




Seguici anche su:  

 **Iscriviti al SIVEMP**
per scaricare i moduli di adesione clicca qui!

[home](#) | [chi siamo](#) | [contatti](#) | [archivio notizie](#) | [links utili](#) | [mappa sito](#)

I nostri approfondimenti

vedi tutte » «sicuri salumi in commercio». volpe con trichinella, parlano esperti

«Sicuri salumi in commercio». Volpe con trichinella, parlano esperti

«Maiali di produzione industriale, ma più attenti a specie venatorie». Piacenza. Nella terra delle tradizioni secolari per gli insaccati, quali coppa, salame e pancetta, si mangia più sicuri, tanto che il recente caso riscontrato di "trichinella" in una volpe abbattuta lo scorso novembre a Ottone Soprano è stato subito individuato e circoscritto, oggetto ieri pomeriggio di un incontro all'Università Cattolica di Piacenza, nell'ambito di CaffExpo, la realtà di approfondimento nata con particolare riferimento agli argomenti di riflessione su tema di Expo2015, "Nutrire il Pianeta, Energia per la vita".

SALUME IN COMMERCIO, nessun rischio «Analizzando i dati pubblicati sul problema infestazione da trichinella è possibile affermare che relativamente al ciclo domestico il rischio di contrarre l'infestazione attraverso la carne suina o i salumi in commercio è praticamente zero - hanno detto ieri Norma Arrigoni, direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Piacenza, ed Ester Pietta della scuola di dottorato Agrisystem - in quanto la maggior parte della produzione suinicola è di tipo industriale».

test su 12MILA SUINI: SANI La sicurezza e la salubrità devono essere prerequisiti dei prodotti alimentari, come sottolineato dal professor Piersandro Cocconcelli della Cattolica, ma controllare il rischio è possibile? «E' un'operazione complessa - hanno proseguito le esperte - in quanto gran parte degli alimenti che troviamo sulle nostre tavole sono il risultato di una lunga serie di passaggi. È necessario, di conseguenza, un approccio di filiera». I dati sembrano piuttosto rassicuranti. È dal dopoguerra che nella regione Emilia-Romagna non si segnala un caso di infestazione dell'uomo dovuto ad ingestione di carni suine o prodotti derivati. Dal 1958 è obbligatorio l'esame trichinoscopico per tutti i suini macellati. Nel solo 2012, nell'Istituto zooprofilattico di Piacenza, sono stati analizzati 12mila suini, tutti con esito negativo. Ancora in ambito regionale, dal 2006 al 2009, sono stati macellati circa tre milioni di suini l'anno, di cui un milione allevato nella regione, con esito sempre negativo. A questi suini di provenienza industriale, si aggiungono circa 10mila suini all'anno macellati per autoconsumo (1.300 a Piacenza) nella regione.

"NON ABBANDONARE CARCASSE" Diversa è la situazione del ciclo selvatico di trichinella nella regione. La segnalazione di trichinella britovi nella volpe di Ottone testimonia che il parassita circola ancora tra la fauna selvatica e può essere trasmesso ad altre specie di interesse venatorio, come il cinghiale, e da questo, attraverso il consumo di carni crude o poco cotte, all'uomo. «Tutti i capi abbattuti devono essere sottoposti all'esame trichinoscopico e le carcasse non devono essere abbandonate sul terreno - ha invitato la Arrigoni - se infestati, rappresentano una fonte di infestazione per gli altri animali».

La Libertà - 30 gennaio 2013

Rassegna stampa

Bovino di provenienza dubbia, servizio veterinario Usl 10 dispone il sequestro e l'abbattimento

Si tratta del primo caso di applicazione nel Veneto Orientale delle normative che prevedono la soppressione dei capi di bestiame di cui non è possibile risalire all'origine e alla provenienza

continua »

Con Expo 2015 un centro internazionale ricerca sulla sicurezza alimentare

Agroalimentare Halal, un mercato da quattro miliardi di euro

Primario destituito vince processo all'Usl 5 «Ora sono contento»

Chioggia. Su profilo Facebook Dal Ben avanzamento lavori ospedale

L'Ue lancia l'allarme-disoccupazione: entro 2014 in Italia salirà al 12%

Prec. Succ

vedi tutte

Temi

sanità animale

sicurezza alimentare

professione

lavoro

previdenza

ecm

governo clinico

medicinali veterinari

veterinaria internazionale

Iscriviti alla newsletter!

Ogni giorno sulla tua mail le notizie di sivempveneto.it

E-mail

Attività Sindacale

segreteria regionale

segreterie aziendali

contratto

chiarimenti

dalla convenzionata

Formazione

eventi ecm simevep

convegni e congressi

appuntamenti

Prossimo evento in calendario

Dal 12 aprile 2013 al 19 aprile 2013
Ordine dei veterinari Verona (Vr)

Corso di formazione per conducenti e guardiani di veicoli stradali che trasportano animali

[tutti gli eventi](#) »

Legislazione

DALL'EUROPA

DAL MINISTERO

leggi in GU

circolari ed ordinanze

DALLA REGIONE

bollettino ufficiale

leggi regionali