

# La SIMeVeP al festival del giornalismo alimentare

☒ La SIMeVeP è partner della la 4<sup>a</sup> edizione del festival del giornalismo alimentare che si terrà a Torino dal 21 al 23 febbraio: tre giorni di seminari, tavole rotonde, laboratori pratici, incontri b2b, educational ed eventi off per stimolare il confronto e la riflessione tra i vari protagonisti della comunicazione alimentare e migliorare la qualità dell'informazione che ruota attorno al cibo

Saranno affrontati i temi più caldi e del momento come la sicurezza alimentare, le "fake news", i reati alimentari e l'e-commerce dei prodotti alimentari, il Made in Italy e tanto altro.

Oltre agli esperti provenienti dal mondo del giornalismo, rappresentanti delle pubbliche amministrazioni, aziende, foodblogger, influencer, professionisti della sicurezza alimentare, chef, rappresentanti di associazioni e uffici stampa, interverranno ai diversi eventi Gian Marco Centinaio (Ministro delle Politiche Agricole e Alimentari), Oscar Farinetti (fondatore di Eataly), Giancarlo Caselli, Vytenis Andriukaitis (Commissario europeo alla salute e sicurezza alimentare) e i vertici del Ministero della Salute.

Il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, interverrà al panel "Acquacoltura, pesci che nuotano in un mare di fake news" moderato da Valentina Tepedino, Direttore del periodico Eurofishmarket che si terrà il 22 febbraio alle ore 12.10. Parteciperanno Giovanni Pettorino, Comandante generale capitanerie di porto, Umberto Luzzana Marketing Manager Skretting Italia, Erik-Jan Lock Research group leader, Feed and Nutrition NIFES, Marco Saroglia, Università dell'Insubria

[Il programma del festival](#)

# Antibioticoresistenza: nuove frontiere della One Health

✘ E' stato organizzato in collaborazione con la SIMeVeP il corso Ecm "[Antibioticoresistenza: nuove frontiere della One Health](#)" che si terrà il 16 Giugno 2018 a partire dalle ore 09.00 presso l'Ordine dei Medici Chirurghi ed Odontoiatri della Provincia di Salerno.

Il corso, rivolto a medici chirurghi, odontoiatri, farmacisti e veterinari, intende porre una riflessione sulla necessità di ripensare un modello che possa essere più efficace nella gestione degli antibiotici in un'ottica di One Health.

Il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, interverrà in qualità di relatore sul tema "Antibioticoresistenza, uso consapevole del farmaco veterinario".

---

# Controllo ufficiale veterinario nel settore dei MOCA

✘ E' pubblicato sul n° [2/2018 di Argomenti](#) l'articolo "Controllo ufficiale veterinario nel settore dei MOCA" di Ambrogio Pagani.

*Risulta alquanto diffusa, l'assenza di consuetudine con il controllo ufficiale nel settore dei materiali e oggetti a contatto con alimenti (MOCA) da parte dei medici veterinari che operano nell'ambito dell'autorità competente per la sicurezza alimentare.*

*Quali sono le ragioni?*

*1. Attribuzioni di competenza. Il settore dei MOCA è, formalmente, di competenza delle articolazioni regionali del Servizio*

*Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) sin dal DM del 1998.*

*2. Difficoltà nella individuazione dei MOCA. Nell'immaginario collettivo si tendono a considerare quali MOCA soltanto i materiali e gli oggetti monouso destinati al packaging. Le macchine per le imprese alimentari, le attrezzature e gli strumenti che hanno contatto con gli alimenti spesso non sono considerati MOCA.*

*Esiste una ulteriore difficoltà nella individuazione dei MOCA legata al tipo di contatto che si ha con l'alimento: tutti ne comprendono l'importanza e il ruolo quando si ha contatto diretto con un alimento mentre invece è contro-intuitiva la possibilità di contaminazione di un alimento che un oggetto o un materiale possono avere in determinate occasioni come la cottura, e le esalazioni (quindi per contatto indiretto).*

*3. Tipologia di processo. Gli operatori del settore alimentare (OSA) registrati o riconosciuti sono oggetto del controllo ufficiale veterinario.*

[Scarica l'articolo integrale](#) in pdf

---

# ECM. Contrasto agli sprechi alimentari e farmaceutici: da scarto a risorsa

☒ Il 14 settembre 2016 per contrastare gli sprechi alimentari e farmaceutici è entrata in vigore la legge n.166/16, chiamata “legge Gadda”, che fa diventare l’Italia un Paese all’avanguardia in Europa e nel mondo. Tale legge riorganizza il quadro normativo di riferimento che regola le donazioni degli alimenti invenduti introducendo misure di semplificazione, armonizzazione e incentivazione, ma soprattutto stabilisce la priorità del recupero di cibo da donare alle persone più povere del nostro Paese.

Con l’intento di far acquisire ai partecipanti conoscenze sul significato di spreco alimentare e le sue diverse sfaccettature conseguendo competenze sulle molteplici possibilità di applicare nel corso della loro attività professionale processi di *food saving* al fine di poter far divenire “lo spreco” una risorsa è stato organizzato il corso Ecm “Sostenibilità, sobrietà e solidarietà. Contrasto agli sprechi alimentari e farmaceutici: da scarto a risorsa” che si terrà a Modica (RG) il 2 luglio 2018.

Il corso è rivolto a Medici Veterinari delle tre Aree funzionali, Biologi e Medici Chirurghi Sian e Sisp ed è stato accreditato per 7 crediti ECM

Info, programma e scheda di iscrizione [qui](#)

---

# Randagismo in Toscana dopo l'approvazione della Legge 281/91

✘ E' pubblicato sul n° [2/2018 di Argomenti](#) l'articolo "Randagismo in Toscana dopo l'approvazione della Legge 281/91" di Ilaria Ciaponi

*Dall'analisi dei dati raccolti negli ultimi 30 anni emerge che la Regione Toscana ha messo bene in pratica le disposizioni dettate dalla Legge Nazionale 281/91 per quanto concerne la gestione del randagismo canino, recependole in maniera organica con la Legge Regionale n. 43 a partire dal 1995 e addirittura anticipandole con la Legge Regionale 4/1987 con la quale aveva istituito l'Anagrafe canina regionale e aveva vietato la soppressione dei randagi se non gravemente malati o di comprovata pericolosità.*

*Perno dell'efficienza del Sistema in Toscana è l'Anagrafe, correlata alla Banca Dati Nazionale degli animali da affezione, gestita dalla piattaforma SISPC, pienamente operativa dal 2013. Significativa si è dimostrata la collaborazione tra Servizio pubblico veterinario e veterinari liberi professionisti che con l'attuale L.R. 59/09 possono registrare i cani in Anagrafe contestualmente all'inoculazione del microchip, unico metodo identificativo ufficiale dal 1° gennaio 2005, previo accreditamento da parte delle Az. Usl; il 75% delle identificazioni e registrazioni, ad oggi, avviene ad opera di veterinari liberi professionisti abilitati ad accedere all'anagrafe, mentre alle Az. USL spettano l'iscrizione e il trasferimento di cani già identificati in altre Regioni e l'aggiornamento della banca dati.*

[Scarica l'articolo integrale](#) in pdf

---

# Sushi? Fa bene, ma attenti all'Anisakis – Consigli per mangiare il pesce crudo in sicurezza

✘ Fino a pochi decenni fa in Italia con il termine “pesce crudo” si indicavano soprattutto le ricette a base di prodotti marinati quali acciughe, ostriche, cozze e uova di riccio di mare; negli ultimi anni, complice l’espansione dei mercati e degli scambi culturali, nonché la moda alimentare e le sue proprietà dietetiche, il consumo di pesce crudo è in deciso aumento. Inizialmente la novità più esotica sulle nostre tavole era rappresentato, da pesci affumicati, dal sushi e dal sashimi, specialità gastronomiche di origine giapponese, da tartare e dal gravlax proveniente dai paesi nordici. E’ poi arrivato dal Perù il ceviche, un piatto a base di pesce marinato con limone e peperoncino. L’ultima tendenza, di provenienza hawaiana, si chiama poké, pesce crudo senza lisce, tagliato a cubetti e servito insieme ad alghe, riso o uova di pesce.

Mangiare pesce crudo fa bene e non appesantisce l’organismo. Ricordiamo però che l’alimentazione con pesce crudo o poco cotto, aumenta i rischi associati alla presenza del parassita Anisakis, una parassitosi una volta diffusa soprattutto nel sud-est asiatico, oggi problema globale.

Su Sanità Informazione [i consigli per mangiare pesce crudo in sicurezza](#) a cura di Renato Giunta, componente del Consiglio direttivo SIMeVeP

---

# Anagrafe bovina. Considerazioni e proposte su attuazione e criticità dei controlli di anagrafe

✘ E' pubblicato sul n° [2/2018 di Argomenti](#) l'articolo "Anagrafe bovina. Considerazioni e proposte su attuazione e criticità dei controlli di anagrafe" di Salvatore Parrino.

*L'applicazione delle varie normative in campo veterinario è sempre stato oggetto di dibattito, non solo riguardo al contenuto stesso delle norme, ma anche relativamente all'impianto sanzionatorio che dovrebbe assolvere l'importante compito di deterrente e di repressione delle infrazioni commesse. Per ammissione degli stessi giuristi, molti aspetti critici sono legati a diversi fattori quali scostamento dallo ratio legis, conflitto implicito con altre norme del nostro ordinamento, sovrapposizione con norme che insistono sullo stesso tema e che disciplinano in modo diverso e, infine, interpretazione varia da parte delle autorità competenti con comportamenti diversificati nei riguardi dell'utente che si vede penalizzato da alcune interpretazioni. Tale applicazione si fa ancora più difficile quando la norma in questione si scontra con un avanzamento tecnologico che, di fatto, ne annulla il significato, rendendola non solo anacronistica ma, destituita di senso, addirittura inattuabile.*

[Scarica l'articolo integrale](#) in pdf

---

# Utilizzo di nanotecnologie negli alimenti e in zootecnia

✘ L'utilizzo delle nanotecnologie nella catena alimentare umana e animale e in zootecnia è in continua fase di sviluppo, ma può rappresentare un rischio per la salute?

Proponiamo una raccolta di 3 articoli di approfondimento sul tema

- [Nanoalimenti, nuove regole sull'etichettatura](#), sulle disposizioni stabilite dal regolamento UE 1169/2011 e sulla definizione di "nanomateriale" – Alimenti&Bevande, aprile 2014 – Di Vitantonio Perrone, Vice Presidente SIMeVeP, e Paolo Tucci, Docente Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università di Foggia, componente del Comitato Scientifico SIMeVeP
  - [Nanomateriali ingegnerizzati, alimenti e normativa](#), un'analisi degli studi per valutare il potenziale impatto di tali materiali sulla salute e sull'ambiente e sulla normativa per il settore alimentare – Lab, ottobre 2017 – Di Vitantonio Perrone e Paolo Tucci
  - [Nanomateriali e nanotecnologie: il futuro dell'agrozootecnia](#), sulle potenzialità, le applicazioni e i rischi legati all'utilizzo di queste innovazioni nelle attività agrozootecniche – La Settimana Veterinaria, maggio 2018 – Augusto Romanelli
-



# Apicoltura sostenibile: la proposta del progetto europeo B-PRACTICES

✘ E' pubblicato sul n° [2/2018 di Argomenti](#) l'articolo "Apicoltura sostenibile: la proposta del progetto europeo B-PRACTICES" di U. Della Marta, A. Leto, M. Pietropaoli, V. Belardo, J.R. Gomis, A. Cersini, M. Chabert, M.P. Chauzat, R. Eggenhoeffner, S. Erat, A. Gregorc, M. Higes, R. Moosbeckhofer, D. Muz, M.N. Muz, N. Ozdemir, A. Ribarits, M. P. Riviere, F. Vejsnæs, O. Kilpi.

*La salute delle api è minacciata da una molteplicità di fattori tra i quali è possibile annoverare: l'inquinamento ambientale (soprattutto da agrofarmaci, impiegati in agricoltura intensiva), i cambiamenti climatici, la progressiva urbanizzazione (che comporta una riduzione delle aree di pascolo) e, non di minor importanza, gli agenti patogeni specifici delle api (*Varroa destructor* in primis). Tra quest'ultimi, va anche tenuta in considerazione la diffusione in Europa del coleottero parassita delle api *Aethina tumida* (Small Hive Beetle – SHB) che, a partire dal suo primo focolaio registrato in Italia nel 2014, sembrerebbe essere destinato, più o meno lentamente, a diffondersi nel resto del Paese con ripercussioni negative sia per l'economia del settore apistico, sia per quella del settore agro-zootecnico, in conseguenza della riduzione della biodiversità e del servizio di impollinazione.*

[Scarica l'articolo integrale](#) in pdf

---

# Sanità pubblica veterinaria e la sicurezza alimentare in Toscana



Oltre 70 professionisti sono intervenuti a Torrita di Siena il 25 maggio per il corso Ecm sulla Sanità pubblica veterinaria e la sicurezza alimentare in Toscana

Al centro del confronto la comunicazione in Sanità Pubblica Veterinaria, essenziale per affermare e diffondere il ruolo dei Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL della Toscana, dell'Istituto Zooprofilattico, dell'UVAC e dell'Università di Pisa; un ruolo importante all'interno del nostro sistema sanitario regionale.

Il veterinario che si occupa di prevenzione, sanità e benessere animale, infatti, tra le sue funzioni esercita anche un'importante ruolo di mediazione culturale teso alla promozione di senso etico nei consumi e nelle produzioni agroalimentari. Scegliere un'alimentazione consapevole non può prescindere dal perseguimento della corretta definizione di qualità di vita dell'animale zootecnico che diventa anche valore aggiunto e commerciale per i nostri prodotti.

Alla giornata sono intervenuti autorevoli rappresentanti istituzionali quali Stefano Scaramelli, Consigliere Regionale della Toscana – Presidente Commissione Sanità e i Sindaci di Torrita di Siena – Montepulciano e Sinalunga.

A breve saranno pubblicati su questo sito gli atti del corso.

Il “Libro Bianco” sulla Veterinaria pubblica e sulla sicurezza alimentare Toscana, presentato il 30 gennaio 2018, è disponibile per il [download gratuito in pdf](#)