

## EDITORIALE

### LA COMUNICAZIONE ISTITUZIONALE: UN OPTIONAL PER I SERVIZI VETERINARI?

L'atteggiamento delle istituzioni pubbliche nei confronti della comunicazione è andato via via trasformandosi in questi ultimi anni passando dall'essere considerata un'attività marginale ed inutile ad un ruolo fondamentale per l'organizzazione stessa.

Questa transizione è avvenuta da un lato dall'introduzione di una cultura "d'impresa" nella pubblica amministrazione, dall'altro per l'evoluzione della normativa che ha previsto profonde modifiche nel rapporto tra la pubblica amministrazione stessa ed i cittadini clienti/utenti.

Sulla base di queste istanze, conseguenti ai profondi mutamenti sociali che hanno caratterizzato gli anni '90, quasi tutte le grandi istituzioni pubbliche hanno iniziato a porsi in modo più o meno serio il problema della loro comunicazione: hanno soprattutto cominciato a pensare, razionalizzare, chiarire, tentare di semplificare il rapporto con tutti i loro diversi interlocutori.

Una comunicazione istituzionale ben gestita non produce effetti miracolistici, ma può determinare conseguenze molto buone e molto importanti nel far risaltare ad esempio i valori presenti nella stessa istituzione.

Ragione d'essere della comunicazione delle istituzioni è la costruzione di un rapporto di fiducia con i cittadini, volta a recuperare un dialogo costruttivo finalizzato all'accoglimento dei bisogni e a favorire una maggiore partecipazione alla gestione della cosa pubblica e quindi alla soddisfazione dei fini di interesse generale. E questo attraverso:

- l'informazione ai mezzi di comunicazione di massa;
- la comunicazione esterna rivolta ai cittadini, alle collettività e ad altri enti;
- la comunicazione interna realizzata nell'ambito di ciascuna amministrazione.

Nella produzione normativa a sostegno del cambiamento sono espressi i principi della comunicazione pubblica, intesa come l'insieme delle attività di comunicazione e informazione rivolte ai cittadini che fanno capo ad un soggetto pubblico e che si avvalgono di strumenti diversi e di strutture dedicate (Uffici per le Relazioni con il Pubblico).

Con la legge 150/2000, in particolare, si definiscono confini e finalità delle attività di comunicazione realizzate da un soggetto pubblico sottolineandone l'importanza strategica e fissando regole per rendere omogenee le prestazioni in tutte le amministrazioni.

Si sancisce inoltre la distinzione tra comunicazione pubblica e comunicazione istituzionale, escludendo in questo modo forme di comunicazione che abbiano come fine preminente la costruzione del consenso come la comunicazione politica.

Dialogare con i cittadini è quindi una condizione irrinunciabile per esternare le attività e le funzioni, informare gli utenti sulle modalità di funzionamento degli uffici e sull'applicazione di norme e dei relativi controlli, far conoscere l'identità e orientamento operativo delle istituzioni pubbliche.

Queste attività consentono inoltre di ottemperare ai principi di trasparenza, pubblicità, informazione dell'azione amministrativa sanciti dalla legge n. 241 del 1990, e aumentando le conoscenze degli utenti, possono contribuire a ridurre i rischi di illegittimità e disservizi, con i relativi contenziosi, dovuti alla

carezza di informazioni o anche solo la sfiducia collettiva.

Scarsa è stata sino ad oggi, nella maggior parte dei casi, la partecipazione delle componenti sanitarie al processo di cambiamento descritto e ancora minore è stato l'interesse ed il coinvolgimento da parte servizi veterinari pubblici.

Sono pochi i colleghi che si sono resi conto che le attività di prevenzione e tutela della salute dei cittadini richiedono e richiederanno sempre più la disponibilità di strategie di comunicazione per l'informazione del pubblico sui rischi e sui comportamenti che possono incidere sulla salute, valorizzando nel contempo il ruolo effettivamente svolto dai servizi.

Il piano 2003-2005 individua tra gli obblighi prioritari per il Servizio Sanitario Nazionale quello di fornire ai cittadini corretti strumenti di informazione, che consentano di evitare i rischi e di attuare comportamenti salutari.

Si richiede quindi un nuovo approccio culturale e sociale dove l'esigenza di responsabilizzazione dei cittadini nei confronti dei benefici e dei costi che i sistemi sanitari comportano, richiede la diffusione di conoscenze relative alla promozione di stili di vita sani, all'efficacia dei trattamenti sanitari ed all'adeguato consumo di risorse, un approccio che può essere realizzato attraverso un processo sistematico e permanente di promozione della salute.

Per comprendere l'attualità dell'argomento basta pensare alle problematiche che riguardano le attività del veterinario che quasi giornalmente sono dibattute dai media: i problemi dei residui negli alimenti, le nuove tecnologie (ingegneria genetica, ionizzazione, ecc...) dove spesso esiste una forte differenza tra la valutazione tecnica o scientifica ed il grado di rischio comunicato e percepito dalla popolazione.

L'obiettivo di tutela della salute dei cittadini non può prescindere da una corretta informazione con la creazione di un rapporto di reciproca fiducia che consenta di focalizzare l'attenzione sui rischi effettivi, evitando allarmismi che possono creare ansie ingiustificate e dannose nei cittadini e penalizzazioni dei produttori.

Crediamo che chiunque e a qualsiasi titolo sia impegnato nelle istituzioni pubbliche o nella ricerca scientifica non possa "chiamarsi fuori" da queste fondamentali questioni. Ecco allora che diventa basilare per l'efficacia delle azioni ma anche per la stessa sopravvivenza nel sistema sanitario, che i servizi veterinari pubblici acquisiscano competenze e si propongano nei processi di comunicazione delle aziende sanitarie per diventare punto di riferimento credibile sia per altri settori della sanità sia per una valutazione razionale e realmente trasparente delle problematiche e delle scelte da effettuare.

Bartolomeo Griglio  
Direttore Editoriale

### IL TUO ARTICOLO SULL'AIVEMP NEWSLETTER

L'AIVEMP Newsletter pubblica articoli inerenti la medicina pubblica.

Le Aziende Sanitarie locali e i Medici Veterinari interessati possono inviare l'articolo via mail all'indirizzo

<segreteria@aivemp.it>

o spedirlo per posta a:

AIVEMP Newsletter

Via Trecchi, 20 - 26100 Cremona

# La gestione delle crisi nel settore della sanità pubblica veterinaria

*Domenica Valle*

*Medico Veterinario specialista in Ispezione degli alimenti di origine animale*

## Introduzione

Il medico veterinario che opera nel settore della sanità pubblica, si trova ormai periodicamente coinvolto in situazioni di crisi che riguardano la propria attività, con la messa in discussione da parte di altri organi di controllo sulla correttezza delle azioni intraprese, o l'attività delle imprese presso le quali è chiamato a svolgere compiti di controllo. Si tratta in genere di situazioni che hanno un grande risalto sui mass media e che generano nei cittadini situazioni di sfiducia verso la pubblica amministrazione o, nel caso di imprese che producono alimenti, modifiche profonde con il crollo delle vendite dei prodotti alimentari interessati.

Ogni perdita di credibilità, di denaro, di immagine rappresenta un fallimento per le aziende impegnate a fornire un servizio di "qualità" al consumatore.

Le Aziende agro-alimentari, i consorzi di produttori, le associazioni, dovrebbero considerare queste evenienze dotandosi di strategie di gestione delle crisi al fine di disporre di risposte immediate ai problemi che, in una società caratterizzata da una elevata attenzione alle tematiche della sicurezza alimentare e da un sistema di informazione diffuso e capillare, sono alla base del successo o del fallimento dell'impresa.

Si tratta di strumenti che nascono nel settore privato ma che sono applicabili anche alla pubblica amministrazione: le tecniche di gestione delle crisi (crisis management) sono in fase di studio e di sperimentazione nell'ambito della più ampia definizione del risk management in numerosi settori della Sanità dove incidenti diagnostici o terapeutici possono avere gravi ricadute sulla percezione del sistema sanitario da parte del cittadino ma anche importanti ripercussioni economiche derivanti da contenziosi legali e richieste danni. Sono ormai numerose le Aziende ospedaliere o le Aziende Sanitarie Locali che dispongono di unità e programmi per gestire in modo rapido ed efficace le crisi che possono presentarsi.

## Definizione di crisi

Una crisi è un incidente o una situazione che comporta un pericolo, una minaccia o è percepito come tale per la sicurezza o la salute del consumatore o dell'ambiente.

La sua natura dinamica richiede che l'organizzazione dell'Azienda sia flessibile e pronta ad una risposta.

La valutazione della crisi dipende dal tipo di rischio che si deve affrontare e dall'ampiezza che l'inconveniente può assumere, internamente all'organizzazione, ed esternamente verso i consumatori.

Una buona gestione permetterà un recupero più veloce con meno perdite economiche e di credibilità con il pubblico.

## Attori e stati di gestione della crisi

### *Unità di gestione della crisi*

Il primo passo per formulare un buon piano di emergenza è avere la collaborazione del personale dell'organizzazione stessa.

Ecco perché la formazione di una squadra di persone appositamente formate, rappresentanti tutti i settori dell'Azienda, favorisce la comunicazione interna ed aumenta l'efficienza delle azioni da intraprendere.

Occorre inoltre avere a disposizione professionalità specializzate in campo scientifico, medico e della comunicazione per colmare le possibili lacune che si presenteranno durante la progettazione del sistema di gestione delle crisi che potrà essere riassunto in un apposito manuale.

Questo gruppo deve valutare i possibili rischi a cui l'organizzazione può incorrere, da quelli legati all'approvvigionamento di materie prime, alle procedure dei processi produttivi o di realizzazione dei servizi, senza dimenticare inconvenienti secondari non riguardanti direttamente il prodotto od il servizio, come la gestione dell'immagine rispetto ai clienti/utenti.

Questi ultimi dovranno essere presi in considerazione per valutare come vedono la società, i prodotti, quindi il loro grado di fiducia.

Raccolti tutti questi dati, il gruppo dovrà accordarsi per sviluppare un vero e proprio manuale di gestione della crisi.

Per fare ciò saranno necessarie più riunioni in cui sviluppare dei sistemi di pre-allerta, moduli di scenario dei vari casi di crisi in cui si può incorrere e possibili reazioni previste considerando lo stato di panico in cui le persone saranno coinvolte.

Importante è che ogni "attore della crisi" sia responsabile del suo ruolo e del suo settore aziendale con cui dovrà avere contatti stretti per tutto il periodo di emergenza.

La capacità di comunicazione tra i membri della squadra e i loro interlocutori sarà il punto di forza della buona riuscita della crisi e del suo progetto.

Ultimo compito sarà quello di registrare lo svolgimento degli eventi per valutarli a posteriori e imparare dai propri errori.

### *Prevenire la crisi*

La prima fase per una buona gestione della crisi è la prevenzione.

È essenziale conoscere in modo approfondito i pro-

cessi produttivi o di erogazione di servizi, in particolare per le possibili criticità e quale sia la percezione dei clienti/utenti rispetto all'organizzazione ed ai prodotti/servizi forniti.

La consapevolezza di queste situazioni consente di stabilire dei programmi di prevenzione in grado di limitare le perdite economiche e migliorare la reputazione dell'azienda.

È facile identificare gli eventi che possono disgregare l'organizzazione ma è difficile progettare interventi su situazioni che pur previste non sono verificabili nell'immediato.

Una buona prevenzione deve partire da una analisi accurata dei mass media e dell'opinione dei clienti/utenti al fine di evidenziare eventuali problemi già esistenti ma non emergenti. Un prodotto non pienamente gradito può rappresentare una minaccia interna non valutata e invalidare il progetto di gestione della crisi.

È importante che periodicamente il piano sia revisionato e "simulato" in base alle diverse esigenze aziendali e di mercato che si vengono a creare.

### **Preparare la crisi**

La seconda fase di gestione della crisi è la sua preparazione.

Questo è di massima importanza perché è molto complesso operare in modo razionale in situazioni di stress emozionale elevato.

L'unico modo per poter raggiungere un sufficiente livello di efficienza in questi casi è quello di disporre di automatismi consolidati basati su programmi di attività affidabili e pratici.

Per produrre un piano di risposta è necessario partire dalla documentazione inerente la legislazione vigente, dai possibili rischi che derivano dalle attività di produzione.

Il cliente/utente richiede delle garanzie, delle sicurezze immediate che permettano di non perdere fiducia nel prodotto/servizio.

Ogni settore dell'organizzazione deve essere informato delle strategie scelte dalla squadra per suddividere i vari oneri lavorativi e gestire in modo corretto l'emergenza.

Per migliorare e rendere maggiormente standardizzata la rilevazione delle criticità, potranno essere utilizzate delle check list da parte di ogni responsabile di settore, che verranno poi analizzate per sviluppare un piano di risposta.

Tutta la documentazione prodotta durante questa fase è indispensabile per valutare a posteriori il danno subito e riorganizzare il settore interessato dalla crisi e quelli ad esso collegati.

### **Recupero dopo la crisi**

Stimare i danni e recuperare il mercato sono le azioni da compiere terminata l'emergenza.

Superare una crisi non è mai un'esperienza piacevole, ma può produrre dei risultati positivi.

Permette di consolidare le proprie sicurezze e dimostrare la validità dell'organizzazione.

Questo è il momento per stimare l'efficacia del piano e apportare i dovuti aggiornamenti o i cambi della gestione.

Prendere in considerazione ed analizzare, al fine di stimare i danni economici e di immagine subiti, la documentazione prodotta durante il periodo di crisi:

1. le check list che individuano le criticità;
2. posizionamento del mercato delle prestazioni erogate;
3. rapporti con i mass media.

Azione che ci permette di stimare le perdite economiche subite.

I risultati dovranno essere utilizzati per eventuali miglioramenti da apportare al piano e per dimostrare l'affidabilità dell'Azienda anche in casi di crisi.

Il tutto visto in prospettiva del lungo termine, quando il mercato avrà reagito.

## **Comunicazione**

Il ruolo fondamentale nella gestione di una crisi è la comunicazione:

1. interna con il personale;
2. esterna con i mass media.

La comunicazione è l'insieme delle modalità con le quali ci si influenza reciprocamente.

Da questo si deduce che è un fenomeno molto complesso e delicato da trattare.

Le persone selezionate dall'Azienda, che compongono l'unità di crisi, devono avere capacità comunicative buone per ascoltare e riferire le decisioni ai diversi livelli dell'organizzazione.

È inoltre importante individuare un portavoce per i rapporti con l'esterno.

È fondamentale infatti che l'organizzazione sia in grado di parlare in modo univoco evitando contraddizioni e smentite che possono minare la credibilità dei messaggi.

Le caratteristiche del portavoce sono quelle di avere una buona dimistichezza nei rapporti con i mass media per consentire all'azienda un ruolo non subalterno ma da protagonista, quindi deve essere in grado di dimostrare un effettivo controllo della situazione per la sua conoscenza approfondita, dall'interno, del sistema e della crisi occorsa.

Le indicazioni da seguire sono quelle di affrontare da subito il problema con i media, senza tergiversare e rispondere in modo chiaro e con linguaggio appropriato alle domande.

Queste dovranno, per quanto possibile, già essere previste e analizzate a livello di riunione del gruppo di lavoro per evitare risposte non coerenti ed evasive che metterebbero in allarme i cittadini sempre molto attenti alle tematiche inerenti la salute.

Importante è rassicurare il pubblico dimostrando di conoscere il rischio e di affrontare il problema con la diligenza necessaria e senza dare adito a dubbi.

### **Gli obiettivi della comunicazione**

1. Informare sulle caratteristiche di un rischio, sulle possibilità di controllarlo e sulle reali misure messe in atto per ridurre l'incidenza.
2. Informare e convincere della legittimità di una decisione o di una strategia che sia stata adottata a modificare una pratica o un atteggiamento a rischio.

### La progettazione di una campagna di comunicazione

Il successo di una campagna di comunicazione dipende da una serie di fattori:

1. La popolazione bersaglio
2. Il contenuto del messaggio
3. I canali di comunicazione
4. La scelta del momento
5. La credibilità dell'organizzazione.

Tutti questi fattori devono fra loro interagire per consentire di raggiungere l'obiettivo di una corretta e comprensibile informazione.

L'individuazione delle differenti popolazioni bersaglio consente di predisporre messaggi e canali di comunicazione in grado di soddisfare gli specifici bisogni informativi.

Il contenuto del messaggio deve essere chiaro e mirato per evitare equivoci nell'utente.

La scelta del canale di comunicazione permette di presentare lo stesso problema sotto varie forme: campagne stampa, manifesti, volantini, opuscoli accessibili a più tipologie di pubblico in luoghi e situazioni molto diverse fra di loro.

Di grande importanza è la tempestività dell'informazione: ritardi nell'emissione dell'informazione sostituite da fughe di notizie tendono a diminuire la credibilità dell'informazione.

Basilare per l'efficacia della comunicazione è la credibilità della fonte, legata all'attribuzione di fiducia, di onestà e di attendibilità.

La credibilità di una Azienda è un patrimonio che si costruisce nel tempo e che deve essere mantenuto evitando contraddizioni, ritardi o equivoci nel fornire le informazioni.

L'obiettivo della tutela della salute del consumatore deve passare attraverso una corretta informazione evitando allarmismi che possono creare ansie ingiustificate e dannose nei cittadini penalizzando i produttori.

### Conclusioni

La crisi, secondo la definizione dell'autorevole Webster's Dictionary "è un momento di passaggio verso il meglio o verso il peggio".

La vera crisi non è la crisi stessa ma quello che non si è fatto prima per prevenire la crisi o non si è fatto dopo per ridurre gli effetti e rilanciare l'immagine dell'organizzazione. Sono questi i concetti su cui è chiamato a svolgere un ruolo anche il medico veterinario che opera nel settore della sanità pubblica veterinaria.

La comparsa improvvisa di un focolaio di malattia infettiva, il coinvolgimento di un gran numero di cittadini in un episodio di tossinfezione o intossicazione alimentare causato da alimenti di origine animale sono esempi di situazioni prevedibili per le quali i servizi veterinari dovrebbero disporre di programmi di crisi management per evitare carenze nel corso degli interventi e per poter essere in grado di gestire in modo adeguato l'evento, con ricadute positive per l'immagine e la credibilità dell'intera categoria, anche dal punto di vista del rapporto con i giornalisti e dei media.

### Bibliografia consultata

- Arkin, E.B. 1989. Translation of risk information for the public: message development in *Effective Risk Communication* ed. by V.T. Covello, D.B. McCallum and M.T. Pavlova. Plenum Press. New York. pp. 127-135.
- Clarke and Company. 1999. *The crisis counselor*, Spring: Vol. 2, No. 3. The Crisis Communications Center of Clarke and Company, Boston, MA.
- Covello, V. 1992a. Risk communication: An emerging area of health communication research in *Communication Yearbook 15* ed. by S. Deetz. Newbury Park and London, Sage Publications. pp. 359-373.
- Covello, V.T. 1992b. Trust and credibility in risk communication. *Health Environ. Digest* 6: 1-5.
- Covello V. 1995. Risk Communication Paper, Opening The Black Box Risk Conference, McMaster University.
- Covello, V.T., Fischhoff, B., Kasperson, R.E., and Morgan, M.G. 1993. Comments on "the mental model" meets "the planning process". *Risk Analysis* 13: 493.
- Doeg, C. 1995. *crisis management in the food and drinks industry: A practical approach*. Chapman and Hall, London, UK. 250 pp.
- Hance, B.J., Chess, C. and Sandman, P.M. 1988. *Improving dialogue with communities: A Risk Communication Manual for Government*. Environmental Communication Research Program, Rutgers University, New Brunswick, NJ. 83 pp.
- International Food Information Council Foundation. 1988. *Journal of the National Cancer Institute*. February 4, 1998, Volume 90, Number 3. Oxford University Press, Cary, NC.
- Food Safety and Inspection Service. 1998. *Improving Recalls At The Food Safety And Inspection Service: Report of the Recall Policy Working Group*, United States Department of Agriculture, Washington, DC. (Available, <http://www.fsis.usda.gov/OA/programs/recallwgm.htm>).
- Lukaszewski, J. E. 1994. "crisis Management/Vulnerabilities" in *crisis Prevention, Part I -- Keeping Your crisis Communication Management Plans Current*. January/February/March 1994.
- National Cattlemen's Beef Association. 1997. *NCBA BSE Response Plan-Draft 1997*. National Cattlemen's Beef Association, Washington, D.C.
- National Food Processors Association (NFPA). 1988. *Manual on pre-emergency planning and disaster recovery*. National Food Processors Association, Washington, D.C.
- Needleman, C. 1987. Ritualism in communicating risk information. *Sci. Tech. Human Values* 12: 20-25.
- Powell, D.A. and Leiss, W. 1997. *Mad Cows and Mother's Milk: The perils of Poor Risk Communication*. McGill-Queen's University Press. Montreal. 308 pp.
- Produce Marketing Association (PMA). 1997. *crisis Preparation Kit*. Produce Marketing Association, Newark, DE.
- Roth, E., Morgan, M.G., Fischhoff, B., Lave, L. and Bostrom, A. 1990. What do we know about making risk comparisons? *Risk Analysis* 10: 375-387.
- Slovic, P., Kraus, N. and Covello, V.T. 1990. What should we know about making risk comparisons? *Risk Analysis* 10: 389-392.
- U.S. National Academy of Sciences' National Research Council Committee on Risk Characterization. 1996. *Understanding Risk: Informing Decisions in a Democratic Society*. National Academy Press, Washington, D.C.

# Risk analysis: i nuovi concetti per le istituzioni che devono garantire la sicurezza alimentare

Chiara Musella\*, Bartolomeo Griglio\*\*

\*Agenzia Regionale per i Servizi Sanitari Regione Piemonte

\*\*ASL 8 di Chieri (TO) SC. Igiene degli alimenti di origine animale

Due nuovi concetti sono stati introdotti nell'ambito della sicurezza alimentare, i "Performance Objectives" e i "Performance Criteria". Tali concetti devono essere considerati come complementari ai concetti già esistenti quali: i "Food Safety Objectives" per le autorità pubbliche, le "Control Measures" e "Process Criteria" per il contesto operativo e industriale. Questi concetti permettono alle autorità governative di definire il livello di sicurezza attesa lungo tutta la catena alimentare e contribuiscono in questo modo all'introduzione di misure adeguate che permettano di raggiungere questo obiettivo.

Le grandi organizzazioni internazionali, FAO, WHO e Codex Alimentarius, hanno individuato nella RISK ANALYSIS la metodologia comune da proporre ai vari Paesi per garantire uniformi livelli di sicurezza alimentare.

Nell'ambito delle attività dei gruppi di esperti internazionali, nelle commissioni del codex Alimentarius, sono state individuate 3 fasi per la RISK ANALYSIS:

- Risk assessment
- Risk management
- Risk communication

Tale approccio inizia ad essere riconosciuto ed applicato da gran parte delle istituzioni deputate a fornire garanzie sulla sicurezza delle filiere alimentari e degli alimenti in commercio. Sono stati realizzati numerosi studi di quantificazione del rischio su specifici microrganismi patogeni (*Listeria monocytogenens*, *Escherichia coli* 0157, ecc.) che hanno evidenziato l'esigenza di individuare nuovi concetti da introdurre nella metodologia.

I nuovi strumenti a disposizione delle Istituzioni ma anche delle imprese agroalimentari sono riassunti nella Tabella 1.

Di particolare importanza è il fatto che, attraverso la definizione di FSO che fissano il livello di rischio del prodotto finale al momento del consumo, le autorità governative forniscono linee guida agli operatori della catena alimentare sui risultati attesi nelle operazioni di controllo del rischio.

Gli operatori della catena alimentare, a loro volta, dovranno essere in grado di delineare le loro operazioni in maniera tale che l'alimento al momento del consumo sia coerente con gli FSO e i livelli di rischio tollerati. La catena alimentare, spesso, si delinea come una sequenza di processi individuali (es. produzione primaria, trasporto, confezionamento, immagazzinamento, vendita al dettaglio, preparazione per il consumo) e, in alcune circostanze, sono numerosi e differenti i fattori e i soggetti che incidono sulla qualità e la sicurezza nei singoli processi (es. allevatori, trasportatori, aziende alimentari, venditori al dettaglio, servizi di ristorazione, consumatori).

Anche se la gestione dei processi individuali è svolta sulla base di concetti generici (buone pratiche agricole, buone pratiche di produzione, buone pratiche

igieniche, HACCP) e specifici (criteri microbiologici, misure di controllo, criteri di processo) già da tempo stabiliti, sono stati introdotti alcuni nuovi concetti che creano un "trait d'union" fra il livello istituzionale di controllo e la gestione operativa della sicurezza alimentare (Tabella 2):

**Performance Objectives (PO):** equivalgono agli FSO nello specificare i livelli di rischio tollerabili, ma sono applicati a uno o più processi della catena alimentare più precocemente rispetto agli FSO (es. Salmonella deve essere assente in 25 g nei succhi di frutta quando sono confezionati per la distribuzione, nella carne cotta o preparazioni di carne o carne destinata ad essere consumata cotta Salmonella può essere pre-

TABELLA 1  
NUOVE DEFINIZIONI PER I CONCETTI "CHIAVE"  
UTILIZZATI NELL'ANALISI DEL RISCHIO  
IN AMBITO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

**Appropriate Level of Protection (ALOP)**

Livello di protezione valutato adeguato da un'istituzione (governo) che stabilisce misure sanitarie o fitosanitarie per proteggere la vita o la salute di persone, animali o piante all'interno di un determinato territorio.

**Food Safety Objective (FSO)**

La massima frequenza e/o concentrazione di un rischio (microbiologico) in un alimento al momento del consumo che garantisca ancora l'ALOP.

**Performance Objective (PO)**

La massima frequenza e/o concentrazione di un rischio (microbiologico) in un alimento in uno specifico passaggio della catena alimentare prima del consumo, che garantisca ancora o contribuisca al raggiungimento di un FSO o ALOP.

**Performance Criteria (PC)**

L'effetto di una o più misure di controllo necessarie a raggiungere o contribuire a raggiungere un PO.

**Control Measures (CM)**

Qualunque azione che può essere utilizzata per prevenire o eliminare un rischio per la sicurezza alimentare o ridurlo ad un livello accettabile (es. limiti microbiologici, limiti igienici, linee guida sul controllo di un patogeno, educazione sanitaria, ecc.).

**TABELLA 2**  
**LA GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE È ORGANIZZATA SU 2 MACRO LIVELLI: UN LIVELLO ISTITUZIONALE ED UN LIVELLO OPERATIVO. GLI FSO RAPPRESENTANO IL PUNTO DI COLLEGAMENTO TRA I DUE LIVELLI**

**Livello istituzionale**  
 Adequate Level Of Protection  
 Analisi del rischio  
 Food Safety Objectives

**Livello operativo**  
 Hazard Analysis Critical Control Point  
 Good Manufacturing Practice/Good Hygiene Practice/  
 Good Agricultural Practice

sente in una delle cinque unità campionarie)\*. I PO possono, dunque, essere considerati come una sorta di pietra miliare che le autorità governative stabiliscono, sotto forma di linee guida, per poter raggiungere determinati FSO. Tuttavia i PO possono essere stabiliti anche dagli operatori della catena alimentare, che devono essere garanti di un adeguato livello di sicurezza alimentare, come parte integrante del processo di produzione di un alimento.

**Performance Criterion (PC):** indicano la riduzione che deve subire il livello di rischio in un determinato processo, ovvero i criteri attraverso i quali il livello di rischio all'inizio del processo (H0) si riduca, al termine del processo, ad un livello che sia coerente con i PO o gli FSO prefissati (es. evitare che l'incremento di *S. aureus* superi i 3 log cfu durante la produzione di formaggio e carni fermentate, assicurare una riduzione di enteropatogeni di 5 log nel processo di riscaldamento dei succhi di frutta, Salmonella deve essere assente su carcasse di bovini o maiali prima del raffreddamento\*, la conta di colonie aerobiche e di enterobatteriacee non deve superare rispettivamente i 5 log cfu/cm<sup>2</sup> e i 3 log cfu/cm<sup>2</sup> in carcasse di maiali prima del raffreddamento\*). I PC sono stabiliti dagli operatori della catena alimentare come punti chiave del processo di produzione di un alimento. I PC possono essere individuati attraverso una o più misure di controllo (es. selezione di materie prime sicure e prive di agenti patogeni, educazione igienico-sanitaria del personale) e come tali sono il riflesso di una concreta gestione che assicura che gli alimenti siano sicuri e prodotti secondo indicazioni appropriate.

Esistono, dunque, due elementi distinti che rappresentano delle pietre miliari nel processo produttivo di un alimento: un FSO al momento del consumo e uno o più PO in punti più a monte della catena alimentare. Queste pietre miliari non devono essere intese come un obbligo, ma possono contribuire a fornire linee guida per delineare delle corrette misure di controllo ai vari livelli della catena alimentare. Tutte le parti coinvolte nel processo produttivo devono dividersi le responsabilità per soddisfare il livello di rischio tollerato al momento del consumo (FSO) e ciò richiede una pianificazione adeguata dell'intero processo produttivo che può essere favorita dall'acquisizione di PO e PC

\*Draft della Commissione Europea su: Regolamento dei criteri microbiologici per prodotti alimentari (Bruxelles 8 marzo 2005).

come targets delle misure di controllo e gestione della sicurezza alimentare nei punti critici della catena. I processi operativi possono includere singole misure di controllo (CM) o gruppi di misure di controllo che lavorano di concerto per ottenere un determinato effetto, denominato PC, sul livello di rischio correlato alla produzione di un alimento. Ci sono diversi tipi di misure di controllo, suggerite da normative o scelte dalle industrie, il cui corretto funzionamento necessita di essere monitorato e verificato dalle industrie stesse. La rigidità nel controllo della sicurezza della catena alimentare dovrebbe essere tale da non esporre la popolazione, al momento del consumo di un alimento, a eccessivi rischi per la salute pubblica ed essere coerente con gli ALOP o qualunque altro obiettivo correlato alla salute pubblica. È stato già accennato in precedenza che esiste una similitudine tra i concetti di FSO e PO: entrambi, infatti, offrono delle linee guida per valutare il livello di rischio in vari punti della catena alimentare; tuttavia, mentre gli FSO sono stabiliti soltanto da autorità governative o organi competenti, i PO possono essere stabiliti anche dalle industrie per migliorare la gestione dei processi produttivi in determinati casi specifici. Ci si può chiedere perché sono stati proposti due differenti termini (FSO e PO) per lo stesso tipo di concetto, quando sarebbe stato più semplice averne uno solo: la spiegazione razionale è che l'ultimo anello della catena alimentare (il consumo dell'alimento) deve essere considerato un punto a sé stante nell'analisi del rischio e le ragioni di ciò sono svariate:

1. È l'unico punto direttamente correlato all'impatto sulla salute pubblica: senza il consumo dell'alimento non c'è esposizione da parte del consumatore al rischio e non ci sono implicazioni sulla salute. Quando vengono stabiliti dei PO, questi devono essere articolati in modo tale da prendere in considerazione anche gli eventi che si manifestano prima e dopo il punto per il quale il PO è valido ed avere un'influenza sul livello di rischio, tuttavia esiste ancora la possibilità che un alimento non sia consumato o che gli eventi che seguono il PO siano differenti.
2. È l'unico punto costante per tutti i tipi di catene alimentari che producono differenti prodotti: le catene alimentari possono essere molto differenti per infrastrutture, società, logistica e livello di controllo del rischio esercitato in punti specifici; tuttavia, per qualunque tipo di infrastruttura, l'FSO definisce il livello di rischio che non dovrebbe essere superato al momento del consumo e assicura una sorta di equivalenza tra il livello di sicurezza stabilito per un determinato prodotto alimentare e una specifica rigidità osservata nella gestione dell'intera catena.
3. È il punto che dovrebbe condurre allo sviluppo di PO più a monte nella catena alimentare: per quanto l'FSO fornisca linee guida sulla rigidità richiesta, viene lasciata una certa apertura su come conformarsi agli FSO; in altre parole viene lasciata una certa flessibilità alle catene alimentari su come organizzarsi per produrre un alimento conforme agli FSO: questo evita eccessive costrizioni esterne sulla catena alimentare e permette ad essa di produrre secondo le proprie regole interne (nel rispetto delle tecnologie, dei materiali, dei processi, dell'organizzazione della catena, della destinazione di mercato) fin quando venga rispettata la conformità del prodotto. Possono

essere, inoltre, adottate tecnologie innovative in aggiunta a quelle convenzionali. Laddove necessario le autorità governative possono rendere obbligatori PC specifici o misure di controllo, affinché venga rispettata la conformità del prodotto.

Riepilogando i Performance Criteria sono le operazioni specifiche applicate ad una specifica fase della catena alimentare che portano a realizzare l'obiettivo di quella fase del processo, il PO. Quando un PC è applicato al momento del consumo (es. un trattamento termico richiesto durante la preparazione che determina una riduzione specifica del livello di rischio) viene realizzato un FSO. I PC possono essere inseriti a priori nella gestione dei processi produttivi, tuttavia possono anche essere adottati solo in specifiche circostanze; essi possono ridurre i fattori di rischio o impedendone la crescita (limite 0) o assicurando un incremento minimo.

Il livello di rischio all'inizio di un processo (H0) è, dunque, regolato da una o più misure di controllo (CM) che portano alla realizzazione dei PC (che sono il risultato della riduzione dei fattori di rischio ad un determinato passaggio del processo) al fine di soddisfare i PO e gli FSO. Per esempio, se il livello di rischio alla fine di un processo di produzione deve essere pari a -3 log cfu/g (PO) e il livello di contaminazione all'inizio del processo è di 3 log cfu/g (H0), sarà necessaria una riduzione del livello di rischio di 6 log (PC) realizzata attraverso un trattamento termico (CM). Qualora ci fosse un potenziale pericolo di ricontaminazione dopo

il riscaldamento, devono essere adottate CM addizionali, ad esempio, assicurando la separazione tra prodotti crudi e prodotti già trattati, oppure un riscaldamento combinato al confezionamento. Quando la ricontaminazione non può essere evitata si possono, comunque, adottare soluzioni che minimizzano l'aumento del rischio entro un limite accettabile. Per compensare la variabilità dei processi e assicurare un consistente raggiungimento dei PO e FSO, la catena alimentare può scegliere di operare in un regime conservativo di controllo del rischio e incrementare Performance Criteria per i prodotti finali o intermedi più rigorosi di quelli necessari per essere coerenti con i PO e gli FSO.

### Bibliografia

- Gorris L. "Performance objectives and performance criteria - Two sides of the food chain", Mitt. Lebensm. Hyg., 2004, 95:21-27.
- Codex Alimentarius: Proposed draft: Principles and guidelines for the conduct of microbiological risk management. (At Codex step 3 for the 36 th CCFH meeting in March 2004) [ftp://ftp.fao.org/codex/ccfh35/fh03\\_07e.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/ccfh35/fh03_07e.pdf).
- International Commission on Microbiological Specifications of Foods (ICMSF) Microorganisms in Foods 7: Microbiological Testing in Food Safety Management. Kluwer Academic/Plenum Publishers, New York (2002).
- Commission of the European Communities: Proposed draft: Commission Regulation on microbiological criteria for foodstuffs, Brussels 8 March 2005.



## Convocazione Assemblea Ordinaria Soci AIVEMP

I soci sono convocati in Assemblea Ordinaria il giorno 14 maggio alle ore 8.00 in prima convocazione e alle ore 13.30 in seconda convocazione qualunque sia il numero dei presenti.

### Ordine del giorno

- Comunicazioni del Direttivo
- Approvazione del Bilancio anno 2004
- Varie ed eventuali

Per partecipare all'Assemblea valgono le disposizioni dello Statuto Sociale vigente. Si ricorda che, ai sensi dello Statuto, ogni socio può ricevere una sola delega da parte di altro socio.

Si prega di dare conferma della partecipazione, comunicando il proprio nominativo alla Segreteria, per email a [segreteria@aivemp.it](mailto:segreteria@aivemp.it), via fax al numero 0372/45.70.91 oppure per telefono allo 0372/40.35.41.

Augurandomi di poterti incontrare in sede di assemblea, ti rivolgo i miei più cordiali saluti.

Dr. Giuseppe Licitra  
Presidente AIVEMP

Io sottoscritto.....

### DELEGO

il socio ..... ad intervenire all'Assemblea Ordinaria degli Associati convocata per il giorno 14 maggio 2005 alle ore 8.00 in prima convocazione ed in seconda convocazione alle ore 13.30, qualunque sia il numero dei presenti, a Palazzo Trecchi, Cremona, dando sin d'ora per rato e valido il suo operato. In fede.

Data .....

Firma .....

# 7° Congresso Nazion

## 13-14 maggio 2005 - Cre

Con il patroc  
FNOVI - Federazione Regionale degli Ordini dei Medici Veterinari della Lombardia - Istituto Zooprofilattico

In collaborazio  
AIVEMP (Associazione Italiana Veterinaria di Medicina Pubblica) - AIVI (Associazione Italiana dei Veterinari Igienisti) - ASIC  
SIPA (Società Italiana di Patologia Aviare) - SIVAE (Società

### VENERDÌ 13 MAGGIO 2005

	TAV. ROT. ANMVI-SIVAR-AIVEMP	BOVINI LATTE	FILIERA ALIMENTI SIVAR-AIVEMP-AIVI	SUINI	CLINICAL FORUM
9.00	<b>R E G I S T R A Z I O N E</b>				
9.30	<b>PROBLEMATICHE ATTUALI DI BENESSERE DEL VITELLO: INFLUSSI SULLO SVILUPPO DELLA FILIERA</b> Chairman: <i>Sergio Papalia</i> Introduzione al tema - <i>C. Bonacina</i> Controllo dei valori dell'emoglobina: normativa e pratica zootecnica <i>A. Casartelli</i> Attuazione della normativa in tema di benessere del vitello - <i>G. Diegoli</i> Lanemia del vitello a carne bianca: fattori genetici ed influenze ambientali <i>M. Amadori</i> Una nuova concezione dello sviluppo e del controllo della filiera del vitello a carne bianca - <i>E. Canali</i> discussione	<b>TRICOFITOSI BOVINA E SANITÀ DEGLI ALLEVAMENTI</b> Micosi cutanee nel bovino <i>M. Gallo</i> Esperienza diagnostica di tricofitosi bovina in cinquanta allevamenti italiani <i>S. Nardoni</i> discussione	<b>LE NOVITÀ INTRODOTTE DAL "PACCHETTO IGIENE" RISPETTO ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE</b> L'autocontrollo nel settore della trasformazione lattiero-casearia <i>E. Soria</i> discussione	<b>IMPORTANZA DELL'ETOLOGIA APPLICATA ALLA PRODUTTIVITÀ DELL'ALLEVAMENTO DEL SUINO</b> Lo stress in allevamento: ruolo dell'allevatore e gestione dei gruppi <i>P. Leneveu</i> discussione	* La risoluzione dei problemi di zoppia nella bovina: il pareggio e gli altri strumenti di prevenzione <i>A.G. Sagues</i> * Clinica bovina in campo: quando terapia medica, quando chirurgica <i>N. Roch, J.L. Laurent</i> * Trattamenti riproduttivi nel post parto: possiamo migliorare le performances? <i>S. Leblanc</i>
11.00	<b>P A U S A C A F F È</b>				
11.30	<b>PROBLEMATICHE ATTUALI DI BENESSERE DEL VITELLO: INFLUSSI SULLO SVILUPPO DELLA FILIERA</b> Interventi programmati di: <i>I. Badalotti, C. Bianchi, G. Vercelli</i> discussione	Controllo dell'infezione da <i>T. verrucosum</i> negli allevamenti bovini <i>M. Luini</i> Patologie cutanee del bovino: aspetti clinico-patologici ed ispettivi <i>E. Scanziani</i> discussione	L'evoluzione della normativa sulla sicurezza alimentare <i>B. Griglio</i> discussione	Paura e stress: quali conseguenze? <i>P. Leneveu</i> discussione	* Metodologie della consulenza per il miglioramento e la salubrità del latte <i>P. Ruegg</i> * Le laparotomie nei bovini <i>E. Chiavassa</i>
13.00	<b>P A U S A P R A N Z O</b>				
	<b>SIPA</b>	<b>BOVINI LATTE</b>	<b>FILIERA ALIMENTI SIVAR-AIVEMP-AIVI</b>	<b>SUINI</b>	<b>BOVINI LATTE</b>
14.30	<b>SICUREZZA ALIMENTARE: COMPITI E RUOLO DEL VETERINARIO AVI-CUNICOLO</b> Il ruolo del veterinario di filiera <i>L. Gavazzi, G. Ortali</i> Controlli alla macellazione <i>P. Gaspari</i> L'importanza della rintracciabilità <i>P. Romagno, L. Montella</i> discussione	<b>LE PATOLOGIE DELL'APPARATO GENITALE NEL POST PARTO</b> La ritenzione placentare: trattamento e prevenzione <i>S. Leblanc</i> discussione	<b>LA GESTIONE DELLA CRISI DAL PUNTO DI VISTA DELL'AUTORITÀ DI CONTROLLO, DELL'IMPRESA E DEI CITTADINI</b> L'analisi del rischio per la programmazione dei controlli ufficiali <i>A. Ianieri</i> discussione	Come mantenere o ristabilire la fiducia dei suini <i>P. Leneveu</i> discussione	<b>MORTALITÀ IN STALLA E MACELLAZIONE DI NECESSITÀ NELLE VACCHE DA LATTE: POSSIBILITÀ DI INDAGINE</b> Mortalità "improvvisa" nelle bovine da latte. Metodologia di indagine - <i>M. Luini</i> Autopsia in campo in bovina da latte: tecnica di esecuzione <i>E. Invernizzi</i> discussione
16.00	<b>P A U S A C A F F È</b>				
16.30	La trasformazione: controlli e punti critici <i>M. Petracci</i> discussione	Le endometriti cliniche <i>S. Leblanc</i> Diagnosi e trattamento delle metriti <i>S. Leblanc</i> discussione	Nuovi approcci al controllo ufficiale degli alimenti di origine animale da parte delle istituzioni <i>P. Vio</i> discussione	Importanza del comportamento animalista: etologia e semeiotica in allevamento <i>P. Leneveu</i> discussione	Autopsia in campo in bovina da latte: casi pratici <i>E. Invernizzi</i> Diagnosi ispettiva in bovine da latte macellate di necessità <i>M. Perri</i> discussione
18.00	<b>C H I U S U R A L A V O R I</b>				
18.30	<b>A S S E M B L E A A N N U A L E S O C I S I V A R</b>				
20.30	<b>C E N A S O C I A L E</b>				



# ale Multisala SIVAR

## mona (Palazzo Trecchi)

no di  
Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna - Ordine dei Medici Veterinari di Cremona

ne con  
Associazione Scientifica Italiana di Coniglicoltura) - SIMVENCO (Società Italiana di Medicina non Convenzionale)  
aliana Veterinari per Animali Esotici) - WWF Italia

### SABATO 14 MAGGIO 2005

	BOVINI LATTE	BOVINI LATTE	BOVINI CARNE	FAUNA SELVATICA	ZOOTECNIA BIOLOGICA
9.00	<b>RUOLO DEL BENESSERE DELLE BOVINE NEL CONTROLLO DELLE PATOLOGIE MAMMARIE E PODALI</b>  Le patologie podali <i>N. Cook</i>  discussione	<b>UN RUOLO PER IL VETERINARIO AZIENDALE NEI PROGRAMMI INERENTI LA SALUTE DEL PIEDE BOVINO</b>  La zoppia nella vacca da latte: affrontare il problema a livello di mandria <i>A.G. Sagues</i>  discussione	<b>PATOLOGIE ADDOMINALI NEL BOVINO (Iª parte)</b>  Terapie reidratanti nelle patologie gastroenteriche nel vitello e nel bovino <i>N. Roch, J.L. Laurent</i>  discussione	<b>LA GESTIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE NELLE POPOLAZIONI SELVATICHE: ESPERIENZE E METODI</b>  Due infezioni rilevanti nel camoscio alpino e nello stambecco, la cherato-congiuntivite infettiva e la rogna <i>M. Giacometti</i>  discussione	<b>STATO DELL'ARTE DELLA ZOOTECNIA BIOLOGICA</b>  L'etica ambientale e biodiversità della biosfera <i>L. Galleni</i>  discussione
11.00	<b>PAUSA CAFFÈ</b>				
11.30	Le patologie mammarie <i>N. Cook</i>  discussione	Il pareggio degli unghioni al di fuori dell'Italia: come si lavora in Spagna e negli altri paesi <i>A.G. Sagues</i>  discussione	Scelta dell'antibioticoterapia nelle enteriti neonatali del vitello <i>N. Roch, J.L. Laurent</i>  discussione	Antrace: ruolo delle popolazioni domestiche e selvatiche nell'epidemiologia del carbonchio ematico <i>V. Quaranta, A. Fasanella</i>  discussione	La prevenzione veterinaria negli allevamenti biologici <i>S. Colnago, M. Scozzoli</i>  discussione
13.00	<b>PAUSA PRANZO</b>				
14.30	<b>DIAGNOSI E TERAPIA DELLE PATOLOGIE MAMMARIE</b>  Diagnosi delle patologie mammarie <i>P. Ruegg</i>  discussione	<b>ACIDOSI RUMINALE SUBACUTA NELLA VACCA DA LATTE</b>  Aspetti eziopatogenetici, sintomatologici e diagnostici <i>M. Morgante</i>  discussione	<b>PATOLOGIE ADDOMINALI NEL BOVINO (IIª parte)</b>  La sindrome occlusiva nei bovini: urgenza medica o chirurgica? <i>N. Roch, J.L. Laurent</i>  discussione	Il ruolo dell'avifauna nell'epidemiologia dell'influenza aviaria <i>C. Terregino</i>  discussione	Le problematiche dell'alimentazione negli allevamenti biologici <i>M. Cardelli</i>  discussione
16.00	<b>PAUSA CAFFÈ</b>				
16.30	Terapia delle patologie mammarie <i>P. Ruegg</i>  discussione	Risultati di un'indagine nel Nord Italia, implicazioni pratiche e prevenzione <i>M. Morgante</i>  discussione	Chirurgia dell'apparato digerente <i>N. Roch, J.L. Laurent</i>  Ulcere abomasali nel giovane vitello: diagnosi e terapia <i>N. Roch, J.L. Laurent</i>  discussione	La gestione delle malattie infettive nelle popolazioni selvatiche <i>R. Fico</i>  discussione	Problemi connessi alla valutazione del benessere animale <i>J. Goracci</i>  Analisi delle produzioni zootecniche <i>L. Giuliotti</i>  discussione
18.00	<b>TERMINE LAVORI CONGRESSUALI</b>				

#### PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI



PAOLA ORIOLI - Tel. 0372/403539 - Fax 0372/403554  
Via Trecchi, 20 - 26100 Cremona - info@sivarnet.it - http://www.sivarnet.it.

RICHIESTO ACCREDITAMENTO ECM

organizzato da 



certificata ISO 9001:2000



## Vietato il commercio di mais BT 10

**Alemanno: la decisione Ue accoglie sostanzialmente la posizione italiana**

Bandito il mais BT 10 in Europa. Il comitato europeo per la catena alimentare, su proposta della Commissione Ue, ha espresso parere favorevole in merito alla decisione Ue che prevede che le importazioni di mais destinate al mangime animale siano certificate e sottoposte a controlli per verificare che siano esenti da qualsiasi mais geneticamente modificato, non autorizzato, e per il ministro delle Politiche agricole e forestali, Gianni Alemanno, "la decisione di Bruxelles sul Mais BT 10 accoglie sostanzialmente la posizione italiana sugli OGM affinché la Commissione Ue fissi regole chiare, rigorose e trasparenti a tutela del consumatore e del suo diritto di essere informato sulla provenienza e composizione degli alimenti". Le misure di emergenza riguardano in particolare i prodotti per uso mangimistico importati dagli Stati Uniti. Il 23 marzo scorso, le Autorità statunitensi hanno informato la Commissione europea che prodotti di mais erano stati contaminati con mais BT 10.

La decisione è stata approvata il 15 aprile scorso con parere favorevole di quasi tutti i Paesi membri (astenta l'Ungheria, assenti Lituania e Malta). Secondo Alemanno, "questo voto, rafforza il sistema comunitario che è stato adottato in questi anni e sottolinea il differente atteggiamento tenuto da altri Paesi in ordine alle garanzie che vengano fornite ai consumatori e ai produttori". Piena soddisfazione per la decisione Ue è stata espressa dalla Coldiretti secondo la quale, si legge in Help Consumatori, "è un atto dovuto per far fronte all'ennesimo tentativo di favorire illegalmente la diffusione di prodotti biotech in Europa senza le adeguate garanzie dal punto di vista sanitario". "Si tratta - sottolinea la Coldiretti - di una scelta coerente con il principio di precauzione che viene peraltro assunta dall'Unione proprio a ridosso dell'anniversario

dell'entrata in vigore delle norme europee per la rintracciabilità e l'etichettatura obbligatoria per i cibi biotech, con i Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 relativi alla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti e dei mangimi geneticamente modificati".

### MIPAF: CONTROLLI OGM SUL 97% DELLE SEMENTI DI MAIS E SOIA

"Il programma dei controlli 2005 ha raggiunto lo scopo di esaminare attraverso il campionamento e le analisi, la quasi totalità delle sementi di mais e soia destinate alle semine 2005, in modo da garantire agli agricoltori semine sicure con sementi Ogm free". Questo è quanto ha dichiarato il Ministro delle Politiche agricole e forestali Gianni Alemanno dopo la conclusione del programma di controllo delle sementi di mais e soia per verificare la presenza di Ogm, campagna promossa dall'Ispettorato centrale repressione frodi, dall'Ense e dall'Agenzia delle Dogane. Per il mais si è proceduto al prelievo di 1.564 campioni rappresentativi di circa 32 milioni di chilogrammi di sementi, mentre per la soia i campioni prelevati sono stati 307 riferiti ad un quantitativo complessivo di sementi di oltre 6,2 milioni di chilogrammi. Il campionamento ha riguardato quindi il 97% delle sementi di mais destinate alle semine 2005 e il 50,8% delle sementi di soia. Il 3,5% dei campioni di mais prelevati ha evidenziato alla analisi presenza di Ogm per cui i relativi lotti per complessivi 579 tonnellate sono stati sequestrati e i produttori denunciati all'Autorità giudiziaria. Per la soia i campioni risultati positivi agli Ogm sono stati 10 e cioè il 3,3% di quelli prelevati.

## Carne e latticini da bovini clonati



Carne bovina e latte da mucche clonate sono sensibilmente più vicini ai banchi frigo dei supermercati. È quanto sostiene Xiangzhong (Jerry) Yang, del Center for Regenerative Biology, all'Università del Connecticut presso Storrs dopo i risultati positivi della prima

analisi comparativa di esemplari naturali di due razze bovine usate negli allevamenti con capi di bestiame delle stesse razze ma frutto di clonazione. Dal confronto i cloni, ottenuti col metodo della pecora Dolly, risultano in tutto simili agli esemplari naturali e, secondo quanto riferito sulla rivista dell'Accademia Americana delle scienze PNAS, rispetterebbero tutti gli standard industriali di cui si tiene conto per la commercializzazione di questi prodotti. "Tutti i parametri (circa 100) esaminati per i cloni in questo studio - ha dichiarato Yang - rientrano nella norma stabilita per carne e latticini dei normali allevamenti di bestiame di cui è permessa la commercializzazione". Esa-

minando quattro cloni della razza Holstein usata negli allevamenti Usa per la produzione di latte e formaggi i ricercatori hanno dimostrato che la composizione in grassi, proteine, lattosio del latte munto dai bovini Holstein clonati è in tutto simile a quella del latte dei capi di bestiame degli allevamenti di Holstein. Lo stesso dicasi per la composizione della carne bovina della razza Kamitakafuku usata molto in allevamenti Usa e nipponici: la carne dei cloni Kamitakafuku è in tutto comparabile a quella dei capi di bestiame degli allevamenti. Nel complesso il 90% dei parametri considerati non mostra differenze tra cloni e animali naturalmente allevati e le poche differenze emerse rientrano comunque nella norma. Questi risultati, se avvalorati da ulteriori studi che prendano in esame un numero maggiore di cloni, potrebbero definitivamente indurre la Food and Drug Administration (FDA) statunitense ad approvare il commercio di carni e latticini da animali clonati ancora osteggiato per motivi precauzionali e difficoltà di stabilire eventuali rischi per la salute umana.

(ANSA)

## Il biologico in Italia

**Nella classifica mondiale dell'agricoltura biologica, l'Italia conquista la prima posizione davanti a Stati Uniti e Brasile**

L'Italia conquista il podio nella classifica mondiale del biologico davanti a Stati Uniti e Brasile, preceduta soltanto da Australia e Argentina, paesi che hanno la disponibilità di terreni coltivati enormemente più grandi dei nostri. La notizia è emersa dalle statistiche internazionali divulgate da Ifoam (International Federation of Organic Agriculture Movements) in occasione della fiera BioFach svoltasi a Norimberga. Dai dati emerge che, sul numero totale delle imprese biologiche presenti a livello internazionale, una su dieci si trova proprio a casa nostra. Un risultato di tutto rilievo per le produzioni biologiche Made in Italy che ha fatto rilanciare alla Coldiretti la richiesta di un "marchio" tricolore come tutela dalle imitazioni. Nel mondo sono quasi 560 mila le imprese che utilizzano il metodo biologico rispetto alle quasi 45 mila presenti in Italia, mentre la superficie coltivata a livello nazionale è pari a oltre un milione di ettari rispetto al totale planetario

di 26,5 milioni di ettari. L'agricoltura biologica è praticata da 110 Paesi ed evidenzia, secondo il rapporto Ifoam, una progressiva crescita in termini di superficie coltivata e di numero di imprese interessate, con Paesi particolarmente dinamici nel continente asiatico (Cina, India, Indonesia e Giappone) e in quello africano. Per quanto riguarda i consumi, si stima che siano cresciuti tra il 7-9% per raggiungere i 25 miliardi di dollari a livello mondiale, con Europa e Stati Uniti che rappresentano il principale mercato di sbocco.

In Italia il fatturato complessivo del settore "bio" è stimato in 1,6 miliardi di euro, destinato per il 26% a latte e derivati, per il 16% a frutta e verdura, per il 10% a dolcificanti e integratori, per il 9% rispettivamente a pane, pasta, riso e a bevande, per l'8% a biscotti e dolci, per il 6% rispettivamente a prodotti per l'infanzia, uova e condimenti e il resto a gelati, surgelati e altri generi. Sul piano della produzione, poi, l'Italia è leader assoluta nell'Europa allargata con oltre un terzo delle imprese e oltre un quinto della superficie coltivata.

### I rischi delle coltivazioni OGM

*Le piante biotech possono avere effetti negativi sulla fauna selvatica*

Il quarto e ultimo test sull'impatto di alcune coltivazioni OGM in un'azienda agricola in Gran Bretagna ha messo in luce alcuni effetti negativi che le nuove piante possono avere sulla fauna selvatica. L'analisi su una varietà di colza da seminare in inverno ha rivelato che la gestione della coltivazione biotech può ridurre le erbacce e i semi a disposizione di alcuni insetti ed uccelli. Secondo gli scienziati, questi effetti potrebbero perdurare nei campi anno dopo anno. Ma i ricercatori avvertono che il quadro è piuttosto complesso, e che esistono anche circostanze nelle quali gli OGM potrebbero risultare benefici. In un confronto con la pianta convenzionale, quella biotech ha mantenuto nei campi la stessa quantità di erbacce ma producendo delle differenze fra i tipi di erba. In particolare, si riscontrano meno erbacce a foglie larghe, che attirano gli insetti e i cui semi sono importanti per diverse specie di uccello. La ricerca è stata pubblicata sulla rivista "Proceedings of the Royal Society B: Biological Sciences". "L'analisi degli effetti degli OGM - spiega Chris Pollock, direttore del comitato scientifico dello studio - ha messo in luce la questione dell'equilibrio ambientale. Ciò che è positivo per l'agricoltore, infatti, non sempre lo è per le popolazioni di erbacce e quindi di insetti e uccelli che condividono lo stesso spazio". Lo studio era stato descritto come il più vasto esperimento al mondo nel suo genere, un modello per misurare l'impatto delle nuove tecniche agricole sull'ambiente. I risultati di tre altri tipi di raccolti geneticamente modificati - una varietà di colza da seminare in primavera, una barbabietola da zucchero e un tipo di mais - erano già stati pubblicati nell'ottobre 2003. Soltanto il mais era stato approvato per la commercializzazione, dietro strette condizioni.

### Patogeni e patologie di origine alimentare

*Al via una rivista dedicata alla sicurezza alimentare*

Una nuova rivista internazionale dal titolo "Foodborne Pathogens and Disease" pubblicherà articoli originali e comunicazioni brevi sulle malattie di origine alimentare. Gli argomenti trattati includeranno patogeni emergenti, farmacoresistenza, metodi e tecnologie per l'identificazione rapida ed accurata dei patogeni, strategie per la distruzione e il controllo dei patogeni alimentari nella produzione e processazione del cibo e sviluppo di nuove strategie per la prevenzione e il controllo delle malattie vegetali e animali con impatto sulla sicurezza alimentare. Inoltre, saranno inclusi argomenti come l'agroterrorismo.

### Un nuovo test per differenziare tra BSE e scrapie

*Il kit diagnostico per le pecore è stato messo a punto dalla VLA*

La Veterinary Laboratories Agency (VLA), il laboratorio di riferimento della Comunità europea per le encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE), ha annunciato un nuovo kit diagnostico per la distinzione tra Bse e Scrapie nelle pecore. La sorveglianza delle malattie prioniche nei piccoli ruminanti prevista dal regolamento UE 999/2001 richiede che dal 2005 tutti i campioni positivi al test rapido vengano ulteriormente analizzati mediante un metodo discriminatorio approvato. Il metodo sviluppato da VLA e autorizzato si basa sull'estrazione proteica e sulla tecnologia western blotting. Un campione omogeneizzato di tessuto nervoso centrale bovino o ovino viene esposto all'enzima proteinasi K e il prione patologico PrP<sup>Sc</sup> viene distinto dalla normale proteina prionica PrP<sup>C</sup> mediante resistenza alla proteinasi e dimensioni molecolari.

# Un piano europeo per l'agricoltura e gli alimenti bio

Sì del Parlamento europeo al rapporto presentato dal Commissario all'Agricoltura Aubert

Il Parlamento europeo ha accolto la relazione del Commissario Europeo all'Agricoltura Marie-Hélène Aubert sul Piano d'azione europeo per l'agricoltura biologica e gli alimenti biologici. Articolato in 21 azioni, il progetto prevede uno sviluppo del mercato dei prodotti alimentari biologici basato sull'informazione e su una maggiore sensibilizzazione dei consumatori; una maggiore efficacia dell'aiuto pubblico a favore dell'agricoltura biologica; un miglioramento e un rafforzamento delle norme comunitarie applicabili all'agricoltura biologica e delle esigenze concernenti l'importazione e il controllo. Nel rapporto si sottolinea il proposito di implementare gli standard per il benessere animale e si chiede "sostegno agli investimenti in quanto spesso può rendere necessari costosi lavori di trasformazione o di costruzione di nuovi impianti d'allevamento". Per quanto riguarda gli OGM si ritiene che nel piano d'azione non possa essere affrontata la questione ricorrendo esclusivamente allo strumento del livello delle soglie e che la Commissione dovrebbe indicare cosa intende fare in materia di coesistenza tra colture transgeniche e colture biologiche. La Commissione sottolinea inoltre che le stesse norme in materia di OGM siano applicabili sia ai prodotti comunitari che ai prodotti importati. L'agricoltura biologica è diventata nell'Unione europea un settore e un modo di produzione in forte crescita. L'Italia è il paese europeo con la più ampia superficie dedicata all'agricoltura biologica ed è il terzo a livello mondiale dopo l'Australia e l'Argentina.

Aviare

## Il virus in Italia è a bassa patogenicità

In seguito all'identificazione di nuovi focolai di influenza aviare nel bresciano, il laboratorio del Centro di referenza nazionale per lo studio dell'influenza aviaria dell'Istituto Zooprofilattico delle Venezie ha tipizzato il virus, isolato dall'Istituto Zooprofilattico della Lombardia e dell'Emilia Romagna in 10 allevamenti di tacchini da carne presenti in cinque comuni limitrofi della provincia di Brescia. Secondo una nota dell'IZS delle Venezie si tratta di un virus a bassa patogenicità, diverso da quello ad alta patogenicità che sta interessando l'Asia. Il Ministero della Salute, congiuntamente con l'Istituto Superiore di Sanità, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e con le Asl competenti per territorio, ha attivato un sistema di sorveglianza virologica e sierologica, in grado di tenere sotto vigilanza il personale professionalmente a contatto con gli animali infetti, anche se al momento non esistono rischi di trasmissione all'uomo del virus aviario. Presumibilmente, il virus in Lombardia - prosegue la nota dell'istituto - è stato introdotto solo recentemente, da uccelli selvatici che rappresentano per il virus uno dei serbatoi più importanti. Nell'area interessata, sono state adottate le necessarie misure restrittive di polizia sanitaria (sequestro degli allevamenti infetti o sospetti, istituzione di zone di restrizione alla movimentazione di volatili, automezzi, personale) e sono state avviate azioni di monitoraggio intensivo nelle aree a rischio, sia della Lombardia che del Veneto, per valutare in tempi rapidi la situazione epidemiologica. Il virus in questione non interessa altre specie animali e non comporta alcun rischio per l'alimentazione umana.

(ANSA)

### In questo numero

**2** La gestione delle crisi nel settore della sanità pubblica veterinaria

**5** Risk Analysis: i nuovi concetti per le istituzioni che devono garantire la sicurezza alimentare

**8** Il programma del 7° Congresso SIVAR

**10** Vietato il commercio di mais BT 10

Carne e latticini da bovini clonati

**AIIVEMP**  
*newsletter*

Trimestrale d'informazione della Associazione Italiana Veterinaria di Medicina Pubblica

Anno 2, Numero 2  
Aprile 2005

Supplemento della rivista  
"La Professione Veterinaria"  
Anno 2, n. 14, settimana  
dal 18 aprile al 24 aprile 2005

**Direttore Responsabile**  
Antonio Manfredi

**Direttore Editoriale**  
Bartolomeo Griglio

**Concessionaria esclusiva per la pubblicità**  
E.V. srl, Cremona  
lara.zava@evsrl.it

**Spedizione**  
Spedizione in abbonamento postale - 45%,  
art. 2 comma 20/B - Legge 662/96,  
filiale di Milano  
a cura di Centro Produzione Mailings Scarl  
Cusago (MI)

**Stampa**  
Press Point, Abbiategrasso - MI  
Tel. 02/94965467

**Editore**  
SCIVAC  
Via Trecchi, 20 - Cremona  
Iscrizione registro stampa del tribunale  
di Vigevano n. 1425/03 del 30/12/2003