

Buone pratiche nel trasporto degli equini, video

✖ E' disponibile con sottotitoli in 8 lingue, fra cui l'italiano, il video "Buone e migliori pratiche nel trasporto di equini" basato sulle Guide Europee alle buone pratiche relative al trasporto di bovini, ovini, equini, suini e pollame elaborate nell'ambito del progetto finanziato dalla Commissione Europea "[Animal Transport Guides](#)" e realizzate da un consorzio che comprende istituti di ricerca di 10 Paesi e organizzazioni di portatori di interesse.

Il video fornisce una illustrazione pratica su come affrontare gli aspetti più critici del trasporto di cavalli come il carico e lo scarico, l'alimentazione e idratazione, le condizioni , anche climatiche, del viaggio.

Il video integra le guide ([Guide to Good Practices for the Transport of Horses](#) – in inglese) e le 3 schede informative ([Equini – modalità di carico](#) – [Equini – alimentazione e abbeverata](#) – [Equini – corretta gestione](#)) che, insieme, costituiscono una fonte preziosa di informazioni per tutti coloro che sono coinvolti nel trasporto di questi animali.

A breve saranno disponibili anche i video relativi a ovini e suini.

A cura della segreteria SIMeVeP

I mangimi nella filiera non ogm, 2 pubblicazioni per produttori e allevatori

☒ Il Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca di OGM ([CROGM](#)) dell'IZS Lazio e Toscana (IZSLT), la ASL CN1 di Cuneo e l'Istituto Superiore di Sanità hanno redatto le [Linee guida per la gestione di produzioni non-OGM nella filiera mangimistica](#) e il [Vademecum per la gestione dei mangimi negli allevamenti della filiera NON-OGM](#).

Le Linee guida hanno lo scopo di fornire strumenti utili al produttore di mangimi non-OGM per l'implementazione del proprio piano di autocontrollo, con particolare riferimento alle diverse tipologie d'impianto e il Vademecum è rivolto all'allevatore per gestire la somministrazione di mangimi negli allevamenti della filiera non OGM.

La produzione non-OGM abbraccia il settore biologico, che è disciplinato secondo il [Reg \(EC\) 834/2007](#) (relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici) ma parallelamente a questa regolamentazione si è assistito anche alla diffusione di prodotti non-OGM da parte di alcune aziende sulla base di specifiche richieste del cliente (ad esempio disciplinari di produzione, o particolari politiche commerciali della catena di distribuzione).

Le aziende mangimistiche che intendano operare in questo settore devono revisionare la gestione delle produzioni a partire dal trasporto e dallo stoccaggio delle materie prime fino al confezionamento, allo stoccaggio e trasporto dei prodotti finiti, in quanto le contaminazioni crociate da OGM possono avvenire in qualsiasi punto della catena produttiva.

Ogni stabilimento di produzione deve quindi affrontare il problema della separazione delle linee produttive

convenzionali e non-OGM in funzione delle proprie caratteristiche impiantistiche e gestionali.

Fonte: IZS LT

Gestione delle eccedenze alimentari e contrasto allo spreco alimentare- Corso per formatori

✖ Si svolgerà l'11 e 12 dicembre a Napoli la III edizione del corso per formatori, organizzato congiuntamente da Ministero della salute, Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana e Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, "Gestione delle eccedenze alimentari e contrasto allo spreco alimentare".

Il corso è rivolto a veterinari e medici (Discipline medico-chirurgo: Igiene degli alimenti e della nutrizione; Igiene, Epidemiologia e Sanità Pubblica) del SSN per un massimo 50 persone, con partecipazione gratuita su segnalazione da parte della Regione/Provincia di competenza.

Crediti Ecm: 17,2

[Scarica il programma](#)

La SIMeVeP partecipa alla II Settimana della cucina italiana nel mondo

✖ Per il secondo anno consecutivo la SIMeVeP partecipa con un proprio evento alla II settimana della cucina italiana nel mondo, organizzando per il 22 novembre il workshop [“La medicina veterinaria in Italia, aspetti di sicurezza alimentare e risvolti normativi”](#), con il patrocinio dell’Ambasciata Italiana a Minsk in Bielorussia.

“La seconda settimana della cucina italiana nel mondo è la sintesi di un percorso partito dall’eredità di Expo 2015, che vede la rete all’estero della Farnesina divenire sempre di piu’ il perno dell’azione di promozione delle 4 A del Made in Italy: arredamento, abbigliamento, automazione e agroalimentare. Con la Settimana della Cucina vogliamo contribuire all’obiettivo del Governo di raggiungere, nel 2020, i 50 miliardi di export nel settore.

Si tratta di un traguardo ambizioso ma alla nostra portata, se consideriamo che 68 prodotti italiani sono sul podio dei prodotti agroalimentari piu’ venduti al mondo, nel cibo abbiamo 292 denominazioni protette e tra i vini 523 tra Doc/Docg/Igt. Inoltre, l’Italia e’ seconda in Europa per superficie agricola biologica e prima come numero di imprese del settore. Tutto questo e’ alla base della classifica redatta da Bloomberg che identifica gli Italiani come il popolo piu’ sano al mondo”. Così’ il ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Angelino Alfano, durante la presentazione dell’evento

Quest’anno sono previste oltre 1000 manifestazioni in piu’ di 100 paesi, oltre 120 tra conferenze, seminari e dibattiti sulla tradizione culinaria italiana e circa 170 degustazioni e

cene a tema.

Benessere dei crostacei, proposto un tavolo di lavoro

✖ E' pubblicato sul n° 1042 del 2018 di "La Settimana Veterinaria" il contributo SIMEVeP relativo il benessere dei crostacei, con riferimento in particolare alle corrette modalità di commercializzazione (esposizione, vendita e somministrazione).

La questione ultimamente è oggetto di procedimenti penali a carico di commercianti e ristoratori, con ricadute anche economiche, e può generare disorientamento tra gli operatori del settore alimentare e a volte conflitti con l'autorità competente chiamata a vigilare sulla corretta applicazione della normativa (che in questo ambito risiede soprattutto nel "Pacchetto Igiene").

Al fine di favorire un 'applicazione uniforme della normativa vigente SIMEVeP e Eurofishmarket hanno proposto al Ministero della salute la costituzione di un tavolo di lavoro sull'armonizzazione dei requisiti per il benessere dei crostacei.

[Leggi il contributo](#)

Efsa: consultazione pubblica sulle bozza di linee guida sui metodi di stordimento

☒ L'EFSA sottopone a una consultazione pubblica una bozza di linee guida sull'applicazione di metodi, nuovi o modificati, di stordimento degli animali al macello.

La guida mira a semplificare la struttura e le informazioni richieste per la compilazione delle richieste di autorizzazione. E' inoltre presente una sezione sui dati necessari a dimostrare che un nuovo metodo di stordimento equivale in termini di protezione animale a quelli esistenti.

S'invitano i soggetti interessati a trasmettere i propri commenti entro il 24 aprile 2018.

• [Public consultation on the draft "Guidance on the assessment criteria for applications for new or modified stunning methods regarding animal protection at the time of killing"](#)

Settimana della cucina italiana nel mondo, l'esperienza SIMeVeP in Bielorussia

☒ Una delegazione SIMeVeP, composta dai Dott. Massimo Platini, Stefano Adami, Luigi Morena, Mauro Saracco, Paolo Bianco e dal Prof. Orlando Paciello, ha partecipato in

Bielorussia dal 19 al 24 novembre alla “Settimana di cucina italiana nel mondo”, evento organizzato per il secondo anno consecutivo dal Ministero degli Affari Esteri e il Ministero delle Politiche Agricole in tutte le sedi di Ambasciata.

Anche quest’anno SIMEVeP è stata invitata a partecipare dalla Ambasciata d’Italia di Minsk, dando vita a un programma ricco di contenuti che si sono succeduti nelle intense giornate trascorse in Bielorussia.

Il [Gruppo di Lavoro “Cooperazione Decentrata”](#) è impegnato da anni nel favorire la collaborazione tra enti e istituzioni dei due Paesi e, nello specifico, è riuscita a portare a Minsk una rappresentanza dell’Istituto Alberghiero Statale “Gae Aulenti” di Biella, formata da due docenti, Prof. Susanna Zona e Prof. Alessandra Serrani e da quattro studenti del quinto anno, che si è integrata con la corrispettiva delegazione della Scuola di Culinaria di Gomel, Bielorussia; il lavoro congiunto di queste due “squadre” ha permesso di dare vita all’evento inaugurale della “Settimana” che ha visto la partecipazione di oltre 150 persone, fra cui molti diplomatici accreditati presso le diverse ambasciate straniere.

L’“Alternanza scuola – lavoro” a Minsk, presso Hotel e ristoranti prestigiosi è stato uno degli argomenti affrontati anche in ambasciata; nei prossimi mesi sarà proposto un protocollo d’intesa per garantire un percorso di crescita professionale ad alcuni studenti italiani, nel pieno rispetto delle garanzie di igiene e di sicurezza sul lavoro.

L’Ambasciatore d’Italia, S.E. Dott. Stefano Bianchi, nel discorso di presentazione, ha voluto ricordare l’impegno della nostra società scientifica nel realizzare in modo concreto forme di cooperazione rivolte ai professionisti dei due Paesi.

Oltre al programma dedicato alla promozione delle qualità della cucina italiana, SIMEVeP ha organizzato nella mattina di mercoledì 22 novembre l’evento formativo “[La Medicina](#)

Veterinaria in Italia, aspetti di sicurezza alimentare e risvolti normativi": alla presenza di oltre 80 uditori, presso l'Università delle Relazioni Internazionali di Minsk, Adami, Paciello e Platini hanno parlato della Veterinaria Pubblica in Italia, della qualità del nostro cibo e delle norme che garantiscono la salubrità degli alimenti.

Per consentire in futuro nuovi rapporti di collaborazione è stato programmato, nella giornata di martedì 21 anche un incontro tra il Prof. Paciello, Università di Medicina Veterinaria Federico II di Napoli e il Rettore dell'Università di Medicina Veterinaria di Vitebsk, Prof. Mikalai Haurichenka. A breve sarà formalizzato un protocollo d'intesa tra le due Accademie per la realizzazione di un programma di ricerca oltre a una nuova forma di scambio formativo tra studenti di veterinaria dei due Paesi.

Sempre a Minsk, il Dr. Luigi Morena ha incontrato la Dott.ssa Zoya Kovaleva, Direttrice dell'Associazione del Sindacato dei professionisti del settore Agroindustriale della Regione. E' stato espresso il desiderio reciproco di approfondire le conoscenze tra le due organizzazioni, italiana e bielorusse, anche attraverso un viaggio di studio da realizzarsi in Italia nella prossima primavera.

La delegazione SIMEVeP torna in Italia dopo cinque giorni intensi durante i quali ha dato vita a diversi incontri, ha sviluppato nuovi proficui contatti con le istituzioni bielorusse e ha avuto un ulteriore riconoscimento dell'impegno e la serietà da parte della nostra Ambasciata.

Da Minsk a Roma, ecco il viaggio di ritorno con il bagaglio in stiva e il grande peso delle emozioni che ognuno di noi si porta a casa come vera ricchezza.

Un grazie per la disponibilità e la sensibilità del personale tutto dell'Ambasciata e, in particolare della Prof.ssa Christina Schiavon, Responsabile Culturale, che ha avuto la

grande pazienza di seguirci in questa esperienza, e al Console Dott. Salvatore Rippa.

Vetterme al via: focus su protezione e benessere animale

✖ Il concetto di benessere animale influenza comportamenti di acquisto e consumo fino allo sviluppo di nuove pratiche alimentari decise unicamente su basi di natura etica: la scelta del prodotto di consumo è associata ad una specifica idea di qualità di vita dell'animale, che diventa valore aggiunto e standard di un'alimentazione consapevole.

Il veterinario può diventare artefice del cambiamento. Nel suo lavoro è in contatto diretto con i governi, con gli allevatori, con l'industria delle carni e con i consumatori, si confronta con le leggi divenendo l'elemento in grado di modulare gli estremismi e dimostrare che il benessere animale, oltre che etico, può dimostrarsi sostenibile e redditizio.

Per fornire le informazioni più aggiornate per un corretto approccio al benessere animale in tutti gli ambiti di attività del Veterinario di medicina pubblico la SIMeVeP ha organizzato il corso ECM "[Aggiornamento sulla protezione ed il benessere animale: normativa, etica e percezione nella società](#)" che si svolgerà dal 27 al 29 novembre a Bagno Vignoni (SI).

Il particolare la giornata di martedì 28 novembre, dopo gli interventi di Antonio Sorice – Presidente SIMeVeP, Sonia Chellini – Vice Presidente Slow Food, Valentina Tepedino – Direttore di Eurofishmarket, Aldo Grasselli – Presidente

FVM, Lino Vicini – Vice Procuratore onorario presso la Procura della Repubblica di Parma e Franco Manti – Docente di Etica Sociale, Università di Genova si concluderà con un Workshop con i partecipanti per avviare l'elaborazione di un documento di intenti.

VI Convention Nazionale dei Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie d'Italia

✖ Il 20 aprile 2018 si terrà a Roma, presso l'Ospedale San Gallicano, la VI° Convention Nazionale dei Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie d'Italia organizzato da SIItI, SIMeVeP e SNOP.

La intersettorialità e la multiprofessionalità si affermano sempre più come elementi cardine delle strategie di prevenzione sanitaria.

L'approccio "One Health" che parte dal presupposto che la salute delle persone, degli animali e gli ecosistemi siano interconnessi, prevede una stretta collaborazione da parte di tutti gli attori che hanno un impatto diretto o indiretto sulla salute, sia interni che esterni al perimetro del mondo sanitario tradizionale, lavorando in maniera trasversale e ottimizzando le risorse e gli sforzi nel rispetto dell'autonomia dei vari settori.

Ciò è vero in maniera precipua all'interno dei Dipartimenti di Prevenzione, che hanno il compito di portare questa lettura dei problemi di salute e questa modalità di azione nei tavoli programmatori e nelle strategie operative dei vari settori della vita civile, contrastando le disuguaglianze e affrontando le fragilità. Non si può essere credibili però se noi per primi creiamo barriere verticali a processi trasversali, che invece rappresentano la maniera migliore per un approccio globale.

Partendo da una riflessione sul tragitto fatto, sulle criticità e sui risultati ottenuti, vogliamo ragionare insieme sui percorsi di miglioramento possibili, presentando alcune esperienze affrontate con ottica interdisciplinare.

Inoltre vogliamo riflettere su come recuperare potenzialità operative attraverso un migliore coinvolgimento delle nuove professioni sanitarie.

Per la SIMEVeP interverranno il Presidente Onorario Aldo Grasselli, il Presidente Antonio Sorice e il referente nazionale, Antonio Tocchio.

[Programma](#)

[Scheda di iscrizione](#)

Assemblea dei soci SIMEVeP

✖ L'Assemblea dei Soci della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva è convocata il giorno 18 aprile 2018 alle ore 23.00 in via ordinaria in prima convocazione e il giorno 19 aprile alle ore 14.30 in seconda convocazione, presso la sede nazionale della SIMEVeP in via Nizza 11 a Roma.

L'Assemblea, oltre ad adempiere a quanto previsto dallo Statuto, rappresenta un'importante occasione di confronto fra Consiglio direttivo, soci, referenti regionali e gruppi di lavoro, anche in vista dell'approvazione del programma annuale delle attività SIMeVeP.