ROTARY CLUB

MANIAGO SPILIMBERGO

e pluribus unum

Service above self. He profits most who serves best

Presidente Nemo Gonano 2004 2005 Distribuzione interna

Serata del 21 aprile

Nemo parla e lancia la marcia di 1 maggio per gli handicappati a Maniago. Si può partecipare. Viene proposta ed accettata la sponsorizzazione degli zainetti e si può mettere lo stemma del Rotary

Verrebbe a Ns carico la spesa degli zainetti 200 € più la scritta.

La spesa per l'iscrizione è 3 euro che Alice raccoglierà.

La serata è imperniata sulla relazione del Dott Mario Gentili Udine , prefetto Rotary di Udine Patriarcato. Laureato in veterinaria , è specializzato in sanità pubblica veterinaria, Igiene degli alimenti con specializzazione in carni e caseifici

La professione è quasi misconosciuta. La legge 23 12 78 sistema sanitario nazionale, regola il servizio sanitario sul alimenti. Il servizio veterinario lavora in fase preventiva Diviso in tre settori per controllare la filiera che viene riassunta "dalla forca alla forchetta", con il compito del controllo degli alimenti, trasporto e vendita.

Dalle carni macellate (visita anatomopatologica) di cui poi viene fuori l'autorizzazione alla vendita, a controlli spot su

caseifici, macelli ecc e vari livelli della catena della commercializzazione.

Dall'eradicazione delle varie malattie endemiche il lavoro del veterinario doveva diminuire invece è aumentato: ne traccia qualche esempio

- per il passaggio all'allevamento intensivo e quindi uso di medicine che sono anche dannose.
- la mucca pazza, dovuta (sembra) all'utilizzo di farine animali ad erbivori, che dovevano crescere più in fretta ed a basso costo.
- è stata riscontrata la diossina alle carni in Belgio (avvenuto per aggiunta di olio esausto agli allevamenti suini)
- l'afta e l'influenza aviaria. Alta concentrazione creano problemi epidemiologici.
- Le nuove tecnologie, l'utilizzo di monoculture dove vengono utilizzati fitofarmaci ecc. che poi restano negli alimenti e il bestiame e l'uomo lo assorbono.
- Pesticidi e metalli pesanti ed altri
- vi è stata una emergenza nel 2003, dovuta a siccità nella coltivazione del mais, parassitato da un fungo che ha prodotto un'aflatossina. Tramite il mais, questa è stata alimentata alla vacca si è trasformata nella tossina M1 cancerogena, concentrata nel latte e nel formaggio.

Il veterinario deve essere quindi aggiornato su vari problemi anche non animali

Puntare alla sicurezza totale è un'utopia. Si parte da compromessi con minimi rischi mantenuti sotto controllo con analisi di laboratorio cicliche , aumentando la consapevolezza del produttore con l'HACCP. Questo comporta analisi e piani di controlli autorizzati.

Vengono inoltre fatte analisi sui residui, effettuato su un progetto nazionale, dove

ROTARY CLUB

MANIAGO SPILIMBERGO

e pluribus unum

Service above self. He profits most who serves best

Presidente Nemo Gonano 2004 2005 Distribuzione interna

tecnicisti fanno analisi.:Antiparassitari, pesticidi, proteine animali, aflatoxine, batteri, ormoni, metalli pesanti radioattività, isotopi, ecc

Con l'Europa unita deve esserci una omogeneizzazione delle analisi e controlli. Deve aumentare anche l'attenzione morale del problema.

I regolamenti sono applicati omogeneamente in tutta Europa, anche se non sono passati a legge. Fondamentale a riguardo è la tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti.

Parlando del Principio di precauzione ci porta l'esempio che nell'estate scorsa ci sono state morti di animali. : sospetto focolaio di botulismo. È passato nel latte e nel formaggio? Sono stati bloccati i formaggi ed il latte prodotti nella zona dove è stato circoscritto il fatto.

Pur non essendo stati rilevati problemi durante le analisi di campionamento, si è bloccato il tutto perché non c'è possibilità di essere sicuri che in qualche modo non ci sia possibilità di infezione. E' stato deciso di degradare tutto il formaggio prodotto portandolo a fusione

Nel concetto della salvaguardia primaria del consumatore, si è parlato anche della tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti: già nel 2001 si è fatto il primo tentativo. Il sistema, da poco entrato come norma cogente, prevede di identificare a monte i fornitori ed a valle a chi si cede il prodotto. Questo giova per il richiamo del prodotto in caso di pericolo dei vari e singoli lotti. Esiste anche un sistema di allarme che poi trasmette a tutta Europa il dato per la ricerca.