

All'Iss una struttura interdisciplinare sulle nanotecnologie

L'Istituto Superiore di Sanità ha istituito delle "Strutture di missione temporanea" (Smt) ovvero delle strutture interdipartimentali che utilizzano le diverse professionalità presenti in Istituto per la risoluzione di obiettivi di salute a medio termine, attraverso la complementarità, l'integrazione e l'interdisciplinarietà.

Le strutture temporanee si prefiggono di raggiungere gli obiettivi entro un minimo di tre anni, rinnovabile al massimo in altri tre.

Fra i primi quattro progetti avviati, una Smt è dedicata alle Nanotecnologie, coordinata da Flavia Barone, del Dipartimento Ambiente e Salute e composta da 60 ricercatori appartenenti a 6 differenti strutture interne con l'intento di consolidare e incrementare il patrimonio di conoscenze presenti in ISS sulla tematica, sia attraverso il proseguimento delle attività in corso sia attraverso la finalizzazione di nuove proposte progettuali.

Obiettivo l'identificazione dei possibili rischi e benefici per la salute umana e per l'ambiente derivanti dall'utilizzo in differenti ambiti (chimico, farmaceutico, biomedicale) dei nanomateriali, e delle strategie da adottare per la mitigazione di eventuali rischi.

E' prevista la partecipazione a progetti di ricerca nazionali e internazionali; lo sviluppo di strategie innovative per una corretta valutazione del pericolo, per dare a breve termine il supporto richiesto dagli organismi regolatori; la creazione di un network nazionale, coordinato dall'ISS in collaborazione con il Ministero della Salute, con la partecipazione di

differenti attori provenienti dagli organismi regolatori, dalla comunità scientifica e dall'industria, per una incisiva presenza in contesti internazionali e per la definizione di un Action Plan nazionale sulla sicurezza dei nanomateriali.

Le nanotecnologie sono state definite dalla Commissione Europea come una delle sei tecnologie abilitanti fondamentali per la società e per l'economia (Key Enabling Technologies, KETs) e sono state inserite dai governi europei tra i temi prioritari per la salute dell'uomo e dell'ambiente (Parma Declaration on Environment and Health, Oms 2010).

Le altre Strutture di missione temporanea sono dedicate alle demenze, alle malattie rare senza diagnosi e all'inquinamento ambientale e salute dei più piccoli.

A cura della segreteria SIMeVeP

Andriukaitis al festival del giornalismo alimentare

✘ Al [Festival del Giornalismo Alimentare](#) è attesa una delle massime autorità europee nel campo della salute. È il lituano Vytenis Andriukaitis, membro della Commissione Europea con delega alla salute e sicurezza alimentare.

Il commissario parteciperà a un panel nella mattinata di giovedì 21 febbraio dal titolo "Ci possiamo fidare? La tutela della salute alimentare dei cittadini in Italia e in Europa". Sarà l'occasione per fare il punto sugli strumenti che le istituzioni hanno per favorire la creazione di strumenti

legislativi utili a tutelare i consumatori.

“La sicurezza alimentare e la qualità degli alimenti hanno un impatto diretto sulla vita quotidiana degli europei ed è quindi positivo notare il loro impegno crescente in questi ambiti – ha dichiarato Andriukaitis – Nell’era della disinformazione e delle notizie false è essenziale disporre di un giornalismo di elevata qualità che garantisca che le informazioni trasmesse al pubblico siano sempre veritiere e accurate”.

Andriukaitis, già ministro della salute della Lituania, nel 2014 è entrato a far parte della Commissione guidata dal lussemburghese Jean Claude Juncker.

Fonte: Festival giornalismo alimentare

Casi di salmonellosi nell’uomo: UE vuole una ulteriore riduzione

✘ Dopo diversi anni di calo del numero di casi di salmonellosi nell’UE, la tendenza si è arrestata. Gli scienziati dell’EFSA affermano che fissare obiettivi più severi per *Salmonella* nelle galline ovaiole a livello di allevamenti potrebbe contribuire a ridurre il numero di casi della metà.

Attualmente i Paesi dell’UE sono tenuti a ridurre al 2% la proporzione di allevamenti di ovaiole infettati da determinati tipi di *Salmonella*. Gli esperti dell’EFSA stimano che, se questo obiettivo venisse ridotto all’1%, i casi di salmonellosi trasmessi all’uomo tramite le galline ovaiole

crollerebbero del 50%.

[Maggiori informazioni](#)

Il cibo del futuro nascerà grazie agli ecosistemi batterici



Il cibo del futuro? Il segreto sta nei batteri. È la promessa di CIRCLES, un nuovo, imponente progetto di ricerca europeo che punta a rivoluzionare la produzione alimentare migliorandone sicurezza, produttività, qualità e sostenibilità. Come? Sfruttando le enormi potenzialità di attori molto, molto piccoli: le comunità di microrganismi – note come microbiomi – che colonizzano ogni nicchia ecologica sul pianeta, inclusi tutti gli esseri viventi.

Premiato dalla Commissione Europa con un ampio finanziamento – circa 10 milioni di euro – nell’ambito del programma Horizon 2020, CIRCLES è coordinato dall’Università di Bologna. L’Ateneo bolognese – che proprio in questi giorni ospita il kick-off meeting di avvio del progetto – sarà alla guida di un vasto consorzio di 30 partner provenienti da 14 paesi europei. Parteciperanno sia istituti di ricerca leader nel campo della microbiologia, della genetica e delle scienze ambientali che aziende di punta nel settore della produzione alimentare come Aia, Orogel, Eurovix, DSM Nutritional Products e Bolton Alimentari, oltre ad esperti di business planning e di

comunicazione.

Uno sforzo collettivo che ha come obiettivo la creazione di Smart Microbiome Food Products: nuovi alimenti a base di ortaggi, carne e pesce nati da sistemi alimentari in cui i microbiomi di animali e piante saranno ottimizzati per realizzare in modo sostenibile prodotti di qualità superiore.

IL SEGRETO NEL MICROBIOMA

La produzione alimentare a livello globale sta mettendo a dura prova la conservazione e la disponibilità di risorse naturali. E i problemi sono destinati a crescere. Si stima che nel 2050 la popolazione mondiale arriverà a contare circa 9,7 miliardi di persone: produrre cibo sufficiente per tutti sarà una delle sfide più difficili per il genere umano. Per superarla, i sistemi di produzione alimentare dovranno diventare estremamente efficienti: filiere in grado di produrre cibo sicuro e nutriente, riducendo al tempo stesso in modo deciso l'impatto ambientale.

Una delle strade più promettenti per arrivare a questo risultato sta nel potenziale metabolico dei microbiomi, le vastissime comunità di microorganismi – batteri, virus, funghi – che colonizzano ambienti, piante e animali. “Viviamo in un mondo popolato, in termini numerici, principalmente da batteri”, spiega Marco Candela, docente dell'Università di Bologna che coordina il progetto. “Per questo è importante imparare a conoscerli e a convivere con loro, in modo da poter anche usare le loro abilità per migliorare la salute globale e promuovere un'economia sostenibile”.

Studi approfonditi su questi microorganismi hanno mostrato che la loro presenza è fondamentale per garantire lo sviluppo e la salute di tutti gli esseri viventi. “Oggi si guarda in modo integrato alla relazione tra un ambiente o un organismo e il microbioma che lo abita”, continua Marco Candela. “Per questo, i microbiomi rappresentano un potenziale probiotico per tutti gli attori principali nella filiera di produzione

dell'alimento, from farm to fork: suolo, acqua, mangimi, piante e animali, prodotto finale, ambiente, prodotti di scarto, lavoratori e, infine, consumatori”.

CIRCLES (Controlling mIcRobiomes CircuLations for bETter food Systems) parte proprio da qui: esplorare, traslare e diffondere applicazioni innovative basate sui microbiomi per migliorare la performance e la sostenibilità dei sistemi alimentari.

IL VIAGGIO DI CIRCLES

Nel corso del progetto, che durerà cinque anni, saranno studiate e migliorate filiere alimentari già esistenti, grazie alla collaborazione delle aziende partecipanti. Ci saranno dei veri e propri “laboratori sul campo” che permetteranno di sperimentare soluzioni innovative su sei sistemi alimentari strategici per il mercato europeo: gli ortaggi (pomodori e spinaci), l'allevamento intensivo (polli e suini), l'acquacoltura e la pesca (l'orata nel Mediterraneo e il salmone nell'Atlantico).

I ricercatori prepareranno strumenti specifici in grado di modulare e ottimizzare la composizione dei microbiomi (Smart Microbiome Modulators) da utilizzare in modo integrato e circolare. In questo modo sarà possibile ottimizzare tutta la filiera produttiva, migliorando qualità, produttività, sicurezza e sostenibilità dell'intero processo produttivo.

CIRCLES, insomma, arriverà a definire un nuovo paradigma di produzione sostenibile, basato sullo sfruttamento dei microbiomi: un vero e proprio Smart Microbiome Food System che permetterà di produrre alimenti di qualità superiore (Smart Microbiome Food Products) a base di ortaggi, carne e pesce. “Tutti i cibi saranno certificati, grazie anche ad un innovativo metodo di etichettatura che garantirà la trasparenza sulla qualità del processo produttivo”, dice il professor Candela. “Questi Smart Microbiome Food Systems saranno il risultato finale che CIRCLES offrirà all'Europa di

domani. Una sfida importante che permetterà di fare un passo in avanti verso un'economia alimentare più sicura e sostenibile".

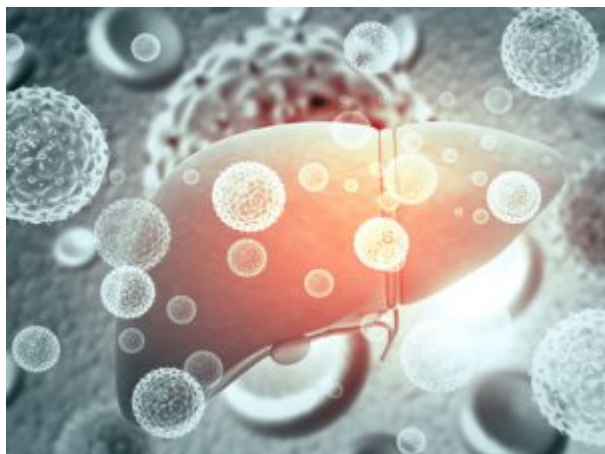
Fonte: Università di Bologna

Food Sustainability Index, la Francia Paese più virtuoso

✘ La Francia si riconferma il Paese più virtuoso al mondo. A decretarlo è la terza edizione del Food Sustainability Index (FSI) l'indice che analizza le performance di 67 Paesi in base alla sostenibilità del loro sistema alimentare e al reddito. I Paesi presi in esame dall'Index rappresentano oltre il 90% del PIL globale e i 4/5 della popolazione mondiale. Il Food Sustainability Index è stato sviluppato dal Barilla Center for Food & Nutrition (BCFN) in collaborazione con The Economist Intelligence Unit. L'edizione 2018 si concentra principalmente sulle best practices nel campo della sostenibilità alimentare che contribuiscono a raggiungere i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile ed è stato presentato in occasione del nono Forum della Fondazione BCFN su Alimentazione e Nutrizione che si sta tenendo a Milano.

[Maggiori informazioni](#)

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

Ue: diminuiscono le vendite di antibiotici per animali

- ☒ Un rapporto pubblicato ieri dall'Agenzia europea per i medicinali (Ema) mostra che le vendite complessive di

antimicrobici veterinari in tutta Europa sono diminuite di oltre il 20% tra il 2011 e il 2016. Ciò testimonia la tendenza al ribasso negli ultimi anni e conferma che l'orientamento dell'Unione europea (UE) e le campagne nazionali che promuovono un uso prudente degli antibiotici negli animali per combattere la resistenza antimicrobica stanno avendo un effetto positivo. Una ripartizione per classe di antimicrobici mostra che vi è stato un calo di quasi il 40% delle vendite di polimixine per uso veterinario. Questa classe include la colistina, che viene utilizzata come trattamento di ultima istanza in pazienti con infezioni batteriche resistenti ad altri antibiotici.

[Maggiori informazioni](#)

Cosa sai dei materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA)?

✘ Gli alimenti vengono normalmente a contatto con molti materiali e oggetti durante le fasi di produzione, trasformazione, conservazione, preparazione e somministrazione e nel consumo finale.

Questi sono denominati appunto “materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA)”. Vi rientrano, ad esempio, i contenitori per il trasporto degli alimenti, i macchinari per la trasformazione dei prodotti alimentari, i materiali da imballaggio, i sacchetti, le pellicole per la conservazione, utensili da cucina e posate e stoviglie, bottiglie, etichette alimentari.

Nell'ambito di un progetto finalizzato a valutare i rischi legati ai MOCA, gestito dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta con la collaborazione dell'ASL T05 e del CeIRSA, è stata prevista un'indagine conoscitiva per valutare le conoscenze e i comportamenti dei consumatori sull'argomento.

Il [questionario](#) non richiede più di 4 minuti e assicura l'anonimato

[Pagina della Commissione Ue sui Materiali a contatto con alimenti](#)

[Opuscolo informativo della Commissione europea](#) (in Italiano)

[I consigli per i consumatori del CeIRSA](#)

A cura della segreteria SIMeVeP

Cibo sicuro Estate 2018, un progetto divulgativo della Asl Salerno

☒ Il Dipartimento di prevenzione della Asl Salerno ha dato vita ad un progetto divulgativo sulla sicurezza alimentare e le attività dei Servizi Veterinari e dei Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

Dal 13 agosto al 30 settembre, ogni giorno, 60 tra Medici, Veterinari e Tecnici della Prevenzione sono impegnati presso 20 gazebo ubicati lungo la costa salernitana per sensibilizzare i cittadini-consumatori sui temi della Bio-sostenibilità, Dieta Mediterranea, Sicurezza alimentare,

Prodotti tipici e Resilienza Mediterranea. I dirigenti coinvolti nel progetto effettueranno anche un'attività di controllo sulla ristorazione al fine di garantire la sicurezza alimentare in un periodo di intensa attività.

I comuni coinvolti nel Progetto sono: Salerno, Agropoli, Ascea, Battipaglia, Camerota, Capaccio, Centola, Cetara, Eboli, Ispani, Maiori, Minori, Pisciotta, Pollica, Positano, Praiano, San Giovanni a Piro, Santa Marina, Sapri, Vibonati.

[Brochure divulgativa](#) sulle attività del Dipartimento di Prevenzione Asl Salerno