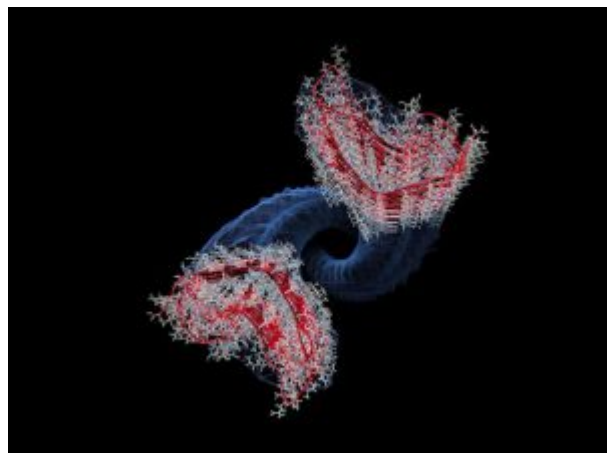


Spiegato il meccanismo di replicazione del prione



Per la prima volta nel mondo è stato realizzato un modello computazionale realistico che spiega il meccanismo di replicazione del prione, la proteina tossica che a metà degli anni Novanta è diventata famosa in tutto il mondo in quanto responsabile del “morbo

della mucca pazza” o meglio dell’encefalopatia spongiforme bovina nei bovini e della malattia di Creutzfeldt-Jakob nell’uomo.

A descriverlo sulle [pagine di PLOS Pathogens](#) è stato il gruppo di ricerca dell’Istituto Telethon Dulbecco presso l’Università di Trento guidato da Emiliano Biasini, in collaborazione con il gruppo di Pietro Faccioli del dipartimento di Fisica dello stesso ateneo e afferente all’Istituto Nazionale di Fisica Nucleare e altri due centri accademici in Spagna e Canada.

Lo studio permetterà di andare alla ricerca mirata di farmaci in grado di contrastare gravi malattie neurodegenerative ad oggi incurabili.

[Leggi il comunicato integrale](#) sul sito dell’INFN

Metodologie per la valutazione dell'idoneità e del benessere animale negli Interventi Assistiti con gli Animali



Le “[Linee Guida Nazionali per gli Interventi Assistiti con gli Animali \(IAA\)](#)” del Ministero della Salute, approvate in Conferenza Stato-Regioni nel marzo 2015, definiscono gli standard operativi per la corretta e uniforme applicazione degli IAA nel territorio

nazionale. L'efficacia di questi interventi innovativi dipende fortemente dalla qualità della relazione che il paziente stabilisce con l'animale, e quindi dalle condizioni di benessere dell'animale stesso.

A oggi, mancano tuttavia criteri e strumenti ampiamente condivisi per la valutazione del benessere e dell'idoneità e per la preparazione degli animali coinvolti negli IAA, un limite che deriva dalla eterogeneità degli approcci e protocolli utilizzati in questo tipo di programmi, e dalla relativa inadeguatezza degli strumenti di valutazione a nostra disposizione.

I ricercatori del [Centro di riferimento per le scienze comportamentali e la salute mentale](#) dell'Istituto Superiore di Sanità, con l'aiuto di alcuni esperti del settore, hanno riassunto le più recenti acquisizioni scientifiche e, sulle base di queste, elaborato protocolli utili in forma di schede

raccolta dati organizzate per le specie animali coinvolte nelle attività di IAA (cavallo, cane, piccoli animali come gatto e coniglio).

Il rapporto intende allargare e approfondire alcune delle tematiche richiamate dalle Linee Guida, in particolare le caratteristiche etologiche degli animali coinvolti negli IAA, i loro requisiti sanitari e quelli comportamentali e si propone come riferimento per medici veterinari, coadiutori dell'animale e, più in generale, per gli operatori del settore.

L'idea è quella di rappresentare il punto di partenza per un'auspicabile implementazione delle Linee Guida Nazionali per gli IAA attualmente vigenti, al fine di migliorare l'efficacia terapeutica di tali interventi attraverso una più consapevole gestione degli animali coinvolti partendo dal concetto di base che il benessere animale è il fulcro della costruzione di una "alleanza terapeutica" tra animale e utente.

[Leggi il rapporto](#)

Consulta anche il [Centro di riferimento nazionale per gli interventi assistiti con gli animali](#) presso l'IZS delle Venezie

A cura della segreteria SIMeVeP

Il Regolamento UE 2017/625 sui controlli ufficiali. Cosa

cambia?



Il 14 Dicembre 2019 segna una svolta importante nell'evoluzione dell'assetto normativo comunitario relativo ai controlli ufficiali della filiera agro-alimentare: tutti gli stati membri Ue saranno obbligati ad applicare il nuovo [Regolamento UE 625/2017](#) sui

controlli ufficiali (NRCU) entrato in vigore il 27 Aprile 2017.

Nell'occasione la Commissione europea e la presidenza finlandese organizzano la conferenza "[Smarter rules for safer food and plant health](#)" che si terrà a Bruxelles il 13 dicembre rivolta agli Stati membri, alle parti interessate, ai paesi terzi per condividere le migliori pratiche sugli elementi chiave del provvedimento e aumentare il livello di consapevolezza e preparazione tra gli Stati membri, le parti interessate e i partner commerciali.

Nel complesso il NRCU non apporta cambiamenti radicali nel modo in cui vengono condotti i controlli ufficiali su alimenti e mangimi e in altri settori, ma affronta alcune criticità tra cui la duplicazione e sovrapposizione di alcuni requisiti e il linguaggio poco chiaro e inconsistente, – semplifica il sistema dei controlli e consolida l'approccio integrato e rappresenta quindi non tanto una rivoluzione, quanto un'evoluzione dell'apparato normativo coerentemente con l'evoluzione del sistema agro-zootecnico.

Ma perchè è stato adottato il nuovo regolamento, quali sono i suoi aspetti chiave e cosa cambia realmente per i controlli ufficiali a partire dal 14 dicembre?

Ce ne parla Maurizio Ferri, Delegato SIVeMP in UEVH e Coordinatore Scientifico SIMeVeP, in un [documento](#) così strutturato:

1. Introduzione
 2. Perché un nuovo regolamento sui controlli ufficiali?
 3. Gli aspetti chiave del NRCU
 - 3.1 Semplificazione ed efficienza
 - 3.2 Modernizzazione (approccio basato sul rischio)
 - 3.3 Trasparenza
 - 3.4 Controlli anti frode
 4. Miscellanea
 - 4.1 Obblighi dell'Autorità Competente
 - 4.2 Obblighi degli Operatori
 - 4.3 Laboratori ufficiali e laboratori comunitari di riferimento
 - 4.4 Controlli Ufficiali nei Posti di Controllo Frontaliero
 - 4.5 Finanziamento dei Controlli Ufficiali
 - 4.6 Certificazione Ufficiale
 - 4.7 Assistenza Amministrativa e Collaborazione (AAC)
 - 4.8 Piani di Controllo Nazionali Pluriennali (PCNP)
 - 4.9 Programmi Coordinati di Controllo (PCC)
 - 4.10 Nuovo Sistema Informatico per la Gestione delle Informazioni sui Controlli Ufficiali ed altre Attività Ufficiali (IMSOC)
 - 4.11 L'art. 18 e i Controlli Ufficiali sui Prodotti di Origine Animale
 5. Osservazioni finali
-

ECM Spreco alimentare – Firenze 3 ottobre 2019. On line programma e scheda di iscrizione



La SIMEVeP organizza il corso ECM “Da spreco a risorsa: utilizzo solidale delle “eccedenze” alimentari” che si terrà a Firenze il 3 ottobre 2019, rivolto ai medici veterinari in qualità di

protagonisti nel recupero delle eccedenze e il contrasto allo spreco alimentare

I partecipanti avranno l'opportunità di acquisire conoscenze relative al significato di spreco lungo la catena alimentare e della shelf life dei prodotti, nonché aggiornamenti sulla normativa in materia, conseguendo competenze sulle molteplici possibilità di applicare, nel corso della loro attività professionale, processi di food saving al fine di poter trasformare “lo spreco” in una risorsa.

Il corso è accreditato per 8 crediti Ecm ed è gratuito

[Programma](#)

[Locandina](#)

[Scheda di iscrizione](#)

Sicurezza alimentare e benessere animale: un binomio inscindibile, al via Vetmare 2019



E' iniziato oggi a Pisciotta a Salerno, con la giornata dedicata a "Ambiente, Salute e Benessere Animale", il corso Ecm "Sicurezza alimentare e benessere animale: un binomio inscindibile" – Vetmare 2019 organizzato dalla SIMeVeP.

Il corso, che si concluderà il 6 luglio, intende formare Medici Veterinari in grado di gestire le criticità igienico-sanitarie in fase di produzione e commercializzazione di alimenti di origine animale alla luce della nuova normativa sui controlli ufficiali 625/2017.

Durante tutte le giornate verranno svolte esercitazioni pratiche per le attività del controllo ufficiale svolto sia in fase di produzione – attraverso attività sui pescherecci – sia nella fase di commercializzazione.

Nella giornata di oggi sono stati affrontati i temi quali "Registro tumori animali ed epidemiologia ambientale veterinaria", con una relazione a cura del Prof. Orlando Paciello Università di Napoli Federico II e "Malattie da vettori e global warming" con una relazione del Prof. Giuseppe Iovane Università di Napoli Federico II

Domani la giornata di studio sarà poi dedicata alle zoonosi emergenti e al benessere animale. Interverranno il Prof. Ugo Pagnini Università di Napoli Federico II con la relazione “Animali selvatici e zoonosi emergenti” e il Dott. Franco Consalvo, Dirigente Veterinario ASL Salerno che affronterà il tema del “Benessere animale in allevamento”.

[Programma completo](#)

Funghi, nuovo parere del CNSA



La Sezione 1 del Comitato nazionale per la sicurezza alimentare (CNSA) ha rivalutato la problematica già esaminata nel [parere n. 21 del 24/01/2018](#): “Rischio legato alla presenza di larve di ditteri non vitali e non visibili ad occhio nudo in funghi conservati”, a seguito di

una nuova richiesta di valutazione da parte della Direzione generale per l’igiene e la sicurezza degli alimenti (DGISAN) alla luce della relazione finale dello studio svolto dall’Istituto Superiore di Sanità (ISS), commissionato dall’Associazione italiana industrie prodotti alimentari (AIIPA), e del Piano Regionale Integrato dei controlli di sicurezza Alimentare (PRISA) della Regione Piemonte che propone come criterio di accettabilità: “una infestazione media non superiore a 100 o più larve di lunghezza pari o superiore a 2mm per 15 grammi di funghi secchi o 100 grammi di funghi sgocciolati e relativa quantità di liquido” e “una presenza media non superiore a 20 o più larve di lunghezza pari o superiore a 4 mm per 100 grammi di funghi sgocciolati e

relativa quantità di liquido oppure 15 grammi di funghi secchi”.

L'analisi attuale consente di confermare le conclusioni del parere del 2018 riguardo l'assenza, ad oggi, di dati scientifici che dimostrino un possibile rischio chimico-tossicologico e/o microbiologico correlato alla presenza di larve di ditteri nei funghi conservati, evidenziando per contro il potenziale e importante rischio allergologico determinato dalla presenza nelle larve di ditteri di tropomiosina (pan-allergene), o di suoi epitopi, anche dopo cottura e anche per minime quantità. La Sezione 1 del CNSA ritiene, pertanto, importante cercare di minimizzare il potenziale rischio allergologico attraverso le seguenti azioni: – informare i consumatori circa l'esposizione a potenziali allergeni a seguito del consumo di funghi conservati; Ministero della Salute 2 – raccomandare di non superare (fino a scadenza dei due anni a partire dal 24 gennaio 2018) il n. di larve di ditteri nei funghi già riportato nel parere CNSA n. 21 del 24 gennaio 2018, con il limite già previsto per il n. di larve di ditteri $\geq$ a 2 mm, ma comunque non superiori a 4 mm; – ridurre, dopo il 24 gennaio 2020, a valori compresi fra 0 e 5 larve $\leq$ a 2 mm il n. di larve di ditteri presenti in 15 g di fungo secco/100 g sgocciolati e relativa quantità di liquido.

[Parere CNSA sul rischio legato alla presenza di larve di ditteri non vitali e non visibili ad occhio nudo in funghi conservati](#)

Fonte: Ministero della salute

La difficile lettura delle norme

Spesso le norme italiane – leggi, regolamenti e decreti di varia natura – risultano non solo di non facile interpretazione, ma anche di difficile comprensione. Cioè è dovuto ad esempio ai continui rimandi ad altre norme contenuti nel testo o anche alle previsioni di decreti attuativi da emanare successivamente.

A questo tema, con particolare riferimento alla [Legge 24/2017 cd “legge Gelli”](#) è dedicato l'[approfondimento per “La Settimana Veterinaria” del Vice Presidente SIMeVeP, Vitantonio Perrone](#)



Ecco il meccanismo molecolare con il quale i farmaci possono entrare nei batteri più resistenti e attaccarli

con efficacia



Svelato il meccanismo molecolare con il quale i farmaci possono entrare nei batteri più resistenti e attaccarli con efficacia. È stata infatti identificata una porta di accesso nella spessa membrana che protegge i batteri, che serve a far passare il ferro.

Con un piccolo inganno però, attraverso questa porta possono passare anche i nostri farmaci. È il risultato di una ricerca svolta dall'Istituto officina dei materiali del Cnr e dall'Università di Cagliari in collaborazione con Università di Oxford e Cnrs. Lo studio è stato pubblicato su Nature Communications

È stato spiegato il meccanismo molecolare con cui aggirare l'antibiotico-resistenza di uno dei quattro batteri più pericolosi del mondo, secondo la classifica dell'Organizzazione mondiale della sanità (Oms). [Il lavoro, pubblicato su Nature Communications](#), è frutto di una collaborazione internazionale tra l'Istituto officina dei materiali del Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr-Iom), le università di Cagliari e di Oxford e il Centre national de la recherche scientifique (Cnrs).

L'antibiotico resistenza, che secondo l'Oms uccide 700mila persone l'anno, è un problema rilevante per le case farmaceutiche, che faticano a sintetizzare nuovi prodotti. Gli antibiotici già esistenti non funzionano più, perché i batteri hanno imparato a riconoscerli e per sconfiggerli bisognerebbe usare dosi tossiche per l'uomo. Il consorzio pubblico di ricercatori scienziati dell'Imi, un'iniziativa dell'Ue che si occupa di medicina innovativa, ha avviato una ricerca nell'ambito di un più ampio progetto europeo per affiancare le

case farmaceutiche nella soluzione di problemi di questo genere.

“La difficoltà non è identificare le molecole capaci di uccidere i batteri, quanto quella di renderle capaci di raggiungerli, penetrandone la membrana esterna, un problema che risulta evidente quando si passa dagli esperimenti in laboratorio a quelli in vivo. La membrana di alcuni batteri è particolarmente spessa e affinché l’antibiotico raggiunga il batterio è necessario trovare dei varchi”, spiega Matteo Ceccarelli, del Cnr-Iom.

Una possibile via di ingresso è stata svelata nei suoi aspetti molecolari dal nuovo studio. *“Si immagina la spessa membrana che protegge il batterio come un muro con una serie di porte e finestre: sono chiuse, ma esiste una chiave per aprirle. In questo caso la porta è un recettore dal nome PfeA e la chiave si chiama Enterobactin”, prosegue Ceccarelli. “Il recettore PfeA è una proteina di membrana che si trova sullo strato più esterno del batterio e che ha il compito di lasciar passare le molecole che trasportano il ferro all’interno”, spiega Ceccarelli. “La chiave di questa serratura per aprire la porta che fa passare il ferro, nel caso di PfeA, si chiama Enterobactin. Il trucco sta nel legare a questa molecola non solo il ferro ma anche il nostro antibiotico, cosicché i recettori PfeA vengano ingannati e lascino passare anche il farmaco attraverso la membrana”.*

La potenziale via di accesso per far penetrare gli antibiotici è stata studiata in *Pseudomonas aeruginosa* uno dei quattro batteri considerati dall’Oms i più pericolosi del mondo, responsabile di molte gravi infezioni fra le quali la polmonite nei pazienti affetti da fibrosi cistica. *“Il recettore PfeA identificato in questa ricerca è tipico del batterio Pseudomonas aeruginosa, ma se ne possono trovare di molto simili in altri batteri: Escherichia coli, per esempio, ne ha uno (FepA) che funziona nella stessa maniera”, conclude il ricercatore Cnr-Iom. Ogni partner della ricerca ha avuto un*

ruolo differente: l'università di Oxford si è occupato della produzione e cristallizzazione del recettore, il Cnrs di Strasburgo ha sintetizzato la molecola Eterobactin, Cnr-Iom con l'università di Cagliari si sono occupati di studiare e modellizzare l'interazione tra Enterobactin e il recettore PfeA.

Fonte: CNR

Animali d'affezione in ospedale, il progetto nel Lazio



Il 20 maggio è stato inaugurato nel Nuovo Ospedale dei Castelli Romani di Ariccia un progetto aziendale che prevede l'accesso nella struttura ospedaliera di animali d'affezione in visita a pazienti ricoverati, il cosiddetto *"pet visiting"*.

Tale progetto ha previsto l'approvazione di un Regolamento aziendale coerente con le indicazioni previste nel Decreto del Commissario ad Acta n. U00486 del 07/12/2018 "Linee di indirizzo per l'accesso di animali d'affezione in visita a pazienti ricoverati presso strutture sanitarie ed ospedaliere pubbliche e private accreditate della regione Lazio"; il

Decreto, emanato dalla regione Lazio, nasce dalla collaborazione tra Asl Roma 6, la struttura regionale Promozione e Prevenzione della Salute e l'Istituto zooprofilattico del Lazio e della Toscana, sostenuto dall'assessore Sanità e integrazione socio sanitaria, dott. Alessio D'Amato.

Le indicazioni regionali riguardanti l'ingresso di animali d'affezione (che normalmente vivono in famiglia) in una struttura sanitaria in visita al paziente ricoverato sono state tradotte in un Regolamento ospedaliero, che prevede norme attuative specifiche: l'incontro con gli animali in una struttura sanitaria deve essere necessariamente contestualizzato, controllato, reso consono ai luoghi e alle situazioni. Per questo è stata predisposta una specifica procedura che tiene conto delle complessità dell'Ospedale dei Castelli, delle sue criticità sanitarie, igieniche e ambientali, che permetta di evitare i rischi biologici e di incolumità.

Federica Carlevaro e Natalino Cerini dirigenti Veterinari presso la Asl Roma6 [raccontano il progetto a La Settimana Veterinaria](#)

Sul tema era stato [intervistato anche il Presidente SIMeVeP Antonio Sorice](#)

Residui di pesticidi negli alimenti, la situazione in Ue



È disponibile l'ultima edizione della relazione annuale dell'UE sui residui di pesticidi negli alimenti. Poco meno del 96% dei campioni di alimenti raccolti nell'Unione Europea è risultato privo di residui di pesticidi o con tracce contenute nei limiti di legge.

Il dato è tratto dall'analisi di circa 88 000 campioni raccolti dai 28 Stati membri dell'UE nonché da Islanda e Norvegia.

I risultati principali possono essere visualizzati per Paese e per alimento utilizzando la [pagina di visualizzazione dati](#) sviluppata appositamente dall'EFSA.

- [Relazione UE 2017 sui residui di pesticidi negli alimenti](#)
- [In sintesi: i residui di pesticidi negli alimenti](#)
- [Domande frequenti: 10 cose da sapere sul rapporto di quest'anno](#)

Fonte: EFSA