

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia
IRCCS Istituto in tecnologie avanzate e modelli assistenziali in oncologia



Reggio Emilia 19 ottobre 2019

« Lo spreco
alimentare »

Tdp Milva
Spadoni

Legge 155/2003 "Legge del Buon Samaritano"

organizzazioni riconosciute come non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari sono equiparate, nei limiti del servizio prestato, al **consumatore finale**.



DGR 367/2014 - Regione Emilia - Romagna:
approvazione delle "Linee guida per il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari per fini solidarietà sociale".

Legge 166/2016 "Legge Gadda" definisce per la prima volta i termini di "**eccedenza**" e "**spreco**" alimentari, fa chiarezza tra il **termine minimo di conservazione** e la **data di scadenza**



Accordo Stato-Regioni linee d'indirizzo per i gestori delle mense scolastiche, ospedaliere, sociali di comunità del 5/03/2018

Promozione di Manuali di buone pratiche igienico-sanitarie per la gestione delle eccedenze alimentari

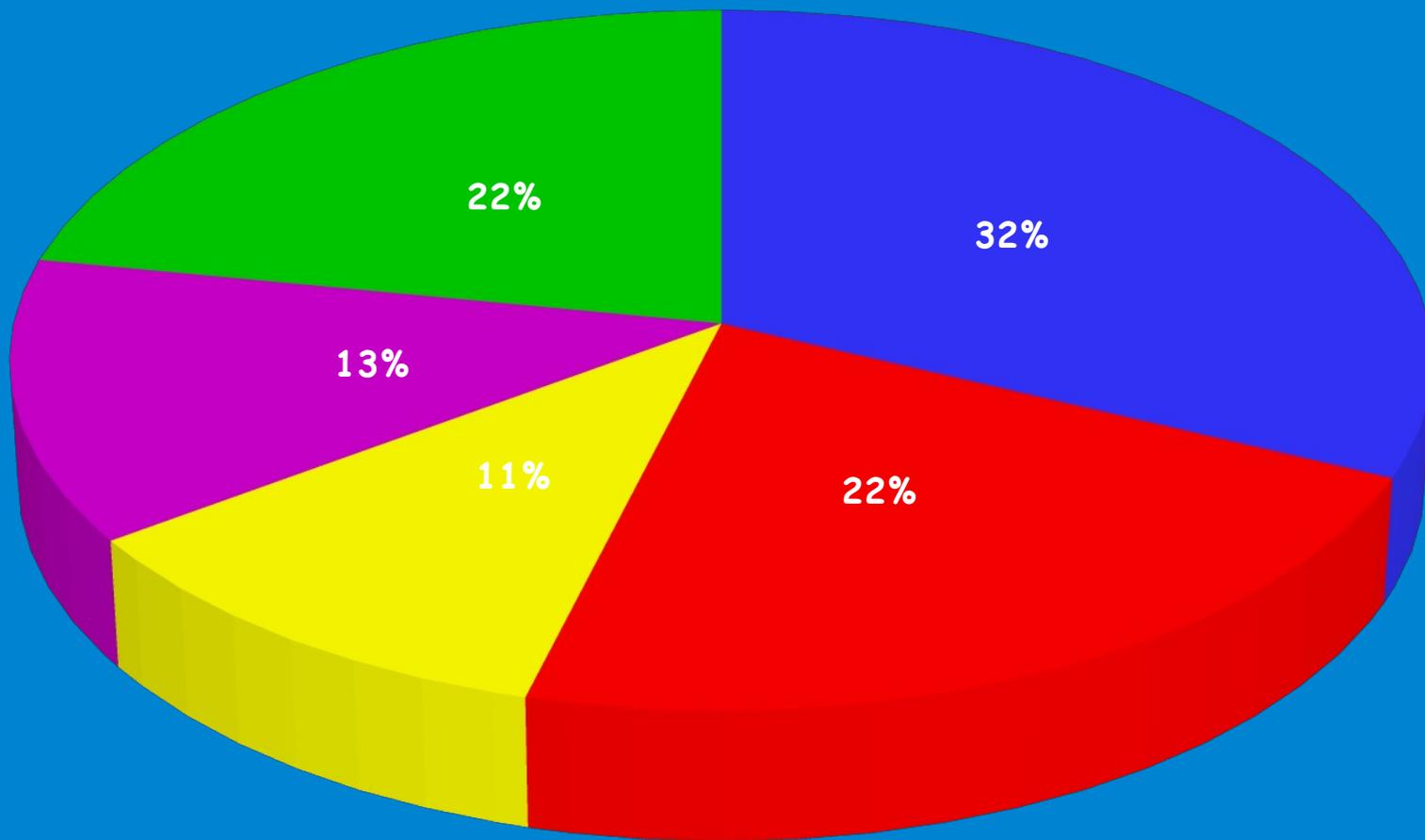
MANUALE PER CORRETTE PRASSI OPERATIVE PER LE ORGANIZZAZIONI CARITATIVE



Il Manuale realizzato da **Caritas Italiana** e da **Fondazione Banco Alimentare Onlus**, è stato validato dal **Ministero della Salute** in conformità con **l'Articolo 8 del Regolamento (CE) N. 852/2004**.

Sprechi alimentari

- produzione agricola
- fasi successive alla raccolta
- trasformazione industriale
- distribuzione
- ambito domestico e ristorazione



Cosa e quanto si spreca?



Frutta e verdura 45%



Cereali 30%



Semi e leguminose 20%

Prodotti lattiero caseari 20%



Tuberi e radici 45%



Pesci e prodotti a base pesce 30%

Carni e prodotti a base carne 20%



Lo spreco alimentare in Italia



UNA
FAMIGLIA
SPRECA

454 € di cibo

prodotti
freschi



35%

frutta e
verdura



16%

affettati



10%

pane



19%

prodotti
in busta



10%

altro



10%

L'IMPATTO AMBIENTALE
DELLO SPRECO DOMESTICO

14,3 milioni tonnellate di
CO₂ l'anno
Per assorbirle servono

800.000
ettari di bosco



spreco alimentare e
impatto ambientale
in Italia



spreco alimentare e ambiente

3,3 miliardi tonnellate di
CO₂ emesse



250 KM³ di acqua consumata



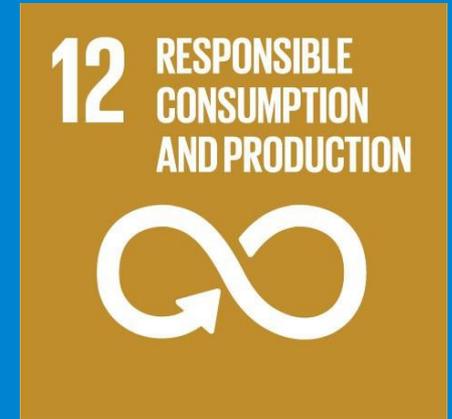
1,4 miliardi di ettari di
terreno utilizzati

Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile



Dimezzare i rifiuti alimentari globali pro capite a livello di distributori e di consumatori e ridurre le perdite di cibo lungo la catena di produzione e di fornitura, incluse le perdite postraccolta entro il 2030.

UE: misurazione dello spreco alimentare



Obiettivo 12.3

La decisione che istituisce una metodologia comune dell'UE per misurare i rifiuti alimentari è stata pubblicata nella Gazzetta ufficiale il 27 settembre 2019 ed entra in vigore il 17 ottobre 2019.

Ridurre lo spreco alimentare

1. Scrivere una lista per pianificare i menù e tenere sotto controllo quello che c'è nel frigo.
2. Seguire la lista, tenerla sempre con sé e non farsi tentare da altro.
3. Verificare che il frigo sia funzionante e che la temperatura indicata sia reale.
4. Non buttare via il cibo troppo maturo o ammaccato, può essere usato per fare dolci, frullati o zuppe.
5. Riutilizzare gli avanzi creando nuove ricette.

Ridurre lo spreco alimentare

6. Creare una rotazione degli alimenti, spostando in avanti quelli più vecchi.

7. Non servire porzioni troppo abbondanti, chi vuole potrà servirsi una seconda volta.

8. Comprare solo le quantità di cibo di cui si ha bisogno, preferendo gli alimenti sfusi a quelli preconfezionati.

9. Congelare il cibo fresco o gli avanzi prima che si rovinino, confezionandolo in piccole quantità.

10. Trasformare gli avanzi in cibo per il nostro giardino attraverso il compostaggio.

Regole per la donazione

Prodotti confezionati: confezioni integre, non invase da parassiti, non scadute, in perfetto stato di conservazione e mantenute alla giusta temperatura.

Prodotti sfusi e preincartati: buono stato di conservazione, mantenuti alla giusta temperatura e se imballati posti in contenitori idonei al contatto con gli alimenti e protetti.

Eccedenze di ristorazione: se non immediatamente somministrate, abbattute a -10°C presso il punto di produzione, poste in contenitori idonei al contatto con gli alimenti, riportare indicazioni dell' OSA donatore, data di consegna e congelamento.

Temperatura di trasporto 10°C prodotti da consumare entro 12 ore -7°C prodotti congelati.

Non alimentare lo spreco

È una settimana che
mi hanno aperta e qui
non si muove una foglia



Grazie per l'attenzione