

Se non è sicuro, non è cibo. Oggi la prima Giornata mondiale della sicurezza sanitaria degli alimenti



Si celebra oggi la prima Giornata mondiale della sicurezza sanitaria degli alimenti, proclamata da una risoluzione delle Nazioni Unite approvata il 20 dicembre 2018 che ha espressamente riconosciuto che *“non c’è sicurezza alimentare senza alimenti sicuri dal punto di vista igienico sanitario”*, come ricordato con soddisfazione la Fao.

Il cibo non sicuro causa nel mondo più di 200 malattie, comprese alcune forme di cancro, evidenziando come la sicurezza alimentare e la battaglia per sradicare la fame si estenda ben oltre i problemi di produzione e distribuzione.

Le malattie di origine alimentare colpiscono ogni anno circa 600 milioni di persone e rappresentano un grave onere per la salute umana, in particolare per i bambini e le persone che vivono in regioni a basso reddito. Inoltre, gli alimenti sicuri contribuiscono positivamente al commercio, all’occupazione e alla riduzione della povertà.

Solo nella regione Europa ogni minuto 44 persone – più di 23 milioni l’anno – si ammalano e 4700 persone l’anno perdono la vita per aver mangiato cibo non salubre.

“Le malattie trasmesse dagli alimenti sono completamente prevenibili”, ha affermato recentemente OMS Europa diffondendo

il rapporto [“Il carico delle malattie di origine alimentare nella regione Europea”](#)

Le cifre contenute nel rapporto evidenziano la necessità di rafforzare la prevenzione, la sorveglianza e la gestione delle malattie alimentari compresa la comunicazione del rischio, la sensibilizzazione e l'educazione dei consumatori sulla sicurezza alimentare.

“Il cibo non sicuro è una minaccia per la salute e l'economia umana, che colpisce in modo sproporzionato persone vulnerabili ed emarginate, in particolare donne e bambini. Inoltre danneggia il commercio globale portando a ulteriori sprechi alimentari, che non possono più essere tollerati. Noi Veterinari ci occupiamo tutti i giorni di sicurezza alimentare... dal campo alla tavola... perché il cibo se non è sicuro non è cibo!” ha affermato il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice nell'occasione.

Per maggiori informazioni sulla Giornata mondiale della sicurezza sanitaria degli alimenti:

ONU – World Food Safety Day – 7 June

<https://www.un.org/en/events/foodsafetyday/>

FAO – 7 June 2019 – World Food Safety Day

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/WFSD/en/>

OMS – World Food Safety Day – 7 June 2019

<https://www.who.int/foodsafety/en/>

EFSA – World Food Safety Day 2019

<https://www.efsa.europa.eu/it/press/news/190607-0>

A cura della segreteria SIMeVeP

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](#)

La sindrome alpha-gal, allergia tardiva da consumo di carni rosse

E' pubblicato sul [n° 3/2018 di Argomenti](#) l'articolo “La sindrome alpha-gal, allergia tardiva da consumo di carni

rosse" di Alfonso Piscopo.

Le allergie alimentari sono delle reazioni avverse, sviluppatesi per ingestione di cibo, cui segue una risposta immunitaria dell'organismo. La sintomatologia è quella classica delle allergie con una sensazione di prurito in bocca, in gola e livello di orecchie; orticaria e gonfiore attorno agli occhi e tumefazione delle labbra, della lingua e del palato. Nei casi gravi, la reazione può essere pericolosa con shock anafilattico a seguito di difficoltà respiratorie, vertigini e sensazione di svenimento. Le cause vanno cercate in un errore del sistema immunitario, che scambia alcune proteine presenti nel cibo come minacce per la salute e reagisce rilasciando in circolo diverse sostanze, come risposta dell'organismo, causando i sintomi appena descritti.

[Scarica l'articolo in pdf](#)

Filiera eco-alimentare: un progetto di valorizzazione e certificazioni delle carni di selvaggina

E' pubblicato sul [n° 3/2018 di Argomenti](#) l'articolo "Filiera eco-alimentare: un progetto di valorizzazione e certificazioni delle carni di selvaggina" di R. Viganò, E. Demartini, A. Cottini, A. Gaviglio, P. Lanfranchi, E. Calderone, E. Ballocchi.

Saper gestire correttamente le risorse naturali senza arrecare danno al territorio è una sfida quanto mai attuale e

rappresenta forse l'unica pratica sostenibile in grado di ridare un certo impulso allo sviluppo socio-economico delle aree rurali alpine. La ricchezza dei territori disagiati dal punto di vista produttivo-economico risiede, infatti, quasi esclusivamente nell'ambiente come elemento essenziale e caratterizzante non solo del territorio, ma anche delle tradizioni e degli usi delle popolazioni residenti. Il progetto Sulla base di queste considerazioni, nel 2014, in Val d'Os-sola (Provincia di Verbania) ha preso avvio il progetto "Filiera Eco-Alimentare", legato all'utilizzo delle carni di ungulati selvatici.

[Scarica l'articolo in pdf](#)

"Selvatici e buoni": una filiera alimentare da valorizzare

☒ E' pubblicato sul [n° 3/2018 di Argomenti](#) l'articolo "Selvatici e buoni": una filiera alimentare da valorizzare" di A. Sorice, L. Pellicioli, S. Barbero, P. Lanfranchi, R. Viganò

Le carni di selvaggina fanno parte delle tradizioni alimentari del nostro Paese e sono espressione di un prodotto alimentare locale dall'altissima qualità nutrizionale e organolettica che, grazie agli attuali Regolamenti comunitari (Reg. (CE) 852-853-854 del 2004) e successivi recepimenti nazionale e regionali, possono dare origine a una filiera produttiva controllata e sostenibile. Con queste premesse è stato avviato il progetto scientifico "Selvatici e buoni: una filiera alimentare da valorizzare". Progetto sostenuto dalla

Fondazione UNA Onlus (Uomo Natura Ambiente) che vede capofila l'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo in collaborazione con il Dipartimento di Medicina veterinaria dell'Università degli Studi di Milano, la Società italiana di Medicina veterinaria preventiva e lo studio AlpVet.

[Scarica l'articolo in pdf](#)

Audizione su marchiatura uova. SIVeMP/SIMeVeP propongono sgravi fiscali per piccole produzioni primarie

☒ Si è svolta ieri l'audizione dei rappresentati del SIVeMP davanti alla Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati nell'ambito della discussione delle risoluzioni [7-00064](#), [7-00082](#) e [7-00123](#) su "iniziative in materia di marchiatura delle uova".

Nel corso dell'intervento il Dott. Natalino Cerini e il Dott. Pietro Ceddia hanno depositato un documento di analisi e proposte e hanno condiviso l'intenzione di escludere l'esenzione dagli obblighi di marchiatura accordata agli operatori che effettuano consegne direttamente dal sito di produzione all'industria alimentare, l'iniziativa di inserire sulle confezioni di uova poste in vendita al consumatore finale dell'indicazione del Paese di origine e la proposta delle risoluzioni di portare da 50 a 100 ovaiole l'esenzione prevista dal DM 11 dicembre 2009 art. 2 comma 1, al fine di valorizzare e tutelare la produzione tradizionale che punta alla qualità del prodotto, cosiddetta filiera corta.

In aggiunta SIVeMP e SIVeMP propongono l'adozione di misure di biosicurezza e di autocontrollo in forma semplificata, analogamente all'applicazione delle norme in materia di autocontrollo per le piccole imprese, anche in quest'ultima fattispecie di allevamento e di produzione primaria.

Particolare interesse da parte dei parlamentari ha suscitato la proposta di SIVeMP e SIVeMP, di inserire nel testo la previsione di sgravi fiscale per l'acquisto di macchinari adibiti alla timbratura, almeno per alcune tipologie di allevatori con aziende di piccola e media dimensione, al fine di agevolare e incentivare le piccole imprese delle realtà rurali all'adozione di misure atte a garantire la tracciabilità delle loro produzioni.

I parlamentari hanno condiviso il documento depositato e hanno assicurato che approfondiranno lo spunto sugli sgravi fiscali verificandone costi e fattibilità.

[Il documento depositato](#)

Sicurezza alimentare, etichettatura, trasparenza e controllo della filiera, intervista al Presidente Sorice

Il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice è stato [intervistato da Sanità Informazione](#) sul tema della sicurezza alimentare e dello spreco alimentare in occasione del [50° Congresso](#)

Insects as feed and human food and the public health risk – a review



E' pubblicato sulla rivista tedesca 'Berliner und Münchener Tierärztliche Wochenschrift' il contributo di Maurizio Ferri "Insects as feed and human food and the public health risk – a review", scritto insieme a Federica Di Federico, Serena Damato, Francesco Proscia, Nils

Th. Grabowski.

Scopo del documento è quello di passare in rassegna gli aspetti principali che ruotano attorno all'utilizzo di insetti come alimenti e mangimi (come la produzione, la lavorazione, il consumo), l'attuale quadro giuridico dell'UE, gli aspetti ambientali e nutrizionali, i rischi biologici e chimici associati, così come il potenziale allergenico.

Il documento identifica inoltre le principali sfide e opportunità relative all'uso di insetti come alimenti e mangimi e fornisce raccomandazioni alle diverse parti interessate.

In particolare, le raccomandazioni evidenziano la necessità di

condurre più ricerche per quanto riguarda la valutazione del rischio alimentare, di sviluppare e convalidare l'innovazione tecnologica a livello industriale dal punto di vista della sicurezza alimentare, di includere gli insetti nel quadro normativo internazionale sulla sicurezza alimentare e promuovere campagne di sensibilizzazione verso i consumatori.

[Leggi l'articolo](#) (in inglese)

A cura della segeteria SIMeVeP

Novel food: scenari e nuove prospettive alla luce del Reg. (UE) 2283/2015



E' pubblicato sul n° [1/2019 di Argomenti](#) l'articolo "Novel food: scenari e nuove prospettive alla luce del Reg. (UE) 2283/2015" di Massimo Meazza.

Il primo gennaio 2018 è entrato in applicazione il Regolamento

(UE) n. 2283/2015 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti (compreso il consumo di insetti), che modifica il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il Regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il Regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione. L'aspetto innovativo è che il nuovo Regolamento introduce il consumo degli insetti per uso umano (food) ed estende l'utilizzo degli insetti come fonte proteica nell'alimentazione animale (feed). La Commissione europea ha rivisto la legislazione sui nuovi prodotti alimentari in quanto il Regolamento 285/97 risale a quasi 20 anni fa e da allora gli sviluppi tecnologici e i pareri scientifici hanno subito una notevole evoluzione. Pertanto al fine di ridurre la durata (3 anni e mezzo in media) della procedura di autorizzazione, si è resto necessario aggiornare le norme della UE.

[Scarica l'articolo in pdf](#)

CNSA, un errore nel bando?

- ☒ La SIMeVeP ha inviato una [lettera](#) al Ministro della Salute in relazione al bando per la manifestazione di interesse per l'incarico di esperto negli organi collegiali del Ministero, fra cui Comitato tecnico sanitario e [Comitato Nazionale Sicurezza Alimentare \(CNSA\)](#).

Il bando, per un probabile errore materiale, individua correttamente, il Medico Veterinario specializzato in sanità animale/benessere animale per quanto riguarda la salute, il benessere degli animali e per il settore degli additivi e prodotti e sostanze usate nei mangimi, ma non prevede il

Medico Veterinario specializzato in igiene degli alimenti di origine animale per ciò che riguarda i settori dei pericoli biologici, contaminanti della catena alimentare e degli additivi alimentari, aromatizzanti, coadiuvanti tecnologici e materiali a contatto con gli alimenti.

Il Presidente, dott. Antonio Sorice, chiede che nella costituzione del CNSA venga quindi prevista la presenza della figura professionale del Medico veterinario specialista in igiene e controlli degli alimenti di origine animale e cioè di una figura professionale del SSN che si occupa quotidianamente di sicurezza alimentare e esplica la sua attività professionale nel controllo di tutte le filiere produttive degli alimenti di origine animale a garanzia dei consumatori, e che, di conseguenza, siano riaperti i termini di presentazione della "manifestazione di interesse".