

NEWLETTER DICEMBRE 2018

ABOLITO IL SISTRI 17 DICEMBRE 2018



Sulla Gazzetta Ufficiale n. 290 del 14 dicembre 2018 è stato pubblicato il Decreto Legge n. 135 del 12/2018 “Disposizioni urgenti in materia di sostegno e semplificazione per le imprese e per la pubblica amministrazione”.

L'articolo 6 di tale decreto dispone che dal 1° gennaio 2019 sia soppresso il sistema di controllo della tracciabilità dei rifiuti (SISTRI) e che fino alla definizione e alla piena operatività di un nuovo sistema di tracciabilità dei rifiuti organizzato e gestito direttamente dal Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, la tracciabilità dei rifiuti sia garantita attraverso il registro di carico e scarico e il formulario di identificazione dei rifiuti, come previsto agli Art. 188, 189, 190 e 193 del D.Lgs. 152/2006 nel testo previgente alle modifiche apportate dal DLgs 205/2010.

CONSIGLIO EUROPEO, ADOTTATO PACCHETTO MEDICINALI VETERINARI VIA LIBERA ALLE NUOVE NORME SUI MEDICINALI VETERINARI E I MANGIMI MEDICATI



L'UE sta introducendo nuove e migliori norme per intensificare la lotta alla resistenza antimicrobica e migliorare la disponibilità e la sicurezza dei medicinali veterinari e dei mangimi medicati. Ciò sarà vantaggioso per la salute degli animali e contribuirà ad accrescere la competitività del settore farmaceutico veterinario dell'UE.

Oggi il Consiglio ha adottato il pacchetto “medicinali veterinari”, che comprende due nuovi regolamenti in materia di: medicinali veterinari fabbricazione,

immissione sul mercato e utilizzo di mangimi medicati

Ha adottato inoltre modifiche delle norme esistenti sull'istituzione di procedure per l'autorizzazione e la sorveglianza dei medicinali per uso umano e veterinario nonché sull'istituzione dell'Agenzia europea per i medicinali.

“Il pacchetto rappresenta un’importante pietra miliare nella lotta alla resistenza antimicrobica: da una parte si dovrà fare ricorso ad antimicrobici e antibiotici in modo molto più prudente di quanto avvenga ora, dall’altra incoraggiamo lo sviluppo di medicinali e mangimi medicati migliori. Le ripercussioni positive si riverseranno sia sulla salute pubblica che sulla competitività dell’industria farmaceutica dell’UE.” – Elisabeth Köstinger, ministra federale austriaca della sostenibilità e del turismo e presidente del Consiglio

Le nuove norme sui medicinali veterinari:

chiariscono e semplificano le procedure per poter concedere l’autorizzazione all’immissione in commercio di nuovi medicinali, riducendo in tal modo gli oneri amministrativi per le imprese, in particolare le piccole imprese

inquadrano meglio l’impiego di antimicrobici negli animali limitandone ulteriormente l’uso per gli animali che non si sono ancora ammalati ma che possono incorrere in tale rischio, sia in caso di profilassi che di metafilassi

prevedono che, al fine di salvaguardarne l’efficacia, taluni antimicrobici essenziali siano riservati alla cura di determinate infezioni umane

migliorano la tutela dei consumatori europei contro il rischio di diffusione della resistenza agli antimicrobici attraverso le importazioni di animali e prodotti di origine animale rafforzano la farmacovigilanza e i controlli Le nuove norme in materia di mangimi medicati: definiscono i criteri per il riconoscimento degli operatori del settore dei mangimi e i loro obblighi per la fabbricazione di mangimi medicati stabiliscono requisiti armonizzati volti a evitare la contaminazione incrociata con sostanze attive dei mangimi non bersaglio chiariscono la prescrizione e l’utilizzo dei mangimi medicati che contengono antimicrobici negli animali destinati alla produzione di alimenti proibiscono l’utilizzo di mangimi medicati a fini di profilassi Inoltre il regolamento 726/2004 che istituisce l’Agenzia europea per i medicinali e la procedura centralizzata per l’autorizzazione e la sorveglianza dei medicinali è adattato, così da evitare sovrapposizioni con le procedure stabilite nel nuovo regolamento sui medicinali veterinari.

Prossime tappe: Il Consiglio e il Parlamento europeo devono ora firmare i regolamenti adottati. I testi firmati saranno poi pubblicati nella Gazzetta ufficiale dell’UE ed entreranno in vigore 20 giorni dopo. Tuttavia le nuove norme saranno pienamente operative solo alla fine del 2021.

Contesto : Il pacchetto “medicinali veterinari” comprende tre proposte di regolamenti che aggiornano il quadro normativo vigente per i medicinali veterinari e i mangimi medicati, adattandolo ulteriormente alle caratteristiche specifiche del settore della salute degli animali. Il pacchetto continuerà a salvaguardare la salute pubblica e degli animali, il benessere degli animali, la sicurezza degli alimenti e l’ambiente, ma è volto al contempo in particolare ad accrescere la disponibilità di medicinali veterinari nell’UE, a migliorare il funzionamento del mercato dell’UE, a ridurre gli oneri amministrativi e a promuovere l’innovazione.

Fonte: Consiglio europeo Consiglio dell’Unione europea

SECONDO UNO STUDIO SU THE LANCET IL CONSUMO DI LATTICINI RIDUCE MORTALITÀ E RISCHIO DI MALATTIE CARDIOVASCOLARI



Il Prospective Urban Rural Epidemiology (PURE) è uno studio di coorte internazionale molto ampio effettuato su 136.384 individui, di età compresa tra i 35 e i 70 anni, provenienti da 21 paesi dei cinque continenti, di cui è stato registrato il consumo di latticini. La ricerca, coordinata dal Population Health Research Institute e dal Dipartimento di Health Research Methods, Evidence, and Impact della canadese McMaster University, in collaborazione con importanti università di tutto il mondo, è stata poi pubblicata su The Lancet, rivista scientifica inglese di ambito medico.

Lo studio ha analizzato gli effetti dell'assunzione di latte, yogurt e formaggi – in un periodo che va dal 2003 al 2018 – mostrando come il consumo sia associato ad una diminuzione del rischio di mortalità e della comparsa di malattie cardiovascolari, ponendosi pertanto in controtendenza con le linee guida dietetiche che raccomandano di ridurre al minimo il consumo di latticini interi, sulla base di preoccupazioni in merito all'effetto negativo che avrebbero sui lipidi nel sangue.

Perché un maggior consumo di latticini potrebbe ridurre le malattie cardiovascolari e la mortalità? Una vasta gamma di potenziali composti (e di correlati meccanismi d'azione) presenti in questi alimenti potrebbero apportare dei benefici alla salute. In studi meccanicistici, si è notato come le differenti caratteristiche dei latticini vadano ad influenzare diverse vie (come quella degli enzimi che convertono l'angiotensina e quella dell'osteocalcina), i rapporti con il microbioma intestinale e l'endotossiemia. Anche processi come la fermentazione e l'omogeneizzazione dei latticini potrebbero incidere sulla salute.

Nello studio sono state rilevate associazioni inverse fra consumo totale di latticini e mortalità o eventi di malattia cardiovascolare maggiore. Il rischio di ictus era per esempio nettamente inferiore dopo un aumento del consumo di prodotti lattiero-caseari. Nessuna correlazione è stata individuata tra un consumo più elevato di latticini e l'infarto miocardico. Nel complesso, l'assunzione di burro era bassa e non era significativamente correlata ad un aumentato del rischio di malattie cardiovascolari o di mortalità. Una meta-analisi di studi di coorte ha suggerito una diminuzione del rischio di ipertensione in seguito all'aumento del consumo di latte.

In conclusione, i risultati ottenuti dal Prospective Urban Rural Epidemiology (PURE) indicano che il consumo di latticini non dovrebbe essere disincentivato, anzi forse dovrebbe essere addirittura incoraggiato, specialmente nei paesi a basso e a medio reddito, dove il consumo di questi alimenti è molto inferiore rispetto a quello del Nord America e dell'Europa.

DIOSSINE E PCB NEGLI ALIMENTI. L'EFSA ABBASSA IL LIVELLO DI ASSUNZIONE SETTIMANALE TOLLERABILE

Il gruppo di esperti sulla contaminazione alimentare dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), ha confermato le conclusioni di precedenti valutazioni sull'esposizione correlata alla dieta di diossine e PCB (policlorobifenili diossina-simili).

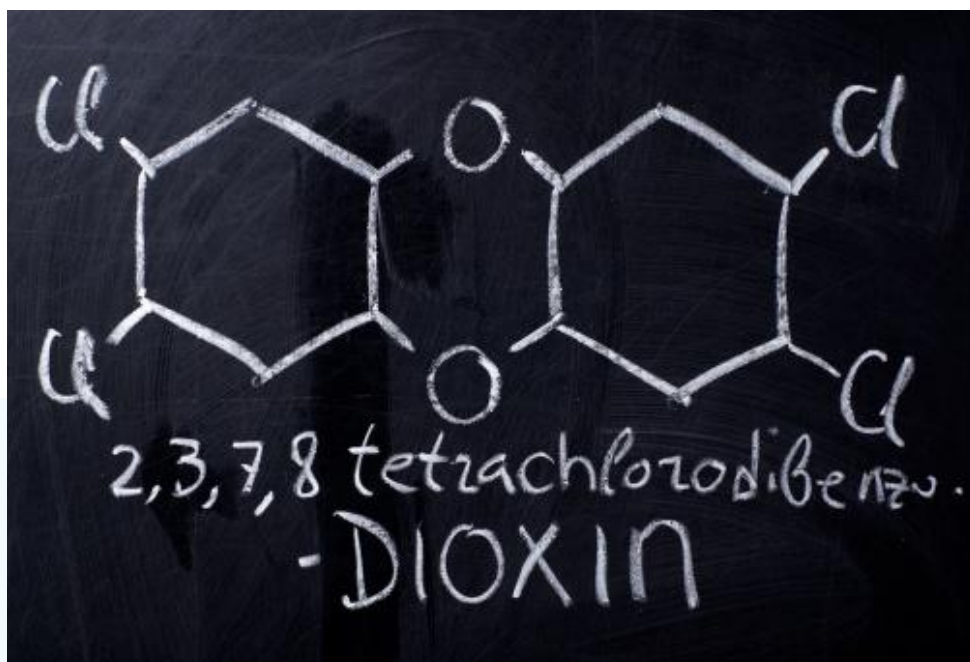
Queste Sostanze presenti a bassi livelli nel cibo e nei mangimi per animali da allevamento, restano un elemento di preoccupazione per la salute. I dati

provenienti dai paesi europei indicano un'assunzione eccessiva da parte delle persone di tutte le età.

Il problema è che stiamo parlando di sostanze altamente tossiche di sintesi che rimangono nell'ambiente per anni e che si accumulano a basse dosi nella catena alimentare, di solito nel tessuto grasso degli animali. La loro presenza è diminuita nell'arco degli ultimi trent'anni grazie agli sforzi congiunti delle autorità pubbliche e dell'industria.

L'Efsa ha appena completato la prima analisi complessiva dei rischi per la salute umana e animale relativa all'assunzione di questi contaminanti tramite gli alimenti. Il gruppo di studio ha fissato un nuovo livello di assunzione settimanale tollerabile (DST) pari a due picogrammi per chilo di peso corporeo (1 picogrammo = 10-12 grammi). Questo valore è sette volte più basso rispetto a quanto fissato nel 2001 dal Comitato scientifico per il cibo della Commissione europea.

Le ragioni di questo ritocco al ribasso derivano dalla disponibilità di nuovi dati epidemiologici e sperimentali sugli animali. Raffinate tecniche di modellistica consentono di predire i livelli di accumulo nel corpo umano a seguito di un'assunzione prolungata.





In Europa gli alimenti con cui si corre maggiore rischio di assunzione di diossine e Pcb sono i pesci grassi, i formaggi e la carne da allevamento

In Europa l'assunzione con la dieta per la maggior parte delle fasce di età dipende soprattutto dal pesce, specie quello grasso, dai formaggi e dalla carne degli animali cresciuti in allevamenti. I livelli riscontrati eccedono da 5 a 15 volte il nuovo TWI in adolescenti, adulti e anziani. Anche bambini piccoli e fino ai 10 anni hanno un'eccedenza simile.

Tra gli effetti documentati di livelli eccessivi di diossine e PCB c'è un peggioramento della qualità del seme maschile, con riduzione della fertilità, un tasso di nascite di bimbi maschi diminuito rispetto alle femmine, livelli più alti di ormone tiroideo TSH nei neonati e difetti dello sviluppo dello smalto dentale.

Gli Studi proseguiranno. Al momento si è preferito agire forse con un eccesso di cautela. "L'assunzione di queste sostanze rappresenta un rischio che potrebbe però essere stato sovrastimato" spiega Ron Hoogenboom del gruppo Contam. Se nuove prove scientifiche dovessero indicare una tossicità inferiore, la preoccupazione per i consumatori verrebbe ridimensionata.

PUBBLICATA UNA PRASSI DI RIFERIMENTO UNI SU FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT 19 DICEMBRE 2018



Publicata la Prassi di Riferimento UNI/PdR 52:2018 "Profili professionali del Food & Beverage management - Attività e requisiti dei profili professionali del Food & Beverage e indirizzi operativi per la valutazione della conformità". Frutto della collaborazione con AIFBM – Associazione Italiana Food & Beverage Manager, la prassi di riferimento definisce i requisiti dei profili professionali connessi al comparto Food & Beverage del settore hotellerie indipendente e a catena, villaggistica, resort, croceristica, nonché della

MARINO s.r.l. Progettazione di tecnologie di processo e di prodotti alimentari - Fermenti Lattici

Laboratorio altamente qualificato riconosciuto dal MIUR art. 14 D.M. N. 593 del 8/8/2000 per la ricerca scientifica ed innovazione tecnologica

Azienda con sistema di gestione qualità certificato da DNV GL =ISO 9001=

Azienda con sistema di sicurezza alimentare certificato da DNV GL =ISO 22000 - FSSC 22000=

Iscritto nel registro Regionale al N. 019CE con decreto N.187 del 11/07/2007 e s.m.i. di cui alla D.G.R.C. N. 535 del 29/10/2011 relativo ai laboratori di analisi che effettuano l'autocontrollo

ristorazione commerciale e strutturata.

In particolare, la prassi definisce i profili professionali del

Food & Beverage manager

Restaurant manager

Bar manager

Maitre

individuandone attività e relative conoscenze, abilità e responsabilità, definite sulla base del Quadro europeo delle qualifiche (EQF).

Il documento fornisce, inoltre, gli indirizzi operativi per la valutazione di conformità, finalizzata alla certificazione di questi importanti profili professionali.

Il ruolo del Food & Beverage manager, coadiuvato dai profili professionali che la prassi di riferimento definisce e che a quest'ultimo sono subordinati, si è arricchito negli anni di compiti e responsabilità che ne fanno una figura chiave che si affianca all'Amministratore Delegato/General Manager/Direttore delle strutture ricettive e ne è il più importante collaboratore. Alle conoscenze tecniche nell'area di amministrazione, finanza e controllo di gestione si sono aggiunte competenze trasversali altrettanto necessarie per la funzione che deve svolgere in azienda.

Si ricorda che le prassi di riferimento sono documenti che introducono prescrizioni tecniche o modelli applicativi settoriali di norme tecniche, elaborati sulla base di un processo di condivisione ristretta ai soli autori, e costituiscono una tipologia di documento para-normativo nazionale che va nella direzione auspicata di trasferimento dell'innovazione e di preparazione dei contesti di sviluppo per le future attività di normazione, fornendo una risposta tempestiva ai mercati in cambiamento.

GESTIONE DELLA QUALITÀ. NUOVA EDIZIONE PER LA UNI EN ISO 9004 19 DICEMBRE 2018 |

Pubblicata a cura della Commissione UNI "Gestione per la qualità e metodi statistici" la nuova edizione della UNI EN ISO 9004:2018 "Gestione per la qualità - Qualità di un'organizzazione - Linee guida per conseguire il successo durevole"

La norma fornisce una guida alle organizzazioni per conseguire il successo durevole in un ambiente complesso, esigente, e in continua evoluzione, con riferimento ai principi di gestione per la qualità definiti nella ISO 9000:2015. I principi di gestione per la qualità, ove complessivamente applicati, possono costituire una base unificante per i valori e per le strategie di un'organizzazione. È focalizzato sull'infondere fiducia nella capacità di un'organizzazione di conseguire il successo durevole.

Inoltre, tratta il miglioramento sistematico delle prestazioni complessive dell'organizzazione. Comprende la pianificazione, l'attuazione, l'analisi, la valutazione ed il miglioramento di un sistema di gestione efficace ed efficiente.

I fattori che influiscono sul successo di un'organizzazione si manifestano continuamente, si evolvono, aumentano o diminuiscono negli anni e l'adattarsi a questi cambiamenti è importante per il successo durevole. Esempi comprendono la responsabilità sociale, fattori ambientali e culturali, oltre a quelli che potrebbero essere stati considerati precedentemente, quali l'efficienza, la qualità e l'agilità; questi fattori, considerati nel loro insieme, sono parte del contesto dell'organizzazione.

Infine, incoraggia l'auto-valutazione e fornisce uno strumento di auto-valutazione per riesaminare quanto estesamente l'organizzazione abbia adottato i concetti enunciati nel documento stesso. La norma è applicabile a qualsiasi organizzazione, indipendentemente da dimensione, tipo e attività.

Al suo interno è citata la ISO 9000 Quality management systems - Fundamentals and vocabulary come riferimento normativo.

MARINO s.r.l. Progettazione di tecnologie di processo e di prodotti alimentari - Fermenti Lattici

Laboratorio altamente qualificato
riconosciuto dal MIUR
art. 14 D.M. N. 593 del 8/8/2000
per la ricerca scientifica
ed innovazione tecnologica

Azienda con sistema
di gestione qualità
certificato da DNV GL
=ISO 9001=

Azienda con sistema
di sicurezza alimentare
certificato da DNV GL
=ISO 22000 - FSSC 22000=

Iscritto nel registro Regionale al N. 019CE
con decreto N.187 del 11/07/2007 e s.m.i.
di cui alla D.G.R.C. N. 535 del 29/10/2011
relativo ai laboratori di analisi
che effettuano l'autocontrollo

Rimanendo a disposizione per qualsiasi richiesta e/o chiarimento si porgono cordiali saluti.

AUGURI DI BUONE FESTE



MARINO S.R.L
Resp. Comm. Grazia Martuccio
Tel. 0823/758335 - 0823/809895
email - labo@marino.it



MARINO s.r.l. Progettazione di tecnologie di processo e di prodotti alimentari - Fermenti Lattici

Laboratorio altamente qualificato
riconosciuto dal MIUR
art. 14 D.M. N. 593 del 8/8/2000
per la ricerca scientifica
ed innovazione tecnologica

Azienda con sistema
di gestione qualità
certificato da DNV GL
=ISO 9001=

Azienda con sistema
di sicurezza alimentare
certificato da DNV GL
=ISO 22000 - FSSC 22000=

Iscritto nel registro Regionale al N. 019CE
con decreto N.187 del 11/07/2007 e s.m.i.
di cui alla D.G.R.C. N. 535 del 29/10/2011
relativo ai laboratori di analisi
che effettuano l'autocontrollo