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, formal mente, 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 entratra 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'inento di fas 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 temine "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 lische, 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

Anagrafe bovina. Considerazioni e proposte su attuazione e criticità dei controlli di anagrafe

E' pubblicato sul n° 2/2018 di Argomenti l'articolo "Anagrafe bovina. Considerazioni e proposte su attuazione e criticità dei controlli di anagrafe" di Salvatore Parrino.

L'applicazione delle varie normative in campo veterinario è sempre stato oggetto di dibattito, non solo riguardo al contenuto stesso delle norme, ma anche relativamente all'impianto sanzionatorio che dovrebbe assolvere l'importante compito di deterrente e di repressione delle infrazioni commesse. Per ammissione degli stessi giuristi, molti aspetti critici sono legati a diversi fattori quali scostamento dallo ratio legis, conflitto implicito con altre norme del nostro ordinamento, sovrapposizione con norme che insistono sullo stesso tema e che disciplinano in modo diverso e, infine, interpretazione varia da parte delle autorità competenti con comportamenti diversificati nei riguardi dell'utente che si vede penalizzato da alcune interpretazioni. Tale applicazione si fa ancora più difficile quando la norma

in questione si scontra con un avanzamento tecnologico che, di fatto, ne annulla il significato, rendendola non solo anacronistica ma, destituita di senso, addirittura inattuabile.

Scarica l'articolo integrale in pdf

Utilizzo di nanotecnologie negli alimenti e in zootecnia

L'utilizzo delle nanotecnologie nella catena alimentare umana e animale e in zootecnia è in continua fase di sviluppo, ma può rappresentare un rischio per la salute?

Proproniamo una raccolta di 3 articoli di approfondimento sul tema

– Nanoalimenti, nuove regole sull'etichettatura, sulle disposizioni stabilite dal regolamento UE 1169/2011 e sulla definizione di "nanomateriale" – Alimenti&Bevande, aprile 2014 – Di Vitantonio Perrone, Vice Presidente SIMeVeP, e Paolo Tucci, Docente Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università di Foggia, compontente del Comitato Scientifico SIMeVeP

– Nanomateriali ingegnerizzati, alimenti e normativa, un analisi degli studi per valutare il potenziale impatto di tali materiali sulla salute e sull'ambiente e sulla normativa per il settore alimentare – Lab, ottobre 2017 – Di Vitantonio Perrone e Paolo Tucci

– Nanomateriali e nanotecnologie: il futuro dell'agrozootecnia, sulle potenzialità, le applicazioni e i rischi legati all'utilizzo di queste innovazioni nelle

attività agrozootecniche – La Settimana Veterinaria, maggio 2018 – Augusto Romanelli

---

Apicoltura sostenibile: la proposta del progetto europeo B-PRACTICES

E' pubblicato sul n° 2/2018 di Argomenti l'articolo "Apicoltura sostenibile: la proposta del progetto europeo B-PRACTICES" di di U. Della Marta, A. Leto, M. Pietropaoli, V. Belardo, J.R. Gomis, A. Cersini1, M. Chabert, M.P. Chauzat, R. Eggenhoeffner, S. Erat, A. Gregorc, M. Higes, R. Moosbeckhofer, D. Muz, M.N. Muz, N. Ozdemir, A. Ribarits, M. P. Riviere, F. Vejsnæs, O. Kilpi.

La salute delle api è minacciata da una molteplicità di fattori tra i quali è possibile annoverare: l'inquinamento ambientale (soprattutto da agrofarmaci, impiegati in agricoltura intensiva), i cambiamenti climatici, la progressiva urbanizzazione (che comporta una riduzione delle aree di pascolo) e, non di minor importanza, gli agenti patogeni specifici delle api (Varroa destructor in primis). Tra quest'ultimi, va anche tenuta in considerazione la diffusione in Europa del coleottero parassita delle api Aethina tumida (Small Hive Beetle – SHB) che, a partire dal suo primo focolaio registrato in Italia nel 2014, sembrerebbe essere destinato, più o meno lentamente, a diffondersi nel resto del Paese con ripercussioni negative sia per l'economia del settore apistico, sia per quella del settore agro-zootecnico, in conseguenza della riduzione della biodiversità e del

servizio di impollinazione.

Scarica l’articolo integrale in pdf

Sanità pubblica veterinaria e la sicurezza alimentare in Toscana

Oltre 70 professionisti sono intervenuti a Torrita di Siena il 25 maggio per il corso Ecm sulla Sanità pubblica veterinaria e la sicurezza alimentare in Toscana

Al centro del confronto la comunicazione in Sanità Pubblica Veterinaria, essenziale per affermare e diffondere il ruolo dei Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL della Toscana, dell’Istituto Zooprofilattico, dell’UVAC e dell’Università di Pisa; un ruolo importante all’interno del nostro sistema sanitario regionale.

Il veterinario che si occupa di prevenzione, sanità e benessere animale, infatti, tra le sue funzioni esercita anche un’importante ruolo di mediazione culturale teso alla promozione di senso etico nei consumi e nelle produzioni agroalimentari. Scegliere un’alimentazione consapevole non può prescindere dal perseguimento della corretta definizione di qualità di vita dell’animale zootecnico che diventa anche valore aggiunto e commerciale per i nostri prodotti.

Alla giornata sono intervenuti autorevoli rappresentanti istituzionali quali Stefano Scaramelli, Consigliere Regionale

della Toscana – Presidente Commissione Sanità e i Sindaci di Torrita di Siena – Montepulciano e Sinalunga.

A breve saranno pubblicati su questo sito gli atti del corso.

Il “Libro Bianco” sulla Veterinaria pubblica e sulla sicurezza alimentare Toscana, presentato il 30 gennaio 2018, è disponibile per il download gratuito in pdf

---

Ricetta elettronica e corretto impiego del farmaco veterinario, corso Ecm nel Lazio

La sezione Lazio della SIMeVeP organizza per il 9 ottobre a Marino (RM) il corso ecm, gratuito per gli iscritti SIMeVeP e SIVeMP, “Farmacosorveglianza veterinaria: ricetta elettronica e metodologie di controllo sul corretto impiego del farmaco veterinario a garanzia della sicurezza degli alimenti e per la prevenzione dell’antibiotico resistenza” rivolto ai medici Veterinari

La legislazione europea in materia di medicinali veterinari è costituita da un articolato e complesso corpus normativo che disciplina tutte le fasi di vita del medicinale veterinario, dalla sperimentazione alla farmacosorveglianza e alla presenza di residui negli alimenti. Di notevole importanza sono le norme su cui si basa il sistema di autorizzazione all’immissione in commercio.

La disponibilità di appropriati medicinali veterinari in grado

di curare patologie specifiche garantisce sia la salute sia il benessere degli animali. Ciò non di meno il loro impiego comporta la presenza di residui di sostanze farmacologicamente attive nelle produzioni di origine animale e nell'ambiente. Al fine di tutelare la salute pubblica, nella legislazione sono, da un lato, stabiliti i limiti massimi dei residui ammessi nei diversi alimenti, definiti conformemente ai principi generalmente riconosciuti della valutazione della sicurezza, tenendo conto dei rischi tossicologici, della contaminazione ambientale nonché degli effetti microbiologici e farmacologici dei residui. Dall'altro lato è mantenuto il divieto per l'impiego di talune sostanze ad azione ormonale, tireostatica, delle sostanze beta-agoniste e di talune sostanze farmacologicamente attive.

Il sistema ufficiale di controllo riveste un ruolo fondamentale nelle attività di sorveglianza che si esplicano, da un lato con l'attuazione locale del Piano Nazionale Residui e con controlli, basati sul rischio, in tutte le fasi della produzione, della distribuzione e dell'uso del medicinale veterinario.
Dall'altro lato sono invece in essere le norme contenute negli atti giuridici dell'Unione in materia di organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale lungo la filiera agroalimentare in virtù delle quali sono posti in essere sistemi di gestione e controllo della sicurezza degli alimenti che non possono prescindere dall'inglobare le conseguenze dell'uso del medicinale veterinario negli animali produttori di alimenti.
Un'attenzione particolare va poi riservata al fenomeno dell'antimicrobico-resistenza, ovvero quel fenomeno per il quale un microrganismo risulta resistente all'attività di un farmaco antimicrobico, originariamente efficace per il trattamento di infezioni da esso causate.

Secondo l'OMS, con le sue ripercussioni di ordine epidemiologico ed economico, l'antimicrobico-resistenza rappresenta una delle maggiori minacce per la salute pubblica.

Nel settore veterinario viene consumato oltre il 50% degli antibiotici utilizzati globalmente. Questo rappresenta un fattore di rischio per la selezione e diffusione di batteri resistenti, sia commensali che zoonotici. Il trasferimento di batteri resistenti dall'animale all'uomo può avvenire sia per contatto diretto o mediante alimenti di origine animale, che indirettamente, attraverso più complessi cicli di contaminazione ambientale a loro volta impattanti sulla catena alimentare. Tale complessità può essere affrontata solo con interventi coordinati e globali. Pertanto l'OMS sta attivamente promuovendo un approccio "One Health", cioè un approccio integrato, che comprenda la medicina umana e la medicina veterinaria, promuovendo un uso migliore degli antibiotici in entrambi i settori.

Nel 2015, i Paesi membri della WHA hanno approvato un Piano d'Azione Globale per contrastare la resistenza antimicrobica e si sono impegnati ad elaborare piani nazionali entro il 2017. Sul fronte europeo, la Commissione ha adottato, il 30 giugno 2017, "European One Health Action Plan against Antimicrobial Resistance (AMR)" in cui l'approccio "One Health" guida le azioni e indirizza le attività. A livello nazionale, il Piano Nazionale di contrasto dell'antimicrobico-resistenza 2017-2020 è stato approvato il 2 novembre 2017, con Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano ed anch'esso, secondo l'approccio One health prevede interventi ed azioni integrati e coordinati, finalizzati al raggiungimento di obiettivi a lungo e a breve termine. Tra questi, la ricetta elettronica, rappresenta l'ultima tappa verso la digitalizzazione della gestione del medicinale veterinario, affiancata dal miglioramento dell'efficacia dei controlli ufficiali in materia di farmacosorveglianza.

Obiettivo del corso Ecm è quindi quello di fornire ai veterinari di medicina pubblica utili aggiornamenti al fine di migliorare le conoscenze e le competenze necessarie per applicare e diffondere le buone pratiche nella controllo,

gestione e sorveglianza dell'impiego del medicinale veterinario lungo la filiera agro-alimentare.

Disponibili programma e scheda di iscrizione

Il recupero delle eccedenze per ridurre lo spreco alimentare, corso ECM in Molise

La Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva e la ASReM organizzano per il 14 settembre 2018 l' evento ECM "Il recupero delle eccedenze per ridurre lo spreco alimentare".

L'iniziativa si colloca nell'ambito della mostra fotografica sull'impegno e l'esperienza diretta dei veterinari dell'IZSAM e sugli spaccati di vita quotidiana di donne e bambini che vivono in condizioni di povertà da un punto di vista della sicurezza alimentare e delle condizioni igienico-sanitarie.

Il corso è rivolto veterinari, medici Chirurghi (Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Malattie Infettive – Igiene, Epidemiologia e Sanità Pubblica – Medicina del Lavoro e Sicurezza Ambienti di Lavoro) e tecnici della prevenzione di Sanità Pubblica con il fine di far acquisire conoscenze sul significato di spreco alimentare e delle sue diverse sfaccettature, conseguendo competenze sulle molteplici possibilità di applicare nel corso della attività professionale processi di *food saving* al fine di trasformare "lo spreco" in risorsa.

Il corso è gratuito e aperto a 100 partecipanti

Programma e scheda di iscrizione