

Le vendite degli antibiotici negli allevamenti sono crollate secondo l'Ema



I Paesi europei hanno ridotto “sostanzialmente le vendite di antibiotici veterinari”, il che si traduce in un **minor rischio di resistenza dei batteri** nelle persone e negli animali. Sono le conclusioni di uno studio dell'Ema, che indica come,

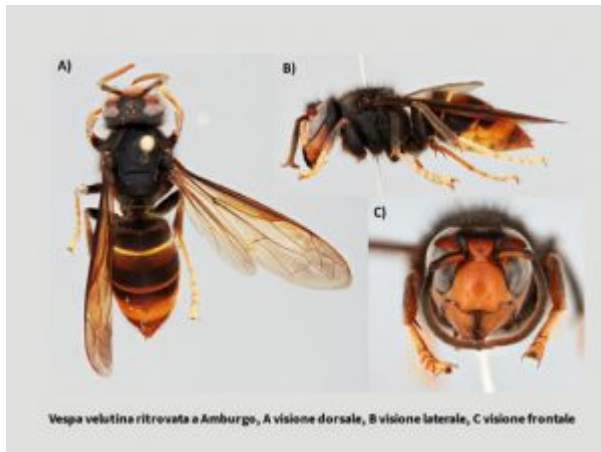
secondo i dati provenienti da 25 Paesi, le vendite complessive di antibiotici veterinari siano diminuite **del 53% tra il 2011 e il 2022**, raggiungendo il livello più basso mai registrato.

Nello stesso periodo, fa notare l'Agenzia Ue, le vendite per uso veterinario di classi di antibiotici considerate di **importanza critica** nella medicina umana sono diminuite sensibilmente: le vendite di cefalosporine di terza e quarta generazione sono calate del 49%, quelle di polimixine dell'81%, quelle di fluorochinoloni del 25% e quelle di altri chinoloni del 90%.

I progressi nella lotta all'antibiotico-resistenza in Europa, tuttavia, sono “lenti”. Il fenomeno “rimane una sfida”, ha concluso in un rapporto specifico il **Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie**. L'Italia si conferma agli ultimi posti in Ue per la quota di consumo degli antibiotici del gruppo 'Access', quelli di prima scelta, che secondo l'Oms dovrebbero costituire almeno il **60% dei consumi totali**.

[Leggi l'articolo integrale](#)

Vespa velutina a Grosseto



L'espansione di *Vespa velutina* in Italia prosegue verso sud.

Dopo la segnalazione del 24 ottobre di un apiario positivo alla presenza del calabrone dalle zampe gialle [in località Bargino \(FI\)](#), è Grosseto l'ultima provincia della Toscana ad essere interessata dalla presenza di *Vespa velutina*.

Con il [primo ritrovamento](#), in data 16 novembre 2023, di un maschio di *Vespa velutina* (foto in alto) all'interno di una trappola posizionata dall'apicoltore Luca Giaccherini, socio di Arpat (Associazione Regionale Produttori Apistici Toscani), nel suo apiario in località Sterpeto, nella periferia di Grosseto.

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: stopvelutina.it

Aromatizzanti di affumicatura: intervista a Wim Mennes, presidente del gruppo di lavoro EFSA sugli aromatizzanti



Gli aromatizzanti di affumicatura, pur non avendo la stessa funzione conservante dell'affumicatura tradizionale, vengono aggiunti agli alimenti per dare loro un sapore di affumicato.

L'EFSA ha valutato la sicurezza di otto^[1]aromatizzanti di affumicatura presenti sul mercato dell'UE, la cui autorizzazione era soggetta a rinnovo ai sensi della vigente legislazione dell'Unione europea.

Wim Mennes, presidente del gruppo di lavoro dell'EFSA sugli aromatizzanti, ci guida attraverso i principali esiti del lavoro svolto dal gruppo e le prossime tappe in programma.

[Leggi l'articolo](#)

Sicurezza alimentare delle carni, i dati del progetto Ribmins



Da anni l'Autorità europea per la sicurezza alimentare ([Efsa](#)) si occupa di **sicurezza alimentare delle carni**, utilizzando un **approccio basato sul rischio** per individuare e classificare i pericoli per la salute pubblica insiti, appunto,

nelle carni. In questa direzione si colloca anche il **progetto Ribmins**, recentemente concluso, che raccomanda ai legislatori e ai veterinari ufficiali di apportare migliorie nelle procedure di ispezione con l'intento di proteggere maggiormente i consumatori dai rischi associati a tali pericoli.

In particolare, Efsa ha pubblicato un *Training Manual* per i nuovi veterinari ufficiali, un documento di posizione per indirizzare la ricerca e gli sforzi legislativi futuri. La pubblicazione, denominata *Risk-based meat inspection and integrated meat safety assurance* (Ribmins), è opera del gruppo di lavoro 5 (WG5) nell'ambito del progetto [COST CA18105](#).

[Leggi l'articolo integrale](#)

Listeria Monocytogenes e il ruolo della proteomica: comprendere a fondo un patogeno alimentare



Una ricerca che approfondisce l'adattamento e il comportamento di un importante patogeno alimentare. L'importanza di avanzate tecniche analitiche per comprendere meglio la virulenza del microrganismo

La **proteomica** è un settore della biologia molecolare che si focalizza sull'analisi completa delle proteine presenti in una cellula o un microrganismo. Più specificamente, studia il profilo delle proteine, le loro interazioni e funzioni. Una tecnica che ha aperto nuove strade verso la **comprensione dei meccanismi molecolari**, permettendo agli scienziati di avere uno sguardo più profondo e dettagliato su come gli organismi viventi funzionano e come reagiscono all'ambiente.

Proprio la proteomica è al centro di due lavori scientifici, realizzati dall'**Istituto Zooprofilattico di Teramo** in collaborazione con l'**Università di Teramo**, che approfondiscono il ruolo di questa disciplina nella comprensione del comportamento e dell'adattamento di *Listeria monocytogenes*, un microrganismo ben noto nel mondo della microbiologia e dell'industria alimentare. *Listeria* rappresenta infatti una

continua sfida per i ricercatori data la sua capacità di causare la listeriosi, una malattia grave soprattutto per pazienti immunodepressi, anziani, donne incinte e neonati. A questo bisogna aggiungere la sua diffusione ubiquitaria, in particolare negli ambienti di produzione alimentare, un dato che lo rende un argomento di cruciale importanza nel campo della sicurezza alimentare. La sfida di prevenire la contaminazione alimentare da *Listeria monocytogenes* non riguarda però solo il microrganismo stesso, ma anche la complessità dei cibi che consumiamo. Gli alimenti sono infatti matrici complesse in cui i batteri possono subire cambiamenti fisiologici e strutturali che non solo permettono loro di resistere ma anche di crescere ed esprimere geni associati a una maggiore virulenza.

La prima ricerca, pubblicata sulla **rivista scientifica Foods**, ha utilizzato metodi proteomici per analizzare come *Listeria* reagisce a diverse condizioni di stress, adattandosi a condizioni ambientali avverse come acidità, basse temperature e alte concentrazioni di sale. “Volevamo studiare in dettaglio – spiega **Federica D’Onofrio**, ricercatrice IZSAM e dottoranda in Scienze degli Alimenti con la professoressa Maria Schirone – come il microrganismo modula la sua espressione proteica in risposta alle situazioni ambientali in cui si trova. Questo ci ha permesso di osservare come alcune proteine, essenziali per la virulenza, vengano prodotte solo in determinate condizioni di stress”.

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: IZS Teramo

Obbligo formativo triennio 2023/2025



La Commissione Nazionale per la Formazione Continua, nella riunione del 8 novembre 2023, ha approvato la delibera sull'obbligo formativo per il triennio 2023/2025 e sulla possibilità di spostamento crediti al triennio precedente.

L'obbligo formativo per il triennio 2023-2025 è pari a 150 crediti formativi, fatte salve le decisioni della Commissione nazionale in materia di esoneri, esenzioni ed eventuali altre riduzioni.

[Leggi la delibera](#)

La Commissione ha inoltre stabilito che per i i professionisti sanitari residenti nei comuni colpiti dall'alluvione dello scorso maggio in Emilia Romagna, Marche e Toscana il numero di crediti da ottenere nel triennio formativo 2023-2025 è ridotto del 30%.

[Leggi la delibera](#)

Giornata Europea e Settimana Mondiale per l'uso prudente degli antibiotici



Il prossimo **18 novembre** si celebrerà la **Giornata Europea e Settimana Mondiale per l'uso prudente degli antibiotici**.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ogni anno organizza la settimana mondiale sull'uso consapevole degli antibiotici, World AMR Awareness Week – WAAW, che si tiene dal 18 al 24 novembre. L'evento rappresenta l'occasione per aumentare la consapevolezza e la comprensione della resistenza antimicrobica e promuovere le migliori pratiche tra le parti interessate per ridurre l'emergenza e la diffusione di infezioni resistenti agli antibiotici.

Nell'ambito della WAAW si svolge anche la Giornata europea degli antibiotici (18 novembre, *European Antibiotic Awareness Day – EAAD*), un'iniziativa europea di sanità pubblica, coordinata dal Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC), che fornisce supporto per le campagne nazionali sull'uso prudente degli antibiotici nell'UE/SEE. Il tema di quest'anno si riferisce agli obiettivi stabiliti nella raccomandazione del Consiglio Europeo di recente adozione "[Council Recommendation on stepping up EU actions to combat antimicrobial resistance in a One Health approach 2023/C 220/01](#)" che costituiscono un mezzo efficace

per sorvegliare i progressi e raggiungere l'obiettivo di prevenire e ridurre la resistenza antimicrobica entro il 2030, nell'ambito di un approccio "One Health".

Nello stesso ambito **il 17 novembre** alle **ore 9,30**, presso l'Auditorium "Cosimo Piccinno" del Ministero della salute, Lungotevere Ripa, 1, Roma, si terrà un evento per celebrare la **Giornata Europea e Settimana Mondiale per l'uso prudente degli antibiotici**.

Sarà possibile seguire l'evento in diretta streaming sui canali ufficiali del Ministero della salute.

Laguna di Venezia: vongole in pericolo a causa dei sedimenti contaminati



La gestione dei sedimenti dragati nei porti e nelle lagune deve essere volta ad evitare potenziali impatti sugli ecosistemi marini. È pertanto fondamentale indagare i possibili effetti di miscele complesse di contaminanti chimici presenti nei sedimenti

su specie animali che risiedono nelle lagune e nelle aree

costiere.

Questo tema, anche in seguito alla recente approvazione del cosiddetto “nuovo protocollo fanghi” (Decreto 22 maggio 2023 n.86), che ha affiancato alla caratterizzazione chimica dei sedimenti anche la valutazione degli effetti ecotossicologici su specie animali, è di estremo interesse nella laguna di Venezia.

Il Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione e il Dipartimento di Biologia dell'Università di Padova, in collaborazione con l'Università Ca' Foscari Venezia, ha pubblicato sulla prestigiosa rivista «BMC Biology» uno studio in cui sono stati investigati gli effetti dell'esposizione a sedimenti campionati in diversi siti sul fondo del canale Vittorio Emanuele III (il canale che collega Marghera alla città di Venezia) nella vongola filippina *Ruditapes philippinarum*.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: lescienze.it

La plastica biodegradabile e i potenziali effetti sui pesci



La plastica biodegradabile e i potenziali effetti sui pesci – Una recente ricerca condotta dall'[Università di Otago](#) ha sollevato nuove preoccupazioni riguardo all'uso della **plastica biodegradabile utilizzata come soluzione all'inquinamento marino**. Mentre è noto che le

microplastiche derivate dal petrolio impattano negativamente la vita marina, si sapeva poco sull'effetto delle alternative biodegradabili.

Lo studio, finanziato dall'Università di Otago e pubblicato su [Science of the Total Environment](#), ha analizzato l'impatto della plastica derivata dal petrolio e della plastica biodegradabile su pesci selvatici. I risultati sono stati sorprendenti: entrambe le tipologie di plastica hanno dimostrato di essere dannose per i pesci marini.

Ashleigh Hawke, autrice principale della ricerca ha evidenziato che i pesci esposti alla plastica derivata dal petrolio hanno subito un deterioramento delle prestazioni di fuga, alterazioni nei comportamenti di nuoto e un calo del metabolismo aerobico. D'altra parte, quelli esposti alla bioplastica hanno registrato solo una diminuzione della loro velocità massima di fuga.

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: pesceinrete.com

Resistenza antimicrobica. Il rischio viaggia anche sui rifiuti di plastica



L'inquinamento causato dalla plastica potrebbe diventare un importante veicolo di trasmissione di organismi patogeni dannosi per l'uomo e agire come un serbatoio di geni che conferiscono ai batteri la capacità di resistenza agli antibiotici. È quanto suggerisce

uno studio coordinato da ricercatori della University of Warwick di Coventry (Gran Bretagna) pubblicato sulla rivista *Microbiome*.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: quotidianosanita.it