

# I Pfas vengono riemessi nell'aria dalle onde oceaniche



Un gruppo di ricercatori dell'**Università di Stoccolma** ha scoperto che i Pfas vengono riemessi nell'aria dalle **onde oceaniche** con una frequenza maggiore rispetto a quanto si pensasse.

Lo studio, pubblicato su **Science Advances**, mette in discussione l'idea che mari e oceani diluiscano i PFAS che arrivano dai **fiumi**, asserendo invece che spingano queste sostanze di nuovo verso riva. I livelli di riemissione dovuti alla **risacca**, stima lo studio, possono essere paragonabili o superiori a quelli di altre fonti.

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: fosan.org

---

## Uno studio rivela la presenza pervasiva di Pfas nei MOCA



Un nuovo studio pubblicato su Environmental Science & Technology (ES&T) ha rilevato la presenza in **imballaggi alimentari** di Pfas che non dovrebbero essere presenti al loro interno.

Il report, che analizza i dati di **47** studi scientifici di diversi Paesi del mondo, denuncia che sono state rinvenute **68 tipologie di Pfas**, 61 delle quali non autorizzate per l'utilizzo nelle confezioni alimentari. Nel 72,5% dei casi i Pfas sono stati trovati nella carta e **nel cartone**, ma sono stati identificati anche all'interno di confezioni in **plastica**.

7 dei 68 PFAS riscontrati nei contenitori alimentari risultano essere stati inseriti negli elenchi normativi o industriali delle sostanze chimiche specificamente utilizzate nella fase della fabbricazione di quei materiali. Gli altri 61 invece, ovvero il **90% dei Pfas** rintracciati, non sono specificatamente menzionati in quelle liste. Alcuni PFAS, invece, sono stati rinvenuti in materiali per il quali non è stato indicato il loro **utilizzo** (come ad esempio il bisfenolo, rinvenuto in plastica e metalli rivestiti, che è in elenco solo per l'uso nella gomma).

[Leggi l'articolo completo](#)

Fonte: fosan.org

---

# Online il manuale «Valutazione e comunicazione del rischio in sicurezza alimentare»



Il volume è stato pensato per offrire agli studenti universitari interessati a diventare valutatori e comunicatori del rischio in sicurezza alimentare **uno strumento di studio e di approfondimento**, in cui trovare tutte le informazioni di base

per avvicinarsi a questa importante professione, che rappresenta la scienza alla base della sicurezza del cibo che arriva sulle nostre tavole.

L'idea nasce da una collaborazione, con finalità didattiche e divulgative, tra l'[Ufficio 3 – EFSA e focal point](#) della Direzione generale degli organi collegiali per la tutela della salute del Ministero della Salute e l'Università degli Studi di Milano, che ha portato alla realizzazione di questo manuale e di una [giornata di formazione trasversale dal titolo “Risk assessment: dalla formazione al lavoro”](#) (Lodi, novembre 2021) rivolta agli studenti degli ultimi anni dei corsi di laurea in Agraria, Medicina Veterinaria e Biotecnologie.

Il testo presenta i concetti chiave e le competenze necessarie alla valutazione e comunicazione del rischio, passando **da un livello teorico a un livello pratico-operativo** grazie a numerosi esempi, a un approccio didattico e divulgativo, proprio per favorire la traduzione della teoria in una pratica professionale che risulti anche interessante e avvincente.

[Leggi l'articolo completo](#)

Fonte: IZS Venezie

---

# **'Filiera agroalimentare pugliese. Sicuramente buona', uno spot sui risultati del Piano di controllo regionale**

“Filiera agroalimentare pugliese: sicuramente buona!” è il titolo del video promozionale e transmediale sulla sicurezza alimentare e sanità animale realizzato da Alessandro Piva e Tancredi Di Paola, che illustra l'importanza della performance raggiunta dalla Regione Puglia, da Arpa Puglia, dai Dipartimenti di Prevenzione delle Asl e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Puglie e Basilicata, che è stato presentato a Bari nel corso di una conferenza stampa nella Sala Di Jeso della Presidenza della Regione Puglia.

Nel 2022 la Puglia si è attestata al primo posto a livello nazionale per numero e qualità dei controlli fitofarmaci ricercati su singolo campione e al secondo posto per numero di analisi trasmesse al Ministero della Salute. I dati sono raccolti nella [Relazione annuale del Piano di controllo regionale pluriennale in materia di sicurezza alimentare e sanità animale](#).

Prevenire le malattie dell'uomo e degli animali è un obiettivo importante per creare salute nella collettività. Secondo il principio One Health (una sola salute), lo stato di benessere

degli esseri umani, degli animali, delle piante e degli ecosistemi è strettamente interconnesso; in sintesi un uomo è sano se vive in un ambiente sano, si nutre di cibi sani, vive a contatto con animali sani. Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità circa il 60% delle malattie infettive emergenti segnalate a livello globale proviene da animali e ogni anno una persona su dieci si ammala per aver ingerito del cibo contaminato.

Le malattie trasmesse dagli alimenti, le cosiddette *Mta*, sono causate infatti da pericoli biologici, chimici, fisici e zoonosi trasmesse dagli animali. Rappresentano un problema di sanità pubblica per le gravi conseguenze in termini sanitari, economici e di impatto sulla fiducia dei consumatori. Argomento particolarmente importante per un territorio, come la Puglia, che vanta negli ultimi anni importanti flussi di presenze turistiche.

Nel 2022 in Puglia sono stati campionati dai Sian (Servizi Medici) e Siav B (Servizi Medico Veterinari) dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende sanitarie locali, complessivamente 5.424 campioni (escluse acque potabili) su cui sono state eseguite 281.642 ricerche analitiche.

La Regione Puglia, nel rispetto del programma nazionale, attua un Piano di Controllo Pluriennale Regionale che descrive per intero il complesso sistema di controlli effettuati su tutta la filiera agroalimentare che, dalla produzione primaria (coltivazioni e allevamenti), porta gli alimenti sulle nostre tavole ("From farm to fork"). Controlli che non riguardano strettamente solo gli alimenti, i mangimi, la salute ed il benessere degli animali, ma anche gli oggetti ed i materiali a contatto con gli alimenti, prescrizioni per l'immissione in commercio e l'uso di prodotti fitosanitari.

---

# Sviluppato un metodo per autenticare l'origine botanica di un miele monofloreale in meno di 6 secondi



Per contrastare le frodi commerciali nel mercato dei mieli monofloreali, ricercatori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSve) hanno messo a punto una metodica di laboratorio sperimentale in grado di identificare in modo rapido ed

economico l'origine botanica di un miele.

L'apicoltura europea può contare su un patrimonio di mieli monoflorali unico al mondo; ma nonostante gli ottimi livelli qualitativi e gli elevati valori nutrizionali, i prodotti locali europei vengono immessi sul mercato a prezzi bassi a causa della **concorrenza sleale dei mieli importati**. Inoltre, i cambiamenti climatici hanno modificato significativamente i cicli delle piante e quello degli insetti impollinatori, determinando un disallineamento temporale che ha portato ad una drastica **riduzione della produzione annua** di miele monoflorale. Per questi motivi i mieli monoflorali sono soggetti a contraffazioni e adulterazioni a scopo di lucro, e l'autenticità dell'origine botanica dichiarata in etichetta è diventata un aspetto critico, specialmente per i mieli di

importazione.

I mieli monoflorali sono soggetti a contraffazioni e adulterazioni a scopo di lucro, e l'autenticità dell'origine botanica dichiarata in etichetta è diventata un aspetto critico, specialmente per i mieli di importazione. Per contrastare questo fenomeno i ricercatori dell'IZSve hanno messo a punto una metodica sperimentale innovativa, che permette di identificare l'origine botanica del miele in meno di 6 secondi, fornendo agli apicoltori uno strumento rapido, economico e accurato per valorizzare il proprio miele monoflorale.

Per contrastare questo fenomeno i ricercatori del [Laboratorio di chimica sperimentale \(SCS8\)](#) dell'IZSve, finanziati dal Ministero delle Politiche Agricole, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF)\*, hanno messo a punto una metodica sperimentale innovativa, che permette di identificare l'origine botanica del miele in meno di 6 secondi, fornendo agli apicoltori **uno strumento rapido, economico e accurato per valorizzare il proprio miele monoflorale**. Lo studio che ha permesso di sviluppare questo metodo analitico è stato pubblicato di recente sulla rivista scientifica internazionale [Food Control](#).

[Leggi l'articolo completo](#)

Fonte: IZS Venezia

---

## **Ecdc. Aumentano nel 2022 le**

# infezioni di origine alimentare segnalate nell'Ue/See



*Sul banco degli imputati in primis listeriosi ed Escherichia coli Shiga tossine. Entrambe possono causare sintomi gravi, ma la prima può provocare meningite, sepsi o, nelle donne in gravidanza, aborto spontaneo, mentre lo Stec può causare spesso insufficienza renale, nei*

*bambini colpiti.*

Le infezioni di origine alimentare da listeriosi e da Escherichia coli Shiga tossine (Stec) nell'UE/SEE sono aumentate superando, nel 2022, i livelli pre pandemia. Malattie che possono causare sintomi gravi, la listeriosi può provocare meningite, sepsi o, nelle donne in gravidanza, aborto spontaneo, mentre lo Stec può causare spesso insufficienza renale, nei bambini colpiti. Nessun aumento invece per la salmonellosi e la campilobatteriosi che tipicamente causano ogni anno il maggior numero di casi di malattie di origine alimentare e idrica .

Questo il quadro tracciato dalle Relazioni epidemiologiche annuali 2022 [pubblicate dall'Ecdc.](#)

[Continua a leggere](#) su [quotidianosanita.it](http://quotidianosanita.it)

---

# 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