La SIMeVeP al festival del giornalismo alimentare

La SIMeVeP è partner della la 4ª edizione del festival del giornalismo alimentare che si terrà a Torino dal 21 al 23 febbraio: tre giorni di seminari, tavole rotonde, laboratori pratici, incontri b2b, educational ed eventi off per stimolare il confronto e la riflessione tra i vari protagonisti della comunicazione alimentare e migliorare la qualità dell'informazioneche ruota attorno al cibo

Saranno affrontati i temi più caldi e del momento come la sicurezza alimentare, le "fake news", i reati alimentari e l'e-commerce dei prodotti alimentari, il Made in Italy e tanto altro.

Oltre agli esperti provenienti dal mondo del giornalismo, rappresentanti delle pubbliche amministrazioni, aziende, foodblogger, influencer, professionisti della sicurezza alimentare, chef, rappresentanti di associazioni e uffici stampa, interverranno ai diversi eventi Gian Marco Centinaio (Ministro delle Politiche Agricole e Alimentari), Oscar Farinetti (fondatore di Eataly), Giancarlo Caselli, Vytenis Andriukaitis (Commissario europeo alla salute e sicurezza alimentare) e i vertici del Ministero della Salute.

Il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, interverrà al panel "Acquacoltura, pesci che nuotano in un mare di fake news" moderato da Valentina Tepedino, Direttore del periodico Eurofishmarket che si terrà il 22 febbraio alle ore 12.10. Parteciperanno Giovanni Pettorino, Comandante generale capitanerie di porto,Umberto Luzzana Marketing Manager Skretting Italia, Erik-Jan Lock Research group leader, Feed and Nutrition NIFES, Marco Saroglia, Università dell'Insubria

Il programma del festival

Il sito del festival

Controllo ufficiale veterinario nel settore dei MOCA

E' pubblicato sul n° 2/2018 di Argomenti l'articolo "Controllo ufficiale veterinario nel settore dei MOCA" di Ambrogio Pagani.

Risulta alquanto diffusa, l'assenza di consuetudine con il controllo ufficiale nel settore dei materiali e oggetti a contatto con alimenti (MOCA) da parte dei medici veterinari che operano nell'ambito dell'autorità competente per la sicurezza alimentare.
Quali sono le ragioni?
1. Attribuzioni di competenza. Il settore dei MOCA è, formal mente, di competenza delle articolazioni regionali del Servizio
Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) sin dal DM del 1998.
2. Difficoltà nella individuazione dei MOCA. Nell'immaginario collettivo si tendono a considerare quali MOCA soltanto i materiali e gli oggetti monouso destinati al packaging. Le macchine per le imprese alimentari, le attrezzature e gli strumenti che hanno contatto con gli alimenti spesso non sono considerati MOCA.

Esiste una ulteriore difficoltà nella individuazione dei MOCA legata al tipo di contatto che si ha con l'alimento: tutti ne comprendono l'importanza e il ruolo quando si ha contatto diretto con un alimento mentre invece è contro-intuitiva la possibilità di contaminazione di un alimento che un oggetto

o un materiale possono avere in determinate occasioni come la cottura, e le esalazioni (quindi per contatto indiretto).

3. Tipologia di processo. Gli operatori del settore alimentare (OSA) registrati o riconosciuti sono oggetto del controllo ufficiale veterinario.

Scarica l'articolo integrale in pdf

Sushi? Fa bene, ma attenti all'Anisakis – Consigli per mangiare il pesce crudo in sicurezza

Fino a pochi decenni fa in Italia con il temine "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 lische, 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

Utilizzo di nanotecnologie negli alimenti e in zootecnia

L'utilizzo delle nanotecnologie nella catena alimentare umana e animale e in zootecnia è in continua fase di sviluppo, ma può rappresentare un rischio per la salute?

Proproniamo una raccolta di 3 articoli di approfondimento sul tema

– Nanoalimenti, nuove regole sull'etichettatura, sulle disposizioni stabilite dal regolamento UE 1169/2011 e sulla definizione di "nanomateriale" – Alimenti&Bevande, aprile 2014 – Di Vitantonio Perrone, Vice Presidente SIMeVeP, e Paolo Tucci, Docente Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università di Foggia, compontente del Comitato Scientifico SIMeVeP

– Nanomateriali ingegnerizzati, alimenti e normativa, un analisi degli studi per valutare il potenziale impatto di tali materiali sulla salute e sull'ambiente e sulla normativa per il settore alimentare – Lab, ottobre 2017 – Di Vitantonio Perrone e Paolo Tucci

– Nanomateriali e nanotecnologie: il futuro dell'agrozootecnia, sulle potenzialità, le applicazioni e i rischi legati all'utilizzo di queste innovazioni nelle attività agrozootecniche – La Settimana Veterinaria, maggio 2018 – Augusto Romanelli

---

VetTerme 2018 – Valorizzazione della selvaggina cacciata. Una scelta buona, sana e sostenibile: da problema a opportunita'

Torna il consueto appuntamento autunnale con la formazione.

Quest'anno il corso Ecm organizzato dalla SIMeVeP "Valorizzazione della selvaggina cacciata. Una scelta buona, sana e sostenibile: da problema a opportunita'" si terrà dal 3 al 5 dicembre a Bagno Vignoni San Quirico d'Orcia (SI).

20 Crediti ECM assegnati al corso.

I posti a disposizione sono 40. I corsi sono rivolti ai medici veterinari e verrà data priorità agli iscritti al SIVeMP e alla SIMeVeP.
La quota di iscrizione è di € 300,00. Per gli iscritti SIVeMP e SIMeVeP è di € 150,00 – Per gli iscritti SIVeMP e SIMeVeP

della Regione Toscana il corso è gratuito.

Programma scientifico

Scheda di iscrizione

Scheda prenotazione alberghiera

Prenotazione

Recupero delle eccedenze e contrasto allo spreco alimentare

- Il prossimo 11 ottobre si terrà presso il Teatro Comunale dui 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 Sanita 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

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

Il futuro della ricerca e innovazione in veterinaria

Maurizio Ferri, Delegato SIVeMP in UEVH, ha partecipato in rappresentanza di FVE – Federation of Veterinarians of Europe alla Conferenza AgriResearch, organizzata dalle direzioni Agricoltura e Ricerca della Commissione europea, dal titolo "Innovating for the future of farming & rural communities" che si è tenuta a Bruxelles il 2 e 3 maggio 2018 in cui sono stati affrontati anche temi cruciali per la futura ricerca e innovazione nel settore dell'agricoltura, con riferimento alla sanità animale, delle piante e dell'ecosistema e che ha fornito spunti interessanti anche sul

futuro della ricerca e innovazione in veterinaria in particolare nel campo dell'antibioticoresistenza, ma più in generale nel campo della salute animale.

Leggi il contributo di Maurizio Ferri

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

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