

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 già contare sui controlli ufficiali che avvengono lungo tutti i livelli della filiera.

L'articolo è disponibile anche [nella versione digitale del quotidiano](#)

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](#)