

Ogni giorno compriamo generi alimentari che ci vengono spacciati per sani e li diamo anche ai nostri figli. Qui la verità riferita dallo stesso governo.

Latte formaggio e carne ? Meglio che bolliti !

Diversi organi statali lo sanno, lo dichiarano, ma al cittadino non viene detto nulla:

STATISTICHE

Istituto Zootecnico Statale (coloro che sono preposti al controllo degli animali).

http://www.izsler.it/izs_bs/ftp//doc/Archivio/2002/2002Febbraio.pdf

<http://www.izsmportici.it/upload/file/11/TBC.pdf>

<http://www.izsvenezie.it/dnn/Portals/0/sanita/Piano%20TBC%20BRC%20LEB%202004-2006.pdf>

<http://www.izsmportici.it/upload/file/11/TBC.pdf>

Istituto Superiore della "Sanita"

http://www.iss.it/binary/spva/cont/Alfredo_Caprioli.pdf

Ministero della salute

http://www.salute.gov.it/alimenti/resources/documenti/sanita_animale/allegato_brucellosi_bovina.pdf

Università degli Studi di Milano - Dipartimento Patologia Animale

http://www.veterinariapreventiva.it/docsOpener.php?fp=atti%2Fbagnovignoni_zoonosi_alimentari_tutto.pdf

RELAZIONI che ESPRIMONO CHIARAMENTE un RISCHIO e la VOLONTÀ di OCCULTARE

Università degli Studi di Milano - Dipartimento Patologia Animale

http://www.aral.lom.it/public/upload/00000251_04_Zecconi.pdf

ALTRE FONTI

FONTINA INFETTA DA TUBERCOLOSI

<http://consumatori.myblog.it/archive/2010/01/20/scandalo-della-fontina.html>

Sclerosi multipla ? - TBC Atipica

http://www.corriere.it/salute/10_febbraio_26/batterio-sclerosi-multipla_a0db394c-22d7-11df-8195-00144f02aabe.shtml

Il decreto fantasma (è stato ritirato appena emanato. Il ministro aveva dimenticato il formaggio - Parmigiano, burro, yogurt,...)

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_primopianoNuovo_208_documenti_itemDocumenti_0_fileDocumento.pdf

Bambini rovinati dall'Escherichia coli 0157. Dialisi a vita a causa della sindrome emolitico-uremica.

<http://www.altroconsumo.it/latte-latticini-uova/latte-crudo-allarme-batteri-s227883.htm>

DIFESA DEL LATTE A FINI ECONOMICI

Università degli Studi di Milano - Dipartimento Patologia Animale - Pagina 7

http://www.aral.lom.it/public/upload/00000251_04_Zecconi.pdf

"Effetto Boomerang. Il latte crudo sembra essere pericoloso quanto il latte "commerciale".

C'è il reale rischio che il consumatore non consideri più il latte un alimento buono e sano, ma qualcosa che può contenere batteri

e sostanze altamente pericolose. Se tale informazione prende piede, l'intero comparto lattiero caseario ne soffrirà pesantemente!" . . .

PAGINA DEPUBBLICATA DOPO CRITICA MASSIVA DEL WEB

Latte crudo: Mino Taricco scrive agli agricoltori Piemontesi

http://www.targatocn.it/it/internal.php?news_code=81164&cat_code=60

"Non voglio discutere sul significato scientifico del ritrovamento di alcuni germi in qualche campione di latte prelevato dai distributori automatici"

"Un Ente che si occupa della salute degli animali e della qualità degli alimenti dovrebbe preoccuparsi soprattutto di aiutare gli allevatori a migliorare la sanità di base dei loro allevamenti e l'igiene delle produzioni animali, non di marchiare come pericolosa la migliore produzione lattiera del Piemonte"

"L'allarme lanciato dall'IZS è antistorico e conduce diritti alla via dell'omologazione dei prodotti lattiero caseari, come è già avvenuto in

Paesi di cultura anglosassone: pochi prodotti e scarsa attenzione alla qualità delle materie prime; tanto alla fine del processo si sterilizza tutto.

Ma i consumatori Italiani vogliono questo?

Sono disponibili a rinunciare ai grandi formaggi DOP, ai formaggi freschi a base di latte crudo ed allo stesso latte crudo?

Credo di poter dire, e non sono il solo a pensarlo".... LUI CREDE di POTER DIRE !!!!

Secondo lo scienziato Norman Walker, si richiedono temperature da 87 a 110 °C per uccidere i microrganismi patogeni, come gli agenti del tifo, i colibacilli, i micobatteri e le brucelle.

un Documento esempio: Immunization: the reality behind the myth, Volume 3 Di Walene James - Pagina 91. Disponibile anche su Google Books.

L'informazione è, comunque consolidata a livello medico ed enciclopedico. E' riportata anche nei dizionari medici.

A differenza di altri stati come per esempio l'Inghilterra (dove oggi tutti i formaggi sono sterilizzati per pregresse GRAVI epidemie).

IN ITALIA NESSUN FORMAGGIO E' STERILIZZATO NEMMENO A 100°C

Ora. Uniamo insieme un po' di dati e facciamo 2 conti !

Che fine fa il latte che le mucche infette producono ad insaputa del lattaio per tutto il tempo che passa fino a quando non se ne accorge ?

Nel frattempo lo mettono da parte e poi lo buttano oppure finiscono nelle nostre case ?

Il latte della mucca malata viene raccolto con tutto il latte dell'allevamento, che viene poi mischiato nei centri di raccolta, che vengono poi

mischiati fino al distributore che ne farà bottiglie o formaggio ?

E se la carica batterica fosse minima ed i sintomi non "Visibili" subito ? Cosa potrebbe comportare ?

E' vero come dicono i libri e gli specialisti che batteri come la tbc portano necrosi (cancro !)

Ed il latte della Sicilia e Sardegna (vedi grado epidemia da link sopra IZS) Che fine fa ?

Chi lo ha mangiato o bevuto ? E' giusto che se ne parli qua, in una "paginetta" web e non se ne senta parlare da nessuna parte ?

Dicono che il latte e formaggio faccia bene !? Parecchi di noi lo da ai figli !

Non sarebbe il caso di **INFORMARE IL CITTADINO** che deve **CUCINARE TUTTO** lasciandolo **LIBERO** di **DECIDERE** ?

Anche la carne non e' da meno (maiali, pesci,...) . Ma magari apriamo una discussione a parte. A questo punto ci agganciamo alla discussione :

Falsi fallimenti scientifici nella cura di alcune malattie.

La domanda e' : "e se curassero la TBC (per esempio la cui cura e' di pochi euro) spacciandola per tumore (che costa migliaia di euro) ?

- Gli specialisti riferiscono che radiologicamente "Hanno la stessa faccia"(come fu detto a me)
- Istologicamente idem.
- La differenza la farebbe la ricerca micobatterico diretta colturale e pcr e virale che difficilmente viene fatta !

Cosa succede che si usa la chemioterapia (che distrugge le uniche difese immunitarie) al posto dello specifico antibiotico per la TBC ?

Il problema si aggancia anche alla discussione "Sintomi promossi a malattie.", "Falsi fallimenti scientifici nella cura di alcune malattie.",

"Ricerche scientifiche?", "Accordi internazionali" ed il cerchio "QUADRA"

L'avvelenamento e il doping da carne - Dr. Valdo Vaccaro -

tratto da <http://valdovaccaro.blogspot.com/2010/04/lavvelenamento-e-il-doping-da-carne.html>
http://www.disinformazione.it/avvelenamento_doping_carne.htm

I rischi nel mangiare carne - Dottor George Clements – “Scienza & Salute”, giugno 1989

http://www.disinformazione.it/mangiare_carne.htm

L'hanno ripubblicata !!! Non ci credo.

Leggete leggete prima che la depubblicano di nuovo. E' quella citata sopra.

Latte crudo: Mino Taricco scrive agli agricoltori ...

Non voglio discutere sul significato scientifico del ritrovamento di "alcuni germi"

<http://www.cozoserio.it/index.aspx?m=64&f=4&IDNews=27>

E nemmeno dei Bambini rovinati dall'Escherichia coli 0157.

Dialisi a vita a causa della sindrome emolitico-uremica ?? No, lui "Non ne vuole discutere" !.

L'Osservatorio Dicembre 2009 - Tubercolosi bovina in provincia di Trento

F. Chin, G. Farina, A. Moresco, R. Tezzele

Gestione della tubercolosi bovina in un'area dell'ASL di Sassari - F. Sgarangella, D. Marongiu, G. Bitti

http://www.izsler.it/izs_bs/allegati/1091/2009Dicembre.pdf

Fondazione iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche

<http://www.fondiz.it/> + <http://www.fondiz.it/pdf/76.pdf>

Ministero della salute

http://www.salute.gov.it/alimenti/resources/documenti/sanita_animale/allegato_tubercolosi.pdf

Ministero della salute 2005

REGIONE SICILIA - Scheda di valutazione del rischio Aziende % positivi 6,63

http://www.salute.gov.it/alimenti/resources/documenti/attivita/Tabella_valutazione_rischio_Sicilia.pdf

REGIONE BASILICATA - Scheda di valutazione del rischio Aziende % positivi 0,90

http://www.salute.gov.it/alimenti/resources/documenti/attivita/Dati_raccolti.pdf

REGIONE EMILIA ROMAGNA - Scheda di valutazione del rischio Aziende % controllate 58,16
% positivi 0,08

http://www.salute.gov.it/alimenti/resources/documenti/attivita/Tabella_valutazione_rischio_Emilila_Romagna.pdf

REGIONE LAZIO - Scheda di valutazione del rischio Aziende % positivi 0,59

http://www.salute.gov.it/alimenti/resources/documenti/attivita/Tabella_valutazione_rischio_Lazio.pdf Aziende%positivi

0,59 http://www.salute.gov.it/alimenti/resources/documenti/attivita/Tabella_valutazione_rischio_Lazio.pdf

AUSTRIA - Formaggio austriaco infetto, il perché dell'allarme tardivo

http://www.aduc.it/notizia/formaggio+austriaco+infetto+perche+dell+allarme_116050.php

Che formaggi sono?

27/02/2010 - L'Istituto zooprofilattico lancia l'allarme: "Non bevete latte crudo, è rischioso per la salute"

<http://www3.lastampa.it/torino/sezioni/cronaca/articolo/1stp/144582/>

Una nota doverosa. Se la TBC colpisce i polmoni e si manifesta è chiamata ATTIVA, mentre se colpisce altri organi è definita LATENTE...

Si avete capito bene ! LATENTE non vuol dire che non danneggia l'organismo ma solo CHE NON INFETTA gli altri... Meditate gente.

http://www.izsler.it/izs_bs/ftp//doc/CREF_paratubercolosi/compiti/Mybacterium%20avium.pdf

Koch dimostra che i bacilli vengono uccisi se sottoposti per un'ora a temperature di 100°C, e le spore a 140°C per tre ore.

Anche per questo conseguì un premio Nobel. Secondo lo scienziato Norman Walker, si richiedono temperature da 87 a 110 °C per uccidere

i microrganismi patogeni, come gli agenti del tifo, i colibacilli, i micobatteri e le brucelle.

STATISTICHE E RELAZIONI ISTITUTI ZOOTECNICI

TUBERCOLOSI BOVINA

http://www.izsler.it/izs_bs/ftp//doc/Archivio/2002/2002Febbraio.pdf

<http://www.izsmportici.it/upload/file/11/TBC.pdf>

<http://www.izsvenezie.it/dnn/Portals/0/sanita/Piano%20TBC%20BRC%20LEB%202004-2006.pdf>

http://www.izsler.it/izs_bs/allegati/1091/2009Dicembre.pdf <http://www.izsmportici.it/fileapp/ruoco.pdf>

MYCOBACTERIUM

AVIUM http://www.izsler.it/izs_bs/ftp//doc/CREF_paratubercolosi/compiti/Mybacterium%20avium.pdf

ESCHERICHIA COLI

<http://www.fondiz.it/pdf/76.pdf>

http://www.izs.it/vet_italiana/2009/45_4/513_ita.pdf

http://www.izsmportici.it/bufala/articoli/Indagine_sulla_presenza_2005.pdf

http://www.izsmportici.it/bufala/relazioni/relazione_galiero.pdf

http://www.izslt.it/izs/rassegna/2009/febbraio_2009.pdf

YERSINIA ENTEROCOLITICA E VTEC

http://www.buiatria.it/volume17_file/Pages%20from%20volume17-69.pdf

http://www.izsvenezie.it/index.php?option=com_content&view=article&id=606&Itemid=253

<http://www.ilprogressoveterinario.it/rivista/07n10/pdf/05.pdf>

http://www.izslt.it/izs/modules/filemanager/files/bollettini_rassegne/rassegna_scientifica/2009/luglio_agosto_2009.pdf

STATISTICHE

FAUNA <http://www.atcprealpinobg.it/news/Monitoraggio%20sanitario%20fauna%20selvatica%202007.pdf>

http://www.izsmportici.it/fileapp/palermo/Portici_palermo.pdf

http://www.veterinarialimentimarche.it/allegato.asp?path=%5Cbo%5CAllegati%5CFiles&filename=4028_blasi_piano_alimenti_2010.pdf

MINISTERO DELLA SALUTE

http://www.salute.gov.it/alimenti/resources/documenti/sanita_animale/allegato_bruccellosi_bovina.pdf

http://www.salute.gov.it/alimenti/resources/documenti/sanita_animale/allegato_tubercolosi.pdf

Scheda di valutazione del rischio:

REGIONE SICILIA

http://www.salute.gov.it/alimenti/resources/documenti/attivita/Tabella_valutazione_rischio_Sicilia.pdf

REGIONE BASILICATA

http://www.salute.gov.it/alimenti/resources/documenti/attivita/Dati_raccolti.pdf

REGIONE EMILIA ROMAGNA

http://www.salute.gov.it/alimenti/resources/documenti/attivita/Tabella_valutazione_rischio_Emilila_Romagna.pdf

REGIONE LAZIO

http://www.salute.gov.it/alimenti/resources/documenti/attivita/Tabella_valutazione_rischio_Lazio.pdf

EFSA - EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY

<http://www.efsa.europa.eu/it/sdocs/doc/223r.pdf>

SIMEVEP - Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva

http://www.bevilatte.it/download/pericoli/o157_tarvisio_feb08.pdf

http://www.sivemp.it/_uploadedFiles/_destRivPath/25_pagine%20da%2044_49.pdf

ASL

http://www.asllobia.it/documenti/2_14_20071016135252.pdf

Tutte le malattie derivano dall'agricoltura e dall'allevamento? D. M. Grmek

http://www.sivemp.it/_uploadedFiles/_destRivPath/6_47_58_tbc.pdf

REGIONI

TBC

http://www.crev.it/documentazione/PREV_PIANO_REG_ERADICAZIONE_TUBERCOLOSI_BRUCELLOSI_ALL.pdf

http://rl.regione.liguria.it/salusoc/2_igi/mala/rtf/interv11.rtf

<http://www.regione.piemonte.it/sanita/sanpub/vigilanza/dwd/relaz09/tuber.pdf>

BRUCELLA

http://www.regione.sicilia.it/sanita/media/UserFiles/File/Piano_Brc_Sicilia_2009.pdf

http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR_PORTALE/PIR_LaNuovaStrutturaRegionale/PIR

[Assessorato Regionale Salute/PIR_Dipartimento Osservatorio Epidemiologico/PIR_Organigramma/PIR_4081531.845984001/PIR_Bollettino Epidemiologico/bollettino_marzo_2010.pdf](#)

http://www.regione.piemonte.it/sanita/sanpub/vigilanza/dwd/relaz/area_a/br_ovina.pdf

FAUNA

http://www.regione.piemonte.it/caccia_pesca/dwd/caccia/monitor2005/moda.pdf

UNIVERSITA'

<http://www2.vet.unibo.it/staff/ROSMINI/Ispezione%20sanitaria%20dei%20prodotti%20a%20base%20di%20latte.pdf>

Rischi professionali

http://www.veterinariapreventiva.it/docsOpener.php?fp=atti%2Fbagnovignoni_zoonosi_alimentar

[i_tutto.pdf](#)

DIFESA del LATTE a FINI ECONOMICI - Università degli Studi di Milano - Dipartimento Patologia Animale - Pagina 7

http://www.aral.lom.it/public/upload/00000251_04_Zecconi.pdf

Citazione: "Effetto Boomerang. Il latte crudo sembra essere >>pericoloso<< quanto il latte "commerciale".

C'è il reale rischio che il consumatore non "consideri" più il latte un alimento buono e sano, ma qualcosa che "può contenere batteri e sostanze altamente pericolose". "Se tale informazione prende piede, l'intero comparto lattiero caseario ne soffrirà pesantemente !"

EFSA - EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753820_1211902269834.htm

STATISTICHE CARNE

CAMPYLOBACTER

http://www.izs.it/vet_italiana/2007/43_1/16_Prencipe_ITAL_157_165.pdf http://www.izsler.it/izs_bs/ftp/doc/2001/campylobacter.pdf

DIPARTIMENTO DI DIAGNOSTICA SPECIALIZZATA

<http://217.56.218.163/Relazioni/2002/RTTagliabue28.rtf>

http://www.kora.ch/malme/05_library/5_1_publications/D/Dini_et_al_2004_Epidemiologia_delle_Micobatteriosi_del_chinghiale_in_Liguria.pdf

PUBBLICAZIONI

Mycobacterium porcinum strains isolated from bovine bulk milk

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/18378411>

Prevalence of Escherichia coli O157 in lambs at slaughter in Rome, central Italy

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/16194293>

Mycobacterium porcinum strains isolated from bovine bulk milk

<http://cat.inist.fr/?aModele=afficheN&cpsid=20548322>

ALTRE FONTI

Il decreto fantasma (è stato ritirato appena emanato. Il ministro aveva dimenticato il formaggio - Parmigiano, burro, jogurt,...)

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_primopianoNuovo_208_documenti_itemDocumenti_0_fileDocumento.pdf

Bambini rovinati dall'Escherichia coli 0157. Dialisi a vita a causa della sindrome emolitico-uremica.

<http://www.altroconsumo.it/latte-latticini-uova/latte-crudo-allarme-batteri-s227883.htm>

FONTINA INFETTA DA TUBERCOLOSI

<http://consumatori.myblog.it/archive/2010/01/20/scandalo-della-fontina.html>

Da una ricerca sarda l'allarme sul latte

<http://www.regione.sardegna.it/j/v/491?s=111291&v=2&c=1489&t=1>

NOVITA'. Scoperte che legano altre malattie al Micobatterio.

Il diabete dipende da un batterio trasmesso dal latte -l'intestino irritabile e un'altra ancora il Crohn

http://www.staibene.it/articolo_diabete_latte_batterio_intestinoirritabile_tubercolosi_tbc_216392_salute_2.html

Sclerosi multipla ? TBC Atipica

http://www.corriere.it/salute/10_febbraio_26/batterio-sclerosi-multipla_a0db394c-22d7-11df-8195-00144f02aabe.shtml

BAMBINI <http://www.donatellaporetta.it/intg.php?id=557>

<http://www.zipnews.it/2009/12/ivrea-larva-di-insetto-nel-latte-mellin/>

MONSANTO & Co.

<http://newsfood.com/q/b7e54b53/latte-biologico-e-latte-tradizionale-nessuna-differenza-nutrizionale/>

http://www.greenreport.it/_new/index.php?page=default&id=+4576

<http://www.chicago-blog.it/2010/04/27/la-vera-storia-della-patata-ogm/>

<http://www.greenme.it/comunicati-stampa/dalle-associazioni/2071-mais-ogm-e-petizione-europea-di-greenpeace-recapitati-al-ministero-spagnolo>

<http://www.fondazioneDirittigenetici.org/fondazione/new/displaynews.php?id=497>

<http://it.reuters.com/article/topNews/idITMIE63R0H920100428>

<http://www.ecoblog.it/post/10354/russia-le-foto-degli-effetti-dell'alimentazione-ogm-sui-criceti-sterilita-e-peli-sulle-gengive>

<http://www.ilconsapevole.it/articolo.php?id=8557>

<http://www.youtube.com/watch?v=dLYLsJdZJJU>

David Icke - Monsanto, Fluoro, Vaccini e Aspartame

<http://www.youtube.com/watch?v=5fe3D9E4Kug&feature=related>

MONSANTO & Co. ITALIAN OGM

<http://it.reuters.com/article/entertainmentNews/idITMIE63T0K720100430>

http://notizie.virgilio.it/notizie/politica/2010/04_aprile/30/ogm_bonelli_no_di_zaiia_era_trovata_elettorale_governo_a_favore,24107786.html

http://www.youtube.com/watch?v=y66sP-6e4nY&feature=player_embedded#

<http://www.udine20.it/ogm-coldiretti-pordenone-querelano-coltivatori-transgenici/>

<http://iltempo.ilsole24ore.com/adnkronos/?q=YToxOntzOjEyOjI4bWxfZmlsZW5hbWUiO3M6MjE6IkFETjIwMTAwNTAzMTEzMTI1LnhtbCI7fQ%3D%3D>

<http://www.newsfood.com/q/52dd19f6/continua-la-lotta-della-cia-contro-gli-ogm/>

ALIMENTAZIONE ALTERNATIVA AL OGM

<http://www.terranews.it> : l'alternativa-biotech-alla-«truffa»-ogm

Ernesto Burgio Comitato Scientifico ISDE Italia

Trasformazioni degli ecosistemi, zoonosi (ri)emergenti e allarmi pandemici

Citazione storica pag.11: "Il "dono fatale del bestiame".. l'allevamento e quindi il contatto continuo con gli animali ebbe anche come

conseguenza il passaggio all'uomo di malattie di origine animale (praticamente tutte le principali malattie contagiose)...

che alcuni millenni dopo sarebbero diventate ...l'arma più potente nelle mani dei colonizzatori europei ! Razionalità/tecnologia ?

No... GERMS !" ...

Pag 35: "The emergence of these diseases, and resurgence of old ones like tuberculosis and cholera, reflects various changes in human ecology..."

Pag 144: "il rischio forse in assoluto più grande sarebbe se, sulla scorta di un ottimismo del tutto ingiustificato (perché fondato

sul superamento di epidemie planetarie tutt'altro che incontenibili), milioni o miliardi di esseri umani non credessero più alla minaccia.

Allora sì, sarebbero guai."

DOWNLOAD:

<http://www.isde.it/iniziative/2009/Settembre-Bosa/SABATO%2012-09-09/3%20SESSIONE/Burgio%202%20pomeriggio.pdf>

Dossier, By Giancarlo Luzzi