Miele ai neonati? No grazie!

- Il miele ha tante proprietà benefiche e curative, ma se somministrato ai bambini sotto l'anno di età può causare il cosiddetto "botulismo infantile".

Intervento del Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, su Sanità Informazione

---

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.

"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 diposizioni 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

Escherichia coli STEC e sistema rapido di allerta

Alcune considerazioni

La sezione toscana della SIMeVeP ha elaborato alcune riflessioni sul sistema rapido di allerta europeo a partire dai casi di Sindrome Emolitico Uremica (SEU) da consumo di prodotti a base di latte dalla Romania a inizio marzo.

Il Consiglio della Regione Campania approva un Odg sui Dipartimenti di Prevenzione

Comunicato stampa

La SItI (Società Italiana di Igiene) e la SIMeVEP (Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva) sono impegnate nella promozione delle attività di prevenzione rivolte a tutelare l'ambiente, la salute delle persone e degli animali e a garantire la sicurezza alimentare sostenendo il ruolo centrale del dipartimento di prevenzione.

Comunicato stampa

Ordine del giorno