

# Si parte da Bergamo, al via il primo corso di formazione per 'persona formata'

- ☒ Valorizzare il patrimonio faunistico bergamasco, rispettando l'ambiente e dando nuovo impulso al turismo enogastronomico attraverso la creazione di una filiera tracciata della carne di selvaggina. Sono queste le finalità del progetto "Selvatici e Buoni" partito il 22 settembre presso la Comunità Montana di Clusone (BG).

Il progetto, curato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università di Milano e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva con il sostegno della Fondazione UNA Onlus, punta a ridare valore ad un'eccellenza alimentare troppo spesso sottovalutata come la carne di selvaggina, che nel territorio bergamasco ha enormi potenzialità considerata la presenza di oltre 13.000 ungulati selvatici tra cui cervo, camoscio, capriolo e cinghiale.

Il territorio bergamasco, così, fa da apripista nazionale per il progetto Selvatici e Buoni, che verrà replicato in altre province d'Italia per valorizzare le eccellenze faunistiche locali.

Il via libera di oggi è arrivato dopo un lungo e costruttivo periodo di consultazioni ed incontri tecnici che hanno coinvolto istituzioni e stakeholders locali, che saranno coinvolti e parte attiva nelle fasi realizzative del progetto e che hanno dimostrato un crescente interesse nei confronti del tema.

In questi mesi sono stati distribuiti, infatti, dei questionari di gradimento, da cui sono emerse rilevanti manifestazioni di interesse che si sono poi tradotte in

disponibilita' operative di Enti Territoriali ed istituzioni.

Nello specifico le manifestazione d'interesse sono giunte dal Comprensorio Alpino di Caccia Valle Borlezza, il Comprensorio Alpino di Caccia Val di Scalve, la Comprensorio Alpino Valle Seriana, il Comprensorio Alpino di Caccia 'Prealpi Bergamasche', il circolo UNCZA Prealpi Orobiche, la condotta Slowfood Valli orobiche, Enalcaccia Bergamo, ANUU migratori, delegazione CIC Italia, Federcaccia Bergamo e Arci Caccia.

Tali realtà saranno affiancate da importanti enti territoriali che hanno dato disponibilità a collaborare al progetto come ATS Bergamo, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Bergamo, il Corpo Polizia Provinciale Bergamo, l'Ascom Bergamo Formazione e le 3 Comunità Montane: Valle di Scalve, Laghi Bergamaschi e Valle Seriana.

[Rassegna stampa](#)

---

## **V Convention nazionale dei Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Italiane**

- Si terrà a Senigallia il 31 marzo 2017 la V Convention nazionale dei Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Italiane, promossa come di consueto dalla Società Italiana di Medicina Preventiva e Sanità Pubblica (SItI) insieme alla Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva (SIMEVeP) e alla Società Nazionale

degli Operatori della Prevenzione (SNOP).

L'Introduzione dei lavori è affidata Presidenti SItI, SNOP, SIMeVeP.

### Programma preliminare

La partecipazione è gratuita. Termine iscrizioni: 26 marzo 2017

### Iscrizioni online

---

## **Incontro al Ministero della salute sulle problematiche del settore degli equidi**

☒ Riportiamo il resoconto dell'incontro tra Fiesa e Gruppo Italiano Carni Equine con il Direttore Generale della Direzione della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari, Dr. Silvio Borrello, del Ministero della Salute sulle problematiche aperte della questione degli equidi.

SIMeVeP e SIVeMP, a margine del congresso di Bergamo, avevano riscontrato le criticità e da subito hanno posto attenzione ai problemi del settore attivandosi in tutte le sedi.

**Fiesa e Gruppo Italiano Carni Equine incontrano il Direttore Generale del Ministero della Salute. Evidenziate le criticità del Comparto: Anagrafe Unica, tracciabilità, Passaporto Europeo**

La delegazione di Fiesa e del Gruppo Italiano Carni Equine era guidata dal Presidente Mario Rossoni, accompagnato dal

Direttore Fiesa Dr. Gaetano Pergamo, dal Signor Damiano Molinaro operatore della Puglia, dalla Signora Lorella Roncolato, operatrice del Veneto, dal Signor Andrea Zerbini dell'Emilia Romagna, dal Dr. Ermenegildo Valvassori, Veterinario del Piemonte ASL T0 5, e dal Dr. Alessandro Tatafiore dell'Ufficio Legislativo Nazionale. Il Direttore Borrello era accompagnato dai Dottori Davide Lecchini, Luigi Ruocco e Marco Ianniello.

In apertura dell'incontro, la Fiesa ha portato all'attenzione del Ministero della Salute lo stato di difficoltà del settore delle carni equine dovuto in primo luogo alla mancanza di alcune regole essenziali per la gestione della filiera.

[Continua a leggere sul sito FIESA](#)

---

## **Pubblicati gli atti di Vetterme 2017**



Sono disponibili gli [atti](#) del Convegno Vetterme 2017 dal titolo "Aggiornamento sulla protezione ed il benessere animale: normativa, etica e percezione nella società" svoltosi a Bagno Vignoni (Siena) dal 27 al 29 novembre 2017.

---

# 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 sicurezza degli alimenti di origine vegetale: vecchi pericoli e nuovi rischi microbiologici

- ☒ E' pubblicato sul n° [3/2017 di Argomenti](#) l'articolo "La sicurezza degli alimenti di origine vegetale: vecchi pericoli e nuovi rischi microbiologici" di M. Fortunato, O. De Luca, G. Colavita.

*I pericoli che possono interessare gli alimenti e i fattori di rischio che li favoriscono sono molteplici. Tutte le materie prime, sia di origine vegetale sia animale, possono veicolare microrganismi patogeni, tossine, residui di prodotti fitosanitari, farmaci, additivi, contaminanti ambientali ecc..*

*Per gli alimenti di origine vegetale, sovente il consumatore ha la percezione di un minor livello di rischio rispetto agli alimenti di origine animale, soprattutto per quanto riguarda i pericoli di natura biologica.*

*Sostanzialmente anche il legislatore comunitario ha ritenuto porre maggiore attenzione agli alimenti di origine animale, considerati più a rischio, prevedendo per essi tutta una serie di norme specifiche per l'autocontrollo e il controllo nelle diverse filiere.*

*Evidentemente però, nel concetto di “one safety” viene meno la separazione tra controllo degli alimenti di origine animale e alimenti di origine vegetale, definendosi un approccio di sicurezza alimentare globale, sempre più in stretta relazione anche con l’ambiente.*

[Scarica l’articolo](#) integrale in pdf

---

## **Gestione e progettazione di aree e percorsi cinofili in ambiente urbano**

E’ pubblicato sul n° 3/2017 di Argomenti l’articolo “Gestione e progettazione di aree e percorsi cinofili in ambiente urbano” di D. Crivello

*Oggi nelle aree urbane italiane si cerca di offrire ai cittadini la migliore convivenza con gli animali sia padronali sia selvatici. Nelle nostre città, le aree di verde pubblico sono sempre meno e confinate a precisi indirizzi d’uso e spesso interdette ai cani.*

*Tuttavia, la sensibilità sociale nei confronti della specie canina è notevolmente cambiata negli ultimi quarant'anni aumentando la richiesta da parte dei proprietari di servizi dedicati ai loro beniamini. Quindi, per conciliare le necessità di tutti i cittadini con quelle dei cani, è stata adottata la soluzione di dividere le aree verdi in settori con fruibilità diversificata e fra queste troviamo le aree attrezzate per cani.*

*Gli Enti di competenza realizzando specifiche aree verdi da destinare ai cani cercano di promuovere processi d'integrazione tra comunità urbana e comunità animale creando condivisione, nelle politiche che riguardano gli animali, tra gli organi istituzionali e la società civile e impegnandosi nella realizzazione di interventi strutturali che possano favorire eventi d'incontro con gli animali stessi.*

[Scarica l'articolo](#) integrale in pdf

---

## **Malaria e Chikungunya, ecco come sconfiggerle...**



I recenti episodi di malaria, Chikungunya e West Nile nel nostro paese hanno riproposto la necessità di contrastare la presenza di agenti vettori, zanzare in primis, al fine di prevenire l'insorgenza di episodi, epidemici e no, di patologie virali, batteriche e parassitarie da loro veicolate.

Ma la lotta alle zanzare non è affatto semplice né può limitarsi a interventi di disinfezione in ambito urbano

che, se necessari all'insorgere delle epidemie, non possono risultare risolutivi e si deve ricorrere a interventi combinati in cui il contrasto sia rivolto soprattutto all'eliminazione delle zanzare allo stato larvale.

Su Sanità Informazione [l'analisi del Vice Presidente SIMeVeP, Vitantonio Perrone](#)

---

## **Lo spreco alimentare: da spreco a risorsa- Salerno 28 gennaio 2018**

Si terrà a Salerno il 28 gennaio il corso, accreditato per 5,3 crediti ecm "[Lo spreco alimentare: da spreco a risorsa. Il ruolo delle aziende sanitarie](#)".

L'iniziativa è promossa dall'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno e dal Banco Alimentare Campania, in collaborazione con l'ASL Salerno, la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, l'Ordine dei Farmacisti della Provincia di Salerno ed il Banco Farmaceutico Fondazione Onlus.

Sarà presente anche il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, con un intervento su "Il ruolo della Medicina Veterinaria Pubblica nello spreco alimentare".

Seguirà la tavola rotonda "Legge Gadda contro gli sprechi alimentari: il ruolo delle istituzioni", che vedrà la partecipazione di: On. Tommaso Amabile, Presidente VI Commissione Istruzione e Cultura, Ricerca Scientifica, Politiche Sociali della Regione Campania; Avv. Antonio

D'Alessio, Consigliere comunale di Salerno; Dr. Luigi Tamburro, Presidente Nazionale Fondazione Banco delle Opere di Carità; Prof. Orlando Paciello, Presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno; Dr. Ferdinando de Francesco, Presidente dell'Ordine dei Farmacisti della Provincia di Salerno; Dr. Antonio Sorice, Presidente della SIMeVeP, nonché Direttore del Distretto Veterinario ASL Bergamo; Dr. Antonio Giordano, Direttore Generale dell'ASL Salerno; Prof. Gaetano Oliva, Direttore del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II"; Maggiore Vincenzo Ferrara, Comandante NAS Salerno; Avv. Francesco Aversano, Esperto in Diritto Alimentare; Dr. Giuseppe Iovane, Comitato Tecnico per la Nutrizione e la Sanità Animale del Ministero della Salute – Sezione Consultiva per i farmaci; Dr. Mario D'Elia, Delegato Fondazione Banco Farmaceutico Onlus – Sede Territoriale Salerno; On. Tino Iannuzzi, Vice Presidente Commissione Ambiente della Camera dei Deputati; Dr. Roberto Tuorto, Direttore Banco Alimentare Campania.

Le conclusioni sono affdate all'on.le Maria Chiara Gadda

---

# **Valutazione delle evidenze di efficacia della macellazione tradizionale a domicilio dei suini**

- ☒ E' pubblicato sul n° [3/2017 di Argomenti](#) l'articolo "Valutazione delle evidenze di efficacia della macellazione tradizionale a domicilio dei suini" di A. Niro, G. Sosto.

*La macellazione a domicilio per uso privato è ancora regolata dal vetusto articolo 13 del Regio Decreto 20 dicembre 1928, n. 3298 che sancisce: «I privati, che in seguito a domanda abbiano ottenuto dall'autorità comunale l'autorizzazione di macellare a domicilio, debbono darne avviso il giorno innanzi al veterinario comunale, o a chi, a norma dell'articolo 6, lo sostituisce. Il detto sanitario fisserà l'ora della visita e della macellazione, allo scopo di poter compiere una completa e accurata ispezione delle carni».*

*A questa disposizione se ne sono aggiunte altre, che riguardano*

*la protezione degli animali in conseguenza delle più recenti considerazioni bioetiche.*

*Il processo di macellazione, oggi, è legato a buone prassi di comportamento (GMP), che garantiscano la protezione degli animali in modo tale da risparmiare loro eccitazioni, dolori e inutili sofferenze. A tal fine, la normativa prevede che le operazioni di macellazione, anche a domicilio, possano essere effettuate solo da persone esperte e pratiche in modo da garantire lo svolgimento con modalità adeguate.*

[Scarica l'articolo](#) integrale in pdf