

V giornata contro lo spreco alimentare – il cibo che non nutre nessuno

☒ Si celebra oggi la V Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, un'occasione per riflettere sul tema e ricordare che lo spreco di cibo è una questione etica ed economica, ma anche sociale e ambientale.

Quando il cibo viene perso o sprecato, vengono sprecate anche le risorse naturali utilizzate per la catena di approvvigionamento: terreni, nutrienti, fertilizzanti, energia e acqua. Ogni successivo passaggio della catena aggiunge risorse ed emissioni, per cui il cibo sprecato a livello di somministrazione e consumo produce il più elevato impatto ambientale. Lo spreco alimentare grava, inoltre, sul clima a causa dell'emissione di anidride carbonica (se è vero che per produrre 1 kg di cibo se ne immettono nell'atmosfera 4,5 kg), ma anche per la decomposizione dei rifiuti alimentari e la produzione di metano, gas ad effetto serra (responsabile riscaldamento globale), 21 volte più potente dell'anidride carbonica.

Sono ormai tutti concordi sul fatto che non si può utilizzare una sola leva per aggredire il nodo degli sprechi alimentari, piuttosto c'è bisogno di un lavoro di filiera, che interseca il ruolo delle aziende e delle istituzioni e i comportamenti dei consumatori.

A partire dal percorso di avvicinamento a Expo 2015 passando per il convegno Nazionale del 28 ottobre 2016 a Bergamo "Il cibo che non nutre nessuno. Le tante facce dello Spreco Alimentare tra Etica, Salute, Economia e Ambiente" fino all'approvazione della Legge 166/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per

la limitazione degli sprechi” (cd Legge Gadda), la SIMeVeP è fortemente e entusiasticamente impegnata nell’applicazione della legge e nella collaborazione e sinergia con tutti gli attori coinvolti, anche attraverso una serie di eventi formativi che hanno toccato varie città, da Milano a Salerno, da Brescia a Oristano, Palermo a Trento, coinvolgendo complessivamente circa 300 Veterinari di tutta Italia.

In particolare i “corsi per formatori”, organizzati congiuntamente con il Ministero della salute e Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana, hanno permesso di formare più di 100 fra veterinari e medici del Servizio sanitario nazionale, che ora possono preparare a loro volta gli operatori alimentari degli enti caritatevoli o altre associazioni affini che, secondo la Legge Gadda, devono essere adeguatamente formati per la corretta manipolazione e utilizzo degli alimenti da acquisire e ridistribuire.

“Il ruolo dei veterinari nel campo del contrasto allo spreco alimentare è quello di favorire l’incontro fra domanda e offerta di alimenti in eccedenza, assicurando la salubrità degli alimenti recuperati e donati. Siamo quindi dei facilitatori e in questo modo contribuiamo a trasformare gli sprechi in risorse, grazie al paradosso illuminato dell’economia circolare, che rappresenta l’unica strada sostenibile dal punto di vista etico, ambientale, economico e sociale per affrontare il tema della disponibilità alimentareI” ha detto il presidente SIMeVeP Antonio Sorice

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

Perrone: la causa delle malattie da vettore sono i cambiamenti climatici

✘ La vera causa del diffondersi di insetti una volta esotici e di malattie da vettori, come il virus Zika, trasmesso dalla zanzara, sono i cambiamenti climatici. Lo spiega ad Askanews Vitantonio Perrone, Veterinario pubblico Sivemp/Simevep che sottolinea come fino a qualche anno fa una zanzara giunta in Europa “in aereo” o in nave avrebbe avuto vita breve trovandosi catapultata in un ambiente inospitale e inadatto, al contrario oggi “il clima mite fa sì che anche in inverno abbiamo generazioni di insetti tipicamente estivi. Sono le condizioni create dal cambio climatico a consentirlo”. In Italia , aggiunge, “si sono già verificati focolai di epidemia, non da virus Zika, per fortuna controllati da un sistema sanitario che funziona”. Insomma, “questi contagi, una volta considerati esotici, sono il nostro presente e il nostro futuro”.

Fare prevenzione si può, spiega, “a patto di cominciare a pensare davvero a come evitare che questi insetti arrivino in modo facile dalle zone endemiche. Possono entrare nelle carlinghe degli aerei, ad esempio, e una volta a destinazione trovare un’ambiente adatto all’insediamento. Altro veicolo é quello dei commerci di piante: si potrebbe ipotizzare il blocco di certi prodotti che non sono indispensabili”.

Ma soprattutto, chiarisce l’esperto, “fare prevenzione significa sinergia tra veterinari e medici, conoscere il problema e gestire le popolazioni di insetti. Gestire perchè non si possono sterminare poichè é stato dimostrato che anche

questo é controproducente: bisogna studiare le esigenze ed intervenire di conseguenza”. E oggi anche la tecnologia viene in aiuto: “Anche con i droni – spiega Perrone – possiamo tenere sotto controllo le popolazioni di insetti, con infrarossi possiamo perlustrare i terreni e individuare focolai larvali per effettuare interventi mirati di disinfestazione”.

Fonte: Askanews

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](#)