Sushi? Fa bene, ma attenti all'Anisakis – Consigli per mangiare il pesce crudo in sicurezza

Fino a pochi decenni fa in Italia con il temine "pesce crudo" si indicavano soprattutto le ricette a base di prodotti marinati quali acciughe, ostriche, cozze e uova di riccio di mare; negli ultimi anni, complice l'espansione dei mercati e degli scambi culturali, nonché la moda alimentare e le sue proprietà dietetiche, il consumo di pesce crudo è in deciso aumento. Inizialmente la novità più esotica sulle nostre tavole era rappresentato, da pesci affumicati, dal sushi e dal sashimi, specialità gastronomiche di origine giapponese, da tartare e dal gravlax proveniente dai paesi nordici. E' poi arrivato dal Perù il ceviche, un piatto a base di pesce marinato con limone e peperoncino. L'ultima tendenza, di provenienza hawaiana, si chiama poké, pesce crudo senza lische, tagliato a cubetti e servito insieme ad alghe, riso o uova di pesce.

Mangiare pesce crudo fa bene e non appesantisce l'organismo. Ricordiamo però che l'alimentazione con pesce crudo o poco cotto, aumenta i rischi associati alla presenza del parassita Anisakis, una parassitosi una volta diffusa soprattutto nel sud-est asiatico, oggi problema globale.

Su Sanità Informazione i consigli per mangiare pesce crudo in sicurezza a cura di Renato Giunta, componente del Consiglio direttivo SIMeVeP

Utilizzo di nanotecnologie negli alimenti e in zootecnia

L'utilizzo delle nanotecnologie nella catena alimentare umana e animale e in zootecnia è in continua fase di sviluppo, ma può rappresentare un rischio per la salute?

Proproniamo una raccolta di 3 articoli di approfondimento sul tema

– Nanoalimenti, nuove regole sull'etichettatura, sulle disposizioni stabilite dal regolamento UE 1169/2011 e sulla definizione di "nanomateriale" – Alimenti&Bevande, aprile 2014 – Di Vitantonio Perrone, Vice Presidente SIMeVeP, e Paolo Tucci, Docente Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università di Foggia, compontente del Comitato Scientifico SIMeVeP

– Nanomateriali ingegnerizzati, alimenti e normativa, un analisi degli studi per valutare il potenziale impatto di tali materiali sulla salute e sull'ambiente e sulla normativa per il settore alimentare – Lab, ottobre 2017 – Di Vitantonio Perrone e Paolo Tucci

– Nanomateriali e nanotecnologie: il futuro dell'agrozootecnia, sulle potenzialità, le applicazioni e i rischi legati all'utilizzo di queste innovazioni nelle attività agrozootecniche – La Settimana Veterinaria, maggio 2018 – Augusto Romanelli

---

VetTerme 2018 –

Valorizzazione della selvaggina cacciata. Una scelta buona, sana e sostenibile: da problema a opportunita’

Torna il consueto appuntamento autunnale con la formazione.

Quest’anno il corso Ecm organizzato dalla SIMeVeP “Valorizzazione della selvaggina cacciata. Una scelta buona, sana e sostenibile: da problema a opportunita’“ si terrà dal 3 al 5 dicembre a Bagno Vignoni San Quirico d’Orcia (SI).

20 Crediti ECM assegnati al corso.

I posti a disposizione sono 40. I corsi sono rivolti ai medici veterinari e verrà data priorità agli iscritti al SIVeMP e alla SIMeVeP.
La quota di iscrizione è di € 300,00. Per gli iscritti SIVeMP e SIMeVeP è di € 150,00 – Per gli iscritti SIVeMP e SIMeVeP della Regione Toscana il corso è gratuito.

Programma scientifico

Scheda di iscrizione

Scheda prenotazione alberghiera

Prenotazione

Recupero delle eccedenze e contrasto allo spreco alimentare

- Il prossimo 11 ottobre si terrà presso il Teatro Comunale dui Porto San Giorgio (FM) il corso "*Recupero delle eccedenze e contrasto allo spreco alimentare. Prospettive, Tendenze, Nuovi progetti*".

Arginare il fenomeno dello Spreco Alimentare è una necessità sociale, ambientale ed economica; a distanza di un anno e mezzo dall'entrata in vigore in Italia della Legge n. 166/16 (c.d. Legge Gadda) anche la Regione Marche, con la Legge del 13 novembre 2017 n. 32, promuove la realizzazione di interventi di economia solidale e di lotta agli sprechi alimentari con l'obiettivo di tutelare le fasce più deboli della popolazione e stabilisce la priorità di recupero di cibo da donare alle persone in stato precario socio-sanitario. Se da un lato la normativa anti-spreco introduce misure di semplificazione, armonizzazione ed incentivazione per l'utilizzo di alimenti invenduti/invendibili, dall'altro è fondamentale rispettare gli standard igienico-sanitari e garantire i criteri di Sicurezza Alimentare. La Sanita Pubblica Veterinaria, in qualità di Autorità Competente, è impegnata a conciliare i due aspetti nel ruolo di facilitatori e garanti al fine di superare le criticità che possono emergere tra il sostenere il recupero degli alimenti e le normative vigenti in materia igienico-sanitaria (alimenti sicuri). E' dunque fondamentale che i Medici Veterinari del Sistema Sanitario Nazionale (SSN) acquistino un ruolo attivo nell'ambito del "*food waste*" mettendo a disposizione la loro professionalità agli "*Operatori del Settore Alimentare (OSA)-*

volontari" che operano nel mondo delle *Onlus.*

La finalità del corso è quella di fornire a chi opera come Autorità Competente nel SSN strumenti e nuove conoscenze relativamente al significato di spreco alimentare e alle sue diverse sfaccettature acquisendo competenze sulle molteplici possibilità di conciliare, nel corso della loro attività professionale, processi di *food saving* con la Sicurezza Alimentare.

Scheda di iscrizione

Le nuove frontiere della sicurezza alimentare nei prodotti della pesca

Il 5 ottobre 2018 a Ruvo di Puglia (BA) si svolgerà un evento ECM dal titolo "Le nuove frontiere della sicurezza alimentare nei prodotti della pesca – Specie aliene e specie tossiche – Inquinamento da microplastica".

L'evento mira ad evidenziare le varie concause del cambiamento ambientale in atto nel Mediterraneo e quali specie alloctone siano ora presenti a causa delle mutate condizioni climatiche marine.

Particolare attenzione verrà posta sulle problematiche determinate dalla introduzione nella filiera alimentare delle specie aliene e sui possibili rischi derivanti dal consumo di

esemplari tossici poco conosciuti dai nostri pescatori.

Inoltre verrà affrontato il problema molto attuale dell'inquinamento marino da microplastica ed i rischi correlati al consumo di prodotti della pesca contaminati.

Scheda di iscrizione

Il futuro della ricerca e innovazione in veterinaria

Maurizio Ferri, Delegato SIVeMP in UEVH, ha partecipato in rappresentanza di FVE – Federation of Veterinarians of Europe alla Conferenza AgriResearch, organizzata dalle direzioni Agricoltura e Ricerca della Commissione europea, dal titolo "Innovating for the future of farming & rural communities" che si è tenuta a Bruxelles il 2 e 3 maggio 2018 in cui sono stati affrontati anche temi cruciali per la futura ricerca e innovazione nel settore dell'agricoltura, con riferimento alla sanità animale, delle piante e dell'ecosistema e che ha fornito spunti interessanti anche sul futuro della ricerca e innovazione in veterinaria in particolare nel campo dell'antibioticoresistenza, ma più in generale nel campo della salute animale.

Leggi il contributo di Maurizio Ferri

Strategie comunitarie di controllo per limitare l’impatto di Campylobacter spp. in sanità pubblica

Si è svolto dal 12 al 14 settembre a Milano il XXVIII Convegno Nazionale AIVI “Attualità nell’igiene degli alimenti: stato dell’arte e prospettive future”.

Nell’ambito della Tavola rotonda del 13 settembre “*Campylobacter spp.*: dati epidemiologici, analisi del rischio, aspetti produttivi e strategie comunitarie di controllo”, il dott. Maurizio Ferri, Veterinario Ufficiale Chair FVE Food Safety&Quality WG e Responsabile Scientifico SIMeVeP, ha svolto la relazione “Strategie comunitarie di controllo per limitare impatto di *Campylobacter spp*. in sanità pubblica” sull’agente patogeno di origine alimentare più comune nell’UE.

Clicca qui per le presentazioni dei relatori delle due tavole rotonde del Convegno

---

Le mani nel piatto: la ristorazione tra prevenzione,

cultura e sicurezza alimentare

- Il 10 maggio 2018 si terrà, presso l'Università degli Studi di Bari, Dipartimento di Medicina Veterinaria, la Conferenza Nazionale "Le mani nel piatto: la ristorazione tra prevenzione, cultura e sicurezza alimentare".

L'evento di aggiornamento e divulgazione culturale e scientifica, rivolto a medici e veterinari igienisti, biologi e tecnici della prevenzione, personale Carabinieri NAS, personale del comparto specifico dell'imprenditoria enogastronomica, intende focalizzare l'attenzione sul settore della distribuzione e manipolazione nella ristorazione che assume il duplice ruolo di elemento di promozione di alimenti e espressione di saperi territoriali che, di fatto, sostengono da molto tempo il rito del turismo enogastronomico.

La traccia identitaria di una filiera agricola e di una ricetta non prescinde dalla necessità di mantenere elevati standard igienico sanitari, propedeutici alla garanzia di qualità assoluta, non solo antropologica, di un piatto elaborato secondo dettati storici o di innovazione.

L'evento si svolge con il patrocinio SIMeVeP

Ministero: non vincolante l'avviso per esperti del CNSA

- Il Ministero della salute ha risposto alle considerazioni che la SIMeVeP ha recentemente manifestato sull'avviso per

la manifestazione di interesse per l'incarico di esperto nel Comitato Nazionale Sicurezza Alimentare (CNSA).

La SIMeVeP aveva infatti sottolineato la mancata previsione, fra le figure indicate, del 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.

"*Crediamo che nel costituendo CNSA non possa mancare il Medico Veterinario con adeguata esperienza e professionalità nell'ambito della sicurezza alimentare dei prodotti di origine animale e che tale ruolo non possa essere sostituito da figure professionali specializzate in altre discipline non attinenti alla materia*" aveva scritto Sorice al Ministro della Salute.

La segreteria tecnica del Ministero, nella risposta, ha precisato che "*la natura giuridica dell'avviso, inteso come mera volontà di raccogliere le manifestazioni di interesse, non determina l'esaustività dei requisiti professionali presi in considerazione nella scelta dei membri e non vincola l'Amministrazione a designare i soggetti richiedenti*".

"*Di conseguenza*"- si legge nella nota – "*la designazione dei prossimi componenti, e delle relative professionalità, terrà certamente in considerazione quanto da Voi formulato*".

Scegliere il pesce buono, anche se brutto

E’ pubblicato sull’inserto “Cook” del Corriere della Sera di oggi l’articolo “Scegliere il pesce buono (anche se brutto)”, una guida sull’acquisto e consumo consapevole del pesce che mette in risalto il ruolo diretto e indiretto del Veterinario nella sicurezza alimentare dei prodotti ittici.

La giornalista si è avvalsa del contributo di Antonio Sorice, Presidente SIMeVeP, e Valentina Tepedino, veterinario specializzato in prodotti ittici e referente nazionale del Gruppo di lavoro SIMeVeP Acquacoltura e prodotti della pesca che, intervistati per l’occasione, delineano un vedemecum anti-truffa, uno strumento di conoscenza in più per il consumatore che può gia contare sui ai controlli ufficiali che avvengono lungo tutti i livelli della filiera.

L’articolo è disponibile anchenella versione digitale del quotidiano