



## EDITORIALE Gli integratori alimentari nello sport

Negli ultimi anni l'offerta e la diffusione degli integratori alimentari nel mondo dello sport è sensibilmente aumentata. Tuttavia, l'assunzione talvolta inconsapevole di alcune di queste sostanze farmacologicamente attive può portare ad effetti collaterali acuti e cronici, in alcuni casi addirittura fatali.

## CINQUE DOMANDE sulla corretta preparazione delle conserve domestiche

Tramandate per tradizione o per convinzione di una maggiore salubrità, le conserve fatte in casa sono ancora molto diffuse nel nostro Paese, specie al sud. Non sempre, tuttavia, si ha la consapevolezza dei pericoli per la salute, a volte letali, conseguenti ad una loro non corretta preparazione e/o conservazione. Per questo, il Centro nazionale di riferimento per il botulismo, attivo presso l'Iss, ha realizzato e di recente aggiornato le "[Linee guida per la corretta preparazione delle conserve alimentari in ambito domestico](#)", in collaborazione con il Ministero della salute, l'Università degli studi di Teramo e il Centro antiveleni di Pavia.

## PARLIAMO DI... Perché, come e cosa è importante comunicare in sicurezza degli alimenti

La Sezione consultiva delle associazioni dei consumatori e dei produttori del Cnsa ha approvato le "Linee guida sulle metodologie di comunicazione del rischio e programmazione di iniziative 2016/17". Tra gli incarichi della Sezione vi è, infatti, anche quello di contribuire alle iniziative di comunicazione disposte dalle istituzioni competenti, mentre alla Direzione generale in cui opera spetta, tra l'altro, il compito di rilevare le esigenze di comunicazione del rischio delle parti interessate e programmare attività in tale materia. Al fine sempre della salvaguardia della salute dei cittadini.

### SOMMARIO

EDITORIALE.....	2
CINQUE DOMANDE.....	3
PARLIAMO DI.....	4
<b>SICUREZZA ALIMENTARE EXTRA CE</b>	
• Usa, epidemia di epatite A legata al consumo di fragole congelate .....	4
<b>NEWS DALLA COMUNITÀ SCIENTIFICA</b>	
• Antibioticoresistenza, l'Italia ritira dal commercio farmaci veterinari con colistina .....	5
• Lumpy skin disease, subito in atto misure di Prevenzione .....	5
• Gran Bretagna, più telecamere nei mattatoi .....	5
• Interferenti endocrini, progetto Iss Life-Edesia sulla rivista del Parlamento Ue .....	5
<b>NELLO SPECCHIO DELLA STAMPA .....</b>	<b>6</b>
<b>SICUREZZA ALIMENTARE: AGGIORNAMENTI DA EUR-LEX..</b>	<b>6</b>
<b>AGGIORNAMENTI DA EFSA .....</b>	<b>6</b>
<b>APPUNTAMENTI</b>	
• <a href="#">Refrigerated Food Association Fall Symposium, 19-21 settembre 2016, New Orleans - USA</a>	
• <a href="#">Innovation and Sustainability by the Food Microbiology (XXIII Latin American Congress of Microbiology and Food Hygiene), 27-30 settembre 2016, Medellin, Colombia</a>	
• <a href="#">IFSH Whole-Genome Sequencing for Food Safety Symposium, 28-30 settembre 2016, Burr Ridge, Illinois (USA)</a>	
• <a href="#">4th Asia-Pacific International Food Safety Conference &amp; 7th Asian Conference on Food and Nutrition Safety, 11-13 ottobre 2016, Penang, Malesia</a>	
• <a href="#">International Conference on Food Studies, 12-13 ottobre, Berkeley (California, USA)</a>	



## EDITORIALE GLI INTEGRATORI ALIMENTARI NELLO SPORT

*A cura di Roberta Pacifici e Ilaria Palmi, Osservatorio fumo, alcol e droga – Iss*

Quando si parla di integratori alimentari per sportivi spesso si fa riferimento non solo a tutti quei prodotti che vengono assunti per reintegrare ciò che si è perso durante un intenso sforzo fisico (es. sali minerali) o per ottenere energia prontamente disponibile durante lo sforzo (es. zucchero), ma anche a quei prodotti utilizzati per *“fornire all'organismo un "surplus" di sostanze energetiche allo scopo di aumentare la massa muscolare, la forza e/o la resistenza”*, dimenticando (o facendo finta di dimenticare) che l'allenamento è l'unico mezzo utile e scientificamente provato per migliorare la prestazione atletica.

Infatti, secondo la legislatura vigente, ad un integratore non possono essere attribuite proprietà terapeutiche e/o curative.

A partire dal 2010 l'Iss, in collaborazione con il Comando carabinieri per la tutela della salute, ha provveduto ad effettuare un monitoraggio farmaco-tossicologico degli integratori dedicati ai praticanti attività sportiva. Sono stati effettuati degli acquisti simulati di prodotti diversificati per provenienza (nazionale e internazionale) e per canali di distribuzione (palestre, negozi specializzati in articoli sportivi, siti web, sexy shop, farmacie online, grande distribuzione ecc.). Questo lavoro di monitoraggio e mappatura dell'offerta ha portato all'acquisto e successiva indagine analitica di oltre 450 diversi prodotti.

I risultati delle analisi eseguite presso l'Iss hanno evidenziato che gli integratori acquistati presso i normali canali di distribuzione (farmacie, grande distribuzione) sono quali-quantitativamente conformi con quanto dichiarato in etichetta e adeguati alla normativa vigente che regola gli integratori alimentari. In alcuni dei prodotti acquistati on-line o presso i sexy shop, invece, si è riscontrata la presenza di principi farmacologicamente attivi (es. sildenafil) ed estratti vegetali (es. yohimbina) vie-

tati dalla normativa vigente, ma anche di anabolizzanti (es. testosterone), modulatori ormonali e metabolici (es. tamoxifene, clomifene) o stimolanti (idrossiamfetamina, metilexaneamina), inseriti nell'elenco delle sostanze vietate per doping secondo quanto previsto dalla legge 376/00 (Disciplina della tutela sanitaria delle attività sportive e della lotta contro il doping).

La presenza di principi farmacologicamente attivi non dichiarati in etichetta costituisce un importante fattore di rischio per la salute del consumatore in generale e specificatamente per la tutela della salute del praticante attività sportiva, in particolar modo quando questi principi attivi sconfinano nel farmaco vero e proprio. L'assunzione talvolta inconsapevole di queste sostanze, infatti, soprattutto quando in eccesso o in assenza di prescrizione medica, è spesso associata alla comparsa di effetti collaterali acuti e/o cronici, alcuni dei quali rilevanti e in alcuni casi fatali.

## CINQUE DOMANDE sulla corretta preparazione delle conserve domestiche

*Risponde Bruna Auricchio, Dip. Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare, Iss*

### 1. Quando ci si accinge a preparare una conserva in casa, da quali regole fondamentali non si può prescindere?

Particolare riguardo va posto all'igiene personale e della cucina; la prima fonte di contaminazione, infatti, può essere proprio rappresentata da questi due fattori. Un'altra fase importante è la scelta delle materie prime, che devono essere di stagione, al giusto grado di maturazione e di ottima qualità. Inoltre, è necessario adottare tutte quelle modalità di controllo in grado di impedire la produzione della tossina botulinica all'interno dell'alimento e cioè l'acidificazione o l'aggiunta di sale o zucchero o il congelamento. Tutte le conserve che non possono essere trattate così devono essere sterilizzate e quindi non possono essere prodotte in modo sicuro in ambito domestico.

### 2. A quali pericoli si può andare incontro?

E' noto che le conserve, se preparate in modo non corretto, possono rappresentare un rischio per il consumatore, in quanto possono svilupparvisi microorganismi patogeni. Il botulismo alimentare, una delle malattie più temute, è un'intossicazione dovuta all'ingestione di tossina preformata in un alimento i cui esiti possono essere fatali. Dal 1984 al 2015 in Italia sono stati confermati 422 casi. Nel 74,84% di questi, l'alimento era di produzione casalinga. Per quanto riguarda la tipologia di conserve coinvolte per lo più erano vegetali in olio (39,6% dei casi) e vegetali in acqua (29,2% dei casi).

### 3. A cosa occorre stare attenti prima e dopo l'apertura del contenitore?

Prima dell'apertura di una conserva è necessario ispezionare visivamente il contenitore ponendo particolare attenzione ad eventuali sversamenti di liquido e alla perdita del vuoto. Se i tappi e le capsule metalliche sembrano convessi e premendo al centro si sente un "click clack", i contenitori non sono più sottovuoto a seguito della proliferazione di microrganismi. Anche eventuali bollicine d'aria che salgono dal fondo verso l'alto denotano presenza di gas e quindi alterazione del prodotto. In tal caso la conserva non deve essere né assaggiata né consumata.

### 4. Come e dove si conserva una "conserva" ?

La dispensa è il luogo ideale per lo stoccaggio delle conserve. Deve essere un luogo fresco, asciutto e ventilato. Per una corretta conservazione è importante evitare l'esposizione diretta alla luce che favorisce l'instaurarsi di reazioni di ossidazione con conseguente modificazione del colore e talvolta del sapore del prodotto. Non stoccare le conserve in cucina perché questa sovente è un ambiente caldo e umido.

### 5. Cosa ha reso necessario l'aggiornamento delle Linee guida?

Abbiamo sentito l'esigenza di aggiornare le Linee Guida in funzione dei quesiti pervenuti dagli utenti. L'aggiornamento prende in considerazione alcune tipologie di conserve che non erano state considerate precedentemente e alcune abitudini emergenti di cottura degli alimenti, come la cottura sotto vuoto o in lavastoviglie



## PARLIAMO DI... Perché, come e cosa è importante comunicare in sicurezza degli alimenti

*A cura dell'Ufficio 2 - Direzione generale degli organi collegiali per la tutela della salute - Ministero della salute*

**“Perché, come e cosa è importante comunicare in sicurezza degli alimenti- linee guida sulle metodologie di comunicazione del rischio e programmazione di iniziative 2016/17”.** Si intitola così il documento approvato dalla Sezione consultiva delle associazioni dei consumatori e dei produttori del CNSA, elaborato dal gruppo di lavoro costituito da tre associazioni di consumatori, tre di produttori, una onlus impegnata in azioni rivolte alle fasce di popolazione bisognose e le istituzioni coinvolte a vario titolo in tale attività, tra cui il rappresentante nazionale nell' Afcwg di Efsa.

Nell'ambito della comunicazione del rischio in sicurezza alimentare, il documento mette in luce le ripercussioni di un'informazione dettata da fonti prive di evidenze scientifiche, incline ad enfatizzare notizie relative a problematiche insorte in campo alimentare. La garanzia rappresentata dal sistema nazionale di controllo viene, infatti, spesso oscurata e messa in discussione da questo tipo di informazione, predisponendo il consumatore ad allarmismi che possono generare sfiducia verso le autorità competenti.

Gli allarmi in campo alimentare, a seguito della non corretta comunicazione, hanno spesso avuto come conseguenza un calo di consumi e, pertanto, ripercussioni di carattere economico. È importante, quindi tenere presente che la comunicazione del rischio, affinché risulti efficace, deve essere organizzata e collaudata già “in tempo di pace” per creare una base indispensabile

anche in situazioni di emergenza.

Questo progetto di comunicazione intende avvalersi di strumenti capaci di trasmettere a diverse tipologie di consumatori le informazioni in modo rapido ed efficace. Un capitolo specifico è dedicato ai social media, che rappresentano uno strumento strategico per la comunicazione.

Il documento, infine, contiene una programmazione di attività/eventi dal 2016 al 2018 organizzate dalla Sezione consultiva stessa con la Direzione generale degli organi collegiali per la tutela della salute, in collaborazione le altre Direzioni generali del Ministero interessate. Tra queste attività è prevista la riorganizzazione della pagina del portale già dedicata alla comunicazione del rischio che tenga conto delle osservazioni e delle esigenze emerse nel confronto con i portatori d'interesse.

Segnaliamo l'organizzazione del workshop: “Le migliori pratiche di comunicazione del rischio in materia di sicurezza alimentare”, rivolto in particolare agli operatori della comunicazione (Stampa/Fnsi) e che prevede il rilascio di crediti ai giornalisti.

Inoltre nel 2017, vi sarà una Giornata dedicata alla Conoscenza dei Rischi Alimentari, con l'obiettivo di illustrare lo stato dell'arte delle campagne di comunicazione già intraprese dal Ministero della salute e da altri enti pubblici sui rischi per gli alimenti, oltre che di fornire informazioni sulle corrette tecniche di comunicazione.

---

## SICUREZZA ALIMENTARE EXTRA CE

### Usa, epidemia di epatite A legata al consumo di fragole congelate

Oltre 70 persone in sette Stati degli Usa sono state contagiate dal virus dell' epatite A (la Virginia lo Stato più colpito con 55 infetti), dopo aver consumato frappè a base di fragole congelate importate dall'Egitto. Tra le persone colpite dall'infezione, almeno 32 sono state ricoverate per la gravità dei sintomi. E i numeri sono destinati a salire dal momento che il tempo di incubazione per l'epatite A va dai 15 ai 50 giorni. Lo rende noto la [Food and drug administration](#) che, in collaborazione con l'Egyptian international health regulations national focal point, sta conducendo l'indagine per individuare tutti i lotti contaminati.

### Antibioticoresistenza, l'Italia ritira dal commercio farmaci veterinari con colistina

L'Italia revoca le autorizzazioni all'immissione in commercio di tutti i medicinali veterinari contenenti colistina in associazione con altri agenti antimicrobici per somministrazione orale. Il divieto, pubblicato in [Gazzetta ufficiale](#), è parte della [lotta all'antibioticoresistenza](#) condotta a livello globale. Tra i vari studi in materia, infatti, la rivista *Emerging infectious diseases* ne ha pubblicati di recente due che dimostrano come sia sempre più frequente nell'infezione da E. coli la presenza del gene mcr-1, responsabile della resistenza batterica a svariati antibiotici, compresa la colistina, utilizzata quando gli altri antimicrobici non sono efficaci. La [prima ricerca](#) è stata condotta su campioni di feci provenienti da allevamenti europei, la [seconda](#) su un paziente canadese con E.coli (contagiato durante un ricovero in un ospedale cinese). Nel bestiame, come nell'uomo, è stato identificato il gene mcr-1.

### Lumpy skin disease, subito in atto misure di prevenzione

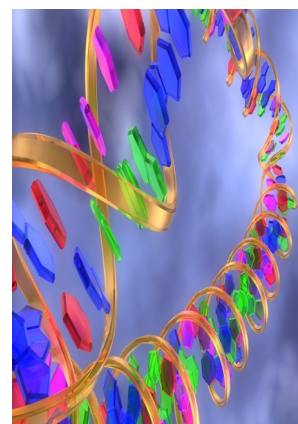
Più sorveglianza sui mezzi di trasporto che rientrano in Italia da viaggi internazionali, due test Pcr e quarantena per i bovini degli Stati membri confinanti con i Paesi infetti, obbligo di notifica agli Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari del Ministero, con 48 ore di anticipo dall'arrivo delle partite di bovini. Sono queste le [misure preventive](#) messe in campo dal nostro Ministero della salute a seguito della diffusione della Lumpy skin disease (dermatite nodulare contagiosa dei bovini, non trasmissibile agli umani) in diversi paesi del Medio-Oriente e dell'Europa orientale, al fine di minimizzare il rischio di introduzione del virus in Italia. Resta fermo il divieto di movimentazione per gli animali provenienti dalle aree infette. Di recente pubblicazione [l'urgent advice](#) di Efsa che, in relazione alla diffusione e persistenza della malattia nei territori colpiti, valuta l'effetto dell'abbattimento dei soli capi sintomatici, rispetto allo stamping out.

### Gran Bretagna, più telecamere nei mattatoi

Il 92% della produzione di carne bovina, il 96% di quella suina, l'88% di quella ovina e il 99% del pollo, in Inghilterra e Galles, proviene da mattatoi in cui sono installate telecamere (Cctv - Closed-circuit television). E' questo il risultato della [quarta indagine](#), condotta nel maggio scorso, dalla Food standard Agency (Fsa) britannica all'interno di 278 macelli distribuiti tra l'Inghilterra e il Galles. La Fsa precisa che, sebbene la diffusione delle Cctv vada incoraggiata in quanto strumento importante di monitoraggio e protezione del benessere animale, essa non sostituisce la vigilanza diretta e i necessari controlli ufficiali.

### Interferenti endocrini, progetto Iss Life-Edesia sulla rivista del Parlamento Ue

Gli interferenti endocrini (Ie), sostanze chimiche che alterano il sistema endocrino causando rischi per la salute, sono nel mirino del Programma europeo Reach per la rivalutazione delle sostanze chimiche prodotte o usate in Europa. Proprio nell'ambito degli sviluppi del Reach, è stato presentato su [Parliament Magazine](#) il progetto [Life-Edesia](#) ("Endocrine disruptors in *silico/in vitro* - Evaluation and substitution for industrial applications"), coordinato dall'Iss, che mira ad individuare alternative a tre gruppi di Ie che destano preoccupazione (bisfenoli, ftalati e parabeni) perché presenti in numerosi prodotti di consumo. Le sostanze candidate alla sostituzione vengono caratterizzate con un sistema integrato in *silico* (modelli informatici)/*in vitro* (linee cellulari umane), che ne valuta l'attività di interferenza endocrina attraverso marcatori utilizzati in medicina umana.



## CONTATTACI

### ITALIAN NATIONAL EFSA FOCAL POINT

Viale Regina Elena, 299

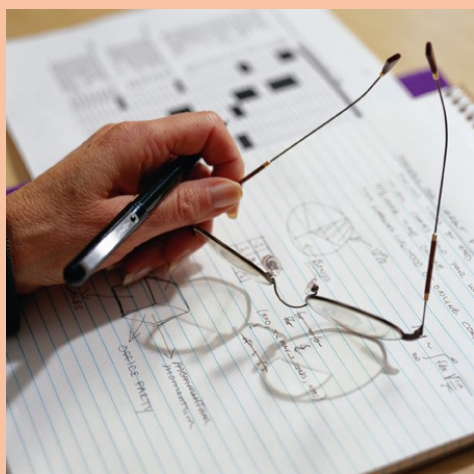
00161 - Roma.

Tel. +39.06.4990.4414 - 3419 - 2637

Fax +39.06.4938.7101

e-mail: [italianfocalpoint@iss.it](mailto:italianfocalpoint@iss.it)

website: [www.iss.it/efsa](http://www.iss.it/efsa)



La riproduzione degli articoli è autorizzata, tranne che per fini commerciali, citando la fonte. I pareri o le posizioni espressi in questa newsletter non rispecchiano necessariamente in termini legali la posizione ufficiale del Focal Point italiano. Tutti i link sono aggiornati al momento della pubblicazione.

La newsletter è scaricabile anche dal [sito dell'Italian Focal point](#)

Per iscriversi e ricevere la newsletter sulla vostra posta elettronica o disdire la vostra iscrizione e non ricevere più la newsletter, scrivete una e-mail a:

[italianfocalpoint@iss.it](mailto:italianfocalpoint@iss.it)

Progetto grafico a cura di Francesca Baldi

## NELLO SPECCHIO DELLA STAMPA

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

[Accedi alla rassegna](#)

## SICUREZZA ALIMENTARE: AGGIORNAMENTI DA EUR - LEX

La politica di sicurezza alimentare dell'Unione europea (UE) mira a proteggere i consumatori, garantendo allo stesso tempo il regolare funzionamento del mercato unico.

[Accedi al sito](#)

## AGGIORNAMENTI DA EFSA

### Consultazioni pubbliche aperte

L'EFSA indice periodicamente delle pubbliche consultazioni su tematiche scientifiche specifiche al suo mandato; le parti interessate e privati cittadini sono invitati a trasmettere informazioni e dati utili per contribuire a pubbliche consultazioni ed a coadiuvare l'EFSA nell'adempimento dei suoi compiti e della sua missione.

[Accedi](#)

### Publicazioni e pareri scientifici Efsa

[Accedi](#)

## CHI SIAMO

### Comitato editoriale

Mirella Taranto, Massimo Aquili, Daniela De Vecchis, Cinzia Bisegna, Gerolama Maria Ciancio

### Comitato scientifico

Luca Busani, Monica Gianfranceschi, Roberta Masella, Paolo Stacchini, Danilo Attard Barbini, Piergiuseppe Facelli, Giancarlo Belluzzi, Rossana Valentini, Carlotta Ferroni, Silvio Borrello, Gaetana Ferri, Giuseppe Ruocco, Simonetta Bonati