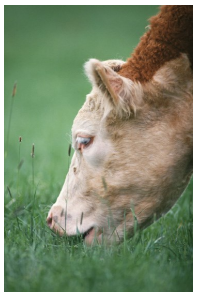
Novembre 2016
Volume 4, Numero 8

efsa italian focal point newsletter



European Food Safety Authority

EDITORIALE Consumare i funghi in sicurezza

Il controllo dei funghi in commercio segue un iter molto scrupoloso curato dagli Ispettorati micologici afferenti al Servizio Sian delle Asl, che hanno anche il compito di informare e sensibilizzare il cittadino. Il fine è quello di prevenire le intossicazioni, ma anche promuovere la consapevolezza sulla micodiversità nel nostro Paese.

CINQUE DOMANDE su Nutrizione e gravidanza

"In gravidanza si è in due, di cui uno è dipendente dall'altra". In questa frase, che apre il decalogo sulla "Nutrizione e sicurezza alimentare in gravidanza", redatto da esperti dell'Iss, è il senso del documento, che ha l'obiettivo di informare le donne sui rischi derivanti dall'esposizione a taluni fattori nutrizionali e ambientali e ai comportamenti in grado di modificarli.

PARLIAMO DI... Cooperazione e comunicazione scientifica al meeting di Bratislava

I membri del Foro consultivo di Efsa si sono riuniti a Bratislava per fare il punto sulle sfide poste dalla sicurezza alimentare e sulla necessità di migliorare lo scambio di informazioni scientifiche, al fine della tutela della salute dei consumatori.

SOMMARIO

EDITORIALE....2
CINQUE DOMANDE....3
PARLIAMO DI....4
SICUREZZA ALIMENTARE EXTRA CE
- Cina, verso la fine del divieto di importare carni Usa....4

NEWS DALLA COMUNITÀ SCIENTIFICA
- Nutrition day, lotta alla la malnutrizione negli ospedali.... 5
- Salmonella, epidemia in sette Paesi dell'Ue 5
- Antibioticoresistenza, serve una strategia globale...5
- Intelligenza nutrizionale, la scienza al servizio delle cucine ospedaliere....5

NELLO SPECCHIO DELLA STAMPA....6
SICUREZZA ALIMENTARE: AGGIORNAMENTI DA EUR-LEX..6
AGGIORNAMENTI DA EFSA....6

APPUNTAMENTI

- American Institute for Cancer Research: 25th Research Conference, 14/16 novembre 2016 - North Bethesda (Usa
- Quality Critical Cleaning and Cleaning Validation Processes – 16/18 novembre 2016 – Amsterdam (Paesi Bassi)
- 4Th International Conference on Fisheries & Aquaculture – 28/30 novembre 2016 – San Antonio (Usa)
- 4Th International Food Safety, Quality and Policy Conference – 5/6 dicembre 2016 – Dubai (Emirati Arabi Uniti)
- 10th Global Summit on Food Processional and Technology – 5/7 dicembre 2016, San Antonio (Usa)

EDITORIALE Consumare i funghi in sicurezza

a cura di Domenico Monteleone, Ministero della salute

L'Italia è stato il primo Paese in Europa e forse nel mondo ad interessarsi della problematica relativa alla commestibilità dei funghi spontanei. La prevenzione delle intossicazioni dovute al loro consumo è presente nella nostra politica sanitaria da circa due secoli ed è storicamente incentrata sul controllo dei funghi in commercio, sia di quelli raccolti nei boschi italiani, sia di quelli importati.

I controlli vengono fatti dagli Ispettorati micologici dei Servizi di igiene pubblica delle Asl, i quali hanno anche il compito di informare il cittadino in materia, promuovere campagne di sensibilizzazione e organizzare corsi e mostre, in collaborazione con le associazioni micologiche. Altra attività fornita gratuitamente alla cittadinanza dagli Ispettorati micologici è il controllo della commestibilità dei funghi raccolti da privati per il proprio consumo.

La pubblicazione dell'opuscolo "Guida alle prevenzione delle intossicazioni da funghi" realizzato dal Centro antiveleni (Cav) di Milano in collaborazione con il Ministero della Salute e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Emilia Romagna – Lombardia, sede di Brescia, evidenzia come la conoscenza e l'applicazione di pochi e semplici consigli consenta il consumo "sicuro" di un prelibato frutto della terra.

Prima regola fra tutte, quella di non consumare funghi che non siano stati controllati da un micologo professionista. In caso di ingestione di funghi velenosi, le manifestazioni cliniche sono estremamente varie e in rapporto sia con la specie fungina implicata che con le quantità ingerite, oltre che con la reattività dell'organismo alle specifiche tossine. Le strutture specializzate per il trattamento delle intossicazioni da funghi sono istituite presso i maggiori Cav d'Italia. L'esperienza del tossicologo di un Cav, la capacità del micologo per il riconoscimento della/e specie responsabile e anche il dosaggio dell'amanitina urinaria (sostanza altamente tossica contenuta in alcune specie di funghi), sono gli strumenti necessari per una corretta valutazione diagnostica e per la conseguente terapia mirata.

Non va dimenticato che la possibilità di intossicazione esiste anche (e con una certa frequenza) a causa di specie tradizionalmente considerate commestibili, fra cui, in particolare, i chiodini (Armillarea mellea). Questi eventi, causati da consumo allo stato crudo o senza i necessari trattamenti di cottura (prebollitura), da consumo di esemplari vecchi o avariati, oppure classicamente da consumo di quantità eccessive di funghi in un solo pasto o in più pasti consecutivi, sarebbero facilmente evitabili con una corretta e capillare informazione ai consumatori.

Consulta:

- l'area tematica del Ministero sui funghi
- Il Decalogo

CINQUE DOMANDE su Nutrizione e gravidanza

Rispondono Alberto Mantovani e Francesca Baldi, Istituto superiore di sanità

1. Quali alimenti sono, non solo sicuri, ma indispensabili in gravidanza?

Più che di alimenti parliamo di nutrienti indispensabili in gravidanza. Innanzitutto, lo iodio: l'utilizzo del sale iodato protegge la funzione della tiroide, cruciale per lo sviluppo fetale; poi l'acido folico (Af): la supplementazione perinatale con Af è in grado di ridurre il rischio di insorgenza dei difetti del tubo neurale sino al 70% nonché del 30% di altre malformazioni congenite (vedi Raccomandazione Network Promozione acido folico), ma anche la vitamina B12 implicata nei processi di formazione del Dna ed essenziale per mantenere le "riserve" di folati nei tessuti.

2. Quali, invece, sono vietati?

Vino/alcolici, eccesso di vitamina A e alimenti crudi. Quest'ultimi, come carne e verdure, sono il veicolo principale di toxoplasmosi e listeriosi, due infezioni gravi per il feto e la gravidanza. Un discorso diverso va fatto per il pesce: fonte di benefici nutrizionali (iodio, omega3) e accumulatore di contaminanti (diossine e altri interferenti endocrini, metilmercurio): si deve limitare (ma non vietare) a 1-2 porzioni/settimana il consumo di specie accumulatrici come il tonno, il pesce spada, gli squali (ad es. palombo, verdesca, smeriglio), il merluzzo di grandi dimensioni e il luccio.

3. Si possono assumere integratori e supplementi quando si è in dolce attesa?

A parte la supplementazione periconcezionale con acido folico e il consumo di sale iodato, supplementi e integratori vanno assunti solo se c'è una carenza specifica. Un'alimentazione equilibrata evita le carenze, ma anche gli eccessi: infatti, certe vitamine od oligoelementi, se assunti abitualmente in eccesso, sono tossici. Per la gravidanza l'esempio principale è la vitamina A, presente in due forme: il betacarotene (precursore della vitamina A, presente nei vegetali) e il retinolo (immagazzinato nel fegato) che, a dosi alte, può causare malformazioni congenite: la dose raccomandata in gravidanza è pari a 0,6 mg al giorno.

4. Ci sono metodi di cottura da privilegiare?

Alcuni comportamenti inconsapevoli in cucina possono aumentare l'esposizione a sostanze tossiche dannose per lo sviluppo, come gli interferenti endocrini (Ie), tra loro gli idrocarburi policiclici aromatici (Ipa) che si formano durante le cotture ad alta temperatura, con la carbonizzazione del cibo. L'esposizione prenatale agli Ipa è associata ad un aumento del rischio di basso peso alla nascita (vedi Decalogo per i cittadini sugli Interferenti endocrini).

5. Alcol e caffeina sono del tutto vietati o esistono limiti consentiti?

L'elevato consumo di alcol è associato al rischio di malformazioni congenite e deficit di crescita, caratteristica è la "sindrome feto-alcolica". Infatti l'alcol e l'acetaldeide (prodotto della sua metabolizzazione) giungono direttamente nel sangue del nascituro attraverso la placenta: le attuali evidenze scientifiche non permettono di definire con sicurezza una dose di alcol priva di rischio in gravidanza. Per quanto concerne la caffeina un elevato apporto può compromettere la crescita fetale: la caffeina può sia attraversare la placenta giungendo direttamente al feto, sia passare al neonato attraverso il latte materno. Caffè, tè, bevande energetiche e alcune bevande analcoliche contengono caffeina; inoltre alcuni ingredienti degli integratori alimentari che contengono caffeina comprendono guaranà, erba mate, cola o noce di cola, cacao, tè, caffè o chicchi di caffè, e Citrus aurantium o arancio amaro. Il limite stabilito da Efsa nel 2015 per consumo abituale di caffeina è pari a 200 mg al giorno in gravidanza.

Per approfondire: Il Decalogo sulla Nutrizione e sicurezza alimentare in gravidanza

Parliamo di… Cooperazione e comunicazione scientifica al meeting di Bratislava

A cura dell'Ufficio 3-Direzione generale degli organi collegiali per la tutela della salute- Ministero della salute

Il 28 e 29 settembre scorsi si è svolto a Bratislava il 61° meeting del Foro consultivo (Fc) dell'Efsa. Il Fc è il principale organo di raccordo tra Efsa e le istituzioni nazionali di sicurezza alimentare di tutti gli Stati membri. Esso riunisce i rappresentanti di questi ultimi, dei Paesi candidati, della Commissione e dell'esecutivo dell'Authority europea.

I membri del Foro consultivo collaborano per delineare il programma di lavoro dell'Efsa nei diversi settori della valutazione del rischio, scambiarsi informazioni scientifiche, sviluppare le reti scientifiche e la comunicazione. Nel 2006 hanno sottoscritto una dichiarazione di intenti riguardante il potenziamento dello scambio di informazioni scientifiche tra loro ed Efsa. Proprio tale dichiarazione, nel corso del meeting di Bratislava, è stata aggiornata e ribadita, in considerazione anche delle continue sfide alla sicurezza alimentare, della necessità di migliorare continuamente il suo funzionamento e nello spirito della riaffermata determinazione comune a proteggere i consumatori europei.

Il Dr. Bernhard Url, direttore esecutivo di Efsa, ha precisato che questa nuova dichiarazione conferma il passaggio dalla cooperazione al partenariato tra Fc ed Efsa, e che l'obiettivo è quello di una sola agenda europea di valutazione dei rischi, che armonizzi la valutazione del rischio per la sicurezza alimentare e l'omogeneità della comunicazione a tutela dei consumatori.

Ai lavori del meeting, in sostituzione della Dott.ssa Ferri, Direttore generale della Dgocts e membro italiano del Foro consultivo, ha partecipato la Dott.ssa Bonati, Direttore dell'Ufficio 3 della Dgocts (Efsa e Focal point), che ha sottoscritto la sopracitata dichiarazione di intenti.

Sicurezza alimentare extra CE

Cina, verso la fine del divieto di importare carni Usa

La Cina ha fatto sapere di essere pronta ad abolire il "bando di importazione" dagli Stati Uniti della carne di manzo, istituito dopo la scoperta, nel 2003, di un caso di Encefalopatia spongiforme bovina (Bse), più comunemente conosciuta come "morbo della mucca pazza", nello stato di Washington.

Il mercato cinese – come si legge sul sito del Dipartimento dell'agricoltura statunitense - è prezioso per gli Usa con i suoi 1,3 miliardi di consumatori (è stato stimato che la Cina importerà entro la fine di quest'anno 825 mila tonnellate di carne da vari Paesi). D'altra parte, l'industria americana della carne bovina ha sofferto pesanti perdite negli ultimi tempi. Tra il 2003 e il 2004, infatti, le esportazioni sono crollate da 3 a 1,1 miliardi di dollari per poi risalire dal 2011.

News dalla comunità scientifica

Nutrition day, lotta alla malnutrizione negli ospedali

Lo stato nutrizionale dei pazienti ricoverati in ospedale. E' stato questo il focus della Giornata mondiale dedicata alla nutrizione svoltasi, come ogni anno, il 10 novembre. Per un totale di oltre 57 Paesi coinvolti e circa 170 mila pazienti in circa due mila centri e cinque mila unità sanitarie. L'iniziativa nasce dall'esigenza di combattere la malnutrizione proprio a partire dai luoghi di cura, in quanto fino al 40% dei pazienti ospedalizzati possono essere colpiti da malnutrizione, che, a sua volta, aumenta il rischio di infezioni, compromette la qualità di vita e lo stesso percorso di guarigione.

Salmonella, epidemia in sette Paesi dell'Ue

Dal 1 maggio al 12 ottobre 2016 sono 112 i casi confermati e 148 quelli probabili di Salmonella Enteritidis segnalati in Belgio, Danimarca, Lussemburgo, Paesi Bassi, Norvegia, Svezia e Regno Unito. Anche la Croazia ha riferito un gruppo di casi, tra cui un decesso. E' quanto si legge nel Joint Rapid Outbreak Assessment pubblicato da Efsa ed Ecdc, e riportato dal sito Epicentro dell'Iss. Le indagini hanno individuato come possibile fonte di infezione un centro per il confezionamento delle uova in Polonia, che ha bloccato la distribuzione delle uova a tutti gli Stati membri, inclusa l'Italia.

Per contenere l'epidemia, Ecdc ed Efsa raccomandano agli Stati di intensificare le attività di monitoraggio e condividere le informazioni attraverso il sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi (Rapid Alert System for Food and Feed, Rasff) e il sistema di allarme precoce e risposta (Early Warning and Response System).

Antibioticoresistenza, serve una strategia globale

Le conseguenze dell'uso non appropriato di antibiotici in veterinaria è stato oggetto del convegno 4th International Conference on Responsible Use of Antibiotics in Animals svoltosi nel settembre scorso a l'Aia . All'evento hanno partecipato ricercatori di area medica e zootecnica, policy maker e industrie provenienti sia dall'Europa che da Paesi extra-Ue quali Usa, Cina, Vietnam, Australia, Tailandia, ecc. I relatori hanno stimolato il dibattito e la consapevolezza su temi quali la diffusione di antibioticoresistenza in medicina umana e veterinaria (a questo scopo ogni anno il 18 novembre si celebra la Giornata europea degli antibiotici), e le strategie per prevenire l'uso di antibiotici in allevamento. Di particolare interesse sono state le presentazioni dei risultati ottenuti dall'applicazione delle strategie nazionali di diversi Paesi Ue e i progressi fatti in altri Paesi quali nord America e Asia. In virtù dei dati presentati, è emersa l'urgenza di stimolare le istituzioni ad adottare principi condivisi per una strategia globale e multidisciplinare contro l'antibioticoresistenza.

Intelligenza nutrizionale, la scienza al servizio delle cucine ospedaliere

Rendere il cibo parte integrante della terapia, puntando sul valore nutrizionale delle materie prime, senza svilire, allo stesso tempo, il gusto (il grande assente, finora, dal vitto dei pazienti in ospedale). E' questo l'obiettivo del progetto "Intelligenza nutrizionale", firmato dall'Università La Sapienza di Roma, l'ospedale Cristo Re - dove il prossimo 15 dicembre verranno inaugurate le nuove cucine hi tech -, lo chef tre stelle Michelin Niko Romito e una società di servizi che gestisce strutture sanitarie italiane convenzionate. Primo e unico nel suo genere, il progetto si propone di rivoluzionare il concetto stesso di mensa ospedaliera, attraverso nuove metodiche di trattamento degli alimenti (di cottura e di preparazione in ogni passaggio), standardizzate e perciò facilmente replicabili da personale adeguatamente formato.

CONTATTACI

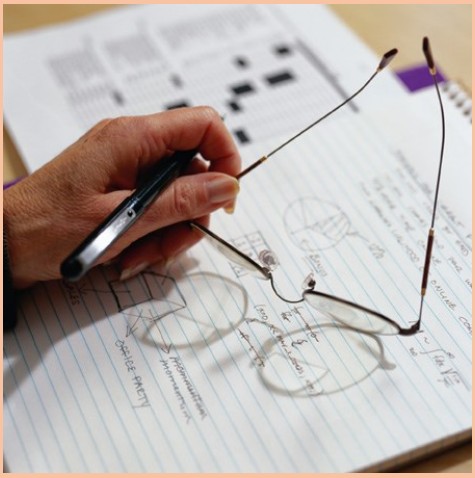
Italian National EFSA Focal Point

Viale Regina Elena, 299

00161 - Roma.
Tel. +39.06.4990.4414 - 3419 - 2637
Fax +39.06.4938.7101

e-mail:italianfocalpoint@iss.it

website: www.iss.it/efsa



La riproduzione degli articoli è autorizzata, tranne che per fini commerciali, citando la fonte. I pareri o le posizioni espressi in questa newsletter non rispecchiano necessariamente in termini legali la posizione ufficiale del Focal Point italiano. Tutti i link sono aggiornati al momento della pubblicazione.

La newsletter è scaricabile anche dal sito dell'Italian Focal point

Per iscriversi e ricevere la newsletter sulla vostra posta elettronica o disdire la vostra iscrizione e non ricevere più la newsletter, scrivete una e-mail a: **italianfocalpoint@iss.it**

Progetto grafico a cura di Francesca Baldi

Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

Accedi alla rassegna

Sicurezza alimentare: aggiornamenti da EUR - Lex

La politica di sicurezza alimentare dell'Unione europea (UE) mira a proteggere i consumatori, garantendo allo stesso tempo il regolare funzionamento del mercato unico.

Accedi al sito

Aggiornamenti da Efsa

Consultazioni pubbliche aperte

L'EFSA indice periodicamente delle pubbliche consultazioni su tematiche scientifiche specifiche al suo mandato; le parti interessate e privati cittadini sono invitati a trasmettere informazioni e dati utili per contribuire a pubbliche consultazioni ed a coadiuvare l'EFSA nell'adempimento dei suoi compiti e della sua missione.

Accedi

Pubblicazioni e pareri scientifici Efsa

Accedi

Chi siamo

Comitato editoriale

Mirella Taranto, Massimo Aquili, Daniela De Vecchis, Francesca Baldi, Cinzia Bisegna, Gerolama Maria Ciancio

Comitato scientifico

Luca Busani, Monica Gianfranceschi, Roberta Masella, Paolo Stacchini, Danilo Attard Barbini, Piergiuseppe Facelli, Giancarlo Belluzzi, Rossana Valentini, Carlotta Ferroni, Silvio Borrello, Gaetana Ferri, Giuseppe Ruocco, Simonetta Bonati