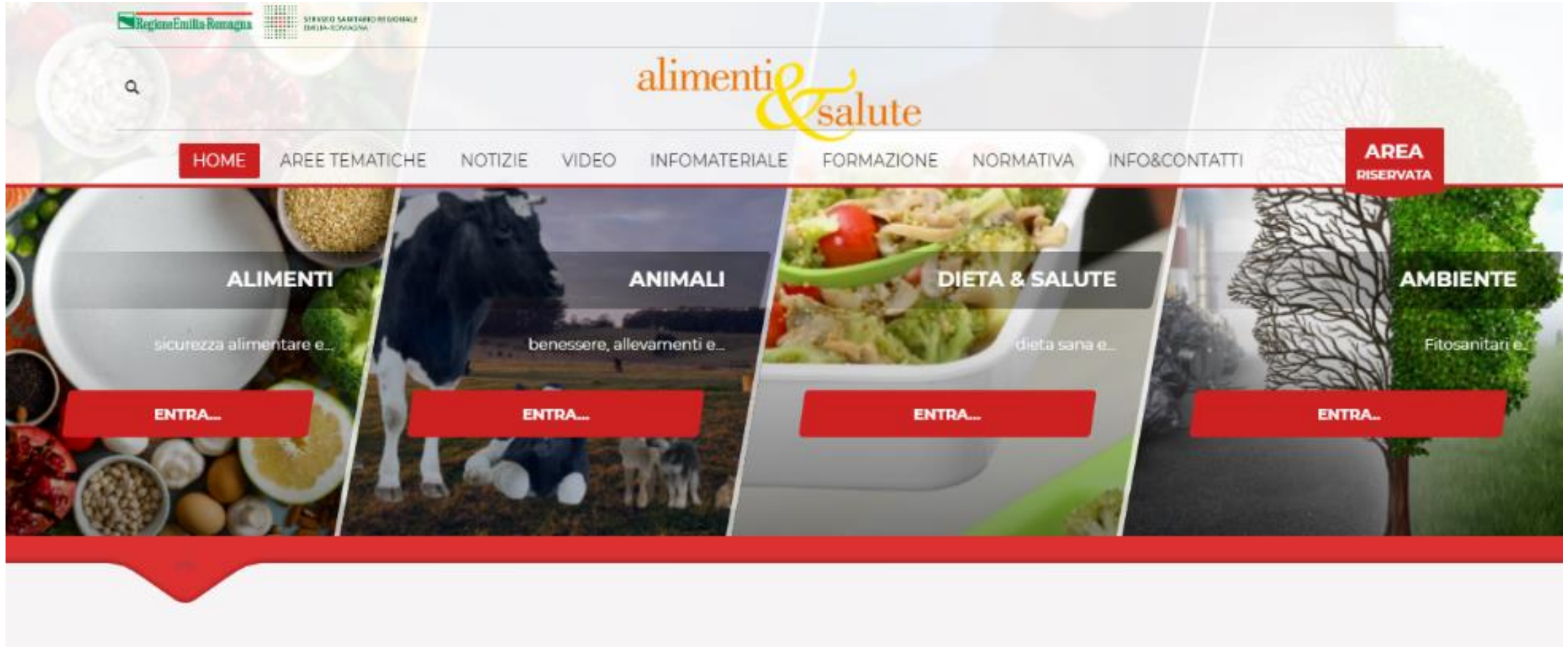


# Alimenti & Salute



Ferrara, 20 novembre 2021



Alimenti&Salute – Antonio Lauriola

# Cosa è Alimenti & salute?

- [Sito web](#) istituzionale e tematico della Regione Emilia Romagna nato nel 2008.
- Comunicazione e divulgazione della sicurezza alimentare e della nutrizione.
- “Comunicazione e informazione” dell’Accordo Stato Regioni sulle “Linee guida per il funzionamento e il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della Salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di Sicurezza degli alimenti e Sanità pubblica veterinaria” (DGR 1510 del 28.10.2013).

- Il coordinamento organizzativo e scientifico è integrato dai referenti del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica, Area Sanità Veterinaria e Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'Assessorato Politiche per la Salute della Regione Emilia-Romagna.
- Alcuni componenti dei servizi territoriali Sian e Svet contribuiscono fanno parte della redazione.

E' un servizio **completamente gratuito**  
che fornisce informazioni sul mondo del **food**,  
organizza **eventi formativi** (aperti al pubblico e gratuiti)  
ed è fornito di un'**area riservata**  
dove i tecnici del settore trovano documenti  
e normative utili per il loro lavoro.

# Aggiornamenti giornalieri


[HOME](#) [AREE TEMATICHE](#) [NOTIZIE](#) [VIDEO](#) [INFOMATERIALE](#) [FORMAZIONE](#) [NORMATIVA](#) [INFO&CONTATTI](#) [AREA RISERVATA](#)

## Notizie


AREE TEMATICHE

[ALIMENTI](#) [ANIMALI](#) [DIETA&SALUTE](#) [AMBIENTE](#)


[Entra nella sezione Alimenti](#)



**Helsinki: obiettivo "carbon footprint"**  
La città di Helsinki non servirà più carne nei ricevimenti, incontri del personale e seminari, sostituendola con piatti ...  
🕒 Novembre 8, 2021



**Pane precotto o surgelato. Sentenza n.6677/2021 "ribadito il principio del preconfezionamento"**  
Il Consiglio di Stato, con la Sentenza n. 6677/2021, ha ribadito il principio del preconfezionamento obbligatorio del pa...  
🕒 Novembre 7, 2021



**Ftalati: progetto di parere e protocollo di esposizione aperti alla consultazione pubblica**  
L'EFSA ha avviato consultazioni sulla sua bozza di parere sull'identificazione e sulla priorità per la valut...

letture consigliate all'interno di questa area:

- [Acqua](#)
- [Spreco alimentare](#)
- [Funghi e Tartufi](#)
- [Corsi di formazione per Alimentaristi](#)
- [Come raccogliere i funghi](#)

[Torna su](#)

Ferrara, 20 novembre 2021



Corso S.I.Ge.F. - ODG


# Aggiornamenti giornalieri

[HOME](#) [AREE TEMATICHE](#) [NOTIZIE](#) [VIDEO](#) [INFOMATERIALE](#) [FORMAZIONE](#) [NORMATIVA](#) [INFO&CONTATTI](#) [AREA RISERVATA](#)

## Notizie


AREE TEMATICHE

[ALIMENTI](#) **ANIMALI** [DIETA&SALUTE](#) [AMBIENTE](#)

 **Coccodrillo allevato nel Nilo: ok da parte del Ministero della Salute per la commercializzazione della carne**


In Europa c'è un interesse crescente nei confronti di alimenti nuovi ed esotici come le carni di coccodrillo, alligatore...

🕒 Novembre 12, 2021

 **Efsa: "Valutazione delle malattie animali causate da batteri resistenti agli antimicrobici: bovini"**

In questo parere sono stati valutati i batteri resistenti agli antimicrobici responsabili di malattie trasmissibili che ...

🕒 Novembre 8, 2021

 **Ministero della Salute: Opuscolo informativo sulla legislazione sul benessere in allevamento**

Nel nostro Paese la protezione degli animali in allevamento è sancita dal d.lgs 146 del 2001 in attuazione della Diretti

letture consigliate all'interno di questa area:

- [Peste Suina Africana](#)
- [Antibiotico Resistenza](#)
- [Benessere in allevamento](#)
- [Formazione addetti](#)

[TORNA SU](#)

Ferrara, 20 novembre 2021



Corso S.I.Ge.F. - ODG

# Aggiornamenti giornalieri

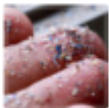
[HOME](#) [AREE TEMATICHE](#) [NOTIZIE](#) [VIDEO](#) [INFOMATERIALE](#) [FORMAZIONE](#) [NORMATIVA](#) [INFO&CONTATTI](#) [AREA RISERVATA](#)

## Notizie

AREE TEMATICHE


[ALIMENTI](#) [ANIMALI](#) [DIETA&SALUTE](#) [AMBIENTE](#)

Entra nella sezione Salute&Dieta

 **Microplastica: neonati e bambini contaminati da PET oltre 10 volte di più rispetto agli adulti**


I ricercatori della New York University School of Medicine, in collaborazione con il laboratorio sull'inquinamento ambie...

🕒 Novembre 9, 2021

 **Sorveglianza "OKkio alla SALUTE": obesità infantile in Emilia-Romagna dati 2019**

Con i dati di Modena, Parma, Ferrara, Rimini e Forlì-Cesena continua la pubblicazione dei risultati dell'indagine 2019 d...

🕒 Novembre 9, 2021

 **Nutriscore: dubbi anche in Francia e in Spagna**

Come riportato dalla stampa francese, il ministro dell'Agricoltura, Julien Denormandie, ha detto che è necessaria una re...

🕒 Ottobre 30, 2021

letture consigliate all'interno di questa area:

- [Dieta e Sale](#)
- [Alimentazione e Celiachia](#)
- [Obesità](#)
- [Alimentazione e Gravidanza](#)
- [Alimentazione e Scuola](#)

[Torna su](#)

Ferrara, 20 novembre 2021



Corso S.I.Ge.F. - ODG

# Aggiornamenti giornalieri

HOME AREE TEMATICHE NOTIZIE VIDEO INFOMATERIALE FORMAZIONE NORMATIVA INFO&CONTATTI AREA RISERVATA

## Notizie

AREE TEMATICHE

ALIMENTI ANIMALI DIETA&SALUTE **AMBIENTE**

Entra nella sezione Pianta&Ambiente

**COP26: sistemi alimentari e agricoltura sostenibile**  
COP26: 6 novembre 2021 – Nations and businesses commit to create sustainable agriculture and land use 45 governi p...  
🕒 Novembre 9, 2021

**“Emilia-Romagna Food Science Advanced Doctoral Training Programme”**  
Dall'urbanistica del futuro per città a misura delle persone ai dottorati di ricerca sulla sostenibilità del cibo; dalla...  
🕒 Novembre 8, 2021

**Crea: le api come sentinelle ambientali per monitorare la diffusione del coronavirus**  
Le api, ormai sentinelle riconosciute della salute ambientale, sono risultate in grado di intercettare il virus SARS-COV...

letture consigliate all'interno di questa area:  
**Fitosanitari**

TORNA SU

Ferrara, 20 novembre 2021



Corso S.I.Ge.F. - ODG



# Aggiornamenti giornalieri: NORMATIVA

Regione Emilia-Romagna SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA

alimenti & salute

HOME AREE TEMATICHE NOTIZIE VIDEO INFOMATERIALE FORMAZIONE **NORMATIVA** INFO&CONTATTI **AREA RISERVATA**

HOME / NORMATIVA

10/11/2021

## Normativa

### Normativa

- Europea
- Nazionale
- Regionale

**12/11/2021**  
In Europea, NORMATIVA

**Misure di emergenza in relazione a focolai di influenza aviaria ad alta patogenicità in alcuni Stati membri**

Decisione di esecuzione (UE) 2021/1982 della Commissione del 12 novembre 2021 che modifica l'allegato della decisione di esecuzione (UE) 2021/641 relativa a misure di emergenza in relazione a focolai di influenza aviaria ad alta patogenicità in alcuni Stati membri [notificata con il numero C(2021) 8226] (Testo rilevante ai fini del SEE) ...

**12/11/2021**  
In Europea, NORMATIVA

**Modifica allegati V e XIV del Regolamento 2021/4040: ingresso nell'Unione di partite di pollame, materiale germinale di pollame e carni fresche di pollame e selvaggina da penna**

Ferrara, 20 novembre 2021



Corso S.I.Ge.F. - ODG

# I nostri video

[HOME](#) [AREE TEMATICHE](#) [NOTIZIE](#) [VIDEO](#) [INFOMATERIALE](#) [FORMAZIONE](#) [NORMATIVA](#) [INFO&CONTATTI](#) [AREA RISERVATA](#)


## Video

[Vai alla Video Gallery](#)

Ultimi video pubblicati suddivisi per sezioni

### I RACCONTI DELLA RICERCA

- FORMAZIONE
- ETICHETTATURA
- BENESSERE ANIMALE
- VIDEO ANIMATI
- TUTORIAL



La comunicazione della Scienza

Guarda più... Condividi 1/1

TORNA SU

Ferrara, 20 novembre 2021



Corso S.I.Ge.F. - ODG

# Le infografiche

**Regione Emilia-Romagna** SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA

16 ottobre 2021  
**Giornata Mondiale dell'Alimentazione**

Le nostre azioni sono il nostro futuro.  
una produzione migliore, una nutrizione migliore, un ambiente migliore e una vita migliore.

**PROMUOVIAMO CONSAPEVOLEZZA ALIMENTARE E SCELTE SANE PER UN FUTURO MIGLIORE**  
#GiornataMondialeAlimentazione

- Scegli un'alimentazione sana**  
La salute è al primo posto in ogni fase del sistema alimentare.  
Prenditi cura scegliendo cibi diversificati e nutrienti.  
Prediligi alimenti di origine vegetale come frutta, verdura, legumi e cereali integrali e riduci alimenti ultralavorati ricchi in zuccheri, sale e grassi.
- Preferisci alimenti sostenibili**  
Scegli frutta e verdura locale e di stagione. Opta per alimenti che necessitano di poca acqua per essere prodotti e cerca di limitare il consumo eccessivo di alimenti confezionati.
- Riduci gli sprechi alimentari**  
Compra solo il necessario e cerca di consumarlo il prima possibile. Prova a migliorare l'organizzazione dei pasti di casa e la conservazione degli alimenti e cerca nuove strategie per utilizzare ogni alimento.
- Ricicla come fa la natura**  
Impara a riciclare come fa la natura! Riusa l'acqua di cottura degli alimenti per innaffiare le piante di casa, nutri il terreno facendo il compostaggio dei cibi scartati.
- Sostieni i piccoli produttori alimentari**  
Scegli con cura dove fare acquisti: prediligi catene che promuovono valori virtuosi ed inclusivi, fai spesso presso aziende agricole locali per promuovere la biodiversità e le varietà locali.

Materiale tratto da: [www.fao.org](http://www.fao.org)

Elaborazione e sintesi:  
Stefano Acciari, URS, di Reggio Emilia

**ANTIBIOTICO RESISTENZA**  
COME PREVENIRLA

**CHE COS'E'?**  
E' l'insensibilità di un batterio a un antibiotico. E' un fenomeno naturale e inevitabile. L'uso di antibiotici, in medicina umana e veterinaria, ha favorito la selezione e la diffusione di batteri resistenti.

**USO RESPONSABILE**  
Segui il dosaggio e le istruzioni del tuo medico! Una terapia antibiotica deve essere prescritta dal medico, dentista o veterinario.

**LAVA SPESSO LE MANI**  
Prima di cucinare, Dopo aver tossito/starnutito, Dopo aver accarezzato animali.  
Sulle mani possono trovarsi diversi tipi di batteri tra cui batteri resistenti. Lavarsi le mani diminuisce la diffusione di batteri resistenti tra le persone e tra queste e gli animali.

**CONSEGUENZE**  
Banali infezioni, se causate da batteri resistenti, possono essere difficili da curare e durare a lungo. Nelle infezioni gravi causate da batteri resistenti, nessun antibiotico è capace di sconfiggere la malattia che potrebbe causare la morte dell'individuo.

Per approfondire: [www.alimenti-salute.it](http://www.alimenti-salute.it)  
#alimentiesalute

**API-cultura**  
Ognuno di noi può fare qualcosa per proteggere le api e gli insetti impollinatori

**COLTIVA PIANTE DA FIORE**  
Salvia, lavanda, borragine, rosmarino, facelia, ecc.

**NON USARE INSETTICIDI**  
Utilizza rimedi naturali

**SPIEGA AI BAMBINI L'IMPORTANZA DELLE API**  
Insegna a rispettare l'ambiente e a preservare la biodiversità

Circa il 75% delle colture alimentari mondiali dipende dall'impollinazione

**IL FUTURO DEL CIBO DIPENDE DA NOI!**

[www.alimenti-salute.it](http://www.alimenti-salute.it)  
#alimentiesalute

Fonte: Nazioni Unite, FAO

**COSA DEVI SAPERE QUANDO COMPRI IL PESCE**

- Acquista solo se sui banchi di vendita sono esposte, in corrispondenza di ciascun prodotto, le rispettive etichette, tabelle o cartelli con riportate le indicazioni obbligatorie di legge.
- Verifica che il pesce fresco sia correttamente refrigerato, con abbondante ghiaccio, disposto in maniera ordinata, e senza sovrapposizioni tra specie diverse.
- Controlla che i molluschi bivalvi (es. vongole, cozze, ecc.) siano ancora vivi, vitali al momento dell'acquisto, con le valve chiuse, nella loro retina sigillata, con la rispettiva etichetta inamovibile.
- Mantieni il pesce fresco ad una adeguata temperatura di refrigerazione (max +4°C) dal momento dell'acquisto fino alla preparazione del piatto da consumare, per un breve periodo.
- E' opportuno consumare i prodotti della pesca acquistati freschi come tali, evitando il congelamento "casalingo", altrimenti acquista tali prodotti già surgelati/congelati.

**Regione Emilia-Romagna** SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA

Ferrara, 20 novembre 2021



Corso S.I.Ge.F. - ODG



# il frigo parlante



Ferrara, 20 novembre 2021



Corso S.I.Ge.F. - ODG

# La formazione

Corso di formazione sull'utilizzo di strumenti audio visivi  
tecnologicamente avanzati a supporto del controllo  
ufficiale per la Sanità Pubblica Veterinaria

ALIMENTI E SALUTE: “è anche una questione di etichetta”  
Decreto Legislativo 15 dicembre 2017, n. 231. Linee Guida  
Regione Emilia-Romagna "Disciplina sanzionatoria per la  
violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011”

Il ruolo e la consapevolezza dei servizi pubblici  
nella lotta allo spreco alimentare

"CyberFood controls"  
Il controllo ufficiale degli alimenti commercializzati sul web

Ferrara, 20 novembre 2021



Corso S.I.Ge.F. - ODG

# Opuscoli sfogliabili



Regione Emilia-Romagna

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA

arpae  
emilia-romagna



Ferrara, 20 novembre 2021



Corso S.I.Ge.F. - ODG

# Locandine scaricabili

## AVVERTENZE

### Raccolta Funghi spontanei

-  PREFERIBILMENTE VAI NEI BOSCHI IN COMPAGNIA CON ALTRE PERSONE
-  NON DIMENTICARE L'AUTORIZZAZIONE ALLA RACCOLTA (TESSERINO)
-  E' OPPORTUNO INDOSSARE ABITI E CALZATURE IDONEI
-  RISPETTA L'AMBIENTE, NON LASCIARE TRACCIA DEL TUO PASSAGGIO
-  TRASPORTA I FUNGHI IN CONTENITORI RIGIDI E AERATI (NON IN SACCHETTI DI PLASTICA)
-  USA UN BASTONE PER SONDARE IL TERRENO DELLA ZONA DI RACCOLTA
-  E' VIETATO L'UTILIZZO DI RASTRELLI O UNCINI
-  RACCOGLI SOLO ESEMPLARI INTERI, GIOVANI E FRESCHI
-  EVITA LA RACCOLTA INDISCRIMINATA DEI FUNGHI
-  RISPETTA I LIMITI DI RACCOLTA ( L.R. 06/96 E SMI)
-  ASSICURA LA CONSERVAZIONE AL FRESCO O IN FRIGORIFERO

**DOMANDE? RIVOLGITI ALL'ISPettorATO MICOLOGICO DELLA TUA AZIENDA USL**

Regione Emilia-Romagna

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA

arpae  
emilia-romagna

### AVVERTENZE SUL CONSUMO DEI FUNGHI



#### I FUNGHI DEVONO ESSERE TRASPORTATI

in contenitori rigidi aerati e conservati al fresco o in frigorifero



#### IL CONSUMO DEI FUNGHI È COMUNQUE SCONSIGLIATO NEI SEGUENTI CASI:

- se non è stata identificata la commestibilità della specie con certezza
- crudi o non adeguatamente cotti
- in grandi quantità e in pasti ravvicinati
- ai bambini, a persone anziane e a donne in gravidanza
- alle persone con intolleranza a particolari alimenti, a farmaci o che offrono abitualmente di disturbi a fegato, intestino, pancreas, senza il consenso del medico



#### L'UNICO METODO SICURO PER STABILIRE LA COMMESTIBILITÀ È:

quello di classificarlo sulla base delle sue caratteristiche morfologiche



#### IN CASO DI INSORGENZA DI DISTURBI DOPO IL CONSUMO DEI FUNGHI:

- recarsi immediatamente all'Ospedale ai primi sintomi di malessere
- tenere a disposizione eventuali avanzi del pasto o dei funghi consumati
- fornire le indicazioni utili per l'identificazione delle specie fungine consumate e del loro luogo di raccolta



#### DUBBI? DOMANDE?

rivolgersi all'ispettorato micologico della propria azienda UsL

Regione Emilia-Romagna

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA

arpae  
emilia-romagna

alimenti  
& salute



### PESTE SUINA AFRICANA

La malattia uccide suini e cinghiali

**NON** colpisce l'uomo



**La tua collaborazione è necessaria**



#### COSA FARE

Se vedi un cinghiale morto o dei resti (ossa o altro)

- 1 Telefona (051 6092124)
- 2 Memorizza la tua posizione geografica sul cellulare
- 3 Scatta una fotografia



#### COSA NON FARE

**Non abbandonare nell'ambiente avanzi e rifiuti alimentari specialmente se contenenti carni o prodotti suini/cinghiali**

**CONTATTA I SERVIZI VETERINARI DELLE AUSL A QUESTO NUMERO UNICO**



**051 6092124**

[www.alimenti-salute.it](http://www.alimenti-salute.it)

Regione Emilia-Romagna

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA

Corso S.I.Ge.F. - ODG

Ferrara, 20 novembre 2021

# I nostri canali social di riferimento:



**INSTAGRAM**

**YOUTUBE**

**TWITTER**

**LINKEDIN**

Ferrara, 20 novembre 2021



Corso S.I.Ge.F. - ODG



# Alcune fonti utilizzate

- Scelta di fonti istituzionali e scientifiche
- Appropriatelyzza e comprensibilità del linguaggio scientifico
- Traduzioni da materiale scientifico istituzionale e accademico



Ferrara, 20 novembre 2021



Corso S.I.Ge.F. - ODG

# **Pandemie virali e strategie ambiente e salute:**

## **"One Health, Global Health e Planetary Health"**

Sezioni Edizioni Locali Servizi **CORRIERE DELLA SERA** ABBONATI Accedi

ESTERI

     13

## Nuovo studio rivede il primo caso noto di Covid: fu una venditrice al mercato di Wuhan

di Redazione Online

Si riapre il dibattito sull'origine del virus. Pubblicato sulla rivista Science, secondo lo studio la donna si ammalò l'11 dicembre 2019. In precedenza si era identificato il primo caso ufficiale tre giorni prima, l'8 dicembre



**CORRIERE TV**

Bielorussia, la tv di Stato mostra la distribuzione del cibo ai migranti al gelo

**ZOLUCKY**

Una donna, **venditrice al grande mercato di animali nel cuore di Wuhan**, è stata identificata come **il primo caso noto di Covid-19**. Secondo un nuovo studio, pubblicato sulla [rivista Science](#) e a cura del **virologo Michael Worobey**, la donna è stata contagiata **l'11 dicembre 2019**. Tre giorni dopo, dunque, del caso che era stato indicato in precedenza dall'**Organizzazione Mondiale della Sanità**, ovvero quello di un uomo - un contabile che viveva a migliaia di chilometri di distanza da Wuhan - infettatosi l'8 dicembre.

# ONE HEALTH

Sebbene non esista una definizione universale,

## **One Health**

è stata definita dall'**Organizzazione Mondiale della Sanità** (WHO) come  
*"un approccio alla progettazione e attuazione di programmi, politiche, legislazione e ricerca in cui più settori comunicano e lavorano insieme per migliorare i risultati di salute pubblica"*.

L'approccio One Health sulla sicurezza sanitaria globale  
raccomanda una visione olistica tra domini sanitari umani,  
animali ed eco-sistemici, e per esso è stato coniugato, dalla Wildlife  
Conservation Society nei Manhattan Principles (2004),  
il paradigma "One World One Health".

# ONE HEALTH

E' sufficiente pensare alla crescita esponenziale delle popolazioni umane e animali alla rapida urbanizzazione, ai cambiamenti nei sistemi di produzione e di allevamento, allo stretto contatto tra il bestiame e la fauna selvatica, la deforestazione (dovuti anche a incendi spesso provocati per favorire insediamenti, agricoli, civili etc), ai cambiamenti negli ecosistemi e alla globalizzazione del commercio degli animali e dei prodotti da essi derivati.

# ONE HEALTH

La presenza invasiva della catena alimentare negli habitat selvatici, ha generato un degrado progressivo delle risorse ambientali e della biodiversità degli ecosistemi aumentando

Notevolmente il rischio di zoonosi.

Lo stretto contatto fra l'uomo e gli animali selvatici, i quali vengono catturati, trasportati e scambiati (vivi o morti) in diverse parti del mondo, ha aumentato il trasferimento dei patogeni soprattutto virali, tra specie diverse.

# I wet market

Il **“wet market” (mercato umido)** è un complesso commerciale parzialmente aperto con bancarelle di vendita organizzate in file, pavimenti scivolosi e corridoi stretti lungo i quali i venditori espongono la merce, viva o morta, che viene acquistata legalmente o sottobanco. **Sono definiti “wet” (umidi)** per l’abbondante presenza di acqua e ghiaccio finalizzati al mantenimento dei prodotti e dei locali freschi e puliti e, in parte, anche per il sangue degli animali macellati sul posto che si riversa continuamente sui pavimenti. Questi mercati, non totalmente regolamentati, prosperano sia in Cina, che detiene la più grande industria al mondo legata a animali selvatici, sia in Vietnam, Thailandia, Cambogia e America Latina. Nonostante la rapida espansione delle moderne catene di supermercati, i wet market hanno mantenuto la loro popolarità a causa della “freschezza” degli alimenti presenti, che si esalta nella cultura culinaria cinese in un’atmosfera di fiducia tra venditori e consumatori.

Questo elemento è percepito dalla cultura popolare cinese come sinonimo di immediatezza che si ritrova nel breve lasso temporale tra tempo di raccolta e di consumo e di certezza nell'osservare "de visu" la macellazione degli animali in loco, selezionati, ancora vivi, dall'acquirente.

Questo elemento è percepito dalla cultura popolare cinese come sinonimo di immediatezza che si ritrova nel breve lasso temporale tra tempo di raccolta e di consumo e di certezza nell'osservare "de visu" la macellazione degli animali in loco, selezionati, ancora vivi, dall'acquirente.

Sebbene molti di questi mercati siano stati messi sotto accusa per l'ambiente malsano e le precarie condizioni igieniche, rappresentando luoghi ideali per l'origine di nuovi patogeni zoonotici, molti consumatori continuano ad apprezzarli in tutti i loro aspetti, dall'atmosfera, alle corsie strette.





# I BUSHMEAT

**Per ridurre il rischio di pandemie future** come il Covid-19 i governi dovrebbero, come già accennato in precedenza, frenare la deforestazione e il commercio di animali selvatici, dal momento che la pandemia è strettamente correlata al consumo degli stessi; investire fondi nel tentativo di monitorare, prevenire e controllare le nuove epidemie di virus dalla fauna selvatica e dal bestiame sembrerebbe dunque una sorta di imperativo categorico.

Alcuni ricercatori hanno previsto, per questi interventi, **un costo compreso tra i 22 e i 33 miliardi di dollari** l'anno, compresi i 19,4 necessari per porre fine al commercio di "**bushmeat**" (carni selvatiche) cinese, sebbene questa linea decisiva non sia condivisa da tutti gli esperti che non la ritengono strettamente necessaria.

**Tuttavia l'investimento totale sarebbe inferiore ai 5,6 trilioni di dollari stimati dall'apposito team di esperti per la pandemia COVID-19.**

# I BUSHMEAT

Il consumo di quella che viene definita come “bushmeat”, letteralmente carne di foresta, è un fenomeno drammaticamente in evoluzione che riguarda le più svariate specie animali. Secondo il **WWF**, ogni anno **in Perù vengono consumate 28.000 scimmie**, in **Indonesia** insieme a queste ultime vi sono anche **25 tonnellate di tartarughe**, in **Kenya l'80% delle famiglie consuma 14,1 kg di carne selvatica al mese** mentre in **Botswana 18,2 kg da parte del 46% della popolazione**.

Nelle zone urbane, invece, viene preferita la “bushmeat” per una questione di gusti e sapori, soprattutto nelle famiglie a più alto reddito. I wet market, nei quali la bushmeat viene venduta, svolgono dunque un ruolo cruciale in molte società dal punto di vista sia economico che culturale, motivo per cui una chiusura improvvisa potrebbe avere gravi conseguenze su molte realtà.

# SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

La sicurezza degli alimenti, nel quadro normativo europeo, è garantita tramite un approccio combinato di prevenzione e controllo che abbraccia le filiere agroalimentari “dal campo alla tavola”.



# IL NUOVO SITO

***L'obiettivo è sempre quello di rispondere a un bisogno di informazione, corretta e autorevole, sul web e sui social***

*Come posso leggere le etichette alimentari? Cos'è l'antibiotico-resistenza? Qual è l'alimentazione più appropriata in gravidanza? Come posso riconoscere gli allergeni alimentari? Quali sono i dati sull'obesità infantile nella nostra Regione? Quali controlli per garantire il benessere animale? Quali sono le novità dalla ricerca scientifica?*

La Regione Emilia-Romagna lancia il **restyling del sito istituzionale "Alimenti&Salute"**, completamente rinnovato nella grafica e nella navigazione. Suddiviso in quattro macro aree *alimenti, animali, dieta sana e ambiente*, segue, costantemente, il tutto con un approccio One Health: un'unica visione di salute.



# IL NUOVO SITO

Non solo i professionisti, che già da anni lo consultano come strumento di lavoro, ma anche i cittadini potranno trovare notizie e approfondimenti.

Il canale youtube, dove attualmente sono caricati una sessantina di video, verrà implementato con nuovi [video tutorial](#) rivolti agli operatori di sanità pubblica mentre una collaborazione col **Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie dell'Università di Bologna** permetterà di dare voce ai giovani e alle loro ricerche con una collana di video dal titolo "[Racconta la tua tesi](#)" e "[Racconta la tua ricerca](#)".

# IL NUOVO SITO

Verrà presentata la sezione dedicata alla classificazione dei **molluschi** della nostra Regione (con una mappa che visualizza gli allevamenti), le pagine dedicate alla **peste suina africana** (con un numero di telefono riservato ai cittadini in caso di ritrovamento di carcasse di cinghiali) e all'**influenza aviaria** (aggiornamenti in tempo reale di documenti e situazione a livello regionale) mentre sarà possibile scaricare e sfogliare online un dettagliato "**Atlante funghi**" con allegate infografiche e link di riferimento. Importante anche l'approfondimento sui **prodotti fitosanitari**, in collaborazione con l'Assessorato Agricoltura.

Non dimentichiamo la sezione ricca di infografiche e di brochure sfogliabili dedicate all'etichettatura dei prodotti alimentari e lo sfogliabile creato solo per all'**etichettatura dei prodotti ittici** (il materiale cartaceo è disponibile nelle asl territoriali) mentre saranno a breve disponibili una brochure con focus ai **prodotti etnici** e anche le nuove **Linee Guida dedicate allo Spreco Alimentare della Regione Emilia-Romagna**.

Ferrara, 20 novembre 2021



Corso S.I.Ge.F. - ODG

# VIDEO PRESENTAZIONE

[alimentiesalute.emilia-romagna.it](https://alimentiesalute.emilia-romagna.it)



[Link video](#)

Ferrara, 20 novembre 2021



Corso S.I.Ge.F. - ODG

# Redazione A&S

Antonio Lauriola



Marzio Del Sole



Irene Alpigliani



Marta Pollosel



Franco Tomei



Marcella Zanellato



Ferrara, 20 novembre 2021



Corso S.I.Ge.F. - ODG