



# Dobbiamo preoccuparci per il consumo di carni rosse fresche e lavorate?

La SIMeVeP pubblica un documento elaborato dal Dott.  Maurizio Ferri, in merito al recente comunicato della International Agency for Research on Cancer (IARC), agenzia intergovernativa dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) sul rischio di cancro al colon-retto associato ad una alimentazione prevalentemente basata sul consumo di carni rosse in particolare di quelle lavorate.

[Disponibile per il download gratuito](#)

---

## Rapporto 2016 EFSA-ECDC sulle tendenze e le fonti delle zoonosi

 I casi di *Salmonella Enteritidis* rilevati nell'UE sono aumentati nell'uomo del 3% dal 2014, afferma il rapporto compilato dal [Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie \(ECDC\)](#) e dall'[Autorità europea per la sicurezza alimentare \(EFSA\)](#). Nelle uova l'insorgenza è cresciuta dallo 0,7% all'1,21% nello stesso periodo.

*“L'aumento evidenziato dai nostri dati di sorveglianza è preoccupante e ci ricorda che dobbiamo restare vigili”,* ha dichiarato Mike Catchpole, direttore scientifico dell'ECDC. E ha aggiunto: *“Anche in condizioni di estrema allerta e con*

*programmi di controllo nazionali per S. Enteritidis in atto vi è la necessità di perseguire le misure di gestione del rischio sia come Stati membri sia a livello di UE".*

Marta Hugas, responsabile scientifico capo all'EFSA, ha dichiarato: *"La diminuzione di Salmonella ha rappresentato una storia di successo nel sistema di sicurezza alimentare dell'UE negli ultimi 10 anni. I recenti focolai di S. Enteritidis indicano un'inversione di tendenza nell'uomo e nel pollame. Ulteriori indagini da parte delle autorità competenti in campo di salute pubblica e sicurezza alimentare saranno fondamentali per comprendere le ragioni dietro questo aumento".*

Nel 2016 sono stati segnalati nell'uomo 94 530 casi di *S. Enteritidis*, il più diffuso tipo di Salmonella, che ha rappresentato il 59% di tutti i casi di salmonellosi verificatisi nell'UE ed è per lo più associata al consumo di uova, prodotti a base di uova e carne di pollame.

### **Campylobacter e Listeria**

*Campylobacter*, l'agente patogeno di origine alimentare più segnalato negli esseri umani, è stato rilevato in 246 307 persone, con un incremento del 6,1% rispetto al 2015. Nonostante l'elevato numero di casi, i decessi sono stati bassi (0,03%). I livelli di *Campylobacter* nella carne di pollo sono elevati.

Le infezioni da *Listeria*, generalmente più gravi, hanno portato al ricovero nel 97% dei casi segnalati. Nel 2016 la listeriosi ha continuato a salire, con 2 536 casi (un incremento del 9,3%) e 247 decessi segnalati. La maggior parte dei decessi si verifica in persone di età superiore a 64 anni (il tasso di mortalità è del 18,9%). Le persone di età superiore a 84 anni sono particolarmente a rischio (tasso di mortalità del 26,1%). Di rado *Listeria* ha superato i limiti legali di sicurezza nei cibi pronti.

### **In aumento i focolai di Salmonella da alimenti**

I 4 786 focolai di malattie veicolate da alimenti riferiti nel 2016 rappresentano un lieve aumento rispetto al 2015 (4 362 focolai), ma questa cifra è analoga al numero medio di focolai nell'UE nel periodo 2010-2016.

I focolai dovuti a *Salmonella* sono in aumento, con *S. Enteritidis* che causa un sesto dei focolai di malattie da alimenti nel 2016.

I batteri di *Salmonella* sono stati la causa più comune di focolai da alimenti (22,3%), con un incremento dell'11,5% rispetto al 2015. Hanno causato il più alto onere in termini di numero di ricoveri ospedalieri (1 766; 45,6% di tutti i casi ospedalizzati) e di decessi (10; 50% di tutti i decessi tra i casi di epidemia).

*Salmonella* nelle uova ha causato il maggior numero di casi di epidemia (1 882).

• [EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2016](#)

Il rapporto EFSA-ECDC sulle tendenze e le fonti delle zoonosi si basa sui dati del 2016 raccolti da tutti i 28 Stati membri dell'Unione europea. Nove altri Paesi europei (Norvegia, Islanda, Svizzera e Liechtenstein, Albania, Bosnia-Erzegovina, Serbia, Montenegro, FYROM) hanno riferito dati su alcuni degli agenti zoonotici.

*Salmonella Enteritidis* è il sierotipo di *Salmonella* responsabile del maggior numero di casi salmonellosi e focolai di *Salmonella* di origine alimentare. Era stata in costante diminuzione fin dal 2007 quando cominciò la sorveglianza nell'UE e furono assunte misure di controllo sul pollame. I dati relativi a *Salmonella Enteritidis* citati in questo comunicato stampa non contemplano casi connessi con viaggi all'estero.

Fonte: EFSA

## **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.

---

## **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](#)

---

## Assegnato il “Premio tesi di Laurea 2015”

✘ **Bando rinnovato anche per il 2016**

La Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, per promuovere e incentivare l’approfondimento delle tematiche relative alla sanità pubblica veterinaria e alla sicurezza alimentare già durante il percorso formativo accademico, ha assegnato per il 2015 il premio per la miglior tesi di laurea presentata durante l’anno da laureandi in Medicina veterinaria.

Il lavoro ritenuto più rispondente ai requisiti previsti dal bando è risultato quello della **DOTT.SSA SARA GRECO**, relatore il prof. Alessandro Mannelli dell’Università degli Studi di Torino, dal titolo “Analisi dell’epidemia di influenza aviaria a bassa patogenicità (H9N2) in Veneto, 2012-2013” e pertanto il Consiglio Direttivo della SIMeVeP porge le sue congratulazioni alla giovane collega.

Considerato il valore complessivo dei lavori pervenuti, riteniamo opportuno anche a titolo di riconoscimento per il lavoro svolto, riportare (in ordine alfabetico) il nome degli altri partecipanti:

**ALBANESE DENISE**

“Applicazione di metodi di ricerca qualitativa all’analisi

delle pratiche per la biosicurezza degli allevamenti di galline ovaiole” – UNIVERSITA’ DEGLI STUDI DI TORINO

**EPIFANIO ERSILIA MARIA**

“Significato del biomarker “lipidi neutri” sulla capacità depurativa di mytilus e galloprovincialis” – UNIVERSITA’ DEGLI STUDI DI CAMERINO

**LEONI ANNA**

“Paratubercolosi bovina: valutazione della sensibilità di due test diagnostici a confronto” – UNIVERSITA’ DEGLI STUDI DI BARI

**MIOTTO SIMONE**

“Indagine sulla febbre Q nelle province di Como e Lecco: analisi dei parametri riproduttivi e valutazione dei principali fattori di rischio in aziende di bovine da latte” – UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

**PARTESANA SELENE**

“Prevalenza di toxoplasma gondii in gatti e cervi nel Parco Nazionale dello Stelvio (SO): fattori di rischio e possibile ruolo nella trasmissione all’uomo” – UNIVERSITA’ DEGLI STUDI DI MILANO

**SAUDA FEDERICA**

“Prevalenza delle endoparassitosi in cani e gatti ospitati in canili e gattili dell’Italia Centrale” – UNIVERSITÀ DI PISA

A tutti i colleghi neolaureati vanno i migliori e sinceri auguri di un proficuo futuro professionale da parte della SIMeVeP.

---

# Protocollo d'intesa su dieta mediterranea e sicurezza alimentare

## ✘ Il Presidente SIMeVeP moderatore al corso di Agropoli

Il 16 giugno è stato siglato dall'Associazione "Mediterraneo: il mare che unisce", rappresentata dal Presidente Dr. Bove, ed il Consiglio della Regione Campania, rappresentato dal Presidente Dr.ssa D'Amelio, il protocollo d'intesa con argomento: la dieta mediterranea e la sicurezza alimentare.

Il suddetto protocollo è [inserito in un più vasto progetto "Mediterraneo: il mare che unisce"](#), che prevede un viaggio in kayak e barca a vela lungo 569 miglia di costa mediterranea, da Agropoli fino in Tunisia, ripercorrendo al contrario le rotte dei profughi. Il progetto ha un alto valore morale e di solidarietà, promuovendo il concetto di "Resilienza nel settore agricolo -zootecnico ed ittico, come strategia cruciale per la costruzione della pace" tema di [tre convegni accreditati ECM](#) (24/06 Agropoli; 11/06 Palermo; 15/06 Tunisi).

Lungo il percorso sarà realizzato un documentario sulla tartaruga Caretta caretta, sui siti di nidificazione e sulla fauna marina del Mediterraneo, grazie alla partecipazione di Medici Veterinari e specialisti. Ad ogni tappa sarà presente uno stand di accoglienza con attività di divulgazione ed informazione sulla dieta mediterranea e sulla sicurezza alimentare.

[Dieta mediterranea e sicurezza alimentare](#)

[Scheda tecnica: sicurezza alimentare ed autorità competente](#)

[Programma corso ecm Agropoli](#)

---

# La SIMeVeP all'incontro tecnico Fao, Oms e Gmi

☒ Dal 23 al 25 maggio si è svolto presso la sede FAO di Roma l'incontro tecnico promosso dal Global Microbial Identifier (GMI) dal titolo "Technical Meeting on the impact of Whole Genome Sequencing (WGS) on food safety management-within a One Health Framework", in collaborazione con la FAO e il WHO.

La SIMeVeP ha seguito i lavori e ha partecipato al gruppo di lavoro su "Political challenges, outreach and building a global network".

[Relazione di Maurizio Ferri](#)

---

# SIMeVeP aderisce al progetto "Il Mediterraneo: il mare che unisce"

☒ Prenderà avvio il 25 giugno ad Agropoli con la partenza di 6 kayaker e barche a vela d'appoggio dirette a Tunisi, il progetto "Il Mediterraneo: ilmare che unisce" .

"Il Mediterraneo: il mare che unisce" è un progetto nato nell'Estate del 2015 dal desiderio di un gruppo d kayaker di



associare la loro grande passione per l'elemento acqua alla necessità dei popoli del Mediterraneo di ricevere assistenza ed aiuto, ma non solo qui sulle nostre coste, anzi al contrario aiutarli e sostenerli nel loro territorio, dove ci sono le loro tradizioni, la loro terra ed i loro cari che faticosamente si trovano costretti ad abbandonare per fame e guerra. E' un viaggio simbolico che percorre al contrario le rotte di sbarco dei così detti "profughi", volendo simboleggiare l'intenzione dei partecipanti di restituire i propri cittadini alla loro terra natia, sostenendoli nello sviluppo di un'economia locale che possa migliorare le condizioni di vita medie delle popolazioni ed incentivarne l'avanzamento socio-culturale.

L'associazione ha voluto fissare dei punti fermi tra i propri obiettivi, garantendosi così la trasparenza e la chiarezza di intenti che oggi si richiede alle iniziative di solidarietà e ricerca:

- La registrazione di un documentario sulla fauna marina, tra cui protagonista sarà la tartaruga *Caretta caretta*, realizzato grazie anche alla presenza a bordo di medici veterinari specialisti;
- La promozione della "Dieta mediterranea" e delle attività di pesca locale, con la collaborazione di esperti in food safety and security;
- La realizzazione di uno studio di fattibilità specifico per l'area del Maghreb per implementare le condizioni di vita dei rifugiati, anche attraverso l'allestimento di centri di prima accoglienza;
- La pianificazione di un progetto a medio/lungo termine con oggetto: "La resilienza nel settore agricolo e della pesca". Il progetto abbraccerà sia argomenti di carattere etico-sociale, che tecnico-scientifici in modo tale da garantire alle popolazioni aderenti un'occasione reale di crescita e sviluppo, si ridurrà così la necessità dei locali di fuggire dal proprio Paese di origine alla ricerca di un futuro meno drammatico.

Al progetto hanno ufficialmente aderito: il Consolato Tunisino a Napoli; i comuni di Agropoli, Palermo, Sapri, Policastro, Scario; l'IZS della Sicilia; l'Università degli Studi di Palermo; Dipartimento di Medicina Veterinaria e produzioni animali della Federico II; Ordine dei Medici Veterinari di Salerno e di Napoli; l'ANCI Campania; CGIL Migrazione; SIMEVeP (Società italiana di Medicina Veterinaria Preventiva); SISVET (Società Italiana Scienze Veterinarie); Fondazione MidA; Società canottieri di Palermo; Legambiente.

<https://ilmarecheunisce.net/>

---

# Political challenges, outreach and building a global network

✘ **La Simevep parteciperà all'incontro con Maurizio Ferri, nel Gruppo di lavoro**

La Simevep parteciperà all'incontro con Maurizio Ferri, nel Gruppo di lavoro. Il Whole genome sequencing (WGS) o Next (or second) generation sequencing (NGS) è una tecnica di tipizzazione molecolare basata sul sequenziamento dell'RNA, DNA o dell'intero genoma batterico. Inserita tra le scienze "omiche" è paradigmatica della cosiddetta epoca della "rivoluzione genomica".

Le sequenze possono essere ottenute per genomi interi o aree selezionate, quali specifici geni, sono univoche e possono essere facilmente catalogati e scambiati.

Il WGS sta gradualmente sostituendo la pletora dei metodi convenzionali fenotipici (coltura batterica e sierotipizzazione) e di tipizzazione molecolare (PFGE Pulse-

field- gel-electrophoresis).

Diversamente dalla genotipizzazione batterica che si limita a "interrogare" piccole regioni del genoma batterico, il WGS possiede un'alta risoluzione e ha il vantaggio di fornire un'enorme quantità di dati attraverso miliardi di letture per ciascuna applicazione strumentale a costi inferiori rispetto alle tecniche tradizionali.

La produzione di miliardi di letture rappresenta una sfida sia per l'infrastruttura esistente della information technology quando si tratta di trasferire, memorizzare e controllare la qualità dei dati e di effettuare l'analisi computazionale (bioinformatica) per allineare o assemblare i dati prodotti, sia per i sistemi di gestione delle informazioni dei laboratori, in modo particolare la tracciabilità dei campioni e la gestione dei processi.

Con la disponibilità dunque di nuovi strumenti bioinformatici, le informazioni sui genomi dei batterici patogeni, se opportunamente condivise dai laboratori clinici e di sanità pubblica attraverso piattaforme dedicate, come quello promosso dal Global Microbial Identifier-GMI (<http://www.globalmicrobialidentifier.org/About-GMI>), consentono con un elevato livello di precisione la rapida identificazione, caratterizzazione e comparazione dei ceppi isolati in luoghi diversi, compresi i profili di antibiotico-resistenza, l'individuazione di focolai infettivi sporadici causati dallo stesso ceppo (facilitando gli studi di attribuzione delle fonti o source-attribution e l'identificazione delle vie di trasmissione), una maggiore rapidità ed efficacia nelle attività di controllo dei focolai di infezione alimentare a carattere transnazionale e la previsione delle epidemie emergenti. Poiché i dati comprendono il codice genetico, i risultati del WGS possono essere utilizzati per più scopi contemporaneamente, come ad esempio l'identificazione, sottotipizzazione (subtyping) e rilevamento dei marker di virulenza e le previsioni sullo sviluppo di antibiotico resistenza.

I dati possono anche essere estratti o rianalizzati in qualsiasi momento, e ciò può essere utile per la gestione nel tempo dei patogeni emergenti. Ci sono esempi di felice applicazione delle tecniche di WGS alla epidemiologia veterinaria e sanità pubblica. Negli Stati Uniti l'utilizzo del WGS ha consentito di ridefinire i clusters ottenuti con il metodo di genotipizzazione PFGE nel corso di un focolaio di infezione alimentare causato da *Listeria monocytogenes* in prodotti ready-to-eat e dunque di escludere alcuni casi-pazienti e di confermare il veicolo alimentare nelle fasi iniziali dell'indagine epidemiologica.

In Danimarca, il WGS è in uso dal 2013 per la sorveglianza in tempo reale delle infezioni umane di *L. monocytogenes*. In Inghilterra i laboratori di sanità pubblica iniziano il sequenziamento in tempo reale dei ceppi presunti di *Salmonella* spp. ricevuti da aprile 2014. Nel mese di giugno 2014 una epidemia multinazionale di *Salmonella* enterica ser. Enteritidis viene associata al consumo di uova, con oltre 350 casi segnalati in diversi Stati membri. L'utilizzo del WGS consente di dimostrare una chiara correlazione statistica tra la rete di distribuzione di uova nel Regno Unito e la rete degli isolati nei focolai e di individuare le uova come veicolo alimentare del focolaio.

Questi temi verranno discussi il 23-25 maggio 2016, presso la sede della FAO a Roma in un incontro tecnico GMI 9 dal titolo "Technical Meeting on the impact of Whole Genome Sequencing (WGS) on food safety management – within a One Health Framework" promosso dal progetto Global Microbial Identifier in collaborazione con la FAO stessa e il WHO. Il progetto GMI, nato nel 2011, ha lo scopo di creare una piattaforma in grado di memorizzare all'interno di un database epidemiologico genomico, i dati dell'intero genoma di microrganismi ottenuto tramite il WGS, per l'identificazione su scala globale e per il confronto dei genomi ottenuti nell'ambito delle indagini epidemiologiche sui focolai causati da patogeni emergenti. GMI rappresenta una taskforce informale e a carattere globale, che

riunisce scienziati e altri soggetti interessati i quali forti della loro capacità visionaria, condividono l'obiettivo di rendere le tecnologie genomiche innovative e sviluppare i necessari strumenti informatici per migliorare a livello globale la diagnostica umana e quella applicata alla sicurezza alimentare, la sorveglianza, la ricerca e le risposte in sanità pubblica. Per raggiungere questo obiettivo GMI intende promuovere e favorire gli strumenti di scambio e di analisi dei dati da parte dell'utente finale per la caratterizzazione delle informazioni genomiche degli organismi microbici e delle comunità microbiche.

Analogamente ai meeting precedenti (Bruxelles, 2011; USA 2011-2012-2013; Danimarca 2013;UK 2014; Cina, 2015) il GMI 9 sarà strutturato in due parti: – programma di un giorno: rivolto ai valutatori e gestori del rischio per la sicurezza alimentare per lo scambio globale di informazioni sull'impatto di WGS/NGS sulla gestione della sicurezza alimentare, per la tutela dei consumatori, l'agevolazione degli scambi e la sicurezza alimentare; – programma di due giorni durante i quali si riuniranno cinque gruppi di lavoro GMI con presentazioni da parte di esperti internazionali e discussioni interattive.

La Simevep parteciperà all'incontro con Maurizio Ferri, nel Gruppo di lavoro 1: Political challenges, outreach and building a global network.

[La Sicurezza Alimentare nell'Era "Omica" e della Bioinformatica di Maurizio Ferri](#)