

# Antibiotico resistenza ed impiego razionale ed efficace del farmaco

- ☒ **Linee guida sull'uso prudente del farmaco in medicina veterinaria**

Il 2 dicembre si svolgerà a Ragusa il corso Ecm "[Antibiotico resistenza ed impiego razionale ed efficace del farmaco. Linee guida sull'uso prudente del farmaco in medicina veterinaria](#)", accreditato per 6 crediti dall'IZS Sicilia.

Fra i relatori anche il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, con una relazione su "Antibiotico-resistenza in Italia: il ruolo dell'uso scorretto dei medicinali negli allevamenti".

---

## Publicato su Sanità Informazione il contributo del dott. Maurizio Ferri

- ☒ E' pubblicato su Sanità Informazione il contributo di Maurizio Ferri, coordinatore scientifico SIMeVeP "[Lo Spreco alimentare tra etica, salute, economia e ambiente](#)".
-

# La SIMeVeP amplia l'offerta formativa a tutte le professioni della Prevenzione

☒ La SIMeVeP, accreditata provider ECM nazionale, è stata autorizzata dalla Commissione Nazionale Formazione Continua ad erogare la formazione Ecm anche per le professioni "tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro" e di "tecnico di laboratorio biomedico" oltre che per le seguenti discipline di medico chirurgo "malattie infettive", "igiene, epidemiologia e sanità pubblica", e "medicina del lavoro e sicurezza degli ambienti di lavoro", a partire dal Piano di Offerta Formativa 2017.

---

## La SIMeVeP in Bielorussia

☒ La Prima Settimana della Cucina Italiana nel Mondo intende portare avanti le tematiche sviluppate con successo da Expo Milano 2015 e racchiuse nella Carta di Milano: qualità, sostenibilità, cultura, sicurezza alimentare, diritto al cibo, educazione, identità, territorio, biodiversità.

Su invito dell'Ambasciata italiana, SIMeVeP sarà presente in Bielorussia, a Minsk, per partecipare alle iniziative promosse dal governo italiano nel mondo per valorizzare i diversi aspetti della "cucina italiana" e tra di essi anche la formazione professionale e lo scambio tra culture diverse.

L'occasione consentirà di dare continuità al [progetto formativo iniziato nel 2014 con gli Istituti Alberghieri](#).

# Dal 14 al 20 novembre la settimana mondiale sull'antibioticoresistenza

## ✘ "Handle with care"

Per il secondo anno di seguito, la giornata europea sugli antibiotici – organizzata dallo European Centre for Disease Prevention and Control (Ecdc) ogni 18 novembre, giunta alla IX edizione – si celebra nel corso della settimana mondiale sull'antibioticoresistenza, voluta dall'Oms, con la collaborazione di Fao e Oie, per sensibilizzare i governi, le istituzioni e i cittadini sulla minaccia globale rappresentata dalla crescente capacità di molti batteri di resistere all'azione degli antimicrobici.

Lo slogan della manifestazione "*Antibiotics: Handle With Care*" (Antibiotici: Maneggiare con cura!) vuole evidenziare come gli antibiotici siano risorsa preziosa, da utilizzare correttamente e con equilibrio per il trattamento delle infezioni batteriche solo quando prescritti da un medico o, nel caso di salute animale, da un veterinario.

A partire dall'introduzione della penicillina nei primi decenni del secolo scorso, i medicinali antimicrobici, tra i quali gli antibiotici, hanno rivestito un ruolo essenziale nel trattamento di varie malattie nell'uomo e negli animali.

Nel secolo scorso hanno contribuito significativamente ad

abbattere la mortalità dovuta alle malattie infettive quali polmoniti, tubercolosi, la malaria; oggi sono fondamentali per ridurre il rischio di complicazioni connesse a interventi medici complessi quali gli interventi ortopedici e i trapianti di organi.

Il fenomeno dell'antibiotico resistenza è noto fin dal 1940, ed è ormai dimostrato che, in seguito all'uso di molecole ad azione antimicrobica negli animali, si è verificata la selezione di batteri resistenti.

A questo va aggiunto che nessuna nuova classe di antibiotici è stata scoperta negli ultimi venti anni e ai pochi antibiotici di ultima generazione sviluppati si è associata velocemente un'altrettanto rapida antibioticoresistenza. Diventa quindi fondamentale, anche se non sufficiente, incentivare l'innovazione e la ricerca in questo campo.

A causa del fenomeno dell'antibioticoresistenza, dunque, questi farmaci essenziali per la salute pubblica potrebbero non essere più efficaci in un futuro molto prossimo.

Va inoltre considerato con attenzione che la maggior parte del volume complessivo dei farmaci antimicrobici impiegati in Italia non sono usati in medicina umana; si stima che circa il 70% dei volumi totali di antimicrobici sia utilizzato in campo veterinario. Gli ultimi dati disponibili sulla vendita dei medicinali antimicrobici ad uso veterinario in Europa (6° rapporto EMA) indicano che le azioni intraprese dagli Stati membri nella lotta all'antimicrobicoresistenza stanno portando a risultati positivi, i dati più recenti posizionano l'Italia in fondo alla classifica per quantità di antibiotici utilizzati in zootecnia, tuttavia i dati sono al vaglio del ministero della Salute per una valutazione più approfondita.

Occorre perciò rafforzare la vigilanza sul modo in cui gli antibiotici sono usati nelle aziende zootecniche e far crescere la consapevolezza degli operari del settore.

*“Per agevolare l’uso corretto, razionale e consapevole degli antibiotici negli allevamenti, servono strumenti di trasparenza come la ricetta elettronica, occorre migliorare la tracciabilità del farmaco anche attraverso la raccolta accurata dei dati sui volumi di vendita, servono norme più stringenti, va incentivata l’informazione agli allevatori, rafforzate le misure di biosicurezza e benessere animale in allevamento, vanno sostenuti i piani di profilassi vaccinale. In una parola, bisogna puntare in maniera più decisa sulla prevenzione”* sostiene Antonio Sorice, presidente SIMeVeP.

Lo sforzo di tutti gli attori della filiera agro-zootecnico-alimentare deve essere mirato a garantire che gli antibiotici vengano usati in modo responsabile, sotto il controllo veterinario, che la diagnostica guidi la scelta del trattamento antibiotico e la sua durata, garantendone un uso efficace, contenuto e consapevole. Non va inoltre trascurato l’uso degli antibiotici per le terapie degli animali da compagnia in considerazione della condivisione dell’habitat con l’uomo.

L’obiettivo è un uso appropriato del farmaco veterinario, sia per gli animali d’allevamento sia per gli animali da compagnia, che comporti una riduzione del consumo di antibiotici, secondo il principio del ‘quando serve, quanto basta’.

*“Non c’è più tempo: se non si agisce subito, il futuro equivarrà all’epoca prebellica in cui non avremo a disposizione i farmaci che fino ad oggi hanno contribuito significativamente ad abbattere la mortalità dovuta alle malattie infettive. La settimana mondiale sull’antibiotico resistenza ci offre l’occasione per diffondere informazioni fondamentali e ribadire che la prevenzione è l’unico punto di partenza per sconfiggere questa minaccia globale”* conclude Sorice.

---

# Anche il latte è un novel food?

☒ Recentemente è stata pubblicizzata dai media la notizia dell'ammissione al consumo umano di latte trattato con raggi ultravioletti ricco di vitamina D3, definito "novel food".

Massimo Meazza, Coordinatore del Gruppo di lavoro "World food" SIMeVeP [approfondisce](#) l'argomento su La Settimana Veterinaria.

---

# Publicati atti Convegno "IL CIBO CHE NON NUTRE NESSUNO"

☒ Di seguito il materiale dei singoli interventi che si sono succeduti al Convegno "IL CIBO CHE NON NUTRE NESSUNO, le tante facce dello Spreco Alimentare tra Etica, Salute, Economia ed Ambiente" che SIMeVeP e SIVeMP hanno organizzato il 28 ottobre a Bergamo.

L'[opuscolo](#) con tutti gli atti

[La rassegna stampa](#)

Il [comunicato e il protocollo d'intesa](#) con Banco Alimentare

☒

Antonio Sorice, Presidente SIMeVeP

- [Video](#)
- [Articolo](#) "Spreco alimentare come risorsa, il paradosso illuminato dell'economia circolare"



On.le Maria Chiara Gadda, relatrice della legge sullo spreco alimentare

- [Video](#)
- [Intervista](#) "Prevenire e ridurre lo spreco alimentare, una legge per tutta la filiera"



Aldo Grasselli, Segretario Nazionale SIVeMP

- [Video](#)
- [Articolo](#) "Noi cittadini veterinari e lo spreco alimentare"



Maurizio Ferri, Coordinatore scientifico SIMeVeP

- [Video](#)
- [Articolo](#) “Le tante facce dello spreco alimentare tra etica, salute, economia e ambiente”
- [Slides](#)



Riccardo Negrini, Direttore tecnico AIA

- [Video](#)
- [Articolo](#) “Sprechi alimentari: gli allevatori dicono no”
- [Slides](#)



Alberto Allodi, Presidente ASSALZOO

- [Video](#)
- [Articolo](#) “L’industria mangimistica, un alleato per ridurre lo spreco alimentare”
- [Slides](#)





Ermanno Coppola, Responsabile Ufficio Qualità e Certificazioni, COLDIRETTI

- [Video](#)
- [Articolo](#) "Contro lo spreco del cibo"
- [Slides](#)



Stefano Crippa, Direttore Area Comunicazione e Ricerche FEDERDISTRIBUZIONE

- [Video](#)
- [Articolo](#) "Il ruolo della GDO nella lotta allo spreco alimentare"



Gian Paolo Angelotti, Presidente FIESA CONFESERCENTI

- [Video](#)
- [Articolo](#) "Contrastare lo spreco, combattere le nuove povertà"



Marco Lucchini, Direttore Generale BANCO ALIMENTARE

– [Video](#)

– [Articolo](#) “Recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari”



Don Claudio Visconti, Direttore della CARITAS diocesana di Bergamo

– [Video](#)

– [Articolo](#) “Servizi di aiuto alimentare promossi dalle Caritas diocesane”



Silvio Barbero, cofondatore SLOW FOOD

– [Video](#)

– [Articolo](#) “Documento di posizione sulle perdite e gli sprechi alimentari”



Ettore Terribili, Direzione Soci COOP LOMBARDIA

- [Video](#)
- [Articolo](#) “Buon fine”: le eccedenze alimentari ai bisognosi”
- [Slides](#)



Bartolomeo Biolatti, Presidente SISVeT

- [Video](#)
- [Articolo](#) “Riflessioni sul possibile utilizzo degli scarti alimentari”
- [Slides](#)



Emilia Guberti, Giunta esecutiva SItI

- [Video](#)
- [Articolo](#) “Alimentare la salute, il punto di partenza”
- [Slides](#)

---

**“IL CIBO CHE NON NUTRE**

# NESSUNO” disponibile online e cartaceo

☒ Da oggi è possibile consultare lo sfogliabile, scaricare una copia digitale o acquistare una copia cartacea del volume “IL CIBO CHE NON NUTRE NESSUNO, le tante facce dello Spreco Alimentare tra Etica, Salute, Economia ed Ambiente” che raccoglie gli atti del [convegno che SIMeVeP e SIVeMP hanno organizzato il 28 ottobre a Bergamo](#).

Consulta lo [sfogliabile](#)

[Scarica la copia digitale e/o acquista una copia cartacea](#)

Consulta e/o scarica i [singoli articoli](#)

---

## “Rosso” Tonno: semaforo rosso dalla UE?

☒ E' di questi giorni una nota della Commissione Europea con la quale si informano gli stakeholders che operano a livello comunitario sulle pratiche illegali di additivazione delle carni di tonno a pinne gialle con nitrati e nitriti allo scopo di mantenere nel tempo il colore rosso tipico della specie. Occorre precisare come già in precedenza sono stati utilizzati illegalmente additivi con le stesse finalità, ma senza la potenziale pericolosità per la salute umana attribuita invece ai nitrati e nitriti.

Eurofishmarket già dal 2004, anno della sua costituzione, ha evidenziato e riferito sulla commercializzazione in Italia di tranci di tonno a pinne gialle con colorazione anomala.

Inizialmente l'additivazione era prevalentemente attribuita all'utilizzo illecito del monossido di carbonio, successivamente l'attenzione è stata rivolta ai nitriti e nitrati (con aggiunte di "estratti vegetali") presenti in quantità sospette nei campioni esaminati. Le additivazioni non consentite e non dichiarate non sono solo illegali ma rappresentano una criticità che turba fortemente il mercato dei produttori di tranci sia di tonno a pinne gialle non trattato che di tonno rosso naturale. I produttori onesti e che non fanno trattamenti di questo tipo, nel rispetto della normativa attuale, sono destinati a subire una concorrenza sleale in quanto propongono un prodotto meno accattivante, più costoso, con una ridotta shelf-life e dunque meno competitivo sul mercato. Inoltre il consumatore, da anni abituato ormai a questo tipo di prodotto "modificato", non è praticamente più in grado di distinguere tra quello trattato e quello naturale e preferisce spesso il trattato perché apparentemente più bello a livello estetico per il tipo di colorazione. Dunque urge da parte delle istituzioni una maggiore attenzione a questo tipo di pratica illegale non solo per gli aspetti relativi alla qualità igienico-sanitaria del prodotto ma anche per la qualità intrinseca del prodotto stesso, ossia per il suo valore nutrizionale e sensoriale.

Eurofishmarket, in collaborazione con Federcoopesca, SIVeMeP, MOICA ed MDC ha già rilanciato ad inizio Ottobre una petizione in merito a questa pratica illegale. Si spera che alla recente nota della Commissione Europea seguano, oltre che l'invito a non utilizzare più questo tipo di sostanze, anche disposizioni operative, quali ad esempio piano di monitoraggio e verifica da parte degli organi preposti al controllo ufficiale al fine di regolamentare il settore specifico e la messa a punto di metodiche di laboratorio e standard per la ricerca e la determinazione dei nitrati e nitriti nelle carni ittiche, in particolare nel tonno rosso.

Il [comunicato stampa integrale](#)

---

# Antonio Sorice alla Leopolda 2016



Il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, è intervenuto alla Leopolda per parlare di veterinari e spreco alimentare.

“I veterinari si occupano di tutta la filiera dell’agroalimentare, dal campo alla tavola, e garantiscono, attraverso i controlli, la sicurezza alimentare di tutti gli alimenti che finiscono sulle nostre tavole, anche degli alimenti in eccedenza che oggi, grazie alla legge Gadda, possono essere donati in maniera semplificata alle associazioni caritatevoli e quindi ai più bisognosi, e in questo modo non diventano rifiuto e quindi spreco di risorse.

Noi veterinari mettiamo a disposizione la nostra professionalità, donandola come si dona il cibo in eccedenza, per una buona applicazione della legge Gadda” ha detto Sorice alla platea.

Clicca [qui](#) per vedere il video integrale dell’intervento

