

Presentazione “Libro Bianco” Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare in Toscana

☒ Sarà presentato il 30 gennaio a Firenze il volume [“Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare in Toscana](#) pubblicato dalla Segreteria Regionale del SIVeMP Toscana e dalla Società Italiana di Medicina Preventiva sez. Toscana. Il volume vuole essere un “Libro Bianco” sulla Veterinaria pubblica e sulla sicurezza alimentare Toscana nel tentativo di mettere a fuoco le criticità del sistema agro-zootecnico-alimentare partendo dai temi della “Sicurezza Ambientale”, “Benessere Animale”, “Igiene Urbana Veterinaria”, sviluppando una riflessione sulle patologie animali e alimentari e sul loro costo sociale ed economico, proseguendo sui temi della globalizzazione dei commerci e delle derrate alimentari e dei nuovi rischi emergenti, per finire sulla massa di attività analiticamente riportate nella Regione.

Dobbiamo preoccuparci per il consumo di carni rosse fresche e lavorate?

La SIMeVeP pubblica un documento elaborato dal Dott. ☒ Maurizio Ferri, in merito al recente comunicato della International Agency for Research on Cancer (IARC), agenzia intergovernativa dell’Organizzazione Mondiale della Sanità

(OMS) sul rischio di cancro al colon-retto associato ad una alimentazione prevalentemente basata sul consumo di carni rosse in particolare di quelle lavorate.

[Disponibile per il download gratuito](#)

Verità e falsi miti sulla toxoplasmosi

☒ La toxoplasmosi è la più classica delle zoonosi alimentari (*food borne disease*) e rappresenta una patologia emergente, specialmente nei Paesi in via di sviluppo, dove l'igiene carente favorisce la diffusione del parassita (*Toxoplasma gondii*) che è all'origine della malattia.

La toxoplasmosi si contrae cibandosi di carni poco cotte o crude, ma anche di verdure contaminate dalle oocisti parassitarie non adeguatamente lavate. La patologia in ambito umano riveste importanza praticamente solo per il feto e la sua gravità è diversificata a seconda del periodo della gravidanza. Determinante anche in questo caso è il ruolo della prevenzione (informazione, conoscenza corretta del ciclo parassitario da parte di tutte le professioni sanitarie).

Da qui l'idea di un libro – Toxoplasmosi salute unica, medicina unica -, presentato a Roma presso la sede della Società italiana di medicina veterinaria preventiva (SIMeVeP), per contribuire a fare chiarezza su una patologia sulla quale ci sono ancora molti pregiudizi.

Lo scopo di questo testo è quello di fornire agli operatori sanitari conoscenze aggiornate e approfondite, necessarie per la loro formazione e nello svolgimento della propria

professione, supportate da studi e pubblicazioni scientifiche aggiornate. La prevenzione delle malattie in generale, e la toxoplasmosi ne è un esempio paradigmatico, necessita di un approccio multidisciplinare che riunisce le diverse professioni sanitarie. Questo approccio viene identificato con il concetto di One Health – One Medicine, superando le linee di demarcazione che talvolta separano ancora la medicina umana da quella veterinaria. L'intento degli autori del volume è quindi quello di fornire uno strumento di conoscenza in grado di sfatare miti e anche quello di sottrarre i gatti da un triste destino di abbandono che spesso può verificarsi quando in famiglia sta per "arrivare la cicogna".

La toxoplasmosi è una malattia parassitaria sostenuta dal protozoo *Toxoplasma gondii*. Il ciclo completo del parassita è stato definito solo nel 1970 e da allora è stato chiarito anche il ruolo del gatto, uno dei felini in cui il protozoo ha una fase anche di riproduzione sessuata. Quindi il gatto è stato visto come un untore in grado di diffondere la malattia, in realtà il suo ruolo è determinante solo per la presenza del protozoo nell'ambiente ma non è stato mai segnalato nessun caso di sua responsabilità diretta per la patologia umana.

Toxoplasma gondii è un protozoo presente in pratica in tutto il pianeta e in grado di parassitare (anche se in maniera non clinicamente evidente) l'uomo e moltissimi animali. La sua scoperta tuttavia è stata recente e casuale, infatti fu individuato per la prima volta nel 1908 a Tunisi da C. Manceaux (premio Nobel per la medicina) e L. Manceaux che svolgevano presso l'Istituto Pasteur studi sulla leishmaniosi. Da allora le ricerche non hanno mai avuto termine e continuano tuttora facendo ipotizzare un ruolo anche in malattie comportamentali e mentali.

Le malattie parassitarie sono il campo più adatto a mettere in atto la Medicina Unica (One health) e la toxoplasmosi è il caso più evidente poiché coinvolge anche le ostetriche che sono presenti proprio nel periodo di maggior rischio per le

donne e che possono colmare in tale periodo le lacune di informazioni e conoscenze.

Scarica [il comunicato](#)

Il libro è [disponibile per l'acquisto on line presso la casa editrice](#)

Gaianews intervista Maurizio Ferri

✘ Maurizio Ferri, componente del Consiglio direttivo SIMeVeP, è stato intervistato da [gaianews.it](#) sul tema dell'etichettatura dei prodotti alimentari. Dalle indicazioni obbligatorie a quella supplementari, dalla comprensibilità delle informazioni al ruolo e responsabilità del consumatore per scelte sicure e consapevoli.

Un approfondimento particolare è dedicato al sistema di etichettatura volontario "Traffic Light" introdotto dal Regno Unito.

[Istruzioni per l'uso delle etichette alimentari: intervista a Maurizio Ferri](#)

[Traffic Light, il nuovo 'sistema a semaforo' tra critiche e polemiche. Intervista all'esperto](#)

Miele ai neonati? No grazie!

☒ Il miele ha tante proprietà benefiche e curative, ma se somministrato ai bambini sotto l'anno di età può causare il cosiddetto "botulismo infantile".

[Intervento del Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, su Sanità Informazione](#)

Pubblicati gli atti-Il Laboratorio delle Etichette Alimentari. Normativa nazionale ed Ue

☒ Pubblicati gli atti
Sono pubblicati gli [atti](#) del corso "Il Laboratorio delle Etichette Alimentari. Normativa nazionale ed Ue" svoltosi a Termoli (CB) il 28 settembre 2017.

Leggi anche:

[Tanti produttori al corso di etichettatura: "Formazione fondamentale"](#) – primonumero.it

Nuovi alimenti. Insetti a tavola grande opportunità con filiera controllata

☒ Il 1 gennaio 2018 entrerà in applicazione il [Regolamento \(UE\) n. 2283/2015](#) del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti (Novel food che comprende il consumo di insetti), e 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 del Regolamento è l'introduzione del consumo degli insetti per uso umano (food) ed estende l'utilizzo degli insetti come fonte proteica nell'alimentazione animale (feed).

In occasione del Convegno "[ONE HEALTH – ONE MEDICINE Attualità, potenzialità e potenziamento dei Dipartimenti di Prevenzione e delle politiche per la protezione della salute](#)", Massimo Meazza, referente del [Gruppo di lavoro SIMeVeP "World food, novel food"](#) è stato [intervistato da Sanità informazione](#)

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 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

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 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