

Gli illeciti in danno degli animali: il ruolo della autorità competente



Si terrà l'11 luglio 2024 ad Ascoli Piceno il corso dal titolo: "Gli illeciti in danno degli animali: il ruolo della autorità competente".

Il corso è organizzato dalla AST di Ascoli Piceno con il patrocinio della SIMeVEP.

Al corso sono stati attribuiti 8,5 crediti ECM.

[Programma evento](#)

ECM Biosicurezza degli allevamenti a Cortona



Il 10 maggio si terrà a Cortona (AR) il corso dal titolo **Biosicurezza degli Allevamenti: attuazione delle disposizioni normative, criticità applicative e modalità di controllo.**

Il corso è riservato a Medici Veterinari.

A quasi due anni dall'emanazione del Decreto sui requisiti di biosicurezza negli allevamenti suinicoli, e ad un anno da quello sulle modalità applicative delle misure di biosicurezza negli allevamenti avicoli, si propone un confronto tra Ministero della Salute, Servizi Veterinari del territorio e II. ZZ. SS. per discutere le principali criticità riscontrate nelle realtà produttive regionali e proporre un approccio integrato al controllo in allevamento in un'ottica di filiera

[Programma](#)

[Scheda di iscrizione](#)

**Benessere
macellazione**

**animale,
ed**

etichettatura: un passo oltre



E' pubblicato su Quotidiano Sanità un contributo di Maurizio Ferri, Coordinatore scientifico SIMeVeP, Nicola Martinelli Consigliere SIMeVeP e Maria Grazia Cofelice, Veterinario Ufficiale sull'introduzione di un sistema di etichettatura che certifichi la macellazione

religiosa senza stordimento.

Sul tema, la Commissione Europea nel 2021 ha avviato un iter di revisione della normativa sul benessere animale in allevamento per tutte le specie, durante il trasporto e al macello da concludersi entro il 2023 con le proposte di regolamento da inviare al Parlamento europeo ed al Consiglio per la loro approvazione.

[Leggi l'articolo integrale](#)

Maltrattamento animale. Competenze e prospettive lavorative per il veterinario

Si terrà il 22 giugno a Prato a partire dalle ore 21.00 il convegno gratuito, organizzato dagli Ordini dei Medici Veterinari di Firenze/Prato e di Pistoia e dalla SIMeVeP "Maltrattamento animale. Competenze e prospettive lavorative per il veterinario"



ORDINE MEDICI VETERINARI DI PISTOIA

SIMeVeP

MALTRATTAMENTO ANIMALE

COMPETENZE E PROSPETTIVE LAVORATIVE PER IL VETERINARIO



Ore 21:00 il maltrattamento animale; casi pratici e normativa.

Ore 22:15 competenze e prospettive lavorative per il veterinario

Relatore :Dott. Francesco Fiorilli Azienda USL Toscana Centro -Dipartimento della Prevenzione- Sanità
Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare UFC Igiene Urbana Veterinaria

**MERCOLEDÌ 22 Giugno 2022 ore 21:00 presso HART HOTEL MUSEO
in Prato Viale della Repubblica n° 289**

2 crediti SPC evento gratuito

Per la capienza della sala e le misure di distanziamento per covid 19, effettuare la
prenotazione entro il 15 Giugno a: francesco.fiorilli@uslcentro.toscana.it

Macellazione rituale: attualità e aspetti normativi nell'Unione Europea



E' pubblicato sul [n° 2/2020 di Argomenti](#) l'articolo "Macellazione rituale: attualità e aspetti normativi nell'Unione Europea" di Giuseppe Cito, Carlo Giuliani, Vitantonio Perrone

Quello del benessere animale è un valore condiviso nell'Unione Europea, anche attraverso un percorso normativo costante che è stato ampiamente confermato anche nel trattato istituito dall'Unione Europea e in particolare dalla modifica apportata con il trattato di

Lisbona, firmato nel 2007 e in vigore dal 2010. Tale trattato ha previsto importanti effetti per la protezione degli animali convenendo, quando necessario, che nella redazione delle norme unionali si dovesse tenere in debito conto il loro status di "esseri senzienti".

[Scarica l'articolo in pdf](#)

Focolai nei macelli in Lombardia. Sorice: la situazione non allarma, ma non si abbassi la guardia



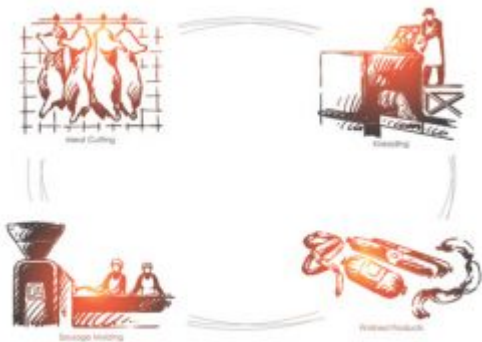
A seguito dei recenti focolai di COVID-19 che hanno interessato alcuni impianti di macellazione e di lavorazione delle carni nel mantovano e nel cremonese, [L'Eco di Bergamo ha intervistato Antonio Sorice](#), Direttore del Dipartimento veterinario dell'Ats Bergamo e Presidente

SIMeVeP.

“La preoccupazione c’è e la guardia non va abbassata – sottolinea Sorice. L’Ats Bergamo, oltre ai controlli di routine che non si sono mai interrotti neppure durante il lockdown, sta progettando una serie di controlli specifici, a partire dall’osservanza delle norme di sicurezza anti Covid e per la tutela dei lavoratori. Bisogna mettere in chiaro subito una cosa: gli impianti di macellazione e quelli di lavorazione non costituiscono in sé luoghi a rischio Covid, ma per le particolari condizioni presenti all’interno di queste strutture, il virus può diffondersi con maggiore facilità, e il rischio di contagio può essere più alto”

L'Opinione: Sui focolai di Covid-19 nei macelli e i recenti attacchi all'industria della carne

Proponiamo la lettura del contributo di Beniamino Cenci Goga pubblicato su "Ruminantia"



“Tornano, a cicli ricorrenti, discussioni e polemiche sul ruolo della carne e in generale degli alimenti di origine animale nella dieta dei consumatori. È ancora fresca nella memoria la controversia suscitata dalla pubblicazione dell’Oms (Organizzazione Mondiale della Sanità) sulle carni rosse e sul rischio posto dai nitriti usati come additivi. In quell’occasione, come scienziati e ricercatori, giungemmo alla conclusione del consumo moderato, senza demonizzare i prodotti di salumeria e le carni rosse in particolare. È però evidente che se la comunicazione è lacunosa e se i media rilanciano le notizie senza il corretto approfondimento, la miscela che ne risulta può essere esplosiva e danneggiare sia consumatori che i produttori.

Questa volta l’attenzione dei media si sta concentrando sulla recrudescenza di casi di Covid-19 e su focolai con apparente origine da stabilimenti di macellazione. Le notizie più drammatiche in tal senso giungono dal lontano Brasile, anche se delle avvisaglie si erano avute già un paio di settimane fa

dalla Germania e, sebbene in parte edulcorate dalla stampa, anche dagli Stati Uniti. In Brasile, per voce di un procuratore distrettuale, Priscilla Dibi Schvarcz, i macelli sono dei punti di contaminazione per Covid-19 a causa delle condizioni che obbligano gli operai a lavorare a stretto contatto. Per esempio, la maggiore prevalenza di Covid-19 sembra essere localizzata nello stato Rio Grande do Sul dove c'è la maggior concentrazione di macelli industriali. Ancora più recente è la notizia diramata dal «The telegraph» il 19 giugno 2020, su un cluster presso lo stabilimento Kober a Cleckheaton nel West Yorkshire, a sud di Leeds. L'impianto di proprietà Asda, è stato chiuso dopo il riscontro di alcuni casi di Covid-19.

L'industria della carne in Italia sta fronteggiando l'emergenza in maniera egregia, assicurando l'approvvigionamento della popolazione in maniera continua grazie anche al supporto dei servizi veterinari che durante l'emergenza hanno continuato le attività di controllo, audit, supervisione e vigilanza. Con le repentine disposizioni temporanee per l'esecuzione dei controlli ufficiali nell'emergenza da Covid-19, i servizi veterinari hanno coniugato efficienza e sicurezza al servizio dei produttori e dei cittadini.”

[Continua a leggere](#)

Vetmare 2019, aperte le iscrizioni!



“Sicurezza alimentare e benessere animale: un binomio inscindibile” è il titolo del corso ECM che si svolgerà dal 1 al 6 luglio 2019 a Pisciotta a Salerno.

Al corso assegnati 27,4 crediti ECM.

E' possibile effettuare la [prenotazione alberghiera](#) per la settimana 30 giugno – 7 luglio (prenotazioni entro il 10 giugno).

[Programma del corso](#)

[Scheda di iscrizione](#)

Formazione in Veneto

✘ La SIMeVeP patrocina 2 eventi formativi in Veneto.

Il primo dal titolo [“Sanità nell'allevamento bovino, strategie di prevenzione, controllo e trattamento”](#) si terrà nei giorni 11-18-25 Ottobre e 8 – 15 Novembre 2018 al Salone delle Feste Palazzo del Capitano a Soave (VR); il secondo [“Corso di formazione per conducenti e guardiani di veicoli stradali che trasportano animali”](#) si terrà i giorni 9/10/16 novembre 2018 a Verona.

Telecamere nei macelli: un ausilio, a determinate condizioni

✘ *“Le telecamere nei macelli non possono in nessun modo essere utilizzate per sostituire l’attività di controllo e ispezione dei veterinari ufficiali negli impianti, né indurre una riduzione del numero degli operatori, ma possono essere uno strumento utile per affrontare alcune criticità e per alzare i livelli di protezione animale, se utilizzate a determinate condizioni”* questo il fulcro del messaggio del presidente SIMEVeP, Antonio Sorice, intervenuto al Convegno “Telecamere nei macelli. Più tutele per animali, lavoratori, veterinari e consumatori” che si è svolto ieri a Roma.

[Al confronto, organizzato da Legambiente, CIWF Italia e Animal Law](#) per avviare un dibattito pubblico sul tema e trovare soluzioni condivise, sono intervenuti anche Alessandra Raucci, Ministero della Salute, Marco Bermani, Segretario nazionale Flai CGIL, Lebana Bonfanti e Guido Di Martino, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Alfonso Celotto dell’Università Roma Tre, Sabrina Bergamini, giornalista della rivista Helpconsumatori.

“Il veterinario che oggi lavora nei macelli italiani, si trova ad affrontare diverse difficoltà, fra cui sempre di più l’esiguità del personale – ha detto Sorice sottolineando che nei prossimi 5 anni il numero dei veterinari impiegati in sanità pubblica potrebbe diminuire di oltre il 40% con il concreto rischio di non essere rimpiazzato – e la possibilità di essere aggredito o minacciato proprio nell’esercizio delle sue funzioni, come non di rado avviene anche presso gli

impianti di macellazione. Il suo operato resta in ogni caso essenziale e insostituibile a protezione degli animali e del loro benessere, a garanzia della salubrità degli alimenti e per la regolarità stessa nelle operazioni di macellazione. In questo senso le telecamere possono rivelarsi utili anche nella formazione degli operatori, mostrando loro esempi di buone pratiche per evitare errori nella gestione degli animali al macello. In questo modo si aumenta il livello di la protezione degli animali, già elevato in Italia, con ricadute positive anche sulla sicurezza sul lavoro e in generale sulla fiducia dei consumatori”.

“Se posizionate correttamente, sotto le indicazioni del veterinario ufficiale che opera presso il macello, e utilizzate in determinate situazioni e a determinate condizioni, le telecamere possono rilevarsi uno strumento di ausilio ai veterinari ufficiali per svolgere il loro lavoro in modo più efficace e contribuire al benessere degli animali, alla formazione e alla sicurezza degli operatori, ad aumentare il benessere degli animali, supportare il lavoro di veterinari e operatori, incidere favorevolmente sull’atteggiamento dei consumatori” ha concluso Sorice.

Video intervista rilasciata in occasione del Convegno

[Clicca qui](#) per i materiali dell’evento (presentazioni, interviste, documenti)

A cura della segreteria SIMeVeP