Il futuro del WGS – Whole Genome Sequencing

Da alcuni anni stiamo assistendo a uno sviluppo esponenziale della tecnologia di sequenziamento genomico totale o WGS (Next-or second generation sequencing-NGS) e al suo utilizzo per le attività di sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e, soprattutto, per le indagini su focolai d'infezione umana.

Si tratta di una tecnica di tipizzazione molecolare basate sul sequenziamento dell'RNA, DNA o dell'intero genoma batterico. Inserita tra le science "omiche" è paradigmatiche della cosiddetta epoca della "rivoluzione genomica", le cui potenzialità sono già state illustrate su questo sito.

Maurizio Ferri, che già nel 2016 aveva partecipato al "Technical meeting on the impact of Whole Genome Sequencing (WGS) on food safety management-within a One Health Framework" organizzato alla Fao a Roma, ha partecipato all'incontro tecnico che si è svolto dal 16 al 18 Maggio 2018 presso il Centro Internazionale di Conferenze di Ginevra, Svizzera, organizzato dal WHO e dal comitato direttivo del GMI (Global Microbial Identifier), il consorzio internazionale che raggruppa più di 250 tra ricercatori, clinici, veterinari, epidemiologi che operano in più di 40 paesi con l'obiettivo di stabilire un'infrastruttura genomica globale e un database per le sequenze di DNA di microrganismi di rilevanza in sanità pubblica e sicurezza alimentare.

Il resoconto è disponibile per il download gratuito

Conferenza sicurezza alimentare, Grasselli a Radio 1

In occasione della prima Conferenza internazionale sulla sicurezza degli alimenti, in corso ad Addis Abeba, il Segretario nazionale Aldo Grasselli è stato invitato dal Giornale radio di Radio 1 a commentare l'allarme lanciato: ogni anno 600 milioni di persone si ammalano e 420.000 muoiono in tutto il mondo a causa di alimenti contaminati da batteri, virus, parassiti, tossine o sostanze chimiche con un costo stimato in perdita di produttività di circa 95 miliardi di dollari l'anno ai danni soprattutto delle economie a basso e medio reddito.

"*La gran parte dei questi dati drammatici riguarda paesi in via di sviluppo dove le condizioni igieniche generali e soprattutto la disponibilità di acqua potabile è molto ridotta. Naturalmente il rischio che prodotti provenienti da questi paese possano arrivare sulle tavole dei cittadini europei c'è, ma per fortuna abbiamo sistemi di controllo che ci garantiscono adeguatamente*".

Come sostenuto dall'Unione africana (UA), dall'Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura delle Nazioni Unite (FAO), dall'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) e dall'Organizzazione mondiale del commercio (OMC), organizzatori della conferenza, la sicurezza alimentare è un obiettivo primario che deve riguardare ovviamente tutta la catena alimentare dalla produzione, alla raccolta, alla lavorazione, allo stoccaggio, alla distribuzione, alla preparazione e al consumo.

Per quanto riguarda il consumo casalingo occorre tener presente che "*Più che le carni, sono le loro condizioni di conservazione e di manipolazione che vanno tenute presenti perché possono generare la migrazione di patogeni e di germi. La cottura indubbiamente è una misura di prevenzione importante*" ha concluso Grasselli.

Riconoscendo che "non c'è sicurezza alimentare senza alimenti sicuri dal punto di vista igienico sanitario", l'Onu ha recentemente istituito la Giornata mondiale della sicurezza sanitaria degli alimenti che si celebrerà per la prima volta il 7 giugno 2019

Ascolta l'intervista a partire dal minuto 3

Il consumo di carne di cane: un rischio emergente per la salute umana e sanità animale?

Il dott. Maurizio Ferri, delegato FVE nel Gruppo di Discussione degli stakeholders sui rischi emergenti dell'EFSA (*EFSA stakeholders discussion group on emerging risk*), in occasione dell'incontro svoltosi a Parma il 27-27 Novembre 2018, ha presentato l'argomento "Dog Meat Consumption: an Emerging Human and Animal Health Risk?".

Il documento "Il consumo di carne di cane: un rischio

emergente per la salute umana e sanità animale?” è disponibile per il download gratuito

---

Premio tesi di laurea, rinnovato il bando SIMeVeP 2019

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 e sostenere gli studenti che decidono di approfondirle, rinnova per il 2019 il premio per la miglior tesi di laurea presentata durante l’anno da laureandi in Medicina veterinaria.

La tesi premiata potrà essere pubblicata sulla rivista della società Argomenti.

Regolamento Premio tesi di laurea 2019

Ricordiamo agli studenti che, per favorire il loro avvicinamento alle attività di sanità pubblica, la SIMeVeP propone loro anche l’iscrizione gratuita che dà diritto alla frequenza gratuita ai corsi di formazione e agli eventi organizzati dalla SIMeVeP, alla partecipazione alle attività dei gruppi di lavoro, all’abbonamento gratuito alla rivista Argomenti.

Locandina Premio tesi di laurea 2019

Anagrafe zootecnica. Strumento di sanità pubblica veterinaria e di sicurezza alimentare

- E' pubblicato sul n° 2/2018 di Argomenti l'articolo "Anagrafe zootecnica. Strumento di sanità pubblica veterinaria e di sicurezza alimentare" di Raffaella Moretti.

L'Anagrafe zootecnica occupa un ruolo centrale nell'ambito della Sanità pubblica veterinaria e della sicurezza alimentare dei Prodotti di origine animale; essere a conoscenza del numero di animali,
della loro identificazione e distribuzione sul territorio e dei relativi spostamenti è cosa di primaria importanza nel controllare la diffusione delle malattie e nel contempo garantire la tracciabilità nell'ambito dell'intera filiera alimentare.

Scarica l'articolo integrale in pdf

La SIMeVeP al festival del giornalismo alimentare

- La SIMeVeP è partner della la 4ª edizione del festival del giornalismo alimentare che si terrà a Torino dal 21 al 23

febbraio: tre giorni di seminari, tavole rotonde, laboratori pratici, incontri b2b, educational ed eventi off per stimolare il confronto e la riflessione tra i vari protagonisti della comunicazione alimentare e migliorare la qualità dell'informazioneche ruota attorno al cibo

Saranno affrontati i temi più caldi e del momento come la sicurezza alimentare, le "fake news", i reati alimentari e l'e-commerce dei prodotti alimentari, il Made in Italy e tanto altro.

Oltre agli esperti provenienti dal mondo del giornalismo, rappresentanti delle pubbliche amministrazioni, aziende, foodblogger, influencer, professionisti della sicurezza alimentare, chef, rappresentanti di associazioni e uffici stampa, interverranno ai diversi eventi Gian Marco Centinaio (Ministro delle Politiche Agricole e Alimentari), Oscar Farinetti (fondatore di Eataly), Giancarlo Caselli, Vytenis Andriukaitis (Commissario europeo alla salute e sicurezza alimentare) e i vertici del Ministero della Salute.

Il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, interverrà al panel "Acquacoltura, pesci che nuotano in un mare di fake news" moderato da Valentina Tepedino, Direttore del periodico Eurofishmarket che si terrà il 22 febbraio alle ore 12.10. Parteciperanno Giovanni Pettorino, Comandante generale capitanerie di porto,Umberto Luzzana Marketing Manager Skretting Italia, Erik-Jan Lock Research group leader, Feed and Nutrition NIFES, Marco Saroglia, Università dell'Insubria

Il programma del festival

Il sito del festival

Antibioticoresistenza: nuove frontiere della One Health

E' stato organizzato in collaborazione con la SIMeVeP il corso Ecm "Antibioticoresistenza: nuove frontiere della One Health" che si terrà il 16 Giugno 2018 a partire dalle ore 09.00 presso l'Ordine dei Medici Chirurghi ed Odontoiatri della Provincia di Salerno.

Il corso, rivolto a medici chirurghi, odontoiatri, farmacisti e veterinari, intende porre una riflessione sulla necessità di ripensare un modello che possa essere più efficace nella gestione degli antibiotici in un'ottica di One Health.

Il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, interverrà in qualità di relatore sul tema "Antibioticoresistenza, uso consapevole del farmaco veterinario".

Controllo ufficiale veterinario nel settore dei MOCA

E' pubblicato sul n° 2/2018 di Argomenti l'articolo "Controllo ufficiale veterinario nel settore dei MOCA" di Ambrogio Pagani.

Risulta alquanto diffusa, l'assenza di consuetudine con il controllo ufficiale nel settore dei materiali e oggetti a contatto con alimenti (MOCA) da parte dei medici veterinari che operano nell'ambito dell'autorità competente per la

sicurezza alimentare.
Quali sono le ragioni?
1. Attribuzioni di competenza. Il settore dei MOCA è, formal mente, di competenza delle articolazioni regionali del Servizio
Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) sin dal DM del 1998.
2. Difficoltà nella individuazione dei MOCA. Nell'immaginario collettivo si tendono a considerare quali MOCA soltanto i materiali e gli oggetti monouso destinati al packaging. Le macchine per le imprese alimentari, le attrezzature e gli strumenti che hanno contatto con gli alimenti spesso non sono considerati MOCA.

Esiste una ulteriore difficoltà nella individuazione dei MOCA legata al tipo di contatto che si ha con l'alimento: tutti ne comprendono l'importanza e il ruolo quando si ha contatto diretto con un alimento mentre invece è contro-intuitiva la possibilità di contaminazione di un alimento che un oggetto o un materiale possono avere in determinate occasioni come la cottura, e le esalazioni (quindi per contatto indiretto).

3. Tipologia di processo. Gli operatori del settore alimentare (OSA) registrati o riconosciuti sono oggetto del controllo ufficiale veterinario.

Scarica l'articolo integrale in pdf

ECM. Contrasto agli sprechi

alimentari e farmaceutici: da scarto a risorsa

- Il 14 settembre 2016 per contrastare gli sprechi alimentari e farmaceutici è entratra in vigore la legge

n.166/16, chiamata “legge Gadda”, che fa diventare l’Italia un Paese all’avanguardia in Europa e nel mondo.
Tale legge riorganizza il quadro normativo di riferimento che regola le donazioni degli alimenti invenduti introducendo misure di semplificazione, armonizzazione e incentivazione, ma soprattutto stabilisce la priorità del recupero di cibo da donare alle persone più povere del nostro Paese.

Con l’inento di fas acquisire ai partecipanti conoscenze sul significato di spreco alimentare e le sue diverse sfaccettature conseguendo competenze sulle molteplici possibilità di applicare nel corso della loro attività professionale processi di *food saving* al fine di poter far divenire “lo spreco” una risorsa è stato organizzato il corso Ecm “Sostenibilità, sobrietà e solidarietà. Contrasto agli sprechi alimentari e farmaceutici: da scarto a risorsa” che si terrà a Modica (RG) il 2 luglio 2018.

Il corso è rivolto a Medici Veterinari delle tre Aree funzionali, Biologi e Medici Chirurghi Sian e Sisp ed è stato accreditato per 7 crediti ECM

Info, programma e scheda di iscrizione qui

Randagismo in Toscana dopo l’approvazione della Legge 281/91

E’ pubblicato sul n° 2/2018 di Argomenti l’articolo “Randagismo in Toscana dopo l’approvazione della Legge 281/91”
di Ilaria Ciaponi

Dall’analisi dei dati raccolti negli ultimi 30 anni emerge che la Regione Toscana ha messo bene in pratica le disposizioni dettate dalla Legge Nazionale 281/91 per quanto concerne la gestione del randagismo canino, recependole in maniera organica con la Legge Regionale n. 43 a partire dal 1995 e addirittura anticipandole con la Legge Regionale 4/1987 con la quale aveva istituito l’Anagrafe canina regionale e aveva vietato la soppressione dei randagi se non gravemente malati o di comprovata pericolosità.

Perno dell’efficienza del Sistema in Toscana è l’Anagrafe, correlata alla Banca Dati Nazionale degli animali da affezione, gestita dalla piattaforma SISPC, pienamente operativa dal 2013. Significativa si è dimostrata la collaborazione tra Servizio pubblico veterinario e veterinari liberi professionisti che con l’attuale L.R. 59/09 possono registrare i cani in Anagrafe contestualmente all’inoculazione del microchip, unico metodo identificativo ufficiale dal 1°gennaio 2005, previo accreditamento da parte delle Az. Usl; il 75% delle identificazioni e registrazioni, ad oggi, avviene ad opera di veterinari liberi professionisti abilitati ad accedere all’anagrafe, mentre alle Az. USL spettano l’iscrizione e il trasferimento di cani già identificati in altre Regioni e l’aggiornamento della banca dati.

Scarica l’articolo integrale in pdf