

Recupero delle eccedenze e contrasto allo spreco alimentare

✘ Il prossimo 11 ottobre si terrà presso il Teatro Comunale di Porto San Giorgio (FM) il corso "[Recupero delle eccedenze e contrasto allo spreco alimentare. Prospettive, Tendenze, Nuovi progetti](#)".

Arginare il fenomeno dello Spreco Alimentare è una necessità sociale, ambientale ed economica; a distanza di un anno e mezzo dall'entrata in vigore in Italia della Legge n. 166/16 (c.d. Legge Gadda) anche la Regione Marche, con la Legge del 13 novembre 2017 n. 32, promuove la realizzazione di interventi di economia solidale e di lotta agli sprechi alimentari con l'obiettivo di tutelare le fasce più deboli della popolazione e stabilisce la priorità di recupero di cibo da donare alle persone in stato precario socio-sanitario. Se da un lato la normativa anti-spreco introduce misure di semplificazione, armonizzazione ed incentivazione per l'utilizzo di alimenti invenduti/invendibili, dall'altro è fondamentale rispettare gli standard igienico-sanitari e garantire i criteri di Sicurezza Alimentare. La Sanità Pubblica Veterinaria, in qualità di Autorità Competente, è impegnata a conciliare i due aspetti nel ruolo di facilitatori e garanti al fine di superare le criticità che possono emergere tra il sostenere il recupero degli alimenti e le normative vigenti in materia igienico-sanitaria (alimenti sicuri). E' dunque fondamentale che i Medici Veterinari del Sistema Sanitario Nazionale (SSN) acquistino un ruolo attivo nell'ambito del "food waste" mettendo a disposizione la loro professionalità agli "Operatori del Settore Alimentare (OSA)-volontari" che operano nel mondo delle Onlus.

La finalità del corso è quella di fornire a chi opera come

Autorità Competente nel SSN strumenti e nuove conoscenze relativamente al significato di spreco alimentare e alle sue diverse sfaccettature acquisendo competenze sulle molteplici possibilità di conciliare, nel corso della loro attività professionale, processi di *food saving* con la Sicurezza Alimentare.

[Scheda di iscrizione](#)

Formazione in Veneto

✘ La SIMeVeP patrocina 2 eventi formativi in Veneto.

Il primo dal titolo "[Sanità nell'allevamento bovino, strategie di prevenzione, controllo e trattamento](#)" si terrà nei giorni 11-18-25 Ottobre e 8 – 15 Novembre 2018 al Salone delle Feste Palazzo del Capitano a Soave (VR); il secondo "[Corso di formazione per conducenti e guardiani di veicoli stradali che trasportano animali](#)" si terrà i giorni 9/10/16 novembre 2018 a Verona.

**Le nuove frontiere della
sicurezza alimentare nei**

prodotti della pesca



Il 5 ottobre 2018 a Ruvo di Puglia (BA) si svolgerà un evento ECM dal titolo [“Le nuove frontiere della sicurezza alimentare nei prodotti della pesca – Specie aliene e specie tossiche – Inquinamento da microplastica”](#).


L'evento mira ad evidenziare le varie concause del cambiamento ambientale in atto nel Mediterraneo e quali specie alloctone siano ora presenti a causa delle mutate condizioni climatiche marine.

Particolare attenzione verrà posta sulle problematiche determinate dalla introduzione nella filiera alimentare delle specie aliene e sui possibili rischi derivanti dal consumo di esemplari tossici poco conosciuti dai nostri pescatori.

Inoltre verrà affrontato il problema molto attuale dell'inquinamento marino da microplastica ed i rischi correlati al consumo di prodotti della pesca contaminati.

[Scheda di iscrizione](#)

Esercitazione interregionale unità cinofile della protezione civile

 Emervet ha partecipato alla Esercitazione interregionale unità cinofile della protezione civile “Ricerca dispersi sotto le macerie” che si è tenuta presso i comuni di

Cittareale, Amatrice e Accumuli (Rieti) dal 28 al 30 settembre 2018.

Scopo dell'evento, l'addestramento congiunto di più operatori provenienti da tutta Italia a cui hanno partecipato 67 Unità Cinofile, 15 tecnici specialisti SAR (Search and Rescue – Ricerca e Soccorso), 18 logisti per la gestione del campo e attività di supporto e professionisti sanitari che si sono esercitati in 6 scenari operativi sempre attivi dalle 8 alle 18 e 1 scenario per l'attività notturna.

Si è trattato di un evento complesso che ha visto la partecipazione di oltre 20 associazioni per la ricostruzione di un evento sismico nei luoghi che effettivamente sono stati lo scenario del terremoto del centro Italia nel 2016 ed ha impegnato tutti partecipanti 24 ore su 24.



Per [Emervet](#) era presente il dott. Alessio Ceriani che ha organizzato il punto di primo intervento veterinario.

Gli animali addestrati al soccorso possono infatti incorrere in incidenti durante le attività e procurarsi ferite da taglio, lacerazioni e contusioni degli arti. La presenza del veterinario consente quindi di dare consigli sullo stato di salute dell'animale chiamato a intervenire e un soccorso immediato all'animale stesso qualora fosse necessario.

In particolare Tommaso Matteucci, Consigliere Nazionale Delegato [UCIS](#) ha ringraziato il Dott. Ceriani per la disponibilità e il prezioso supporto all'iniziativa e sottolineato come Emervet possa essere di grande utilità alle Unità Cinofile si Soccorso.

[Immagini](#)

Servizio del TG3 29 settembre 2018

https://www.facebook.com/tg3rai/videos/306050420187942/?__tn__=kCH-

R&eid=ARCFAN4xMjRE_rNRMh_U1DiI0KsmkmkzrVNB7Ss6qkxI10YNvc01GLE9BC-

TqQD_98mjIpH1CRM93xRl&hc_ref=ARQaqQY8yhnlr0N7a5YGAzh0iTxxuZbXU4eL9T3UrBs47B3XvSEu0JpMvP9iQ-

f8UK4&fref=nf&__xts__[0]=68.ARDeSSbXxZ5HCwLRmgiR4b81I43nF8k4ZG0mhRh5rK-lt7_Hr-bemk6QjtM3WyDdTCeyvhh6AwnuiNk8drY8LmJBgcA-iGINRYLMFpA878B9WS2lo53Sfp5P_0FFASrbjfhGZZ-vb0r8eJn0kPSbp_WK-oPzFZpZULzNyZlZOTAY-nVbZ06wJ8c

A cura della segreteria SIMeVeP

Animali in città, presentazione VII rapporto Nazionale

✘ Sarà presentata a Napoli il 3 ottobre l'VII edizione del Rapporto Nazionale "Animali in città", di Legambiente, elaborato con il patrocinio di ANCI, Conferenza delle Regioni, ENCI, FNOVI, ANMVI e SIMeVeP.

Il rapporto propone l'analisi dei dati delle Aziende Sanitarie Locali e dei Comuni italiani per accrescere le conoscenze e il coinvolgimento dei cittadini e dispiegare il protagonismo

delle professionalità impegnate nella tutela e nella salvaguardia della salute umana, animale e ambientale

Il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, parteciperà al dibattito “Fermare il randagismo: impegni, esperienze e sinergie per cambiare le condizioni socio-economico-culturali che ne sono all’origine”, moderato da Antonino Morabito, Responsabile nazionale fauna e benessere animale di Legambiente Onlus a cui interverranno anche Giorgio Zampetti, Direttore generale Legambiente Onlus, Antonio Limone, Tesoriere Federazione Nazionale degli Ordini Veterinari Italiani, Sara Turetta, Presidente Save The Dogs, Marco Melosi, Presidente Associazione Nazionale Medici Veterinari Italiani, Claudia Ricci, Responsabile nazionale Ufficio legale Ente nazionale per la protezione degli animali, Dino Muto, Presidente Ente Nazionale della Cinofilia Italiana.

E’ prevista la partecipazione del Ministro della salute, Giulia Grillo

[Scarica il programma](#)

Strategie comunitarie di controllo per limitare l’impatto di *Campylobacter* spp. in sanità pubblica

☒ Si è svolto dal 12 al 14 settembre a Milano il XXVIII Convegno Nazionale AIVI “Attualità nell’igiene degli

alimenti: stato dell'arte e prospettive future".

Nell'ambito della Tavola rotonda del 13 settembre "Campylobacter spp.: dati epidemiologici, analisi del rischio, aspetti produttivi e strategie comunitarie di controllo", il dott. Maurizio Ferri, Veterinario Ufficiale Chair FVE Food Safety&Quality WG e Responsabile Scientifico SIMeVeP, ha svolto la relazione "[Strategie comunitarie di controllo per limitare impatto di Campylobacter spp. in sanità pubblica](#)" sull'agente patogeno di origine alimentare più comune nell'UE.

[Clicca qui](#) per le presentazioni dei relatori delle due tavole rotonde del Convegno

Contaminanti e Produzioni Zootecniche

✘ Sono aperte le [iscrizioni](#) al corso dal titolo "Contaminanti e Produzioni Zootecniche" che si terrà ad Olbia (OT) il giorno 8 giugno 2018.

L'inquinamento ambientale nel senso più ampio del termine rappresenta uno dei più grossi fattori di rischio per la sicurezza alimentare ed un fattore prioritario per la salvaguardia della stessa vita umana sulla Terra.

Un gran numero di sostanze chimiche ma anche sostanze e agenti di origine biologica possono essere annoverate tra i contaminanti di acqua, aria, terreno, alimenti e mangimi: residui di pesticidi nelle produzioni foraggere, aflatossine

nelle granaglie utilizzate nell'alimentazione degli animali da reddito, antibiotici in dosi sub -terapeutiche, anabolizzanti utilizzati nelle pratiche zootecniche, metalli pesanti e composti chimici residuati dall'industria civile e militare, elementi radioattivi da attività belliche e industriali ed altro ancora.

Il corso nasce con l'intento di discutere e chiarire il ruolo delle buone pratiche veterinarie nella sicurezza delle produzioni animali e della sicurezza alimentare in generale.

Tutti i giorni i veterinari con la loro attività di gestione del farmaco, applicazione dei piani di monitoraggio e di controllo ufficiale su mangimi, animali e derrate alimentari, nonché con l'attività di educazione e formazione dell'OSA possono incidere notevolmente sui meccanismi che legano la disponibilità e l'uso di alimenti sani e sicuri per gli animali e le produzioni derivate che diventeranno cibo per l'uomo.

Le mani nel piatto: la ristorazione tra prevenzione, cultura e sicurezza alimentare

☒ Il 10 maggio 2018 si terrà, presso l'Università degli Studi di Bari, Dipartimento di Medicina Veterinaria, la Conferenza Nazionale "[Le mani nel piatto: la ristorazione tra prevenzione, cultura e sicurezza alimentare](#)".

L'evento di aggiornamento e divulgazione culturale e scientifica, rivolto a medici e veterinari igienisti, biologi e tecnici della prevenzione, personale Carabinieri NAS, personale del comparto specifico dell'imprenditoria enogastronomica, intende focalizzare l'attenzione sul settore della distribuzione e manipolazione nella ristorazione che assume il duplice ruolo di elemento di promozione di alimenti e espressione di saperi territoriali che, di fatto, sostengono da molto tempo il rito del turismo enogastronomico.

La traccia identitaria di una filiera agricola e di una ricetta non prescinde dalla necessità di mantenere elevati standard igienico sanitari, propedeutici alla garanzia di qualità assoluta, non solo antropologica, di un piatto elaborato secondo dettati storici o di innovazione.

L'evento si svolge con il patrocinio SIMeVeP

Ministero: non vincolante l'avviso per esperti del CNSA

✘ Il Ministero della salute ha risposto alle considerazioni che la [SIMEVeP ha recentemente manifestato sull'avviso per la manifestazione di interesse per l'incarico di esperto nel Comitato Nazionale Sicurezza Alimentare](#) (CNSA).

La SIMEVeP aveva infatti sottolineato la mancata previsione, fra le figure indicate, del Medico Veterinario specializzato in igiene degli alimenti di origine animale per ciò che riguarda i settori dei pericoli biologici, contaminanti della catena alimentare e degli additivi alimentari, aromatizzanti, coadiuvanti tecnologici e materiali a contatto con gli alimenti.

“Crediamo che nel costituendo CNSA non possa mancare il Medico Veterinario con adeguata esperienza e professionalità nell'ambito della sicurezza alimentare dei prodotti di origine animale e che tale ruolo non possa essere sostituito da figure professionali specializzate in altre discipline non attinenti alla materia” aveva scritto Sorice al Ministro della Salute.

La segreteria tecnica del Ministero, nella risposta, ha precisato che *“la natura giuridica dell'avviso, inteso come mera volontà di raccogliere le manifestazioni di interesse, non determina l'eshaustività dei requisiti professionali presi in considerazione nella scelta dei membri e non vincola l'Amministrazione a designare i soggetti richiedenti”*.

“Di conseguenza”- si legge nella nota – *“la designazione dei prossimi componenti, e delle relative professionalità, terrà certamente in considerazione quanto da Voi formulato”*.

Selvatici e Buoni a Terra Madre

✘ Il [progetto “Selvatici e Buoni”](#) dedicato alla valorizzazione della carne di selvaggina è stato presentato ufficialmente ieri a [Terra Madre – Salone del Gusto](#), uno dei più importanti appuntamenti italiani dedicati al cibo e all'alimentazione.

La selvaggina è una carne pregiata, dagli importanti valori nutrizionali e di gusto, e dalle grandi potenzialità in termini economici e occupazionali.

Per valorizzarla al meglio, però, occorre sviluppare su tutto il territorio nazionale una filiera certificata che conduca il prodotto dal bosco alla tavola, seguendo tutti i passaggi sanitari e legali necessari e questo è lo scopo principale del progetto sostenuto dalla Fondazione UNA Onlus e curato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università di Milano e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva.

Nell'occasione sono stati presentati gli ottimi risultati riscossi nel territorio bergamasco che nell'ultimo anno sono stati visti con la realizzazione di diverse azioni previste dal progetto tra cui la [formazione del mondo venatorio](#) sul corretto trattamento delle carni di grossa selvaggina, avvenuta anche con il supporto dei macellai, la raccolta di dati per la definizione degli aspetti sanitari e storico-culturali legati al consumo di selvaggina, e la realizzazione di [degustazioni guidate](#) in alcuni ristoranti della città.

Per la SIMeVeP è intervenuto il Dott. Massimo Platini che,

oltre a ribadire l'importanza della sicurezza alimentare nel settore delle carni di selvaggina, ha sottolineato come il tema della fauna selvatica sia da sempre un campo di interesse e d'azione della Società Scientifica, in particolare attraverso il [gruppo di lavoro dedicato](#), uno dei primi a costituirsi nell'ambito della nostra associazione, e ha manifestato la disponibilità della SIMeVeP a promuovere le iniziative che stanno coinvolgendo il territorio Bergamasco anche in altri territori, a partire dal Piemonte.

A cura della segreteria SIMeVeP