

# Il consumo di carne di cane: un rischio emergente per la salute umana e sanità animale?

☒ Il dott. Maurizio Ferri, delegato FVE nel Gruppo di Discussione degli stakeholders sui rischi emergenti dell'EFSA (*EFSA stakeholders discussion group on emerging risk*), in occasione dell'incontro svoltosi a Parma il 27-27 Novembre 2018, ha presentato l'argomento "[Dog Meat Consumption: an Emerging Human and Animal Health Risk?](#)".

Il documento "Il consumo di carne di cane: un rischio emergente per la salute umana e sanità animale?" è [disponibile per il download gratuito](#)

---

## 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

---

## Nuovi alimenti. Insetti a

# tavola grande opportunità con filiera controllata

✘ Il 1 gennaio 2018 entrerà in applicazione il [Regolamento \(UE\) n. 2283/2015](#) del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti (Novel food che comprende il consumo di insetti), e che modifica il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il Regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il Regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione.

L'aspetto innovativo del Regolamento è l'introduzione del consumo degli insetti per uso umano (food) ed estende l'utilizzo degli insetti come fonte proteica nell'alimentazione animale (feed).

In occasione del Convegno "[ONE HEALTH – ONE MEDICINE Attualità, potenzialità e potenziamento dei Dipartimenti di Prevenzione e delle politiche per la protezione della salute](#)", Massimo Meazza, referente del [Gruppo di lavoro SIMeVeP "World food, novel food"](#) è stato [intervistato da Sanità informazione](#)

---

## 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.

---

## Insetti per cena?

✘ Il consumo di insetti a scopo alimentare umano sta riscuotendo notevole interesse da parte dei consumatori, incentivato anche dalla pubblicità esercitata durante l’Evento EXPO 2015.

Nel corso della kermesse sono state proposte delle preparazioni gastronomiche a base di insetti (pasta a base di farina di *Tenebrio molitor* – tartine con insetti ecc..) e delle manifestazioni di show cooking con piatti a base di insetti.

Il punto della situazione e il ruolo dei veterinari nell’intervento di Massimo Meazza, coordinatore del Gruppo di Lavoro World Food SIMeVeP, su [Sanità Informazione](#).