

# 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.

---

## La sicurezza degli alimenti di origine vegetale: vecchi pericoli e nuovi rischi microbiologici

✘ E' pubblicato sul n° [3/2017 di Argomenti](#) l'articolo "La sicurezza degli alimenti di origine vegetale: vecchi pericoli e nuovi rischi microbiologici" di di M. Fortunato, O. De Luca, G. Colavita.

*I pericoli che possono interessare gli alimenti e i fattori di rischio che li favoriscono sono molteplici. Tutte le materie prime, sia di origine vegetale sia animale, possono veicolare microrganismi patogeni, tossine, residui di prodotti fitosanitari, farmaci, additivi, contaminanti ambientali ecc..*

*Per gli alimenti di origine vegetale, sovente il consumatore ha la percezione di un minor livello di rischio rispetto agli alimenti di origine animale, soprattutto per quanto riguarda i pericoli di natura biologica.*

*Sostanzialmente anche il legislatore comunitario ha ritenuto porre maggiore attenzione agli alimenti di origine animale, considerati più a rischio, prevedendo per essi tutta una serie di norme specifiche per l'autocontrollo e il controllo nelle diverse filiere.*

*Evidentemente però, nel concetto di "one safety" viene meno la separazione tra controllo degli alimenti di origine animale e alimenti di origine vegetale, definendosi un approccio di sicurezza alimentare globale, sempre più in stretta relazione anche con l'ambiente.*

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

---

## **Gestione e progettazione di aree e percorsi cinofili in ambiente urbano**

☒ E' pubblicato sul n° 3/2017 di Argomenti l'articolo "Gestione e progettazione di aree e percorsi cinofili in ambiente urbano" di D. Crivello

*Oggi nelle aree urbane italiane si cerca di offrire ai cittadini la migliore convivenza con gli animali sia padronali sia selvatici. Nelle nostre città, le aree di verde pubblico sono sempre meno e confinate a precisi indirizzi d'uso e spesso interdette ai cani.*

*Tuttavia, la sensibilità sociale nei confronti della specie canina è notevolmente cambiata negli ultimi quarant'anni aumentando la richiesta da parte dei proprietari di servizi dedicati ai loro beniamini. Quindi, per conciliare le necessità di tutti i cittadini con quelle dei cani, è stata adottata la soluzione di dividere le aree verdi in settori con fruibilità diversificata e fra queste troviamo le aree attrezzate per cani.*

*Gli Enti di competenza realizzando specifiche aree verdi da destinare ai cani cercano di promuovere processi d'integrazione tra comunità urbana e comunità animale creando condivisione, nelle politiche che riguardano gli animali, tra gli organi istituzionali e la società civile e impegnandosi nella realizzazione di interventi strutturali che possano favorire eventi d'incontro con gli animali stessi.*

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

---

## **Malaria e Chikungunya, ecco come sconfiggerle...**



I recenti episodi di malaria, Chikungunya e West Nile nel nostro paese hanno riproposto la necessità di contrastare la presenza di agenti vettori, zanzare in primis, al fine di prevenire l'insorgenza di episodi, epidemici e no, di patologie virali, batteriche e parassitarie da loro veicolate.

Ma la lotta alle zanzare non è affatto semplice né può limitarsi a interventi di disinfestazione in ambito urbano

che, se necessari all'insorgere delle epidemie, non possono risultare risolutivi e si deve ricorrere a interventi combinati in cui il contrasto sia rivolto soprattutto all'eliminazione delle zanzare allo stato larvale.

Su Sanità Informazione l'[analisi del Vice Presidente SIMeVeP, Vitantonio Perrone](#)

---

## **Lo spreco alimentare: da spreco a risorsa- Salerno 28 gennaio 2018**

☒ Si terrà a Salerno il 28 gennaio il corso, accreditato per 5,3 crediti ecm "[Lo spreco alimentare: da spreco a risorsa. Il ruolo delle aziende sanitarie](#)".

L'iniziativa è promossa dall'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno e dal Banco Alimentare Campania, in collaborazione con l'ASL Salerno, la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, l'Ordine dei Farmacisti della Provincia di Salerno ed il Banco Farmaceutico Fondazione Onlus.

Sarà presente anche il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, con un intervento su "Il ruolo della Medicina Veterinaria Pubblica nello spreco alimentare".

Seguirà la tavola rotonda "Legge Gadda contro gli sprechi alimentari: il ruolo delle istituzioni", che vedrà la partecipazione di: On. Tommaso Amabile, Presidente VI Commissione Istruzione e Cultura, Ricerca Scientifica, Politiche Sociali della Regione Campania; Avv. Antonio

D'Alessio, Consigliere comunale di Salerno; Dr. Luigi Tamburro, Presidente Nazionale Fondazione Banco delle Opere di Carità; Prof. Orlando Paciello, Presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno; Dr. Ferdinando de Francesco, Presidente dell'Ordine dei Farmacisti della Provincia di Salerno; Dr. Antonio Sorice, Presidente della SIMeVeP, nonché Direttore del Distretto Veterinario ASL Bergamo; Dr. Antonio Giordano, Direttore Generale dell'ASL Salerno; Prof. Gaetano Oliva, Direttore del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II"; Maggiore Vincenzo Ferrara, Comandante NAS Salerno; Avv. Francesco Aversano, Esperto in Diritto Alimentare; Dr. Giuseppe Iovane, Comitato Tecnico per la Nutrizione e la Sanità Animale del Ministero della Salute – Sezione Consultiva per i farmaci; Dr. Mario D'Elia, Delegato Fondazione Banco Farmaceutico Onlus – Sede Territoriale Salerno; On. Tino Iannuzzi, Vice Presidente Commissione Ambiente della Camera dei Deputati; Dr. Roberto Tuorto, Direttore Banco Alimentare Campania.

Le conclusioni sono affidate all'on.le Maria Chiara Gadda

---

## **Valutazione delle evidenze di efficacia della macellazione tradizionale a domicilio dei suini**

✘ E' pubblicato sul n° [3/2017 di Argomenti](#) l'articolo "Valutazione delle evidenze di efficacia della macellazione tradizionale a domicilio dei suini" di di A. Niro, G. Sosto.

*La macellazione a domicilio per uso privato è ancora regolata dal vetusto articolo 13 del Regio Decreto 20 dicembre 1928, n. 3298 che sancisce: «I privati, che in seguito a domanda abbiano ottenuto dall'autorità comunale l'autorizzazione di macellare a domicilio, debbono darne avviso il giorno innanzi al veterinario comunale, o a chi, a norma dell'articolo 6, lo sostituisce. Il detto sanitario fisserà l'ora della visita e della macellazione, allo scopo di poter compiere una completa e accurata ispezione delle carni».*

*A questa disposizione se ne sono aggiunte altre, che riguardano*

*la protezione degli animali in conseguenza delle più recenti considerazioni bioetiche.*

*Il processo di macellazione, oggi, è legato a buone prassi di comportamento (GMP), che garantiscano la protezione degli animali in modo tale da risparmiare loro eccitazioni, dolori e inutili sofferenze. A tal fine, la normativa prevede che le operazioni di macellazione, anche a domicilio, possano essere effettuate solo da persone esperte e pratiche in modo da garantire lo svolgimento con modalità adeguate.*

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

---

## **Il Manuale operativo SIMeVeP al Ministero della salute**

✘ Raccogliendo l'invito del Ministero della salute, SIVeMP e SIMeVeP hanno proposto il Manuale operativo "[Procedure operative standard per il monitoraggio del benessere animale al macello](#)" che la SIMeVeP con il patrocinio del SIVeMP ha pubblicato nel 2013 all'interno della collana editoriale

Quaderni di Veterinaria Preventiva, quale documento utile nell'ambito dello studio, finanziato dall'Unione Europea, sulle migliori pratiche in materia di protezione degli animali al momento dell'uccisione.

---

## **La “Settimana di cucina italiana nel mondo” in Bielorussia**

☒ La prima ‘Settimana della Cucina Italiana nel Mondo’ si è svolta in 105 ambasciate italiane inserita nel piano per la promozione e la difesa del Made in Italy agroalimentare all'estero promossa dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale in sinergia col Mipaaf, Ministeri dello Sviluppo economico e dell'Istruzione. Oltre 1.300 eventi sono stati programmati con l'intento di far meglio conoscere nel mondo le produzioni agroalimentari nazionali con particolare rilievo ai prodotti di qualità certificata, valorizzando il saper fare italiano e la Dieta Mediterranea; presentare l'offerta formativa del nostro Paese nel settore enogastronomico.

Anche in Bielorussia sono state indette diverse iniziative e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva è stata invitata dall'Ambasciata Italiana a partecipare alla “Settimana di Cucina Italiana” che ha avuto luogo a Minsk dal 21 al 27 novembre. Questa partecipazione ha permesso al Gruppo di lavoro SIMeVeP “Cooperazione decentrata”, che da oltre dieci anni mantiene rapporti di collaborazione con diverse istituzioni bielorusse (Accademia di Veterinaria di Vitebsk; Scuola di veterinaria, agraria e zootecnia di Rechitza,

Istituto Superiore di Radiologia di Gomel, Scuola alberghiera di Gomel, Laboratorio regionale di Analisi Veterinarie di Gomel) di dare continuità al suo impegno di cui ha sempre dato notizia alla nostra Ambasciata con lo scopo di fornire puntuale informazione in relazione ai progetti di scambio professionale e formativo tra i veterinari dei due Paesi.

[Resoconto](#) a cura di Massimo Platini e Vitantonio Perrone

---

## **La Simevep nel comitato organizzatore della 2° Conferenza Microbiologia degli alimenti**

✘ Dal 9 all'11 novembre 2017 si terrà a Madrid la [2° Conferenza Internazionale](#) su "Microbiologia degli alimenti". La SIMeVeP è presente nel Comitato Organizzatore con il dott. Maurizio Ferri che sarà anche moderatore al simposio su "Utilizzo della WGS per la sicurezza alimentare"

Per maggiore informazione sul tema leggi la [notizia precedente](#)

---

## **Nell'inchiesta di [corriere.it](#)**



# L'intervista a Aldo Grasselli

☒ Nell'ambito dell'inchiesta "Antibiotici salvavita negli allevamenti, ecco come rischiamo di perdere la guerra contro il 'superbatterio'" di Francesco De Augustinis anche l'intervista a Aldo Grasselli. Il Presidente Senior si è soffermato sull'importanza della colisitina, come farmaco molto efficace e poco costoso e quindi prezioso e sull'importanza della informazione agli allevatori.

L'[inchiesta](#) di [corriere.it](#)