

# Persistenza dei pericoli microbiologici negli ambienti di produzione e lavorazione di alimenti e mangimi



L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) ha chiesto al Gruppo di Esperti scientifici sui Pericoli Biologici (BIOHAZ) di formulare un parere scientifico sulla **persistenza dei pericoli microbiologici** negli ambienti di produzione e trasformazione di

alimenti e mangimi, esclusa la produzione primaria. Nell'ambito di questo mandato, la "persistenza" microbica è stata definita come la **capacità di un determinato organismo di stabilirsi in nicchie (o siti di rifugio) all'interno degli ambienti di produzione e trasformazione di alimenti e mangimi per un lungo periodo**, nonostante la frequente applicazione di pulizia e disinfezione.

La persistenza richiede un'esistenza prolungata (che si estende per **mesi o anni**) di solito con moltiplicazione del microrganismo. Gli ambienti per la produzione di mangimi sono stati limitati agli ambienti degli impianti di **produzione e lavorazione di mangimi per animali** destinati alla produzione di alimenti.

Gli ambienti di produzione alimentare comprendono quelli in cui gli alimenti di origine animale o non animale sono prodotti o trasformati industrialmente. I settori considerati sono stati: (i) **mangimi per la produzione animale**, (ii) **carne (compresi i macelli e gli impianti di trasformazione)**, (iii)

pesce e frutti di mare, (iv) **prodotti lattiero-caseari**, (v) uova e ovoprodotti, (vi) frutta e verdura (comprese le erbe aromatiche) e (vii) alimenti a bassa umidità.

[Leggi l'articolo completo](#)

Fonte: Ruminantia

---

# Relazione sulla resistenza agli antimicrobici negli animali destinati alla produzione di alimenti e nelle carni derivate



Publicata la [Relazione sulla resistenza agli antimicrobici dei batteri zoonotici e commensali negli animali destinati alla produzione di alimenti e nelle carni derivate \(2014-2021\)](#),

La relazione, in linea con gli obiettivi definiti nel [Piano Nazionale di contrasto all'antibiotico-resistenza \(PNCAR\) 2022-2025](#), è frutto della collaborazione tra il Ministero della Salute e il [Centro di Referenza Nazionale per l'Antibioticoresistenza e National Reference Laboratory for Antimicrobial Resistance](#) (CRN-NRL-AR) dell'Istituto Zooprofilattico sperimentale del Lazio e della Toscana.

Nel settore veterinario italiano, l'attività di monitoraggio dell'antibiotico-resistenza è attuata, dal 2014, sulla base della [decisione 2013/652/UE](#), sostituita poi dalla [decisione \(UE\) 2020/1729](#). In accordo a tale normativa, il Ministero della Salute (Direzione generale della sanità animale e dei farmaci veterinari e Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione), in collaborazione con il CRN-NRL-AR, emana annualmente un Piano di Monitoraggio Nazionale sulla resistenza agli antimicrobici (Piano AMR), che prevede l'esecuzione di test di sensibilità agli antibiotici su isolati batterici su provenienti da campioni rappresentativi (contenuto intestinale e carne fresca) della popolazione nazionale di polli da carne e tacchini da ingrasso negli anni pari (2014-2016-2018-2020), e di suini da ingrasso e bovini di età inferiore ai 12 mesi negli anni dispari (2015-2017-2019-2021).

[Leggi l'articolo completo](#)

Fonte: Ministero della Salute

---

**Novel food in Italia: 4  
varietà di insetti  
autorizzate al commercio**



Da ora in poi, in Italia, si potranno **produrre, vendere e comperare alimenti realizzati a partire da quattro diverse varietà di insetti**, in forma congelata, essiccata oppure in polvere: nello specifico, si tratta di prodotti derivati da larva gialla (*Tenebrio*

*molitor*), *Locusta migratoria*, grillo domestico (*Acheta domesticus*) e verme della farina minore (*Alphitobius diaperinus*). Il 29 dicembre scorso, infatti, sono stati pubblicati in Gazzetta Ufficiale quattro Decreti che ne regolano la commercializzazione.

### **Il regolamento europeo**

L'Efsa ha autorizzato il consumo umano di queste farine già a partire dal 2021, benché il regolamento europeo sui nuovi alimenti risalga al 2015. I novel food – così sono chiamati questi prodotti – sono soggetti ai requisiti di etichettatura stabiliti nel [Regolamento \(Ue\) n. 1169/2011](#), ma la normativa europea ammetta la fornitura di informazioni aggiuntive da parte di ciascun Paese membro.

[Leggi l'articolo completo](#)

Fonte: vet33

---

# **Sicurezza e igiene degli alimenti, un sito sui rischi**

# alimentari e le buone pratiche per evitarli



Il Laboratorio comunicazione dell'[Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie \(IZSve\)](#), in collaborazione con l'Ufficio 3 della Direzione generale degli organi collegiali per la tutela della salute (DGOCTS) del Ministero della Salute, [Focal point italiano di](#)

[EFSA](#), ha realizzato il sito web [www.Rischialimentari.it](http://www.Rischialimentari.it).

“Rischialimentari.it” riassume i principali concetti e consigli di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti che esperti e comunicatori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSve) divulgano e promuovono per *mission* istituzionale.

[Leggi l'articolo completo](#)

Fonte: Ministero della Salute

---

## Intelligenza artificiale: un metodo innovativo nella lotta contro le patologie infettive

# alimentari



*Una ricerca innovativa proviene dall'IZS di Teramo, mirata a perfezionare e armonizzare i metodi più avanzati di analisi del DNA dei patogeni batterici attraverso l'applicazione dell'Intelligenza Artificiale tramite tecniche di Machine Learning. L'obiettivo è*

*sviluppare strumenti rapidi per combattere tempestivamente le patologie infettive di origine alimentare*

Come tutte le forme viventi, anche i batteri sono in costante adattamento all'ambiente in cui vivono, in modo da aumentare le probabilità di sopravvivenza e riproduzione. Questo processo evolutivo vede lo sviluppo di caratteristiche specifiche che permettono loro di rispondere efficacemente alle varie condizioni ambientali. Il patrimonio genetico racchiude informazioni vitali che possono così svelare aspetti significativi della vita e della storia di quel microrganismo, a partire dal suo habitat originario.

Le informazioni contenute nel genoma sono fondamentali soprattutto per studiare patogeni batterici di origine alimentare, come *Listeria monocytogenes*, responsabile della listeriosi, una patologia che rappresenta un grave rischio per chi ha un sistema immunitario compromesso, come anziani, donne in gravidanza o persone affette da malattie croniche e degenerative. Con migliaia di morti a livello mondiale, la listeriosi è considerata una delle più gravi zoonosi di origine animale.

È per questo che la comparsa di casi di listeriosi implica la necessità di individuare nel più breve tempo possibile la fonte alimentare contaminata che ha causato l'infezione,

risalendo la catena di produzione in modo da intervenire tempestivamente per limitare il numero dei casi. In termini tecnici, questa operazione è chiamata "source attribution". In questo ambito, un nuovo studio scientifico condotto dall'Unità di Bioinformatica dell'IZS di Teramo ha messo a confronto diversi modelli predittivi di Machine Learning che permettono di predire l'origine alimentare del batterio partendo dal suo genoma. I frutti di questa ricerca sono stati pubblicati sulla prestigiosa rivista scientifica **BMC Genomics**.

[Leggi l'articolo completo](#)

Fonte: IZS Teramo

---

## **Carne coltivata, una petizione per abrogare la nuova legge italiana**



Dopo il Regno Unito e la Spagna ora anche il Governo tedesco nel suo budget 2024 promuove alternative alla carne con latticini fermentati con tecnologie di precisione, prodotti a base vegetale e carne coltivata.

L'investimento verrà utilizzato per creare un centro di competenza sulle proteine future (con esperti che forniranno la loro consulenza) e un forum di stakeholder sulle fonti proteiche per la nutrizione umana.

Il nostro Paese invece va in direzione opposta: il Parlamento ha approvato una legge che vieta la produzione e commercializzazione della carne coltivata, ma anche l'uso di termini come burger o bistecca per prodotti a base vegetali.

Con una logica distorta che non ha precedenti nel diritto, questa legge dice agli italiani cosa devono mangiare e cosa non devono mangiare, soffoca l'innovazione e viola la normativa comunitaria.

E' davvero scoraggiante che l'Italia venga esclusa da progetti industriali che creeranno più lavoro e dalla vendita di prodotti più *eco-climate friendly*.

Una volta famosi per il loro pionierismo in innovazioni che hanno cambiato il mondo come radio, microchip, batterie, automobili e fashion innovativo, i politici italiani ora scelgono di tornare indietro mentre il resto del mondo va avanti

[Petizione per abrogare la legge S.651:](#)

Fonte: Alleanza Italiana per le proteine alternative

Il testo della Legge [“Disposizioni in materia di divieto di produzione e di immissione sul mercato di alimenti e mangimi costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali vertebrati nonché di divieto della denominazione di carne per prodotti trasformati contenenti proteine vegetali”](#)

---



# Sicurezza alimentare, un opuscolo informativo sull'avvelenamento da ciguatera nel pesce



Nel 2016 l'EFSA e l'Autorità spagnola per la sicurezza alimentare hanno finanziato il progetto quadriennale [EuroCigua](#) per studiare i rischi emergenti per i consumatori derivanti dall'intossicazione da ciguatera nel pesce.

La ciguatera, causata dal consumo di pesci che hanno accumulato ciguatossine nella carne, è il tipo più comune di intossicazione alimentare da biotossine marine, contaminanti chimici prodotti naturalmente da alcuni tipi di alghe e altri microrganismi, che possono entrare nella catena alimentare principalmente attraverso il consumo di pesce e altri frutti di mare.

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: Ministero della Salute

---

## Aromatizzanti di

# affumicatura: intervista a Wim Mennes, presidente del gruppo di lavoro EFSA sugli aromatizzanti



Gli aromatizzanti di affumicatura, pur non avendo la stessa funzione conservante dell'affumicatura tradizionale, vengono aggiunti agli alimenti per dare loro un sapore di affumicato.

L'EFSA ha valutato la sicurezza di otto<sup>[1]</sup>aromatizzanti di affumicatura presenti sul mercato dell'UE, la cui autorizzazione era soggetta a rinnovo ai sensi della vigente legislazione dell'Unione europea.

Wim Mennes, presidente del gruppo di lavoro dell'EFSA sugli aromatizzanti, ci guida attraverso i principali esiti del lavoro svolto dal gruppo e le prossime tappe in programma.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: EFSA

---

# Sicurezza alimentare delle carni, i dati del progetto Ribmins



Da anni l'Autorità europea per la sicurezza alimentare ([Efsa](#)) si occupa di **sicurezza alimentare delle carni**, utilizzando un **approccio basato sul rischio** per individuare e classificare i pericoli per la salute pubblica insiti, appunto, nelle carni. In questa direzione si colloca anche il **progetto Ribmins**, recentemente concluso, che raccomanda ai legislatori e ai veterinari ufficiali di apportare migliorie nelle procedure di ispezione con l'intento di proteggere maggiormente i consumatori dai rischi associati a tali pericoli.

In particolare, Efsa ha pubblicato un *Training Manual* per i nuovi veterinari ufficiali, un documento di posizione per indirizzare la ricerca e gli sforzi legislativi futuri. La pubblicazione, denominata *Risk-based meat inspection and integrated meat safety assurance* (Ribmins), è opera del gruppo di lavoro 5 (WG5) nell'ambito del progetto [COST CA18105](#).

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: [vet33.it](#)

---

# Listeria Monocytogenes e il ruolo della proteomica: comprendere a fondo un patogeno alimentare



*Una ricerca che approfondisce l'adattamento e il comportamento di un importante patogeno alimentare. L'importanza di avanzate tecniche analitiche per comprendere meglio la virulenza del microrganismo*

La **proteomica** è un settore della biologia molecolare che si focalizza sull'analisi completa delle proteine presenti in una cellula o un microrganismo. Più specificamente, studia il profilo delle proteine, le loro interazioni e funzioni. Una tecnica che ha aperto nuove strade verso la **comprensione dei meccanismi molecolari**, permettendo agli scienziati di avere uno sguardo più profondo e dettagliato su come gli organismi viventi funzionano e come reagiscono all'ambiente.

Proprio la proteomica è al centro di due lavori scientifici, realizzati dall'**Istituto Zooprofilattico di Teramo** in collaborazione con l'**Università di Teramo**, che approfondiscono il ruolo di questa disciplina nella comprensione del comportamento e dell'adattamento di *Listeria monocytogenes*, un microrganismo ben noto nel mondo della microbiologia e dell'industria alimentare. *Listeria* rappresenta infatti una continua sfida per i ricercatori data la sua capacità di causare la listeriosi, una malattia grave soprattutto per pazienti immunodepressi, anziani, donne incinte e neonati. A

questo bisogna aggiungere la sua diffusione ubiquitaria, in particolare negli ambienti di produzione alimentare, un dato che lo rende un argomento di cruciale importanza nel campo della sicurezza alimentare. La sfida di prevenire la contaminazione alimentare da *Listeria monocytogenes* non riguarda però solo il microrganismo stesso, ma anche la complessità dei cibi che consumiamo. Gli alimenti sono infatti matrici complesse in cui i batteri possono subire cambiamenti fisiologici e strutturali che non solo permettono loro di resistere ma anche di crescere ed esprimere geni associati a una maggiore virulenza.

La prima ricerca, pubblicata sulla **rivista scientifica Foods**, ha utilizzato metodi proteomici per analizzare come *Listeria* reagisce a diverse condizioni di stress, adattandosi a condizioni ambientali avverse come acidità, basse temperature e alte concentrazioni di sale. “Volevamo studiare in dettaglio – spiega **Federica D’Onofrio**, ricercatrice IZSAM e dottoranda in Scienze degli Alimenti con la professoressa Maria Schirone – come il microrganismo modula la sua espressione proteica in risposta alle situazioni ambientali in cui si trova. Questo ci ha permesso di osservare come alcune proteine, essenziali per la virulenza, vengano prodotte solo in determinate condizioni di stress”.

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: IZS Teramo