

Pipistrelli e rischi per l'uomo: sfatiamo alcuni miti!

✖ L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e il Gruppo italiano ricerca chiropteri (GIRC) rispondono ad alcune domande sui pipistrelli e sulla loro pericolosità.

Unici mammiferi capaci di volo attivo, abile e preciso, sono **in grado di evitare accuratamente uno scontro con un essere umano**, non avendo alcun interesse ad attaccarsi ai vostri capelli. Questa è infatti una delle tante leggende che si sono diffuse sui pipistrelli a causa della cattiva informazione e della loro elusività, che li rende ai nostri occhi animali oscuri e misteriosi.

Non sono ciechi, hanno ben poco a che vedere con i topi e chiaramente non portano sfortuna. **Ma soprattutto non sono pericolosi per l'uomo**. Spesso si ha paura di quello che non si conosce e la paura ha origine in vecchi racconti e leggende, che, sfortunatamente, vengono puntualmente rinnovati da un'informazione superficiale e a caccia di notizie.

[Per maggiori informazioni](#)

Aggiornamento EFSA su livelli di assunzione tollerabili di diossine e PCB

✖ L'EFSA ha confermato le conclusioni di valutazioni precedenti secondo cui l'esposizione alimentare a diossine

e PCB (policlorobifenili) diossina-simili (inquinanti ambientali presenti a bassi livelli in alimenti e mangimi) costituisce un problema per la salute. I dati pervenuti da Paesi europei indicano un superamento del nuovo livello EFSA di assunzione tollerabile in tutte le fasce d'età.

[Per maggiori informazioni](#)

IZS AM: Online il database degli sprechi alimentari



Online a disposizione della comunità scientifica, dei portatori di interesse attivi sul fronte della lotta agli sprechi alimentari e dei cittadini il [Database degli sprechi alimentari](#) del progetto di ricerca [DEMETRA – Distribuzione Equilibrata delle risorse alimentari attraverso un METodo per la Riduzione degli sprechi e la solidarietà sociale sostenibile](#).

Il Database multimediale – aperto, consultabile e scaricabile anche in pdf – copre un arco temporale relativo agli ultimi 20 anni e contiene lo stato dell'arte sul tema in una prospettiva europea e con un focus specifico su Italia, Francia, Spagna e Olanda. Al suo interno informazioni sulla legislazione, sui maggiori progetti in corso, su linee guida, report tecnici e scientifici redatti da diversi organismi ed enti di ricerca, istituzioni, associazioni e imprese.

DEMETRA è stato progettato e realizzato dall'IZSAM con un finanziamento del Ministero della Salute nell'ambito dei fondi per la Ricerca Corrente, anno 2015, in linea con gli obiettivi della Legge n. 166 del 2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi". Il progetto sperimenta una nuova metodologia interdisciplinare di ricerca per identificare e misurare i comportamenti alimentari dei consumatori abruzzesi e molisani in un'ottica di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari, ovvero di eccedenze di cibo che diventano rifiuti inutilizzabili.

Grazie al coinvolgimento delle Autorità Competenti, delle imprese della filiera agro-alimentare, delle Organizzazioni Caritatevoli e delle famiglie (i consumatori finali della filiera alimentare), DEMETRA si propone anche di informare sui rischi legati all'assunzione di alimenti prossimi o oltre il termine minimo di conservazione affinché le eccedenze diventino oggetto di donazione solidale a beneficio delle fasce deboli della popolazione.

È possibile segnalare documenti o voci da integrare contattando il team di progetto all'indirizzo e-mail demetra@izs.it. Presto saranno pubblicate nuove sezioni relative alle news, alle attività del progetto e ad altre azioni in corso di svolgimento a livello nazionale ed europeo sul tema delle perdite e degli sprechi alimentari.

Fonte: IZS AM

Valutare “effetti congiunti” delle miscele chimiche in alimenti e mangimi



L'EFSA ha messo a punto un quadro metodologico armonizzato a uso dei propri gruppi scientifici per valutare i potenziali “effetti congiunti” delle miscele chimiche in alimenti e mangimi. Questo quadro metodologico mette a disposizione degli scienziati

EFSA strumenti per adottare, all'occorrenza, un approccio mirato alle miscele che integra gli attuali requisiti normativi dell'UE per la valutazione delle singole sostanze.

L'uomo, gli animali e l'ambiente possono essere esposti a più sostanze chimiche da una molteplicità di fonti. Capire come le sostanze chimiche si comportano in combinazione è complesso, e il numero di combinazioni è potenzialmente infinito, per cui il comitato scientifico dell'EFSA ha elaborato uno strumento pratico a uso dei valutatori del rischio che sarà di aiuto e supporto anche ai gestori del rischio.

Una pietra miliare nella valutazione del rischio chimico

Ha dichiarato il dr. Tobin Robinson, a capo dell'Unità “Comitato scientifico e rischi emergenti” dell'EFSA: *“Questo traguardo consegue parecchi anni di lavoro preparatorio da parte dell'EFSA e dei suoi partner europei e internazionali. Abbiamo fatto in modo che questa guida restasse pratica sottoponendola nel 2018 a una pubblica consultazione durante la quale abbiamo ricevuto oltre 300 commenti, e coinvolgendo le parti interessate durante il suo sviluppo”.*

“Stiamo già utilizzando alcuni di questi principi e strumenti, ad esempio su gruppi di pesticidi e gruppi di contaminanti. Ora, quando ravvisiamo che occorre un approccio specifico alle miscele, questo quadro metodologico armonizzato ci mette in posizione vantaggiosa per affrontare la questione”.

Come funziona la guida

L'approccio si basa su metodi esistenti e su esperienze a livello internazionale nella valutazione dei potenziali motivi di preoccupazione circa le miscele chimiche.

Ha poi chiarito il prof. Christer Hogstrand, presidente del gruppo di lavoro sulle miscele chimiche: *“La valutazione delle miscele funziona in modo simile a quella con cui affrontiamo la valutazione delle sostanze singole. Normalmente individuiamo prima chi è esposto – persone, animali allevati o animali selvatici come uccelli e api – e in che misura. Poi stimiamo la tossicità della miscela o dei suoi singoli componenti. Infine quantifichiamo il rischio mettendo a confronto l'esposizione congiunta con la tossicità congiunta.*

Per stimare il rischio complessivo, spesso sommiamo le dosi per gli effetti comuni. Ma talvolta le sostanze chimiche “interagiscono”, il che significa che la loro tossicità aumenta o diminuisce. Generalmente le interazioni di questo tipo non sono comuni, ma vanno verificate, soprattutto in caso di aumento della tossicità. La nostra guida ci consente di farlo per ogni miscela in esame”, ha concluso il prof. Hogstrand.

Prestare assistenza agli organi politici decisionali

“In definitiva – ha affermato il dott. Robinson – questo quadro metodologico è organizzato in modo tale da supportare i gestori del rischio europei e nazionali affinché possano assumere decisioni informate nelle situazioni in cui è necessario tener conto dell'esposizione congiunta a più sostanze chimiche”.

Il pubblico ne sa poco

Uno studio dell'EFSA del 2018, anch'esso pubblicato oggi, evidenzia che nel complesso dell'UE la conoscenza delle miscele chimiche da parte del pubblico è alquanto scarsa. Abbiamo perciò elaborato anche una [nuova pagina multimediale e interattiva](#) per aiutare il pubblico a comprendere alcune questioni e concetti di base come “esposizione congiunta” e “tossicità congiunta”. Lo studio presenta risultanze utili a ricercatori sociali e comunicatori sia sulle [miscele chimiche](#) che, più in generale, sugli [agenti chimici negli alimenti](#).

Fonte: EFSA

Linee di indirizzo sugli studi condotti per valutare la sicurezza e le proprietà di prodotti alimentari

La Direzione Generale Igiene e Sicurezza degli Alimenti e Nutrizione del Ministero della salute ha pubblicato una revisione delle “[Linee di indirizzo sugli studi condotti per valutare la sicurezza e le proprietà di prodotti alimentari](#)”.

Si tratta di uno strumento di orientamento generale per lo svolgimento di studi relativi agli alimenti, cioè su prodotti alimentari o ingredienti alimentari o sostanze alimentare sottoposti a sperimentazioni in vitro, in vivo su modelli animali e sull'uomo.

Le linee di indirizzo si propongono come parere orientativo

per il settore industriale, quello della ricerca scientifica e per i Comitati etici in materia di conduzione di studi in campo alimentare e intendono fornire elementi sui criteri per la loro progettazione ed effettuazione al fine di assicurarne l'adeguatezza e la conformità agli orientamenti scientificamente riconosciuti validi.

CAMPUS ONE HEALTH, strategie di prevenzione per la gestione dell'allevamento in biosicurezza



[Unitec](#) ha organizzato per il 22 maggio 2019 presso il Polo Universitario Veterinario di Lodi "CAMPUS ONE HEALTH" un'iniziativa di orientamento culturale sulle strategie di prevenzione in allevamento, basate sull'uso prudente degli antibiotici in ottica One

Health, sulla valutazione del rischio sanitario aziendale correlato all'antibiotico-resistenza e alla sua diffusione interspecifica, nella prospettiva dell'applicazione della nuova "Animal Health Law" (Regolamento EU 2016/429), patrocinata dall'Università di Milano e dall'Università di Gent, con l'intervento dell'Istituto Ospedaliero San Matteo di Pavia.

L'evento è stato organizzato nella convinzione che –

nell'interesse collettivo – sia necessario accelerare la curva di apprendimento alle strategie di prevenzione di nuove leve veterinarie, responsabili sanitari e operatori di filiera, formandoli al miglioramento della gestione igienico-sanitaria degli allevamenti con conseguente aumento del ritorno economico per gli imprenditori zootecnici e soprattutto con il raggiungimento degli obiettivi che l'ottica OneHealth – ormai prevalente in ambito medico e veterinario – può assicurare alla Comunità intera in termini di conservazione dell'efficacia degli antimicrobici, assicurazione dei requisiti di sicurezza alimentare delle derrate di origine animale e rispetto degli equilibri ambientali.

In particolare il confronto diretto con il Professor Jeroen Dewulf, ideatore e sviluppatore di [Biocheck Ugent](#) il sistema di “scoring” del gradiente di rischio degli allevamenti in termini di biosicurezza, presentato lo scorso 17 Aprile in ambito FAO e a cui hanno già volontariamente aderito circa 150 allevatori italiani suinicoli o avicoli sarà interessante in previsione dell'entrata in vigore degli obblighi Classyfarm.

Infine, l'evento riveste interesse mediatico per valorizzare la nuova sede universitaria di Lodi che si propone come polo di aggregazione di un “momento” culturale finalizzato alla tutela della salute della Collettività, grazie alle valenze professionali del Medico Veterinario nell'esercizio delle sue funzioni di campo.

Per registrarsi a Campus One Health inviare email di conferma dell'adesione a Claudia.Gusmara@unimi.it

[Consulta il programma](#)

Triennio formativo 2014-2016, è ancora possibile recuperare crediti ECM

✖ I professionisti sanitari che hanno soddisfatto l'obbligo formativo per il triennio 2014-2016, anche a causa di ragioni contingenti derivanti dalla carenza dei professionisti nelle aziende a seguito dei piani di rientro regionali, sono poco più del 50% , per questo la Commissione nazionale per la formazione continua, nel corso della riunione del 27 settembre scorso, ha adottato una delibera finalizzata a incentivare i professionisti sanitari nell'assolvimento del proprio percorso di aggiornamento continuo, puntando ad una maggiore semplificazione e chiarezza del sistema di regolamentazione dell'ECM.

Viene quindi data la possibilità a tutti coloro che nel triennio 2014/2016 non abbiano soddisfatto l'obbligo formativo individuale di completare il conseguimento dei crediti con la formazione ECM svolta nel triennio 2017/2019 (al netto di esoneri, esenzioni ed eventuali altre riduzioni).

I crediti maturati entro il 31 dicembre 2019, acquisiti quale recupero del debito del triennio 2014/2016 non varranno per il triennio 2017/2019.

Il recupero dei crediti per il triennio 2014/2016 è una facoltà del professionista sanitario che potrà procedere autonomamente allo spostamento della competenza dei crediti direttamente tramite il [portale COGEAPS](#).

I crediti indicati quali recupero dell'obbligo formativo per il triennio 2014/2016 possono essere spostati per l'intero valore della partecipazione e agli stessi verranno applicate le regole del triennio 2014/2016. Lo spostamento è irreversibile e i crediti spostati non verranno più conteggiati nel triennio

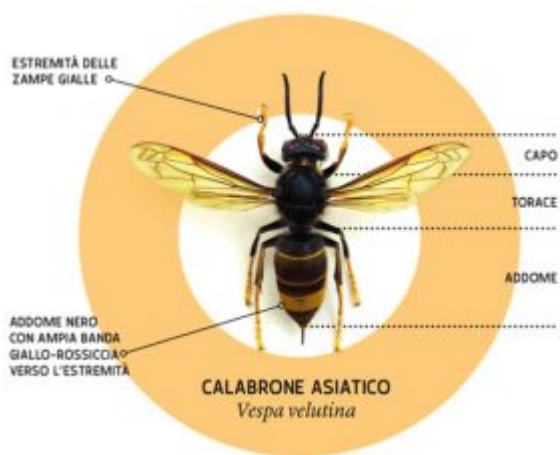
in cui sono stati originariamente acquisiti.

Fra le altre modifiche approvate è stato deliberato anche l'ampliamento della percentuale di crediti formativi acquisibili mediante autoformazione per il triennio 2017-2019 che passa dal 10 al 20%.

[Il testo della delibera approvata](#)

A cura della segreteria SIMeVeP

Vespa velutina già avvistata in Liguria: avviare monitoraggio



La [rete StopVelutina](#) segnala che la Vespa Velutina quest'anno è già stata avvistata in Italia: nei primi giorni di febbraio le regine sono state viste nel Ponente Ligure; nei giorni scorsi un nido primario è stato trovato a Bordighera, nei pressi di Imperia.

La Vespa Velutina, o calabrone asiatico, è una specie esotica invasiva originaria dell'Asia sud-orientale (Cina del sud, India del nord, penisola indocinese, arcipelago indonesiano) che si sta diffondendo in Europa dal 2004 e in Italia dal 2012. Penetrata in Liguria dal confine francese, è presente nel nord Italia e dal 2017 in Toscana.

E' predatrice di api e in grado di provocare ingenti danni all'apicoltura e alla biodiversità: oltre a cacciare direttamente le api all'ingresso dell'arnia, impedisce loro di uscire per raccogliere nettare e polline, indebolendo in questo modo anche le colonie che rischiano di morire.

Quest'anno il suo arrivo è molto precoce, come ha spiegato Laura Bortolotti del Centro Agricoltura e Ambiente del CREA, coordinatrice nazionale di StopVelutina *"Di solito vediamo le regine volare a marzo o addirittura aprile, quando hanno già costruito i nidi primari. Il fatto che caccino già a inizio febbraio è veramente insolito"*.

La [rete invita quindi avviare il monitoraggio attivo](#) in tutte le regioni colpite a rischio (Liguria, Piemonte, Toscana, Lombardia, Veneto ed Emilia-Romagna), ed eventualmente a posizionare trappole anti-vespa negli alveari per prevenire la diffusione delle regine e la loro capacità di fondare nuove colonie, ma per periodi brevi perché impattano anche sugli insetti dei nostri ecosistemi.

A cura della segreteria SIMeVeP

Microplastiche e nanoplastiche nei prodotti ittici. Quali rischi per l'uomo?



È stata pubblicata a giugno 2016, da parte del gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare (CONTAM) dell'Efsa, una relazione sulla presenza di particelle di microplastica e nanoplastica negli alimenti, in particolare nei prodotti ittici

Il CONTAM ha provveduto a effettuare un riesame della letteratura scientifica attualmente disponibile in materia e a valutare il rischio di esposizione per l'uomo attraverso il consumo di alimenti contaminati.

Il Ceirsa, Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla sicurezza alimentare della Regione Piemonte- ASL TO 5, propone [una sintesi del Documento "EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain – Presence of microplastics and nanoplastics in food, with particular focus seafood"](#).

Tenuto conto del fatto che i dati attualmente presenti su concentrazioni, tossicità e tossicocinetica sono estremamente ridotti e riguardano esclusivamente le microplastiche, mentre la comunità scientifica non dispone ancora di informazioni per quanto riguarda le nanoplastiche, dal documento Efsa emerge un rischio di esposizione per l'uomo alle microplastiche in seguito al consumo di pesce basso, dal momento che nella maggior parte dei casi stomaco e intestino dei pesci vengono eliminati.

Il rischio può invece risultare maggiore quanto riguarda i molluschi bivalvi e i crostacei, di cui viene consumato il tratto gastroenterico.

In ogni caso l'Efsa in conclusione raccomanda un'ulteriore implementazione e standardizzazione dei metodi analitici per

il rilevamento delle micro e nanoplastiche per al fine di valutare la loro presenza e quantificarla negli alimenti. Si rendono inoltre necessari ulteriori studi volti ad approfondire la tossicocinetica e tossicità di tali composti sia negli organismi marini che nell'uomo.

A cura della segreteria SIMeVeP

Annuario dati ambientali ISPRA: quasi 3.200 specie aliene minacciano biodiversità in Italia



Biodiversità, Clima, Inquinamento atmosferico, Qualità delle acque interne, Mare e ambiente costiero, Suolo, Rifiuti, Agenti fisici sono solo alcuni dei temi trattati nell'edizione 2018 dell'[Annuario dei dati ambientali ISPRA](#), la pubblicazione scientifica di

dati statistici e informazioni sull'ambiente realizzata dall'Istituto in stretta collaborazione con il Sistema Nazionale per la Protezione dell'Ambiente (SNPA).

La fauna in Italia conta oltre 60.000 entità. Volendo fare un confronto con l'Europa tra gli insetti, gli Ortotteri (grilli e cavallette) sono circa il triplo di quelli della Polonia, il decuplo della Gran Bretagna e della Norvegia e oltre 150 volte quelli dell'Islanda e il numero di specie dei Lepidotteri

(farfalle) è più del doppio di quello della Gran Bretagna.

Resta alto il livello di minaccia: 120 specie di vertebrati terrestri sono minacciate per la perdita e la degradazione di habitat; sono 3.182 specie alloctone introdotte in Italia e potenzialmente invasive; tra i vertebrati, sono minacciati gli anfibi (36%) e i pesci ossei di acqua dolce (48%). Particolarmente minacciate il 42% delle 202 specie tutelate dalla Direttiva Habitat.

L'annuario misura anche la consistenza zootecnica nazionale delle principali specie allevate: rispetto al 2016, per la specie bovina continua il trend crescente, sebbene in misura più contenuta rispetto a quello registrato nel 2015. In crescita anche la specie bufalina con un incremento del 4,1%. Per la specie suina si osserva un leggero incremento (+1,1%) rispetto alla flessione registrata nel 2016. In leggera flessione la consistenza del patrimonio ovino, mentre la specie, caprina alla fine del 2017 risulta in netto arretramento (probabilmente dovuto alle restrizioni sui pascoli). Anche per gli equidi si registra una diminuzione del patrimonio complessivo con variazioni rilevanti nella composizione tra le specie, con una notevole diminuzione dei cavalli a favore della componente asinina e degli ibridi (muli e bardotti) che, rispetto all'inizio del decennio, risultano aver quasi raddoppiato la loro consistenza

Dall'indagine campionaria condotta dall'ISTAT presso le aziende agricole che praticano allevamento, emerge che in Italia, nel 2017 gli animali allevati sono oltre 9 milioni di bovini, 8,5 milioni di suini, 7,2 milioni di ovini e quasi 1 milione di caprini.

Per quanto riguarda le tipologie dei capi allevati con metodo biologico in Italia il pollame (2.903.532 capi) e gli ovini (736.502 capi) sono le tipologie zootecniche maggiormente presenti nelle aziende biologiche.

[Capitolo agricoltura](#)

[Capitolo pesca e acquacoltura](#)

A cura della segreteria SIMeVeP