



I Servizi Veterinari di fronte alle nuove emergenze

Gabriella Martini

Dipartimento di Sanità Pubblica

UO Igiene Veterinaria AUSL di Imola

Castel San Pietro Terme

20 settembre 2014

Emergenza

- Circostanza, difficoltà imprevista
- Situazione critica, di grave pericolo

- Le emergenze nella sicurezza alimentare:
uno stimolo a cambiare



La « General Food Law » (Gennaio 2002)



- Regolamento n.178/2002 del 28 gennaio 2002
- Principi e requisiti generali per la legislazione alimentare
- Costituzione della « European Food Safety Authority » (EFSA)

Principi generali di sicurezza alimentare



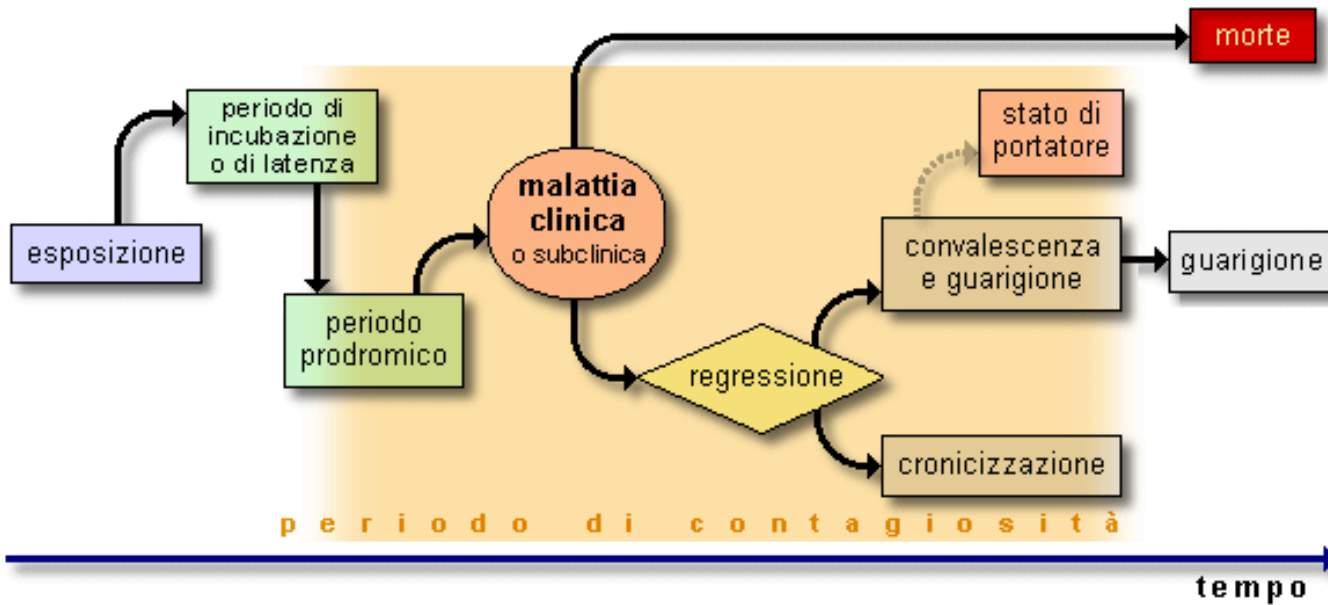
- approccio globale ed integrato
 - responsabilità primaria agli operatori del settore alimentare e dei mangimi
 - messa in atto della rintracciabilità
 - l'analisi del rischio è alla base di ogni decisione
 - principio di precauzione
-

Responsabilità

- **OSA:** responsabile della salute e benessere animali e della salubrità e qualità delle produzioni
- **AC:** verifica e certifica attraverso piani di controllo basati sulla valutazione dei rischi



Malattie dell'alveare



Malattie infettive soggette a denuncia (art. 1 DPR 320/1954 e integrazioni)

- Peste Europea
- Peste americana
- Nosemiasi
- Acariasi
- Varroasi
- *Aethina tumida*
- *Tropilaelaps* spp



Aethina tumida

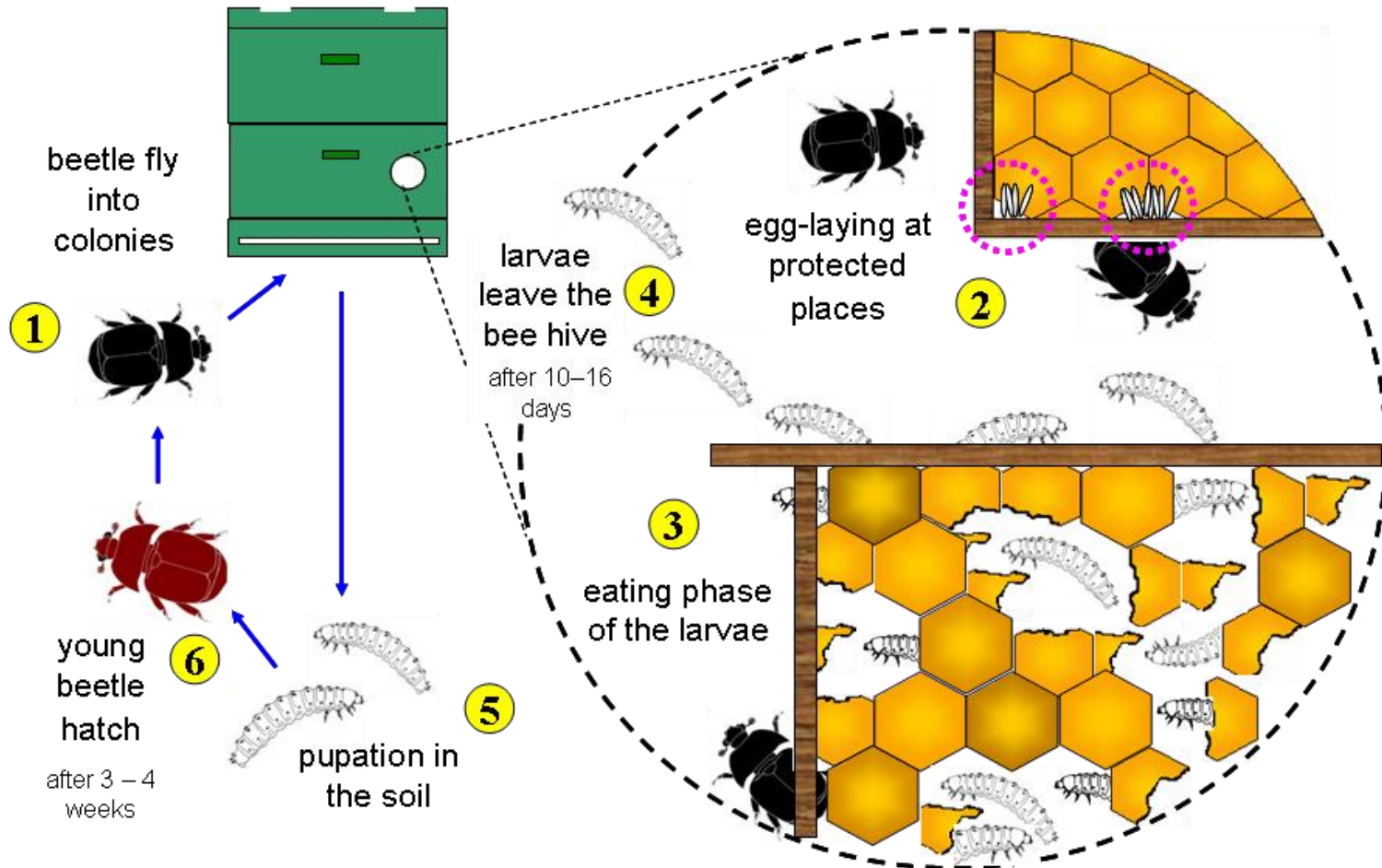


Small Hive Beetles

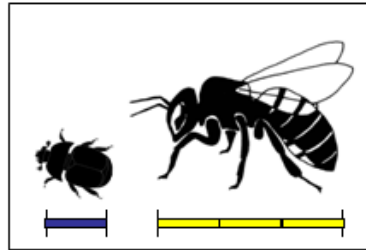
Piccolo coleottero dell'alveare

Piccolo scarabeo dell'alveare

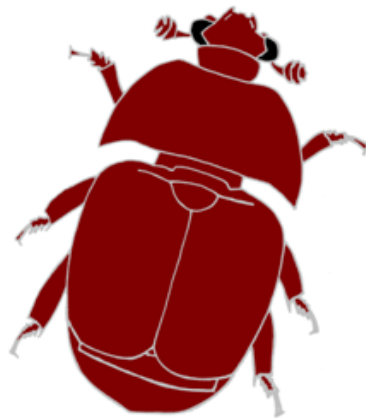
The life cycle of the small hive beetle *Aethina tumida* (Murray 1867)



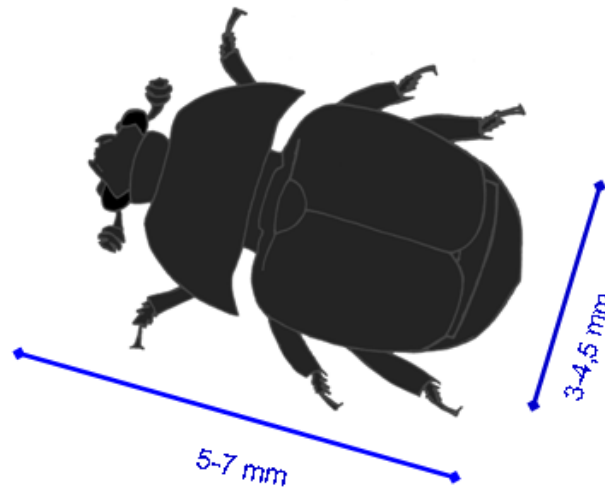
The small hive beetle *Aethina tumida* (Murray 1867)



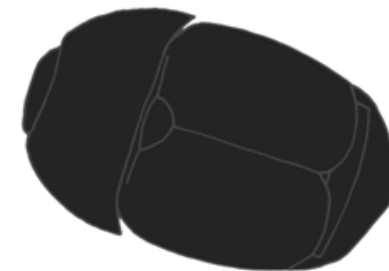
one third size of a
worker honey bee



reddish-brown after
emergence

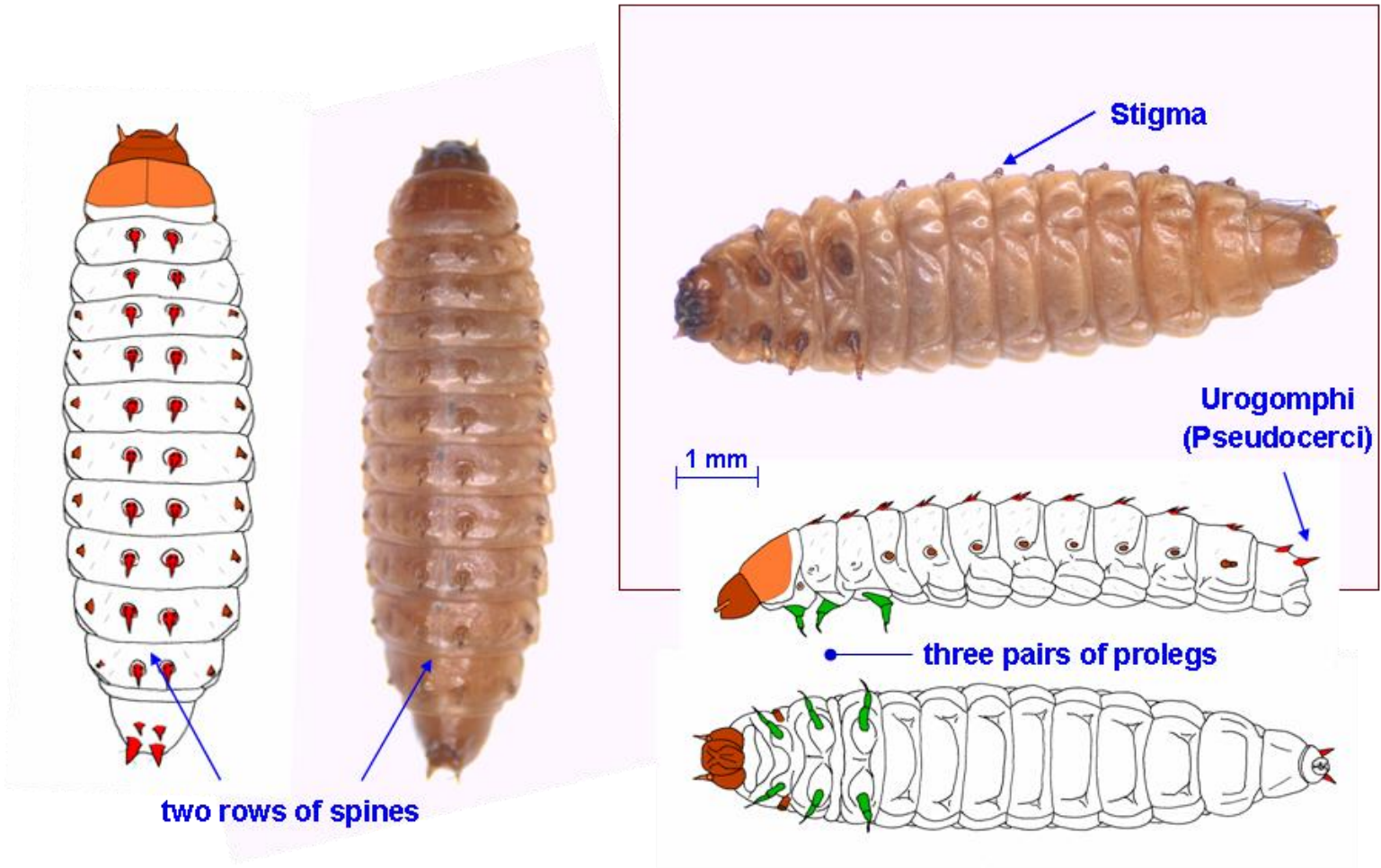


when fully matured
they darken to dark
brown or black



the beetle hides
from the light

The small hive beetle larva *Aethina tumida* (Murray 1867)



Cosa è la Biosicurezza

■ è una serie di procedure gestionali finalizzate a minimizzare il rischio di ingresso di un agente infettivo in un allevamento



1. Identificazione
2. Sito di collocazione dell'alveare, isolamento e quarantena
3. Controlli e verifiche
4. Procedure di gestione, sanificazione e disinfezione
5. Trattamenti preventivi

Residui di farmaci e di contaminanti ambientali



- Ogni molecola chimica introdotta in alveare si fissa a tutte le parti con cui viene a contatto (cera, polline, propoli, pappa reale, miele, legno) concentrandosi in essa in quantità e per tempi diversi
- Mantiene la sua attività nel tempo
- Si concentra maggiormente in alcune matrici

Igiene della lavorazione del miele e dei prodotti dell'alveare

- Autoconsumo
- Produzione primaria

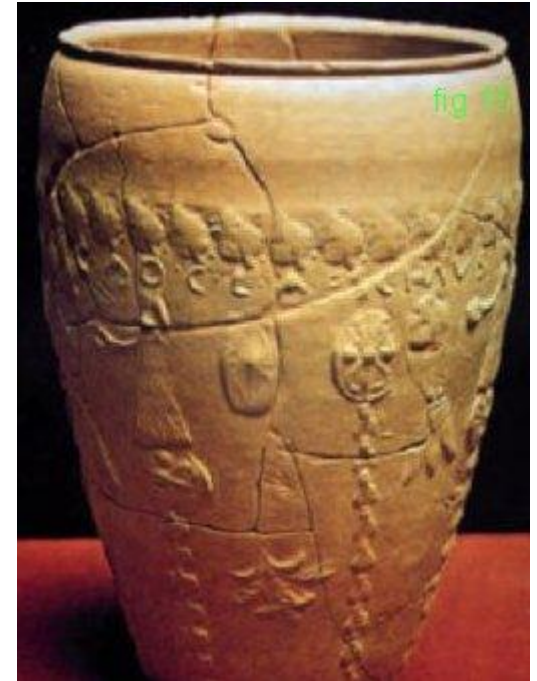


- Fasi successive di lavorazione e trasformazione (produzione post-primaria)

Frodi alimentari

- Il controllo mira a prevenire:

- a) Le pratiche fraudolente o ingannevoli
- b) L'adulterazione degli alimenti
- c) Ogni altro tipo di pratica che tenda a trarre in errore il consumatore



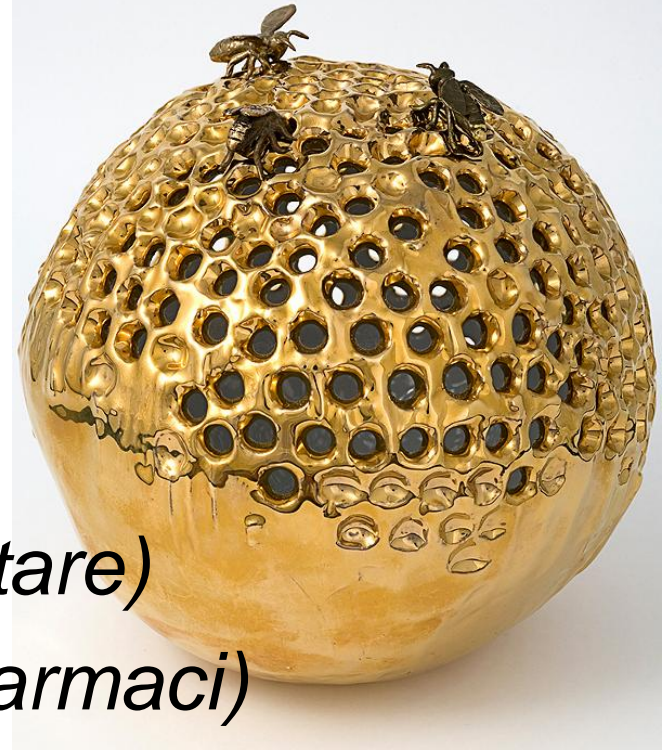
Allerte alimentari



- Identificazione del prodotto a rischio
 - Ritiro del prodotto dal mercato
 - Informazione a monte (se del caso)
 - Comunicazione alla AUSL
 - Segregazione del prodotto
 - Decisione in merito al destino del prodotto
-

Formazione

- **APICOLTORI**
(Biosicurezza & Igiene Alimentare)
- **AGRICOLTORI** *(utilizzo agrofarmaci)*
- **VETERINARI** (nelle sue varie componenti, pubbliche e Lib. Professionale)
- **Altre figure addette ai controlli**



Le sfide per il futuro

- Anagrafe apistica
- Regolamento UE sanità animale
- Integrazione sanità, agricoltura ambiente



grazie per l'attenzione

