

► **Mucca Pazza e vCJD...**

È morta a gennaio la donna livornese affetta dalla variante della malattia di Creutzfeldt-Jakob (vCJD). Si tratta del secondo caso di "mucca pazza" riscontrato nell'uomo in Italia e si ritiene legato ad un'infezione verificatasi prima dell'introduzione delle misure di controllo nel bovino, adottate nel 2001, e non a tempi recenti. Ad oggi sono 145 i casi di BSE identificati nel nostro Paese nei bovini, tutti confermati dal Centro di Referenza per la BSE presso la nostra sede di Torino, che coordina l'attività di sorveglianza nazionale tuttora in atto. Il decremento della frequenza della malattia riscontrato negli ultimi anni in Italia dimostra l'efficacia delle misure di controllo intraprese: oggi la sorveglianza sulla malattia dei bovini ci garantisce la massima sicurezza.

Nuovo sito web con più notizie per i cittadini

In questi ultimi anni l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, nel solco della sua missione nel campo della prevenzione primaria, ha dimostrato di saper svolgere un ruolo importante quale garante della tutela della salute dei cittadini. È un percorso che ci impone di sottoporre, con trasparenza e onestà, tutto quello che stiamo facendo al giudizio critico dei consumatori, svincolandolo per sempre dall'autoreferenzialità.

Di qui tutta una serie di iniziative sul fronte della comunicazione globale da parte di Izsto attraverso la pubblicazione della presente Newsletter, di una presenza costante sugli organi di informazione e ora anche di **un sito web totalmente rinnovato e in grado di fornire in tempo reale, grazie a puntuali aggiornamenti, le notizie utili in tema di sicurezza alimentare e di malattie trasmesse dagli animali.**

Internet è oggi lo strumento più agile e accessibile per raggiungere una vasta platea. Così, via web, l'Istituto può dialogare in modo efficace con tutti i suoi interlocutori: veterinari, amministratori pubblici, allevatori, produttori di alimenti e naturalmente i cittadini, soggetti con i quali intendiamo interagire accogliendo volentieri ogni stimolo e rispondendo alle esigenze di chi vuol approfondire determinati argomenti. A tal riguardo **sul sito è interamente consultabile la Carta dei Servizi che illustra in maniera dettagliata l'elenco di tutte le prestazioni fornite dall'Istituto**, i tempi medi di risposta, le tecniche di indagine impiegate e gli strumenti utilizzati.

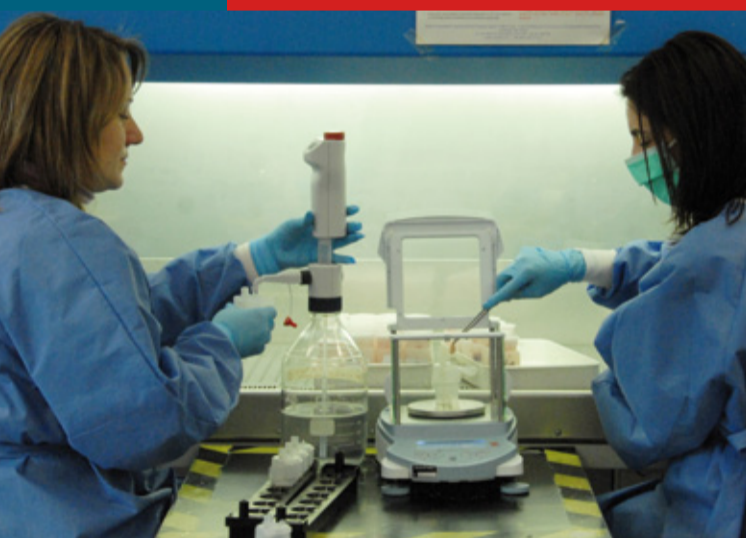


Il sito è stato realizzato su una piattaforma completamente nuova e realizzata con le ultime tecnologie, che consentono stabilità di collegamento e lo sviluppo di crescenti potenzialità. Tecnicamente le informazioni sono inserite in un database, dal quale vengono estratte dal motore dinamico del sito, per produrre le pagine da visualizzare su richiesta del visitatore.

Sono occorsi diversi mesi di lavoro, per arrivare al risultato attuale. La piena collaborazione della squadra di Izsto, la capacità dei nostri specialisti e tecnici ha fatto sì che da gennaio anche questo traguardo si possa dire raggiunto.

Venite a visitarci, cliccando **www.izsto.it**. Troverete contenuti più ricchi, una panoramica completa delle nostre attività, con una veste grafica all'altezza dei tempi. Un lavoro "in rete" svolto giorno dopo giorno nell'interesse della salute pubblica, facilmente fruibile per tutti.

IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO
Bruno Osella



TRIMESTRALE DI INFORMAZIONE DI:
ISTITUTO ZOOPROFILATTICO
SPERIMENTALE DEL PIEMONTE
LIGURIA E VALLE D'AOSTA

DIRETTORE
Fernando Arnolfo

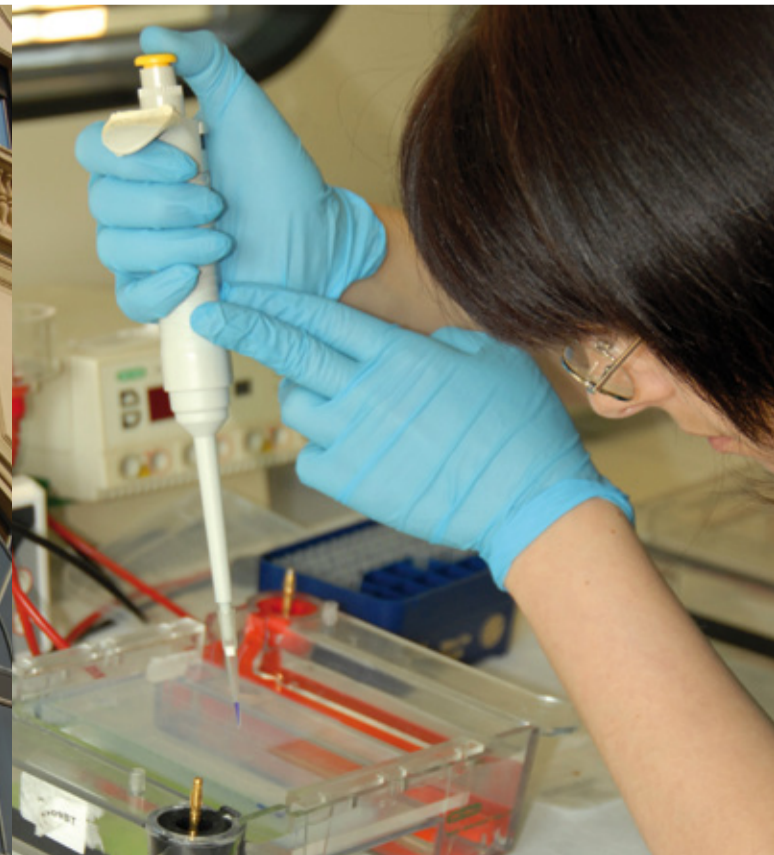
REDAZIONE
Maria Caramelli, Alice Z Perazzini

HANNO COLLABORATO
A QUESTO NUMERO
Rosanna Desiato, Cristiana Tittarelli,
Daniela Marchis, Daniela Meloni,
Ettore Fontana, Cristiano Corona,
Alessandra Pautasso, Fiorenzo Cravetto,
Maria Vittoria Riina, Silvia Colussi,
Fabio Zuccon

Foto di: Enrico Aliberti, Marco Ballardini,
Antonio Longo, Martino Cazzorla

Progettazione grafica: StefSassiDesign
Impaginazione e stampa a cura di: AGIT MARIOGROS

scrivi alla redazione: newsletter@izsto.it



Latte, carne e uova i nostri controlli sui contaminanti ambientali

Rosanna Desiato SS Biostatistica, epidemiologia ed analisi del rischio



LE DIOSSINE SONO SOSTANZE CHIMICHE PERICOLOSE PER LA SALUTE UMANA: SONO CANCEROGENE E PROVOCANO DANNI AL SISTEMA IMMUNITARIO, RIPRODUTTIVO E NERVOSO.

Derivano da attività industriali, quali acciaierie ed inceneritori e, in generale, da tutte le combustioni. La scoperta della contaminazione da diossine in alcune aree della Val Susa e del vercellese ha spinto la Regione Piemonte ad attivare due Coordinamenti Tecnici Regionali in cui è coinvolto l'Istituto Zooprofilattico. Il nostro team (Biostatistica, epidemiologia ed analisi del rischio) ha il compito di valutare i risultati dei controlli.

In Val Susa, nel 2004 e di nuovo nel 2007, l'ASL ha riscontrato **livelli di diossine sopra i limiti di legge in alcuni campioni di latte e di carne prelevati in aziende bovine adiacenti ad una acciaieria**. Dall'analisi dei dati relativi ai controlli annuali effettuati fino ad oggi, abbiamo potuto dimostrare una **diminuzione della contaminazione nelle produzioni animali legata alle modifiche apportate allo stabilimento industriale** e in particolare a interventi tecnici sulle emissioni di fumi.

Inoltre, grazie allo studio delle caratteristiche dei contaminanti nel latte e della loro distribuzione geografica, siamo riusciti a capire meglio quali siano i rischi dell'area e ad orientare gli interventi.

Il caso dell'area di Carisio, Vercelli, è stato collegato a uno stabilimento di produzione di alluminio: nel 2008 i controlli effettuati dall'ASL hanno dimostrato la presenza di tracce di diossine nei prodotti animali ottenuti nelle vicinanze dell'impianto e alcuni superamenti dei limiti su latte e uova. Gli allevamenti dell'area sono limitati ad alcune realtà produttive di entità familiari: comunque sono state applicate alcune **misure restrittive e precauzionali e nel 2010 è stato intensificato il monitoraggio** con il prelievo di campioni costituiti da uova di piccoli allevamenti.

I risultati preliminari suggeriscono come le concentrazioni di diossine riscontrate nei campioni aumentino via via all'avvicinarsi degli allevamenti all'impianto industriale. Nel frattempo il nostro gruppo ha messo a **disposizione della Regione un documento di buone pratiche per gli allevatori** con l'obiettivo di prevenire o ridurre almeno in parte la contaminazione degli animali e quindi dei loro prodotti.

Lo spiaggiamento dei cetacei: sorveglianza sanitaria in Italia

Cristiana Tittarelli - sezione di Imperia



L'AUTOPSIA SULLA BALENA SPIAGGIATA NEL PARCO DI SAN ROSSORE (PISA) LO SCORSO 27 GENNAIO HA VISTO LA PARTECIPAZIONE ANCHE DEI VETERINARI DEL NOSTRO ISTITUTO,

coordinati dall'unità di pronto intervento per la necropsia dei grandi cetacei dell'Università di Padova.

Da tempo, siamo attivamente impegnati nella sorveglianza sanitaria dei cetacei spiaggiati, grazie all'esperienza acquisita dal personale della sezione di Imperia che è intervenuto in occasione di numerosi spiaggiamenti lungo le coste liguri.

Da questa attività è nato un progetto di ricerca, finanziato dal Ministero della Salute, che coinvolge i dieci Istituti Zooprofilattici, volto a uniformare sull'intero territorio nazionale le modalità di intervento in caso di spiaggiamento, standardizzare le procedure diagnostiche e raccogliere i dati riguardanti le patologie riscontrate in cetacei spiaggiati sulle nostre coste.

Il fenomeno dello spiaggiamento dei cetacei ha assunto negli ultimi anni una

notevole rilevanza alla luce del numero di animali spiaggiati, in continua crescita lungo le coste italiane, e del conseguente forte impatto sanitario, ambientale e sociale di questi eventi. Il monitoraggio dello stato sanitario di questi animali, che possono essere portatori di zoonosi, ovvero di malattie trasmissibili all'uomo, rappresenta un problema emergente di sanità pubblica e richiede un intervento coordinato di diversi enti e professionalità.

I mammiferi marini sono inoltre ottimi indicatori biologici dello stato di salute globale del mare e di conseguenza dell'ambiente circostante; possono però trasmettere patologie all'uomo e presentare quindi un pericolo sia per gli operatori sia per il pubblico che viene a contatto con loro.

Otto specie di cetacei abitano attualmente il Mar Mediterraneo: il delfino comune, la stenella, il tursiopo, il grampo, il globicefalo, lo zifio, il capodoglio e la balenottera comune. Fino al secolo scorso, era presente nel bacino ligure-provenzale anche la foca monaca; oggi è ormai scomparsa, anche se sono segnalati degli avvistamenti di un esemplare nel 2009 nell'Arcipelago toscano.



Viaggio tra
le Sezioni /1

Novara, qui nella capitale del Gorgonzola la sicurezza alimentare è lavoro quotidiano

Ettore Fontana - Responsabile Sezione di Novara



Iniziamo con questo terzo numero di "IZSTOinforma", un viaggio tra le sezioni dell'Istituto dislocate in Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

LA SEZIONE DI NOVARA DELL'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE, NATA AGLI INIZI DEGLI ANNI '50 all'interno del Macello pubblico, dal 2004 ha una nuova e prestigiosa sede nel complesso Wild, ex struttura industriale, che ospita, oltre ad altre importanti attività, anche la Facoltà di Farmacia. I laboratori, attrezzati con le più moderne apparecchiature, eseguono circa dodicimila analisi all'anno su alimenti con un territorio di competenza rappresentato dalle province di Novara, Verbania-Cusio-Ossola, Vercelli e Biella.

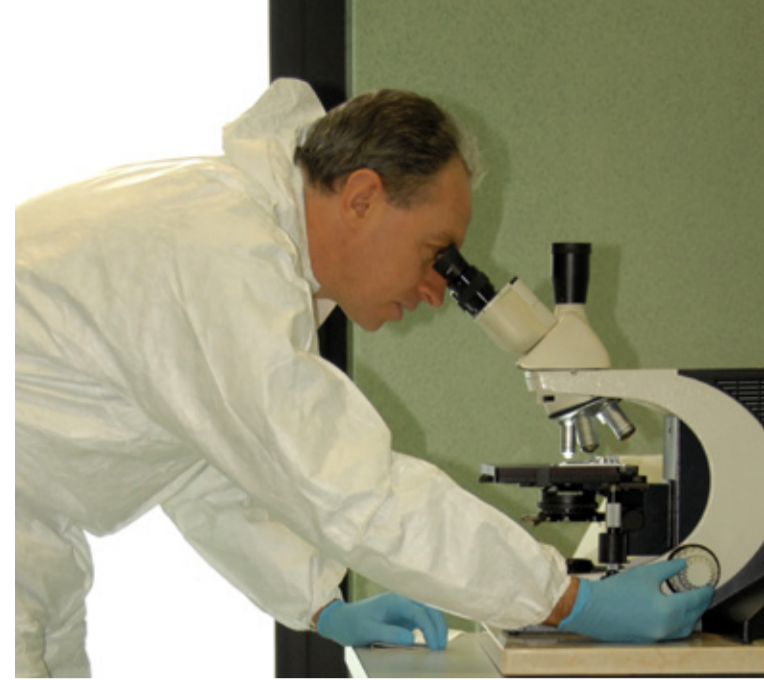
Alle attività di routine si affiancano progetti di ricerca che ci permettono di approfondire e migliorare le nostre conoscenze e di essere sentinelle vigili nel campo della prevenzione primaria. Sempre di più, in un mondo globale e che richiede massima velocità, è necessario fare scelte professionali.

Nel caso della Sezione di Novara, la scelta da molti anni è stata quella della focalizzazione. All'interno delle possibili scelte, **la sicurezza alimentare è diventata il focus dei nostri laboratori**, proprio per cercare di garantire velocità nelle risposte alle richieste di analisi e informazioni che ci vengono rivolte via via dai Servizi Veterinari, dai Sian (Servizi igiene degli alimenti e nutrizione), dai Nas (Nuclei antisofisticazione dei carabinieri), ma anche da associazioni di categoria e dai cittadini stessi, dai media e in generale dal mercato.

Una vera sfida perché i fattori di rischio e le occasioni di contaminazione degli alimenti si sono moltiplicati anche in considerazione dei cambiamenti culturali che hanno interessato il settore alimentare: la crescente frequenza dei pasti fuori casa, la tendenza al consumo di prodotti più freschi o crudi e dunque più esposti a possibili contaminazioni e la globalizzazione del rischio.

In questo contesto, con **la presenza sul territorio di molte piccole, medie e grandi aziende che operano nel settore lattiero-caseario con produzioni per il mercato nazionale ed estero** (Consorzio del Gorgonzola, Granarolo) e di impianti di macellazione di importanza nazionale (Schellino), la Sezione di Novara ha ritenuto opportuno e necessario concentrare prevalentemente le proprie risorse e le proprie energie nella microbiologia alimentare, in considerazione anche degli elevati standard qualitativi oggi richiesti dalle normative ai laboratori di analisi, per poter agire nel mercato nazionale ed estero.

In che cosa consiste il nostro lavoro? In primo luogo dobbiamo essere in grado di soddisfare tutte le richieste di analisi microbiologiche previste dai piani regionali, nazionali e comunitari, il che rappresenta la nostra attività prevalente: carni, preparazioni alimentari, latte e prodotti lattiero caseari, prodotti della pesca, vegetali, materie prime e prodotti finiti, prodotti da cuocere e "ready-to-eat". Ma la routine oggi non è più sufficiente: se ci si occupa di sicurezza alimentare si deve essere in grado di affrontare in tempi molto rapidi tutte le situazioni emergenziali che si vengono a creare.



In particolare la sede novarese, in sinergia con altre strutture dell'Istituto piemontese, assicura sul territorio regionale un servizio di pronta disponibilità dei propri laboratori anche il sabato e i giorni festivi in caso di episodi di tossinfezione e di intossicazione da alimenti. Ci ricordiamo tutti delle mozzarelle blu e delle ricotte rosse che hanno avuto grande eco mediatica nell'estate scorsa. Era necessario trovare l'origine microbiologica di questa particolare alterazione nel più breve tempo possibile e chiarire eventuali risvolti sanitari. Grazie anche all'individuazione di nuove metodiche, è stato possibile identificare, in collaborazione con il laboratorio di microbiologia molecolare e analisi genomiche, gli agenti responsabili, garantendo piena tranquillità ai consumatori.

In tema di ricerca, la Sezione di Novara è attualmente impegnata su due progetti: la valutazione del rischio per il consumatore rispetto al latte crudo e ai formaggi a latte crudo e la verifica della presenza di allergeni negli alimenti.

Il Piemonte mantiene alta la guardia sulle micotossine

VALUTATE UNIVERSALMENTE PIÙ PERICOLOSE DEI PESTICIDI, E NONOSTANTE IL RISCHIO CHE POSSONO CREARE LE MICOTOSSINE RIMANGONO MISCONOSCIUTE: si tratta di sostanze tossiche prodotte da alcune specie di funghi e lieviti in particolari condizioni ambientali. Sono considerate dei metaboliti secondari, muffe che si sviluppano sulle derrate alimentari, come cereali e frutta secca, e sugli alimenti per il bestiame, come foraggi, insilati, farine di estrazione.

Nel recente passato si sono registrati casi di inquinamento alimentare, provocato dall'uso di mangimi contaminati. Situazione risolta senza danni per le persone grazie a una tempestiva ed efficace opera di prevenzione che rimane un fattore cruciale anche da un punto di vista economico oltre che di salute pubblica. E' quanto stanno facendo in Piemonte, lavorando spalla a spalla, il nostro Istituto e l'Arpa che a Grugliasco hanno anche dato vita a un laboratorio unificato per il controllo del-

le diossine in campo ambientale e sanitario.

Una sinergia che fa risparmiare ingenti risorse e consente di effettuare indagini sistemiche di ricerca e controllo su ambiente e catena alimentare. A marzo è stato pubblicato il primo dossier scaturito dalla collaborazione fra il nostro Istituto e l'Arpa, che fotografa in modo analitico la situazione relativa a cibo e mangimi dal 2009 ai giorni nostri, un monitoraggio continuo e costante a tutto vantaggio dei consumatori.



IZSTOnews

► AUDIZIONE IN COMMISSIONE SANITÀ

Riflettori accesi mercoledì 9 febbraio alla Commissione Sanità della Regione Piemonte sul ruolo e le attività dell'Istituto Zooprofilattico. Al centro dell'audizione, che ha avuto come protagonisti il presidente Carlo Gottero e il direttore generale Fernando Arnolfo, i temi di attualità che riguardano la salubrità degli alimenti e l'intensa opera fra analisi e controlli messi in campo ogni giorno per garantire il cittadino-consumatore.

La Commissione ha seguito con molto interesse gli interventi sulle attività e le ricerche svolte dall'Istituto Zooprofilattico: il direttore ha ricordato le strategie sviluppate per rispondere alle numerose emergenze degli ultimi anni, da Mucca Pazza all'influenza aviaria, fino ai più recenti casi di mozzarelle blu, ricotte rosa, i parassiti dei pesci, le biotossine nelle cozze, la positività per diossina in carne e uova, sottolineando che al di là delle emergenze, il lavoro più importante è quello della prevenzione primaria che svolgiamo nella quotidianità, al di fuori della ribalta mediatica.

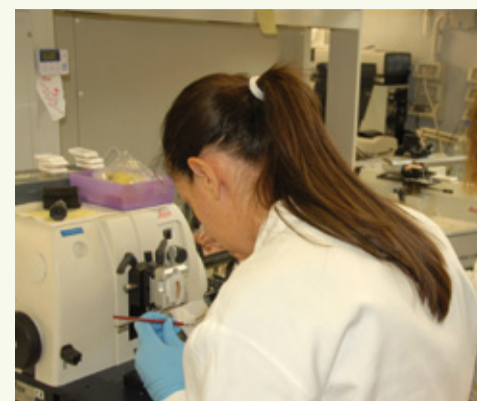
Il direttore ha poi spiegato le iniziative per garantire la massima trasparenza alla gestione dell'Istituto, che come ogni ente pubblico deve rendere conto ai cittadini delle attività svolte in rapporto alle risorse impiegate, garantendo una comunicazione efficace e tempestiva, che oggi è assicurata tramite l'aggiornamento del sito web (www.izsto.it), la newsletter rivolta ai consumatori, la diffusione di notizie agli organi di informazione.



► SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Il Centro di Referenza Nazionale per le Encefalopatie Animali (CEA) ha organizzato per il 2011, su mandato del Ministero della Salute, un corso itinerante di formazione sui sottoprodotti di origine animale che si articolerà in tre edizioni distribuite uniformemente sul territorio italiano (Torino 26-27 maggio, Roma 5-6 maggio e Foggia 16-17 giugno). Il corso si propone di fornire un completo aggiornamento normativo sulla complessa materia dei sottoprodotti animali, in funzione delle esigenze degli operatori del Ministero della Salute, degli Uffici Adempimenti Comunitari (UVAC), dei Posti di Ispezione Frontaliera (PIF), delle Regioni, delle ASL e degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali. Tra gli argomenti in programma verranno ampiamente presentate le novità introdotte dal Regolamento (CE) 1069/2009 e le relative linee guida nazionali, i rapporti, i confini normativi e competenze Sanità-Ambiente, l'armonizzazione e problematiche del controllo ufficiale in Italia, l'organizzazione e gli strumenti utilizzati per il controllo dei mangimi e dei fertilizzanti, le future linee di intervento comunitarie in ambito "materiale specifico a rischio", il punto di vista dell'impresa nell'applicazione della nuova normativa, nonché le problematiche dei Punti di Ispezione Frontaliera.

Per maggiori informazioni www.izsto.it



► MANGIMI PER ANIMALI

Si terranno a Roma in aprile e a Palermo in maggio le successive sessioni del corso itinerante, voluto e finanziato dal Ministero della Salute, dal titolo "L'evoluzione nel settore dei mangimi: la normativa in campo", dedicate alle Regioni del Centro e del Sud d'Italia. Nel dicembre scorso presso la nostra sede di Torino si era tenuta la prima sessione del corso, strutturato in modo da fornire una formazione mirata sulle principali novità in campo legislativo, a partire dal recente Reg. 2009/152/CE, sulle modalità di campionamento e sulle nuove tecniche di laboratorio per il controllo ufficiale degli alimenti ad uso zootecnico. Il Centro di Referenza Nazionale per la Sorveglianza e il Controllo degli alimenti per animali (CReAA) ha ritenuto importante organizzare questa serie di incontri a seguito delle molte novità introdotte a livello comunitario nell'ambito dell'alimentazione animale e ha ottenuto mandato dal Ministero della Salute di curare la formazione per gli operatori del settore a livello nazionale. Per maggiori informazioni www.izsto.it

PRESIDENTE
Carlo Gottero

DIRETTORE GENERALE
Fernando Arnolfo

DIRETTORE SANITARIO
Maria Caramelli

DIRETTORE AMMINISTRATIVO
Bruno Osella

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO
SPERIMENTALE PIEMONTE
LIGURIA E VALLE D'AOSTA
via Bologna 148 - 10154 Torino
www.izsto.it