Lo spreco alimentare: da spreco a risorsa- Salerno 28 gennaio 2018

Si terrà a Salerno il 28 gennaio il corso, accreditato per 5,3 crediti ecm "Lo spreco alimentare: da spreco a risorsa. Il ruolo delle aziende sanitarie".

L'iniziativa è promossa dall'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno e dal Banco Alimentare Campania, in collaborazione con l'ASL Salerno, la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, l'Ordine dei Farmacisti della Provincia di Salerno ed il Banco Farmaceutico Fondazione Onlus.

Sarà presente anche il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, con un intervento su "Il ruolo della Medicina Veterinaria Pubblica nello spreco alimentare".

Seguirà la tavola rotonda "Legge Gadda contro gli sprechi alimentari: il ruolo delle istituzioni", che vedrà la partecipazione di: On. Tommaso Amabile, Presidente VI Commissione Istruzione e Cultura, Ricerca Scientifica, Politiche Sociali della Regione Campania; Avv. Antonio D'Alessio, Consigliere comunale di Salerno; Dr. Luigi Tamburro, Presidente Nazionale Fondazione Banco delle Opere di Carità; Prof. Orlando Paciello, Presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno: Dr. Ferdinando de Francesco, Presidente dell'Ordine dei Farmacisti della Provincia di Salerno; Dr. Antonio Sorice, Presidente della SIMeVeP, nonché Direttore del Distretto Veterinario ASL Bergamo; Dr. Antonio Giordano, Direttore Generale dell'ASL Salerno; Prof. Gaetano Oliva, Direttore del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II"; Maggiore Vincenzo

Ferrara, Comandante NAS Salerno; Avv. Francesco Aversano, Esperto in Diritto Alimentare; Dr. Giuseppe Iovane, Comitato Tecnico per la Nutrizione e la Sanità Animale del Ministero della Salute – Sezione Consultiva per i farmaci; Dr. Mario D'Elia, Delegato Fondazione Banco Farmaceutico Onlus – Sede Territoriale Salerno; On. Tino Iannuzzi, Vice Presidente Commissione Ambiente della Camera dei Deputati; Dr. Roberto Tuorto, Direttore Banco Alimentare Campania.

Le conclusioni sono affdate all'on.le Maria Chiara Gadda

Valutazione delle evidenze di efficacia della macellazione tradizionale a domicilio dei suini

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 adequate.

Scarica l'articolo integrale in pdf

Il Manuale operativo SIMeVeP al Ministero della salute

Raccogliendo l'invito del Ministero della salute, SIVeMP e SIMeVeP hanno proposto il Manuale operativo "Procedure operative standard per il monitoraggio del benessere animale al macello" che la SIMeVeP con il patrocinio del SIVeMP ha pubblicato nel 2013 all'interno della collana editoriale Quaderni di Veterinaria Preventiva, quale documento utile nell'ambito dello studio, finanziato dall'Unione Europea, sulle migliori pratiche in materia di protezione degli animali al momento dell'uccisione.

La "Settimana di cucina italiana nel mondo" in Bielorussia

La prima 'Settimana della Cucina Italiana nel Mondo' si è svolta in 105 ambasciate italiane inserita nel piano per la promozione e la difesa del Made in Italy agroalimentare all'estero promossa dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale in sinergia col Mipaaf, Ministeri dello Sviluppo economico e dell'Istruzione. Oltre 1.300 eventi sono stati programmati con l'intento di far meglio conoscere nel mondo le produzioni agroalimentari nazionali con particolare rilievo ai prodotti di qualità certificata, valorizzando il saper fare italiano e la Dieta Mediterranea; presentare l'offerta formativa del nostro Paese nel settore enogastronomico.

Anche in Bielorussia sono state indette diverse iniziative e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva è stata invitata dall'Ambasciata Italiana a partecipare alla "Settimana di Cucina Italiana" che ha avuto luogo a Minsk dal 21 al 27 novembre. Questa partecipazione ha permesso al Gruppo di lavoro SIMeVeP "Cooperazione decentrata", che da oltre dieci anni mantiene rapporti di collaborazione con diverse istituzioni bielorusse (Accademia di Veterinaria di Vitebsk; Scuola di veterinaria, agraria e zootecnia di Rechitza, Istituto Superiore di Radiologia di Gomel, Scuola alberghiera di Gomel, Laboratorio regionale di Analisi Veterinarie di Gomel) di dare continuità al suo impegno di cui ha sempre dato notizia alla nostra Ambasciata con lo scopo di fornire puntuale informazione in relazione ai progetti di scambio professionale e formativo tra i veterinari dei due Paesi.

Resoconto a cura di Massimo Platini e Vitantonio Perrone

La Simevep nel comitato organizzatore della 2° Conferenza Microbiologia degli alimenti

▶ Dal 9 all'11 novembre 2017 si terrà a Madrid la 2° Conferenza Internazionale su "Microbiologia degli alimenti". La SIMeVeP è presente nel Comitato Organizzatore con il dott. Maurizio Ferri che sarà anche moderatore al simposio su "Utilizzo della WGS per la sicurezza alimentare"

Per maggiore informazione sul tema leggi la <u>notizia</u> <u>precendente</u>

Nell'inchiesta di corriere.it l'intervista a Aldo Grasselli

Nell'ambito dell'inchiesta "Antibiotici salvavita negli allevamenti, ecco come rischiamo di perdere la guerra contro il 'superbatterio'" di Francesco De Augustinis anche l'intervista a Aldo Grasselli. Il Presidente Senior si è soffermato sull'importanza della colisitina, come farmaco molto efficace e poco costoso e quindi prezioso e sull'importanza della informazione agli allevatori.

Antibiotico resistenza ed impiego razionale ed efficace del farmaco

▼ Linee guida sull'uso prudente del farmaco in medicina veterinaria

Il 2 dicembre si svolgerà a Ragusa il corso Ecm "Antibiotico resistenza ed impiego razionale ed efficace del farmaco. Linee guida sull'uso prudente del famaco in medicina veterinaria", accreditato per 6 crediti dall'IZS Sicilia.

Fra i relatori anche il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, con una relazione su "Antibiotico-resistenza in Italia: il ruolo dell'uso scorretto dei medicinali negli allevamenti".

Pubblicato su Sanità Informazione il contributo del dott. Maurizio Ferri

La SIMeVeP amplia l'offerta formativa a tutte le professioni della Prevenzione

■ La SIMeVeP, accredditata provider ECM nazionale, è stata autorizzata dalla Commissione Nazionale Formazione Continua ad erogare la formazione Ecm anche per le professioni"tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro" e di "tecnico di laboratorio biomedico" oltre che per le seguenti discipline di medico chirurgo "malattie infettive", "igiene, epidemiologia e sanita' pubblica", e "medicina del lavoro e sicurezza degli ambienti di lavoro", a partire dal Piano di Offerta Formativa 2017.

La SIMeVeP in Bielorussia

■ La Prima Settimana della Cucina Italiana nel Mondo intende portare avanti le tematiche sviluppate con successo da Expo Milano 2015 e racchiuse nella Carta di Milano: qualità, sostenibilità, cultura, sicurezza alimentare, diritto al cibo, educazione, identità, territorio, biodiversità.

Su invito dell'Ambasciata italiana, SIMeVeP sarà presente in Bielorussia, a Minsk, per partecipare alle iniziative promosse dal governo italiano nel mondo per valorizzare i diversi aspetti della "cucina italiana" e tra di essi anche la formazione professionale e lo scambio tra culture diverse.

L'occasione consentirà di darecontinuità al <u>progetto formativo</u> <u>iniziato nel 2014 con gli Istituti Alberghieri</u>.

<u>Presentazione dell'iniziativa</u> a cura del Gruppo di lavoro SIMeVeP "Cooperazione decentrata"