Porto San Giorgio (FM).

Non solo veterinari, cui il corso era rivolto in particolare. Sono infatti interfenuti il Prefetto di Fermo, Maria Luisa

D’Alessandro, l’Arvicescovo di Fermo mosignor Rocco Pennacchio, gli alunni dell’alberghiero di Porto Sant’Elpidio, il Sindaco Nicola Loira e Il Vice Presidente della Regione e Assessore regionale al bilancio, Fabrizio Cesetti.

> *“Sono estremamente condivisibili gli obiettivi degli organizzatori del convegno, che si mobilitano contro lo spreco alimentare per una gestione consapevole e intelligente degli alimenti. Arginare il fenomeno dello spreco alimentare è diventata ormai una necessità sociale, ambientale ed economica”*

La Regione Marche “ci crede e si è sempre attivata anche per orientare politiche di economia circolare perché le ritiene strategiche per una crescita economica, occupazionale, degli investimenti e dell’equità sociale compatibile con l’equilibrio delle risorse naturali. L’economia circolare, infatti, non significa solo salvaguardare l’ambiente ma si pone l’obiettivo di abbandonare il concetto lineare di produrre, consumare e scartare per incentivare invece l’applicazione dei metodi circolari che sono basati sul ridurre, riusare e riciclare” ha aggiunto l’assessore.

“Abbiamo deciso di costituire una cabina di regia con i medici veterinari dell’Asur Marche, l’Istituto Zooprofilattco Sperimentale di Umbria e Marche, l’Università di Camerino – Scuola di Bioscienzee medicina veterinaria, diretta dalla SIMeVeP. In questo diamo per primi in Italia attuazione al progetto sullo spreco avviato a Bergamo nel 2006” ha detto Antonio Angellotti, promotore dell’evento.

Nel servizio del TGR Marche, le dichiarazioni del Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, e di Antonio Angellotti, Segretario regionale