

Ferri nel gruppo di discussione Efsa sui rischi emergenti

Il 1 marzo a Parma è stata rinnovata la composizione, per il periodo 2018-2020, del gruppo di discussione dei portatori di interesse in tema di rischi emergenti (StaDG -ER) istituito nel 2010 dall'Efsa per capitalizzare le conoscenze specialistiche degli stakeholder incrementare l'efficacia del processo di individuazione dei rischi emergenti.

Delle 32 candidature ricevute ne sono state selezionate 18, fra cui quella di Maurizio Ferri, Coordinatore Scientifico SIMeVeP, avanzata dalla Federazione dei veterinari europei FVE.

Nel 2018 sono previste due riunioni del gruppo di discussione di nuova composizione.

Per EFSA il “rischio emergente” è il *“rischio derivante da un pericolo appena individuato al quale può verificarsi un'esposizione importante, o derivante da una inattesa, nuova o maggiore esposizione e/o suscettibilità a un rischio già noto”*.

I rischi emergenti possono includere quindi questioni specifiche (ad esempio particolari sostanze chimiche o agenti patogeni) e questioni generali come ad esempio i cambiamenti climatici.

A cura della segreteria SIMeVeP

Workshop: La Cucina della Selvaggina

☒ Proseguono le attività del progetto [“Selvatici e buoni Una filiera alimentare da valorizzare”](#), curata dall’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Veterinaria dell’Università di Milano e la Società Italiana di Veterinaria Preventiva, per iniziativa della Fondazione UNA – Uomo Natura e Ambiente.

Il progetto [ha preso il via a settembre 2017 nel territorio Bergamasco](#), e prevede una serie di iniziative che si svolgeranno nell’arco temporale di 18 mesi, per la gestione delle carni di selvaggina come strumento di valorizzazione del territorio.

L’intento è quello di sviluppare, attraverso un percorso partecipato che prevede il coinvolgimento di tutti gli stakeholder, le modalità operative per la gestione della filiera delle carni di selvaggina attraverso attività di formazione, educazione all’utilizzo delle risorse, miglioramento delle caratteristiche igienico-sanitarie, caratterizzazione e valorizzazione del prodotto, fino ad arrivare alla promozione sul territorio.

Il progetto è strutturato in azioni specifiche tra cui:

- la costruzione partecipata della filiera
- l’indagine sulle tradizioni gastronomiche del territorio
- la formazione ed educazione all’utilizzo delle risorse
- l’analisi del rischio per la valutazione e il miglioramento dei requisiti igienico sanitari del prodotto
- attività di rilancio dell’economia locale

In questo ambito si inserisce il workshop “La Cucina della Selvaggina”, un approfondimento della conoscenza delle carni di grossa selvaggina rivolto ai ristoratori del territorio che

si terrà a Bergamo il 12 marzo a partire dalle ore 15.00 alle ore 18.00.

A illustrare ruolo della sanità pubblica veterinaria e della SIMEVeP nel progetto, a garanzia della sicurezza alimentare anche nel settore delle carni di selvaggina, interverrà il Presidente, Antonio Sorice.

[Locandina dell'evento](#)

Brochure: [SELVATICI E BUONI. Alla scoperta della carne di selvaggina delle valli bergamasche una scelta buona, sana e sostenibile](#)

Presentato il libro bianco “Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare in Toscana”

E' stato presentato oggi con una conferenza stampa a Palazzo Strozzi Sacratì di Firenze il volume “Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare in Toscana” realizzato dalla Segreteria Regionale del SIVeMP Toscana e dalla Società Italiana di Medicina Preventiva sez. Toscana.

✘ Il “Libro Bianco” intende mettere a fuoco punti di forza e criticità del sistema agro-zootecnico-alimentare attraverso una riflessione sulle patologie animali e alimentari e sul loro costo sociale ed economico, proseguendo sui temi della globalizzazione dei commerci, delle derrate alimentari e dei

nuovi rischi emergenti, per finire sulla massa di attività analiticamente riportate nella Regione.

Il volume è frutto del contributo di oltre cinquanta autori che, nei loro articoli, affrontano tutti i temi della sicurezza pubblica alimentare e della sanità veterinaria: dall'etichettatura degli alimenti all'identificazione di specie nei prodotti ittici importati da Paesi terzi; dalle nuove problematiche di sicurezza alimentare poste dalla società multiculturale al lardo di Colonnata; dall'arte della ferratura alla tutela del benessere animale nelle manifestazioni ippiche, con particolare riguardo al Palio di Siena.

All'incontro sono intervenuti: Stefania Saccardi, Assessore regionale alla Sanità, Aldo Grasselli, Segretario nazionale del SIVeMP, Antonio Sorice, Presidente SIMeVeP e Camilo Duque, Segretario Regionale SIVeMP Toscana.

"Sono contento di essere un veterinario di sanità pubblica – ha affermato Grasselli in apertura – perché ho la fortuna di occuparmi di salute, animale e umana, di economia, di rapporti internazionali e tradizioni locali. Attraverso le attività svolte per la sicurezza alimentare e la salute animale, nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione, i servizi veterinari tutelano i consumatori, ma anche le imprese, svolgendo un importante ruolo di trasferimento culturale e di mediazione che va potenziato in favore delle filiere locali a sostegno delle produzioni tipiche, aiutando gli operatori a superare le criticità e le sfide, per produrre bene e dare forza al Sistema agro-zootecnico-alimentare e al Sistema Paese. In questo senso speriamo in una nuova adozione politica, ad oggi carente, delle politiche per la prevenzione e delle nuove opportunità per la sanità pubblica del futuro"

"La sanità veterinaria viene spesso considerata una cenerentola, ma grazie al mio ruolo, mi sono accorta che è tutt'altro – ha detto l'Assessore Saccardi. L'agroalimentare

rappresenta un patrimonio straordinario: ha un forte ruolo nell'occupazione, nel mantenimento del territorio e del tessuto sociale con ricadute sulla salute umana. Da questo punto di vista i Servizi Veterinari svolgono un ruolo strategico per l'attività produttiva; lo possiamo concretamente osservare nella nostra regione, grazie all'azione svolta con le nostre aziende che non è fatta solo di repressione, come comunemente si pensa. Il tema del personale veterinario ci sta quindi a cuore, lo vogliamo affrontare e abbiamo già fissato un appuntamento con il sindacato. Per reggere la concorrenza con l'estero dovremo anche affrontare il tema della formazione, lavorando insieme alla Università sull'individuazione dei fabbisogni, per fare sistema e rendere la formazione aderente alle necessità del prossimo futuro. Le sfide emergenti sono tante, dobbiamo affrontarle con un nuovo approccio culturale, che ci veda lavorare tutti insieme per trovare soluzioni adeguate".

"E' con piacere e orgoglio che presento questo libro – ha detto il Segretario Regionale Duque. Non tutti conoscono il lavoro svolto dai veterinari pubblici; da più parti giungono sollecitazioni per migliorare la comunicazione e fare conoscere i temi che riguardano la nostra professionalità e le nostre attività a tutela del territorio, dei cittadini, degli animali. Sulla base di questa esigenza, il libro vuole rappresentare il lavoro di tutte le componenti del sistema veterinario: Aziende USL della Toscana, dell'Istituto Zooprofilattico del Lazio e della Toscana "Mariano Aleandri", UVAC Toscana PIF Livorno-Pisa – Università di Pisa – Dipartimento di Scienze Veterinarie.

Il volume è suddiviso in due parti la prima raccoglie i contributi relativi alla Sanità Pubblica Veterinaria e alla Sicurezza Alimentare in Toscana, la seconda i contributi di Sanità Pubblica Veterinaria riguardante Ambiente – Benessere Animale – Igiene Urbana Veterinaria".

Duque si è poi soffermato sui punti di forza della veterinaria

regionale: *“grazie al lavoro “invisibile” dei veterinari la Toscana è un’eccellenza nel panorama nazionale. A fronte di ciò vanno registrati i punti di debolezza: l’altissima età media della categoria (55 anni) e la contestuale presenza di precariato che si protrae anche da 10 anni. Il riordino del Sistema sanitario Nazionale ha allontanato la governance dal territorio. Occorre invece dare più forza ai distretti per essere più vicini ai cittadini e maggiormente rispondenti ai bisogni di salute”.*

Antonio Sorice ha espresso il proprio apprezzamento per l’iniziativa: *“Abbiamo bisogno di strumenti che ci aiutino e comunicare e valorizzare le attività della sanità pubblica veterinaria. Attraverso i lavori di 50 autori, il manuale è utile per trasferire le conoscenze ai colleghi e alla politica sul contributo dei Servizi Veterinari delle ASL in Toscana alla tutela delle piccole produzioni tradizionali artigianali, per definizione “fragili” e a rischio di estinzione, che sono un punto di forza del made in Italy. Ma questo libro non è soltanto un manuale: attraverso esempi di collaborazione tra piccoli produttori e autorità di controllo, emerge un racconto della storia delle nostre tradizioni e della nostra professione che vanno valorizzate al massimo, ed evidenziano quanto sosteniamo da anni: l’importanza e la correlazione del rapporto uomo-animale-ambiente”*

Il testo è disponibile per il [download gratuito in pdf](#)

La versione cartacea può essere richiesta alla Segreteria Regionale del SIVeMP Toscana

A cura della segreteria SIMeVeP

Fipronil, quali sono i rischi?

❌ «Non ci sono rischi evidenti sulla salute umana, tuttavia dipende anche dalle dosi assunte» è quanto ribadisce a Sanità informazione il Vicepresidente SIMEVeP (Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva) Vitantonio Perrone sull'allarme uova contaminate dall'insetticida Fipronil che dal Belgio e dalla Germania ha valicato i confini italiani portando al sequestro di alcuni allevamenti in Lombardia, Emilia Romagna, Marche, Toscana, Lazio, Campania e Puglia.

«Il Fipronil è un farmaco autorizzato unicamente come antiparassitario per gli animali domestici (per contrastare l'ectoparassitosi in cani e gatti) ed è vietato per tutti gli altri; in particolare ne è proibito l'utilizzo per animali destinati alla produzione di alimenti» spiega il dottore aggiungendo che allo stato attuale «le percentuali di Fipronil individuate nelle uova italiane non sono allarmanti ma di fatto un pesticida non deve per legge entrare in contatto con alimenti destinati al consumo».

[Leggi l'intervista completa](#)

Strumenti e opportunità contro lo spreco alimentare.

Il gusto di un mondo più giusto

Convegno + cena solidale contro gli sprechi alimentari

La SIMeVeP è stata invitata a partecipare, con l'intervento di Francesco Sardu "Donazione e sicurezza alimentare", all'evento dedicato al recupero delle eccedenze alimentari che si terrà stasera a Oristano, organizzato dal Comune, in collaborazione con Confcommercio, "Formula Ambiente" (la società che in città gestisce il servizio di igiene urbana) e la società Energetica, per sensibilizzare l'opinione pubblica nei confronti di un problema che, gestito adeguatamente, consentirebbe da un lato di migliorare la qualità dell'ambiente attraverso la riduzione dei rifiuti, dall'altro di dare un concreto aiuto a chi non può contare sul minimo indispensabile per l'alimentazione quotidiana.

[Il Programma](#)

[Il Comunicato del Comune di Oristano](#)

La nuova legislazione europea nei controlli ufficiali in sanità animale e sicurezza alimentare

 Si terrà in a Bologna il 16 febbraio 2018 il Workshop nazionale "La nuova legislazione europea nei controlli

ufficiali in sanità animale e sicurezza alimentare: ruoli tra Commissione UE e Autorità Competenti dei Paesi membri", organizzato dalla Regione Emilia Romagna.

Con l'emanazione dei Regolamenti 2016/429 del 9 marzo 2016, "relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale" (che si applica a decorrere dal 21 aprile 2021 e che conferisce il potere di adottare atti delegati alla Commissione per un periodo di cinque anni a decorrere dal 20 aprile 2016) e 2017/625 del 15 marzo 2017 "relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali" (che si applica a decorrere dal 14 dicembre 2019 e che conferisce alla Commissione il potere di adottare gli atti delegati e di esecuzione dal 28 aprile 2017) si innova il rapporto tra Unione Europea e Stati membri per quanto riguarda gli aspetti esecutivi e applicativi nell'attività di controllo ufficiale.

Il corso intende approfondire le novità operative per le Autorità Competenti degli Stati membri nella gestione delle loro attività e aprire una riflessione sulla organizzazione che lo Stato Italiano potrebbe darsi per partecipare al meglio alle attività consultive della Commissione nella emanazione degli atti di esecuzione così come disciplinati dal Reg. 182/2011 sul piano europeo e per quanto applicabile dal DPCM 15 settembre 2017, n. 169 "Regolamento recante disciplina sull'analisi dell'impatto della regolamentazione, la verifica dell'impatto della regolamentazione e la consultazione".

Partecipano alla giornata formativa, Maurizio Ferri della SIMeVeP, con una relazione sul Reg. 2017/625 e Aldo Grasselli, Presidente di Federazione Veterinari e Medici che interverrà alla tavola rotonda "Nuovi regolamenti e sistema Italia: Prospettive, opportunità e criticità da superare nei rapporti tra AC in Italia e tra l'Italia e la Commissione UE".

L'evento è gratuito ma è necessaria l'iscrizione

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 l'assunzione 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 ciccogna”.

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](#)