

Sicurezza alimentare, un opuscolo informativo sull'avvelenamento da ciguatera nel pesce



Nel 2016 l'EFSA e l'Autorità spagnola per la sicurezza alimentare hanno finanziato il progetto quadriennale [EuroCigua](#) per studiare i rischi emergenti per i consumatori derivanti dall'intossicazione da ciguatera nel pesce.

La ciguatera, causata dal consumo di pesci che hanno accumulato ciguatossine nella carne, è il tipo più comune di intossicazione alimentare da biotossine marine, contaminanti chimici prodotti naturalmente da alcuni tipi di alghe e altri microrganismi, che possono entrare nella catena alimentare principalmente attraverso il consumo di pesce e altri frutti di mare.

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: Ministero della Salute

ECM Api e Ambiente Cortona



Si terrà il 14 dicembre a Cortona (AR) il corso ECM organizzato dalla SIMeVeP dal titolo "Api e Ambiente". Il corso è aperto a 60 partecipanti ed è gratuito per gli iscritti della Regione Toscana.

Il corso vuole fornire un quadro organico delle problematiche legate all'allevamento apistico nel contesto ambientale attuale; fornire strumenti di valutazione dello stato di salute dell'ambiente, dell'uomo e degli animali attraverso le api e i prodotti dell'alveare.

[Programma](#)

[Scheda di iscrizione](#)

**ECM a Roma – I Centri ed i
Laboratori di Referenza
Nazionali nell'ottica One
Health**



Il 6 dicembre presso la prestigiosa sede del Ministero della Salute si terrà il Convegno dal titolo: **I Centri ed i Laboratori di Referenza Nazionali nell'ottica One Health**. "Tutto quanto accade una volta potrebbe non accadere mai più. Ma tutto quanto accade due

volte accadrà certamente una terza" (Paulo Coelho "L'alchimista").

Il corso è aperto a 100 partecipanti ed è rivolto a Medici Veterinari, Biologi e Medici Chirurghi (Malattie infettive, Igiene dell'alimentazione e della nutrizione e Igiene epidemiologia e sanità pubblica).

Lo spillover zoonotico, ossia la trasmissione di un agente patogeno da un animale a un essere umano, rappresenta un onere per la Salute Pubblica globale ed evoca alla nostra memoria il ricordo di epidemie quali quella determinata dal virus Ebola e pandemie come quelle determinate dal virus dell'influenza A (H1N1) e la più recente SARS-CoV-2, nonché la trasmissione continua di agenti patogeni endemici, come la Salmonella spp., Listeria monocytogenes, Mycobacterium spp. e West Nile Fever.

In una recente ricerca Woolhouse et Al. sono riusciti a catalogare e descrivere ben 1399 diversi patogeni umani, tra questi 87, per lo più virali, sono emersi solo dal 1982. Gli autori dello studio annotano per ogni decennio un numero sempre crescente di possibili eventi di spillover.

Una particolare attenzione viene, quindi, rivolta alle infezioni emergenti a causa dell'elevata frequenza tra queste di zoonosi.

Queste sono generalmente localizzate in regioni del nostro Pianeta con specifiche caratteristiche ambientali, ecologiche

e socio-economiche, che vengono definite hotspot.

Gli hotspot sono regioni con un'elevata biodiversità della fauna selvatica che hanno subito recenti cambiamenti demografici dovuti all'attività umana, per esempio un incontrollato aumento dell'attività agricola e zootecnica, qui le patologie emergenti trovano spesso un terreno fertile per la loro diffusione a causa di falle nei sistemi sanitari pubblici e nei sistemi di sorveglianza.

Appare evidente che le azioni di prevenzione e monitoraggio delle malattie infettive emergenti dovrebbe essere maggiormente concentrata nelle zone del nostro pianeta ad elevata biodiversità, ove i fenomeni di espansione demografica incontrano infrastrutture sanitarie pubbliche inadeguate e risorse economiche limitate o assenti per il controllo delle zoonosi.

L'essere in grado di determinare questi fattori può essere la chiave per prevedere e prevenire possibili pandemie ed epidemie in futuro.

I Responsabili dei CRN e dei LNR offriranno all'ascolto dei corsisti informazioni relative alle attuali situazioni epidemiologiche alle novità diagnostiche e laddove applicabile di quelle vaccinali per le patologie di loro pertinenza.

L'aggiornamento è indirizzato a migliorare e potenziare le capacità diagnostiche e profilattiche dei colleghi relativamente ad alcune patologie, in particolar modo di quelle di interesse zoonotico.

Il corso si terrà nella prestigiosa sede del Ministero della Salute, perciò l'iscrizione è obbligatoria per poter accedere. Sarà permesso l'accesso solo a chi avrà compilato la scheda di iscrizione e risulterà nell'elenco degli iscritti. Le iscrizioni saranno aperte fino al 30 novembre p.v.

[Locandina](#)

[Scheda di iscrizione](#)

[Programma scientifico](#)

Un approccio One Health europeo per la salute e il benessere di tutti



Le agenzie europee si impegnano tutte insieme a promuovere un approccio One Health per la salute e il benessere di tutti.

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare ([Efsa](#)) e le sue agenzie sorelle – il Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie ([Ecdc](#)), l'Agenzia europea per le sostanze chimiche ([Echa](#)), l'Agenzia europea per l'ambiente ([Eea](#)) e l'Agenzia europea per i medicinali ([Ema](#)) – tutte istituzioni che forniscono consulenza scientifica su ambiente, salute pubblica e sicurezza alimentare, hanno pubblicato una dichiarazione congiunta per esprimere il loro impegno comune a supporto dell'agenda One Health in Europa.

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: [vet33.it](#)

Le vendite degli antibiotici negli allevamenti sono crollate secondo l'Ema



I Paesi europei hanno ridotto “sostanzialmente le vendite di antibiotici veterinari”, il che si traduce in un **minor rischio di resistenza dei batteri** nelle persone e negli animali. Sono le conclusioni di uno studio dell'Ema, che indica come,

secondo i dati provenienti da 25 Paesi, le vendite complessive di antibiotici veterinari siano diminuite **del 53% tra il 2011 e il 2022**, raggiungendo il livello più basso mai registrato.

Nello stesso periodo, fa notare l'Agenzia Ue, le vendite per uso veterinario di classi di antibiotici considerate di **importanza critica** nella medicina umana sono diminuite sensibilmente: le vendite di cefalosporine di terza e quarta generazione sono calate del 49%, quelle di polimixine dell'81%, quelle di fluorochinoloni del 25% e quelle di altri chinoloni del 90%.

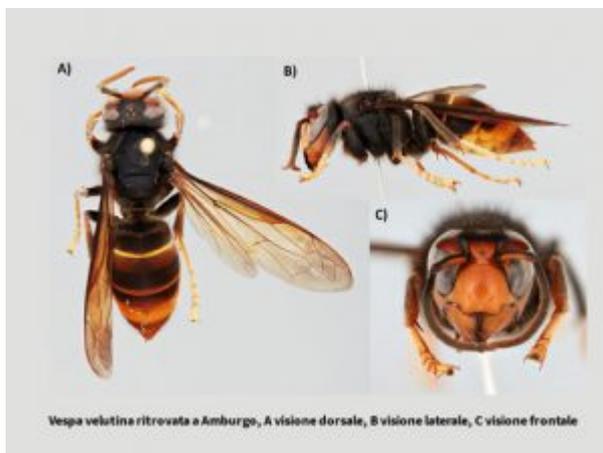
I progressi nella lotta all'antibiotico-resistenza in Europa, tuttavia, sono “lenti”. Il fenomeno “rimane una sfida”, ha concluso in un rapporto specifico il **Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie**. L'Italia si conferma agli ultimi posti in Ue per la quota di consumo degli antibiotici del gruppo 'Access', quelli di prima scelta, che secondo l'Oms dovrebbero costituire almeno il **60% dei consumi**

totali.

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: ansa.it

Vespa velutina a Grosseto



Vespa velutina ritrovata a Amburgo, A visione dorsale, B visione laterale, C visione frontale

L'espansione di *Vespa velutina* in Italia prosegue verso sud.

Dopo la segnalazione del 24 ottobre di un apiario positivo alla presenza del calabrone dalle zampe gialle [in località Bargino \(FI\)](#), è Grosseto l'ultima provincia della Toscana ad essere interessata dalla presenza di *Vespa velutina*.

Con il [primo ritrovamento](#), in data 16 novembre 2023, di un maschio di *Vespa velutina* (foto in alto) all'interno di una trappola posizionata dall'apicoltore Luca Giaccherini, socio di Arpat (Associazione Regionale Produttori Apistici Toscani), nel suo apiario in località Sterpeto, nella periferia di Grosseto.

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: stopvelutina.it

Aromatizzanti di affumicatura: intervista a Wim Mennes, presidente del gruppo di lavoro EFSA sugli aromatizzanti



Gli aromatizzanti di affumicatura, pur non avendo la stessa funzione conservante dell'affumicatura tradizionale, vengono aggiunti agli alimenti per dare loro un sapore di affumicato.

L'EFSA ha valutato la sicurezza di otto^[1]aromatizzanti di affumicatura presenti sul mercato dell'UE, la cui autorizzazione era soggetta a rinnovo ai sensi della vigente legislazione dell'Unione europea.

Wim Mennes, presidente del gruppo di lavoro dell'EFSA sugli aromatizzanti, ci guida attraverso i principali esiti del lavoro svolto dal gruppo e le prossime tappe in programma.

[Leggi l'articolo](#)

Sicurezza alimentare delle carni, i dati del progetto Ribmins



Da anni l'Autorità europea per la sicurezza alimentare ([Efsa](#)) si occupa di **sicurezza alimentare delle carni**, utilizzando un **approccio basato sul rischio** per individuare e classificare i pericoli per la salute pubblica insiti, appunto, nelle carni. In questa direzione si colloca anche il **progetto Ribmins**, recentemente concluso, che raccomanda ai legislatori e ai veterinari ufficiali di apportare migliorie nelle procedure di ispezione con l'intento di proteggere maggiormente i consumatori dai rischi associati a tali pericoli.

In particolare, Efsa ha pubblicato un *Training Manual* per i nuovi veterinari ufficiali, un documento di posizione per indirizzare la ricerca e gli sforzi legislativi futuri. La pubblicazione, denominata *Risk-based meat inspection and integrated meat safety assurance* (Ribmins), è opera del gruppo di lavoro 5 (WG5) nell'ambito del progetto [COST CA18105](#).

[Leggi l'articolo integrale](#)

Listeria Monocytogenes e il ruolo della proteomica: comprendere a fondo un patogeno alimentare



Una ricerca che approfondisce l'adattamento e il comportamento di un importante patogeno alimentare. L'importanza di avanzate tecniche analitiche per comprendere meglio la virulenza del microrganismo

La **proteomica** è un settore della biologia molecolare che si focalizza sull'analisi completa delle proteine presenti in una cellula o un microrganismo. Più specificamente, studia il profilo delle proteine, le loro interazioni e funzioni. Una tecnica che ha aperto nuove strade verso la **comprensione dei meccanismi molecolari**, permettendo agli scienziati di avere uno sguardo più profondo e dettagliato su come gli organismi viventi funzionano e come reagiscono all'ambiente.

Proprio la proteomica è al centro di due lavori scientifici, realizzati dall'**Istituto Zooprofilattico di Teramo** in collaborazione con l'**Università di Teramo**, che approfondiscono il ruolo di questa disciplina nella comprensione del comportamento e dell'adattamento di *Listeria monocytogenes*, un microrganismo ben noto nel mondo della microbiologia e dell'industria alimentare. *Listeria* rappresenta infatti una

continua sfida per i ricercatori data la sua capacità di causare la listeriosi, una malattia grave soprattutto per pazienti immunodepressi, anziani, donne incinte e neonati. A questo bisogna aggiungere la sua diffusione ubiquitaria, in particolare negli ambienti di produzione alimentare, un dato che lo rende un argomento di cruciale importanza nel campo della sicurezza alimentare. La sfida di prevenire la contaminazione alimentare da *Listeria monocytogenes* non riguarda però solo il microrganismo stesso, ma anche la complessità dei cibi che consumiamo. Gli alimenti sono infatti matrici complesse in cui i batteri possono subire cambiamenti fisiologici e strutturali che non solo permettono loro di resistere ma anche di crescere ed esprimere geni associati a una maggiore virulenza.

La prima ricerca, pubblicata sulla **rivista scientifica Foods**, ha utilizzato metodi proteomici per analizzare come *Listeria* reagisce a diverse condizioni di stress, adattandosi a condizioni ambientali avverse come acidità, basse temperature e alte concentrazioni di sale. “Volevamo studiare in dettaglio – spiega **Federica D’Onofrio**, ricercatrice IZSAM e dottoranda in Scienze degli Alimenti con la professoressa Maria Schirone – come il microrganismo modula la sua espressione proteica in risposta alle situazioni ambientali in cui si trova. Questo ci ha permesso di osservare come alcune proteine, essenziali per la virulenza, vengano prodotte solo in determinate condizioni di stress”.

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: IZS Teramo

Obbligo formativo triennio 2023/2025

E.C.M.
Educazione Continua in Medicina

PROGRAMMA NAZIONALE PER LA FORMAZIONE CONTINUA DEGLI OPERATORI DELLA SANITÀ



La Commissione Nazionale per la Formazione Continua, nella riunione del 8 novembre 2023, ha approvato la delibera sull'obbligo formativo per il triennio 2023/2025 e sulla possibilità di spostamento crediti al triennio precedente.

L'obbligo formativo per il triennio 2023-2025 è pari a 150 crediti formativi, fatte salve le decisioni della Commissione nazionale in materia di esoneri, esenzioni ed eventuali altre riduzioni.

[Leggi la delibera](#)

La Commissione ha inoltre stabilito che per i i professionisti sanitari residenti nei comuni colpiti dall'alluvione dello scorso maggio in Emilia Romagna, Marche e Toscana il numero di crediti da ottenere nel triennio formativo 2023-2025 è ridotto del 30%.

[Leggi la delibera](#)