

Strumenti e opportunità contro lo spreco alimentare. Il gusto di un mondo più giusto

☒ Convegno + cena solidale contro gli sprechi alimentari

La SIMeVeP è stata invitata a partecipare, con l'intervento di Francesco Sardu "Donazione e sicurezza alimentare", all'evento dedicato al recupero delle eccedenze alimentari che si terrà stasera a Oristano, organizzato dal Comune, in collaborazione con Confcommercio, "Formula Ambiente" (la società che in città gestisce il servizio di igiene urbana) e la società Energetica, per sensibilizzare l'opinione pubblica nei confronti di un problema che, gestito adeguatamente, consentirebbe da un lato di migliorare la qualità dell'ambiente attraverso la riduzione dei rifiuti, dall'altro di dare un concreto aiuto a chi non può contare sul minimo indispensabile per l'alimentazione quotidiana.

[Il Programma](#)

[Il Comunicato del Comune di Oristano](#)

La nuova legislazione europea nei controlli ufficiali in

sanità animale e sicurezza alimentare

☒ Si terrà in a Bologna il 16 febbraio 2018 il Workshop nazionale “La nuova legislazione europea nei controlli ufficiali in sanità animale e sicurezza alimentare: ruoli tra Commissione UE e Autorità Competenti dei Paesi membri”, organizzato dalla Regione Emilia Romagna.

Con l’emanazione dei Regolamenti 2016/429 del 9 marzo 2016, “relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale” (che si applica a decorrere dal 21 aprile 2021 e che conferisce il potere di adottare atti delegati alla Commissione per un periodo di cinque anni a decorrere dal 20 aprile 2016) e 2017/625 del 15 marzo 2017 “relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali” (che si applica a decorrere dal 14 dicembre 2019 e che conferisce alla Commissione il potere di adottare gli atti delegati e di esecuzione dal 28 aprile 2017) si innova il rapporto tra Unione Europea e Stati membri per quanto riguarda gli aspetti esecutivi e applicativi nell’attività di controllo ufficiale.

Il corso intende approfondire le novità operative per le Autorità Competenti degli Stati membri nella gestione delle loro attività e aprire una riflessione sulla organizzazione che lo Stato Italiano potrebbe darsi per partecipare al meglio alle attività consultive della Commissione nella emanazione degli atti di esecuzione così come disciplinati dal Reg. 182/2011 sul piano europeo e per quanto applicabile dal DPCM 15 settembre 2017, n. 169 “Regolamento recante disciplina sull’analisi dell’impatto della regolamentazione, la verifica dell’impatto della regolamentazione e la consultazione”.

Partecipano alla giornata formativa, Maurizio Ferri della SIMeVeP, con una relazione sul Reg. 2017/625 e Aldo Grasselli,

Presidente di Federazione Veterinari e Medici che interverrà alla tavola rotonda “Nuovi regolamenti e sistema Italia: Prospettive, opportunità e criticità da superare nei rapporti tra AC in Italia e tra l’Italia e la Commissione UE”.


L’evento è gratuito ma è necessaria l’iscrizione

[Info e programma](#)

Presentazione “Libro Bianco” Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare in Toscana


✘ Sarà presentato il 30 gennaio a Firenze il volume [“Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare in Toscana](#) pubblicato dalla Segreteria Regionale del SIVeMP Toscana e dalla Società Italiana di Medicina Preventiva sez. Toscana. Il volume vuole essere un “Libro Bianco” sulla Veterinaria pubblica e sulla sicurezza alimentare Toscana nel tentativo di mettere a fuoco le criticità del sistema agro-zootecnico-alimentare partendo dai temi della “Sicurezza Ambientale”, “Benessere Animale”, “Igiene Urbana Veterinaria”, sviluppando una riflessione sulle patologie animali e alimentari e sul loro costo sociale ed economico, proseguendo sui temi della globalizzazione dei commerci e delle derrate alimentari e dei nuovi rischi emergenti, per finire sulla massa di attività analiticamente riportate nella Regione.

Dobbiamo preoccuparci per il consumo di carni rosse fresche e lavorate?

La SIMeVeP pubblica un documento elaborato dal Dott.  Maurizio Ferri, in merito al recente comunicato della International Agency for Research on Cancer (IARC), agenzia intergovernativa dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) sul rischio di cancro al colon-retto associato ad una alimentazione prevalentemente basata sul consumo di carni rosse in particolare di quelle lavorate.

[Disponibile per il download gratuito](#)

Verità e falsi miti sulla toxoplasmosi

 La toxoplasmosi è la più classica delle zoonosi alimentari (*food borne disease*) e rappresenta una patologia emergente, specialmente nei Paesi in via di sviluppo, dove l'igiene carente favorisce la diffusione del parassita (*Toxoplasma gondii*) che è all'origine della malattia.

La toxoplasmosi si contrae cibandosi di carni poco cotte o crude, ma anche di verdure contaminate dalle oocisti parassitarie non adeguatamente lavate. La patologia in ambito umano riveste importanza praticamente solo per il feto e la

sua gravità è diversificata a seconda del periodo della gravidanza. Determinante anche in questo caso è il ruolo della prevenzione (informazione, conoscenza corretta del ciclo parassitario da parte di tutte le professioni sanitarie).

Da qui l'idea di un libro – Toxoplasmosi salute unica, medicina unica -, presentato a Roma presso la sede della Società italiana di medicina veterinaria preventiva (SIMEVeP), per contribuire a fare chiarezza su una patologia sulla quale ci sono ancora molti pregiudizi.

Lo scopo di questo testo è quello di fornire agli operatori sanitari conoscenze aggiornate e approfondite, necessarie per la loro formazione e nello svolgimento della propria professione, supportate da studi e pubblicazioni scientifiche aggiornate. La prevenzione delle malattie in generale, e la toxoplasmosi ne è un esempio paradigmatico, necessita di un approccio multidisciplinare che riunisce le diverse professioni sanitarie. Questo approccio viene identificato con il concetto di One Health – One Medicine, superando le linee di demarcazione che talvolta separano ancora la medicina umana da quella veterinaria. L'intento degli autori del volume è quindi quello di fornire uno strumento di conoscenza in grado di sfatare miti e anche quello di sottrarre i gatti da un triste destino di abbandono che spesso può verificarsi quando in famiglia sta per “arrivare la cicogna”.

La toxoplasmosi è una malattia parassitaria sostenuta dal protozoo *Toxoplasma gondii*. Il ciclo completo del parassita è stato definito solo nel 1970 e da allora è stato chiarito anche il ruolo del gatto, uno dei felini in cui il protozoo ha una fase anche di riproduzione sessuata. Quindi il gatto è stato visto come un untore in grado di diffondere la malattia, in realtà il suo ruolo è determinante solo per la presenza del protozoo nell'ambiente ma non è stato mai segnalato nessun caso di sua responsabilità diretta per la patologia umana.

Toxoplasma gondii è un protozoo presente in pratica in tutto

il pianeta e in grado di parassitare (anche se in maniera non clinicamente evidente) l'uomo e moltissimi animali. La sua scoperta tuttavia è stata recente e casuale, infatti fu individuato per la prima volta nel 1908 a Tunisi da C. Manceaux (premio Nobel per la medicina) e L. Manceaux che svolgevano presso l'Istituto Pasteur studi sulla leishmaniosi. Da allora le ricerche non hanno mai avuto termine e continuano tuttora facendo ipotizzare un ruolo anche in malattie comportamentali e mentali.

Le malattie parassitarie sono il campo più adatto a mettere in atto la Medicina Unica (One health) e la toxoplasmosi è il caso più evidente poiché coinvolge anche le ostetriche che sono presenti proprio nel periodo di maggior rischio per le donne e che possono colmare in tale periodo le lacune di informazioni e conoscenze.

Scarica [il comunicato](#)

Il libro è [disponibile per l'acquisto on line presso la casa editrice](#)

Gaianews intervista Maurizio Ferri

✘ Maurizio Ferri, componente del Consiglio direttivo SIMeVeP, è stato intervistato da [gaianews.it](#) sul tema dell'etichettatura dei prodotti alimentari. Dalle indicazioni obbligatorie a quella supplementari, dalla comprensibilità delle informazioni al ruolo e responsabilità del consumatore per scelte sicure e consapevoli.

Un approfondimento particolare è dedicato al sistema di

etichettatura volontario “Traffic Light” introdotto dal Regno Unito.

[Istruzioni per l'uso delle etichette alimentari: intervista a Maurizio Ferri](#)

[Traffic Light, il nuovo 'sistema a semaforo' tra critiche e polemiche. Intervista all'esperto](#)

Miele ai neonati? No grazie!

✘ Il miele ha tante proprietà benefiche e curative, ma se somministrato ai bambini sotto l'anno di età può causare il cosiddetto “botulismo infantile”.

[Intervento del Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, su Sanità Informazione](#)

Pubblicati gli atti-Il Laboratorio delle Etichette Alimentari. Normativa nazionale ed Ue

✘ Pubblicati gli atti
Sono pubblicati gli [atti](#) del corso “Il Laboratorio delle Etichette Alimentari. Normativa nazionale ed Ue” svoltosi a Termoli (CB) il 28 settembre 2017.

Leggi anche:

[Tanti produttori al corso di etichettatura: “Formazione fondamentale”](#) – [primonumero.it](#)

Nuovi alimenti. Insetti a tavola grande opportunità con filiera controllata

✘ Il 1 gennaio 2018 entrerà in applicazione il [Regolamento \(UE\) n. 2283/2015](#) del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti (Novel food che comprende il consumo di insetti), e che modifica il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il Regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il Regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione.

L'aspetto innovativo del Regolamento è l'introduzione del consumo degli insetti per uso umano (food) ed estende l'utilizzo degli insetti come fonte proteica nell'alimentazione animale (feed).

In occasione del Convegno [“ONE HEALTH – ONE MEDICINE Attualità, potenzialità e potenziamento dei Dipartimenti di Prevenzione e delle politiche per la protezione della salute”](#), Massimo Meazza, referente del [Gruppo di lavoro SIMeVeP “World food, novel food”](#) è stato [intervistato da Sanità informazione](#)

Cibo surgelato? 5 consigli utili per evitare rischi

✘ E' pubblicato su Sanità Informazione il [contributo SIMeVeP dedicato alla gestione del cibo surgelato](#) destinato al consumo domestico.

La sicurezza alimentare dipende anche dalla corretta gestione degli alimenti in ambito domestico, per questo il consumatore finale riveste un ruolo di primo piano e un consumatore consapevole può evitare rischi di varia natura seguendo semplici regole nella manipolazione e conservazione degli alimenti.