

Spiaggiamento dei cetacei, perchè succede?



Il 26 dicembre un capodoglio si è spiaggiato lungo la costa di Castellabate, nel Cilento. Ormai non è più così raro che accada su una spiaggia italiana. Ma per quale motivo succede?

Giovanni Di Guardo, docente alla facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Teramo e super esperto di cetacei, ne ha parlato in un'intervista a kodami.it.

«Un cetaceo spiaggiato è un' "occasione d'oro" perché dà la possibilità di effettuare una serie di indagini fondamentali per conoscere il livello di minacce che affliggono questi animali. Oltre a farci capire come vivono e cosa gli facciamo. E quando gli spiaggiamenti sono molti, diventano un vero e proprio campanello d'allarme in grado di mostrarci le nefandezze di cui siamo capaci».

[Ve ne proponiamo la lettura](#)

CoViD-19, influenza e morbillo, una salvifica

alleanza fra vaccini



A pochi giorni dall'avvio della campagna vaccinale in Italia, che dovrebbe auspicabilmente portare all'immunità di gregge nei confronti di SARS-CoV-2 entro al fine del 2021, il Prof. Giovanni Di Guardo, Docente di Patologia Generale e Fisiopatologia Veterinaria

presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Teramo, con [una lettera al Direttore pubblicata su Quotidiano Sanità](#), invita a riflettere sulla contestuale importanza della vaccinazione anti-influenzale "di massa" e dei grandi benefici conferiti dalla vaccinazione di massa nei confronti del morbillo.

Recentemente sulle pagine della prestigiosa Rivista Science, è stato descritto il meccanismo patogenetico attraverso il quale il virus del morbillo sarebbe capace d'indurre una singolare condizione di "amnesia immunitaria" nei pazienti infetti. Ciò equivale a dire che il sistema immunitario di un individuo che dovesse sviluppare il morbillo "si dimenticherà", per così dire, di tutti gli agenti biologici, virali e non, che quello stesso soggetto dovesse avere "incontrato" in precedenza a seguito di un'infezione naturale, così come pure a seguito di una vaccinazione.

Conclude Di Guardo

"Proviamo ad immaginare, per un solo istante, quale "catastrofe" potrebbe avere origine dal "ritorno" del morbillo in un contesto d'immunità di gregge già acquisita dalla popolazione generale nei confronti della CoViD-19, ragion per cui mai e poi mai dismettere, senza la benché minima esitazione, le campagne di vaccinazione di massa nei

AMR: relazione sullo stato di avanzamento del piano d'azione dell'UE



La Commissione europea ha pubblicato la sua quinta relazione sullo stato di avanzamento dell'attuazione del piano d'azione europeo One Health contro la resistenza agli antimicrobici, adottato nel giugno 2017. Gli obiettivi chiave di questo piano si basano su tre pilastri principali: rendere l'UE una regione esempio delle best practice; stimolare la ricerca, lo sviluppo e l'innovazione, nonché dare forma all'agenda globale. Affrontare la resistenza antimicrobica attraverso un approccio One Health è una delle priorità per questa Commissione, come indicato nella lettera d'incarico del Commissario Kyriakides a novembre 2019.

La relazione sullo stato di avanzamento mostra che negli ultimi mesi è stata messa in atto una serie di iniziative in materia di resistenza antimicrobica. Ad esempio, la

Commissione ha adottato nella strategia [Farm to Fork](#) un obiettivo volto a ridurre del 50% entro il 2030 le vendite complessive di antimicrobici per animali da allevamento e in acquacoltura dell'UE. Questo obiettivo sarà supportato dall'attuazione dei recenti [regolamenti sui farmaci ad uso veterinario](#) e [mangimi medicati](#) per i quali sono attualmente in fase di elaborazione atti delegati e di attuazione.

Un altro dei principali aggiornamenti del piano d'azione include la nuova [decisione di esecuzione \(UE\) 2020/1729](#) della Commissione sul monitoraggio e la comunicazione dell'antibiotico resistenza nei batteri responsabili delle zoonosi e in quelli commensali. Anche la Strategia farmaceutica per l'Europa adottata di recente ha indicato la lotta contro la resistenza antimicrobica come un obiettivo chiave. La prossima relazione sullo stato di avanzamento dovrebbe essere pubblicata a metà del 2021.

[Il testo della relazione](#) (in inglese)

Fonte: DG Health and Food Safety

**L'IZS Abruzzo e Molise
coordinerà l'analisi dei dati
sulle zoonosi nella UE**



Alla fine di questo difficile anno l'Istituto ha ottenuto un ulteriore successo internazionale, aggiudicandosi una gara d'appalto dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) per l'analisi dei dati sulle zoonosi e la produzione del report annuale

sulle zoonosi nell'Unione Europea, in conformità alla Direttiva CE 2003/99.

L'EFSA, in collaborazione con la sua agenzia consorella: il Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC), e gli Stati membri della UE, raccoglie annualmente tutti i dati sul monitoraggio delle malattie zoonotiche, dei microrganismi zoonotici negli esseri umani e negli animali, negli alimenti e nei mangimi, nonché dei focolai di origine alimentare. A seguito di un'analisi approfondita dei dati raccolti, viene redatta la relazione annuale di sintesi dell'Unione Europea sulle zoonosi e sui focolai di origine alimentare.

Aggiudicandosi questa gara, per un valore di circa 2,2 milioni di euro, l'IZSAM coordinerà un consorzio di centri di ricerca composto dall'Istituto Superiore di Sanità, dall'IZS delle Venezie, dall'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna e dall'Agenzia nazionale francese per la sicurezza alimentare, l'ambiente e il lavoro (ANSES), che comprende più di 40 esperti nelle diverse zoonosi, in epidemiologia e in sanità pubblica.

Il Consorzio si occuperà di analizzare annualmente i dati raccolti da EFSA e ECDC, valutando i trend, la frequenza e la distribuzione geografica delle principali zoonosi nell'Unione Europea, preparando quindi il report annuale. Inoltre svilupperà sistemi innovativi su web per l'interrogazione e la disseminazione dei dati sulle zoonosi e dei risultati delle

analisi epidemiologiche svolte.

Il coordinatore del progetto è il dott. Paolo Calistri, responsabile del reparto [Epidemiologia e Analisi del Rischio](#) del [Centro di Referenza Nazionale per l'Epidemiologia Veterinaria, la Programmazione, l'Informazione e l'Analisi del Rischio](#) dell'IZS dell'Abruzzo e del Molise.

Fonte IZS Abruzzo e Molise

COVID-19: studi e riflessioni dell'epidemiologia italiana nel primo semestre della pandemia



Sul sito di [Epidemiologia & Prevenzione](#) è disponibile in formato *open access* il secondo blocco di articoli della monografia fortemente voluta dagli epidemiologi italiani per documentare i lavori prodotti durante la fase iniziale della pandemia di COVID-19.

Dopo gli editoriali e i lavori dei Gruppi AIE, e dopo gli articoli della sezione SORVEGLIANZA, è ora la volta della sezione [METODI](#) e della sezione [AMBIENTE](#), in quest'ultima segnaliamo due articoli di grande interesse per chi studia la relazione tra inquinamento atmosferico e COVID-19.

A distanza di pochi giorni, e con cadenza costante, seguirà la pubblicazione di tutti gli articoli che ora vedete elencati nell'[indice](#), dedicati agli studi di mortalità, ai test

sierologici, alle condizioni di lavoro, alla salute materno-infantile, ai fattori di rischio, all'epidemiologia clinica, alle conseguenze sul nostro SSN, alle diseguaglianze e alle differenze di genere, senza tralasciare uno sforzo per capire cosa avviene in altri continenti.

ISS: Come raccogliere e gettare mascherine e guanti monouso



Al lavoro e a casa: tre infografiche a cura dell'Istituto Superiore di Sanità su come smaltire questi rifiuti, anche in caso di positività al virus.

[A casa se non sei positivo](#)

[A casa se sei positivo](#)

[Al lavoro](#)

“Da consumarsi entro il” o ‘da consumarsi preferibilmente entro il’? Nuovo ausilio per gli OSA



L'EFSA ha creato uno strumento per aiutare gli operatori del settore alimentare a decidere quando apporre sui loro prodotti la dicitura “da consumarsi entro il” oppure “da consumarsi preferibilmente entro il”.

La dicitura “da consumarsi entro il” apposta sui cibi riguarda la loro sicurezza: gli alimenti possono essere consumati fino a una certa data, ma non dopo, anche se hanno un bell'aspetto e un buon odore. La dicitura “da consumarsi preferibilmente entro il” si riferisce alla qualità: quel cibo sarà sicuro da consumare anche dopo la data che figura in etichetta, ma potrebbe non essere nelle condizioni ottimali. Ad esempio il sapore e la consistenza potrebbero non essere dei migliori.

La Commissione europea stima che fino al 10% degli 88 milioni di tonnellate di sprechi alimentari prodotti ogni anno nell'UE sia connesso all'indicazione della data di scadenza sui prodotti alimentari.

Kostas Koutsoumanis, presidente del gruppo di esperti EFSA sui pericoli biologici, ha dichiarato: *“Informazioni chiare e corrette sulla confezione e una miglior comprensione e*

applicazione dell'indicazione della data appropriata sugli alimenti da parte di tutti i soggetti coinvolti possono contribuire a ridurre gli sprechi alimentari nell'UE, pur continuando a garantire la sicurezza degli alimenti. Il parere scientifico pubblicato oggi rappresenta un passo avanti in tale direzione".

Lo strumento è strutturato in forma di albero decisionale contenente una serie di domande a cui l'operatore del settore alimentare deve rispondere per orientarsi verso l'opzione di etichettatura più opportuna. Le domande sono varie. Ad esempio si chiede se i requisiti di indicazione della data per una categoria di alimenti siano già prescritti dalla legislazione; se il prodotto subisca trattamenti per prevenire eventuali pericoli, se verrà manipolato nuovamente prima del confezionamento; quali siano le sue caratteristiche e le condizioni di conservazione.

Gli esperti hanno anche analizzato i fattori che devono essere presi in considerazione dagli operatori del settore alimentare per stabilire il "termine di conservabilità", ovvero la finestra temporale durante la quale un alimento resta sicuro e/o di qualità adeguata per il consumo, presupponendo che la confezione resti intatta e il prodotto venga conservato secondo le istruzioni.

Nel 2021 il gruppo di esperti scientifici dell'EFSA sui pericoli biologici pubblicherà un altro parere scientifico sul tema. Il documento verterà sulle informazioni destinate ai consumatori circa le condizioni di conservazione, i limiti di tempo per il consumo dopo l'apertura della confezione e le pratiche di scongelamento.

[Guidance on date marking and related food information: part 1 \(date marking\)](#)

Fonte: EFSA

Studio ISS conferma: il decadimento del virus SARS-CoV-2 è sensibile alla temperatura



Il decadimento del virus SARS-CoV-2, responsabile della pandemia COVID-19, è sensibile all'aumento della temperatura ambientale, come dimostrato per altri virus. E' quanto ha potuto osservare un team di ricercatori del Dipartimento di Malattie Infettive dell'Istituto

Superiore di Sanità in uno studio pubblicato sulla rivista [Clinical Microbiology and Infection dell'European Society of Clinical Microbiology and Infectious Diseases.](#)

Gli esperimenti condotti in vitro hanno dimostrato che innalzando la temperatura fino a 28°C, la temperatura massima prevista per il mese di giugno, la carica virale subisce un drastico decadimento entro le prime 24 ore dall'emissione di droplet infette, mentre per raggiungere gli stessi livelli di decadimento alla temperatura di 20-25°C (temperatura ambiente) sono necessari tre giorni.

“I nostri dati aiutano a spiegare il perché le condizioni ambientali estive più sfavorevoli per il virus ne abbiano rallentando la diffusione e il contagio – spiega il virologo **Fabio Magurano** che ha coordinato lo studio – Al contrario l'abbassamento delle temperature permette al virus

di resistere di più e nel contempo giustifica una maggiore capacità delle goccioline respiratorie di persistere e diffondersi nell'ambiente, favorendo la diffusione del virus e il contagio".

Fonte: ISS

SARS-CoV-2 e le sue "pericolose" relazioni col colesterolo



In un recentissimo articolo a firma di Congwen Wei e collaboratori, apparso sulla rivista "Nature Metabolism", è stato descritto per la prima volta un intrigante legame fra SARS-CoV-2 – il betacoronavirus responsabile della CoViD-19 – ed il colesterolo o, per meglio

dire, fra il virus e le "lipoproteine ad alta densità" (il cui acronimo, "HDL", è sinonimo di colesterolo "buono", diversamente dalle "LDL", che stanno invece a indicare il colesterolo "cattivo").

Ne parla il Prof. Giovanni Di Guardo, Docente di Patologia Generale e Fisiopatologia Veterinaria presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Teramo, in una [lettera al Direttore pubblicata su Quotidiano Sanità](#)

A queste notizie, non del tutto rassicuranti, fa da "alter ego" – per nostra fortuna e, nondimeno, per correttezza

d'informazione – la possibilità che la duplice caratterizzazione di questo peculiare meccanismo di trasporto ematico di SARS-CoV-2 e di un nuovo, ulteriore recettore virale (SR-B1) possa tradursi, in un prossimo futuro, nella messa a punto di uno o più protocolli terapeutici che prendano specificamente di mira la complessa interazione tra virus, colesterolo e HDL.

afferma Di Guardo

Malattie da prioni, nuovi ceppi nei cervidi del nord Europa



Non ci sarebbe alcun nesso tra la Chronic Wasting Disease, la malattia da prioni che si sta diffondendo in forma epidemica e incontrollabile tra i cervi del Nord America, e un'altra malattia simile di recente osservata nelle renne e negli alci in nord Europa.

I responsabili, in quest'ultimo caso, infatti sono ceppi di prioni, fino ad oggi sconosciuti.

E' quanto emerge da uno [studio pubblicato sulla prestigiosa rivista Pnas](#), condotto dall'Istituto Superiore di Sanità (Iss), in collaborazione con il Norwegian Veterinary Institute di Oslo, la Canadian Food Inspection Agency di Ottawa e la

Colorado State University di Fort Collins.

Le malattie da prioni, o encefalopatie spongiformi trasmissibili, sono malattie neurodegenerative rare e non curabili, che colpiscono l'uomo e gli animali. A causarle, un gruppo di patogeni non convenzionali chiamati prioni, particolarmente resistenti alle procedure di inattivazione o rimozione utilizzate per virus o batteri. Grazie all'utilizzo un piccolo roditore, l'arvicola, un modello animale sviluppato dall'Iss molto suscettibile alle malattie da prioni, è stato possibile caratterizzare i ceppi individuati in Norvegia, Svezia e Finlandia, verificando che sono nuovi e differenti da quello responsabile della malattia in Nord America.

I dati ottenuti, inoltre, hanno anche implicazioni in termini sanitari. *“Trattandosi di ceppi di prioni nuovi ed emergenti, per i quali le informazioni sono ridottissime, occorre adottare adeguate misure di prevenzione in ambito medico e veterinario ed effettuare studi specifici ai fini della valutazione del rischio per la salute umana ed animale”*, spiega Romolo Nonno, autore principale dello studio e ricercatore del Dipartimento di Sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria dell'Iss

Fonte: ANSA