

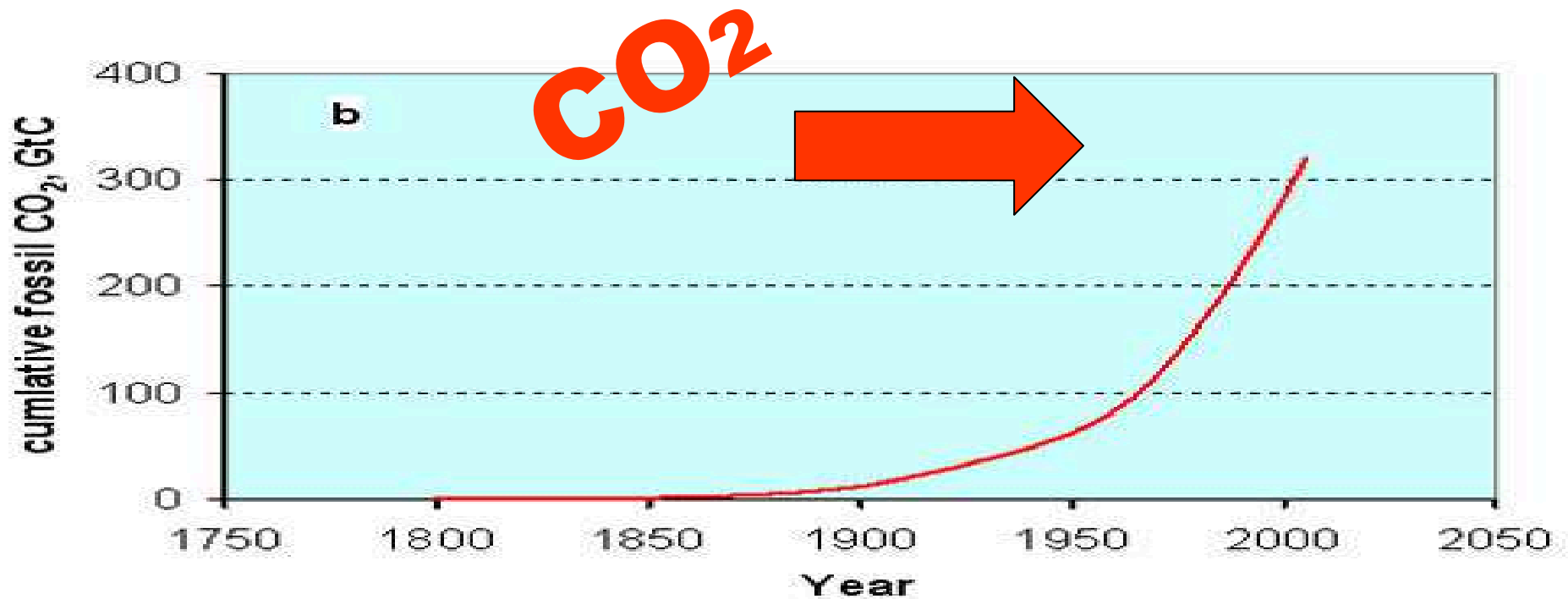
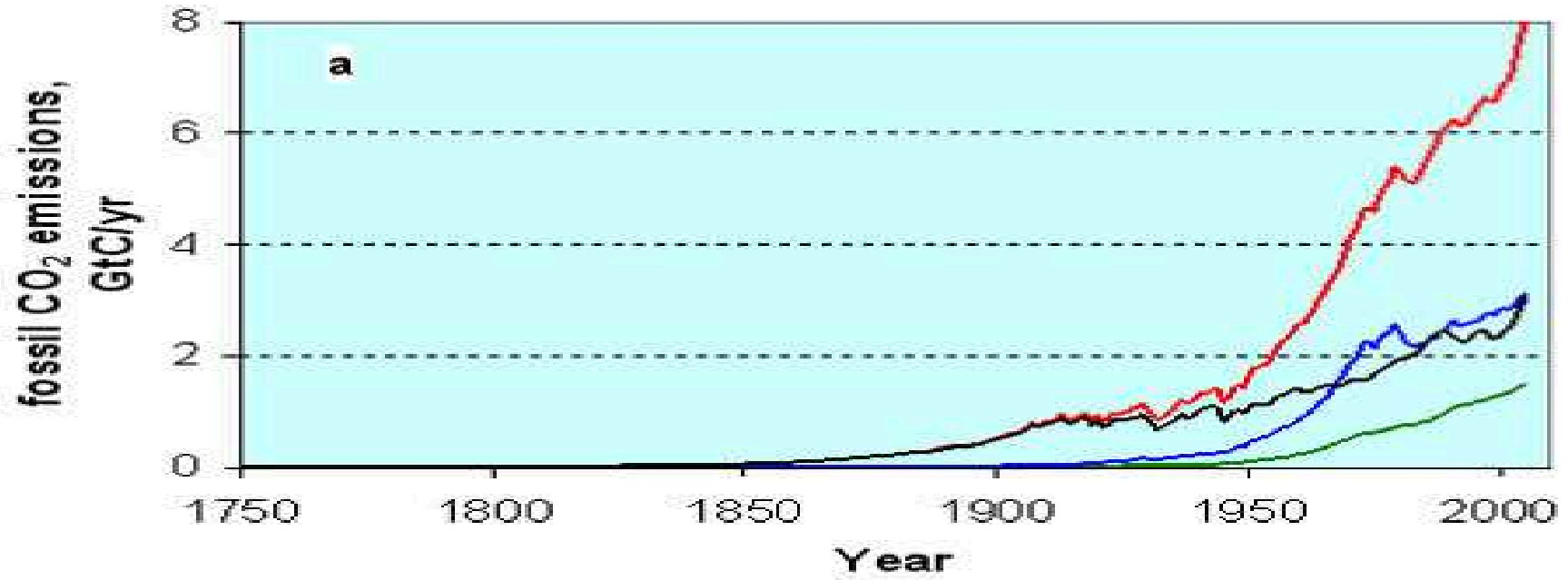
**"STIAMO VIVENDO SU
QUESTO PIANETA COME SE
NE AVESSIMO UN ALTRO
SU CUI ANDARE"**

- Terry Swearingen -



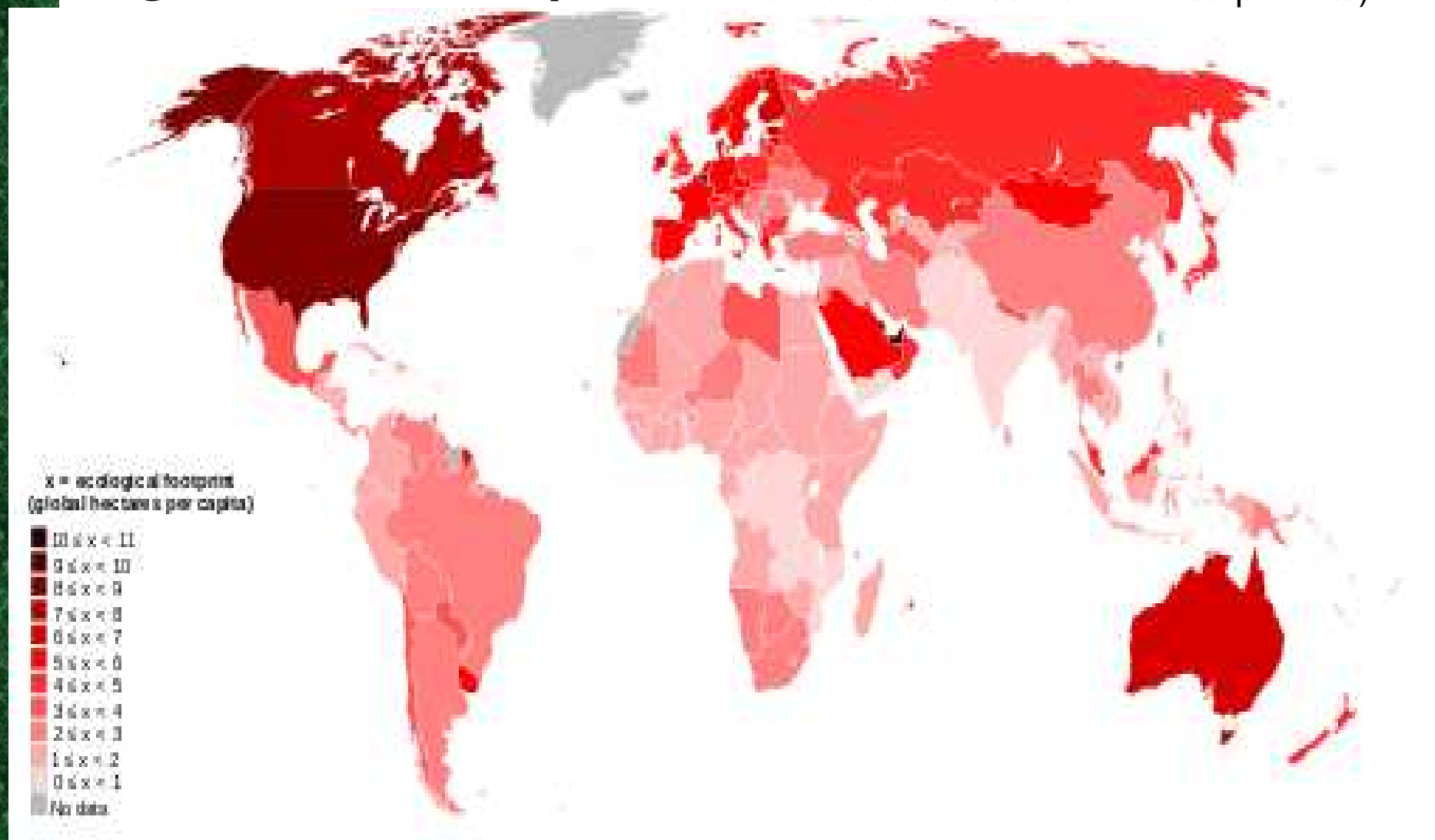
Earth overshoot day





global footprint

(area biologicamente produttiva di mare e di terra necessaria a rigenerare le risorse consumate da una popolazione umana e ad assorbire i rifiuti prodotti)



- *The limits to growth (Club di Roma)*
- *“Earth Summit “Rio de J. 1992 – tutela intergenerazioni*
- *Protocollo Kyoto 1997 -> 2005 cambiamenti climatici - controllo gas serra*
- *Accordi Parigi 2015 -> aumento temperature*
- *Assemblea Nazioni Unite 2015 -> agenda 2030 sviluppo sostenibile*



**“agenda 2030”
O.N.U.**



**Lotta allo spreco
alimentare e rispetto
dell'ambiente**



EXPO 2015

« Siamo consapevoli che una delle maggiori sfide dell'umanità è quella di nutrire una popolazione in costante crescita senza danneggiare l'ambiente, al fine di preservare le risorse anche per le generazioni future. »

Carta di Milano



*... avere cura e
consapevolezza della
natura del cibo,
informandoci riguardo ai
suoi ingredienti, alla loro
origine, al fine di
compiere scelte
responsabili.*



Retrotopia?



*Consumare cibo pari al
fabbisogno...
...il cibo va consumato
prima che deperisca,
donato se in eccesso,
conservato in modo che
non si deteriori.*



- *Promuovere l'educazione alimentare e ambientale in ambito familiare.*



Scegliere gli alimenti considerando l'impatto della loro produzione sull'ambiente



Legge 166/2016

Legge 19 agosto 2016 n. 166

Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi.

(G.U. 30 agosto 2016, n. 202)

La Camera dei deputati ed il Senato della Repubblica hanno approvato;

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

PROMULGA

la seguente legge:

Capo I

Finalità e definizioni

Art. 1. Finalità

1. La presente legge persegue la finalità di ridurre gli sprechi per ciascuna delle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di prodotti alimentari, farmaceutici e di altri prodotti, attraverso la realizzazione dei seguenti obiettivi prioritari:

- favorire il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale, destinandole in via prioritaria all'utilizzo umano;
- favorire il recupero e la donazione di prodotti farmaceutici e di altri prodotti a fini di solidarietà sociale;
- contribuire alla limitazione degli impatti negativi sull'ambiente e sulle risorse naturali mediante azioni volte a ridurre la produzione di rifiuti e a promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti;
- contribuire al raggiungimento degli obiettivi generali stabiliti dal Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti, adottato ai sensi dell'articolo 180, comma 1-bis, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, e dal Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare previsto dal medesimo Programma nonché alla riduzione della quantità dei rifiuti biodegradabili avviati allo smaltimento in discarica;
- contribuire ad attività di ricerca, informazione e sensibilizzazione dei consumatori e delle istituzioni sulle materie oggetto della presente legge, con particolare riferimento alle giovani generazioni.

Art. 2. Definizioni

1. Al fine della presente legge si intendono per:

- «operatori del settore alimentare»: i soggetti pubblici o privati, operanti con o senza fini di lucro, che svolgono attività connesse ad una delle fasi di produzione, confezionamento, trasformazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti;
- «soggetti donatori»: gli enti pubblici nonché gli enti privati costituiti per il perseguimento, senza scopo di lucro, di finalità civiche e solidaristiche e che, in attuazione del principio di sussidiarietà e in coerenza con i rispettivi statuti o atti costitutivi, promuovono e realizzano attività d'interesse generale anche mediante la



Programmazione di campagne di comunicazione per sensibilizzare i consumatori e le aziende.....



acqua = alimento

2,5% tot acqua dolce (1% disponibile)

Doccia 90 lt

Lavare piatti 20 lt

Vasca bagno: 150 lt

Bere e cucinare = 6 lt giorno



***Impronta idrica e
carbonica***



Impatto ambientale



alimenti



**Di giornata e
di stagione.**

acqua







OFFERTA
3x2





La dicitura **"Da consumarsi preferibilmente entro"** indica la data dopo la quale l'alimento può essere ancora consumato ma potrebbe non essere al meglio come qualità

dei consumatori non conosce il significato della dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" =TMC



La dicitura **"Da consumarsi entro"** indica la data dopo la quale non è più sicuro consumare un alimento

dei consumatori non conosce il significato della dicitura "da consumarsi entro"

Davanti agli scaffali

- *Evitare acquisti di confezioni difettate* : scatole rigonfie, confezioni sottovuoto con involucro lesionato, alimenti ammuffiti , ecc
- *Conservare lo scontrino* da esibire nel caso di accertamenti di difetti all'apertura degli involucri per eventuali contestazioni (es. parassiti nella pasta)



E il trasporto? (dal negozio a casa...)

Temperatura °C Effetti sui Microrganismi



La “catena del freddo”

- *Utilizzare borse termiche per mantenere il freddo*
- *evitare l'esposizione diretta al sole*



- *Preparare in anticipo il “posto” giusto nel frigorifero*

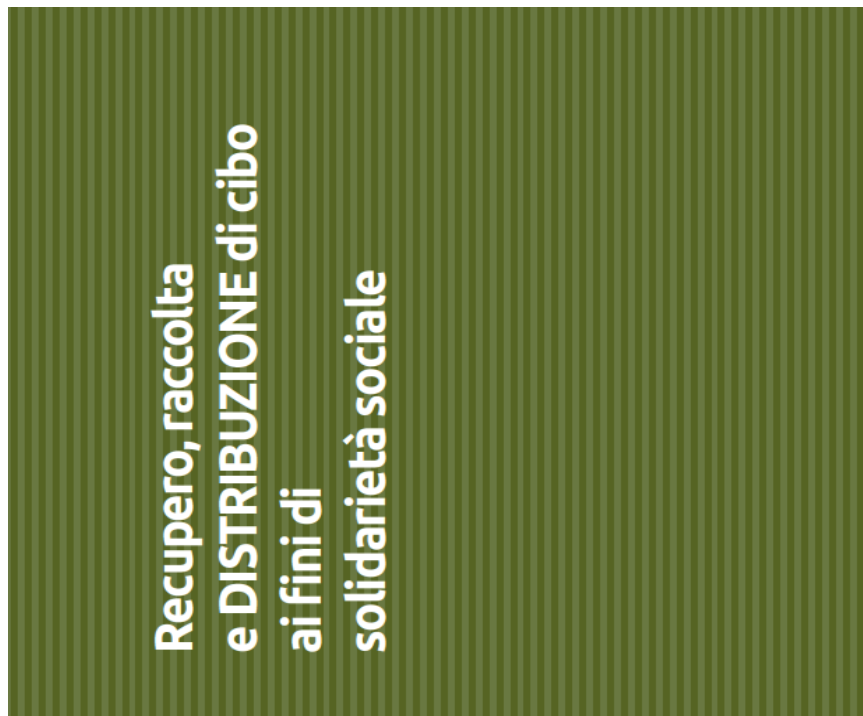
TMC

la data fino alla quale un prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Gli alimenti che hanno superato tale termine possono essere ceduti..... garantendo l'integrità dell'imballaggio primario e le idonee condizioni di conservazione



Consumo oltre tmc



Manuale
Per corrette prassi operative
Per le organizzazioni caritative

Secondo Articolo 8 del Regolamento (CE) N. 852/2004

CARITAS ITALIANA
FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE O.N.L.U.S.



Validato dal Ministero della Salute in conformità al Regolamento (CE) n. 852/2004

Pasta secca,riso,semola,farine	1 – 2 mesi	Presenza e/o odore di muffa, confezioni non integre, insetti
Conserve sott'olio(tonno, carciofi ecc)	12 mesi	Attività fermentativa(gas)confezione alterata(gonfiore)muffe
surgelati	1,2 mesi	Bruciature da freddo,cristalli di ghiaccio
Succhi di frutta,latte uht	6 mesi	Alterazione di odore,gusto, colore,sedimentazione eccessiva, confezioni non integre
Acqua confezionata	12 mesi	Intorbidamento ,alterazione gusto
Pbc interi	2 mesi	Alterazione caratteristiche sensoriali tipiche,muffe,irrancidimento grasso
Pbc affettati confez.	1 mese	Idem cs + confezione danneggiata/ con rigonfiamenti



- *Gli alimenti che presentano irregolarita' di etichettatura non riconducibili alle informazioni relative alla data di scadenza o alle sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze, possono essere ceduti ai soggetti donatari.*



SI



NO

DECALOGO sicurezza nel frigorifero


Ministero della Salute
Direzione generale per igiene e la sicurezza
degli alimenti e la nutrizione
www.salute.gov.it



1.

VERIFICA LA TEMPERATURA ALL'INTERNO DEL TUO FRIGORIFERO

Mantieni la temperatura interna del frigorifero intorno ai 4-5 °C (sulla mensola centrale) per conservare nel modo migliore i tuoi cibi. Colloca il frigorifero lontano da fonti di calore. Aprilo solo al bisogno e richiudilo in tempi brevi. I modelli più recenti dispongono di un display che riporta la temperatura interna del frigorifero: se il tuo non è così equipaggiato, poni un normale termometro sui diversi ripiani e scomparti: in questo modo potrai verificarne l'efficienza e regolarne la potenza, abbassando la temperatura interna.

2.

RICORDA CHE OGNI ZONA DEL FRIGORIFERO MANTIENE TEMPERATURE DIVERSE

Il punto più freddo del frigorifero è la mensola più bassa, subito sopra il cassetto per le verdure (circa 2 °C), mentre la parte meno fredda è rappresentata dallo sportello. Tuttavia, poiché i frigoriferi di nuova generazione hanno differenti sistemi di refrigerazione, solo il libretto delle istruzioni può darti indicazioni precise e corrette sulla gestione degli spazi interni.

3.

NON CONSERVARE GLI ALIMENTI OLTRE LA LORO DATA DI SCADENZA

Per i prodotti da conservare in frigorifero si parla di "scadenza": è la data entro la quale un alimento può essere venduto e deve essere consumato. La data deve riportare, nell'ordine, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno. Entro tale data il produttore garantisce la salubrità e le caratteristiche organolettiche del prodotto. Sulla confezione devono essere inoltre riportate le condizioni di conservazione ed eventualmente la temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità. Viene indicato con la dicitura "da consumarsi entro": è importante verificare questa data al momento dell'acquisto e durante la conservazione domestica ed eliminare i prodotti scaduti dal frigorifero.

- *Indagine condotta dall'IZS Veneto sui frigoriferi di 116 famiglie di dipendenti*

*Il valore medio riscontrato è stato di **+7.2° C***



*Nella parte alta **+6.9° C**,
nella parte bassa **+6.6° C***

*record negativo nella
portiera con **+8.0° C***

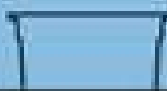
★★★

Formaggio, Piante pronte (coperte)



+8°C

Latticini come yogurt, quark, panna



+5°C

Carne, prodotti a base di



+2°C

Frutta e verdura



+10°C



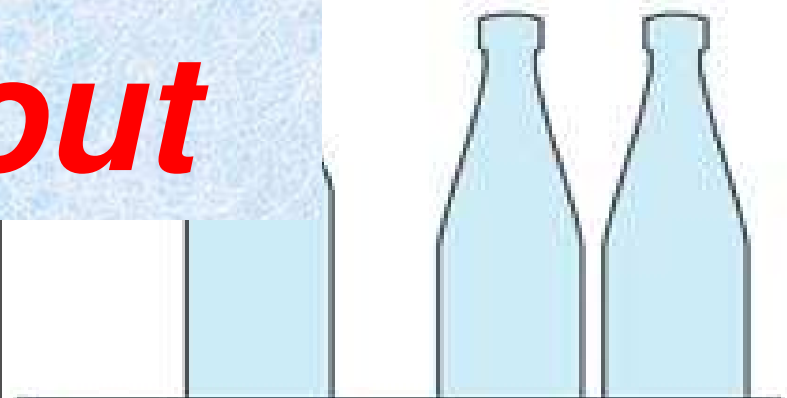
+10°C

Uova, burro



confetture, tubetti

+8°C



Bevande

+10°C

***First in
first out***



family bag - doggy bag





Promosso dalla Caritas Diocesana di Alba 

Emporio della Solidarietà

la solidarietà spesa bene™







Ubo

In UBO app trovi, per 500 alimenti, notizie, consigli e suggerimenti su come, dove e per quanto tempo conservarli (sia cotti che crudi, sia preconfezionati che sfusi, sia freschi che surgelati), su quali siano le porzioni raccomandate, sulla relativa impronta idrica e sugli apporti nutrizionali, sul riutilizzo degli avanzi e degli scarti, sulla stagionalità della frutta e della verdura, su come fare la lista della spesa e su tante altre cose.

APP realizzata da Regione Piemonte/Valle d'Aosta e Izs To



CONSERVARE



ricerca



BEVANDE



CARNI



CEREALI, PASTA
E PRODOTTI
FORNO



CONDIMENTI



DOLCI



ERBE
AROMATICHE
E SPEZIE



GASTRONOMIA



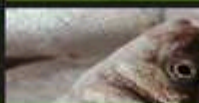
LATTICINI



LEGUMI



ORTOFRUTTA



PESCE



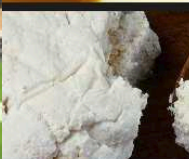
UOVA



LATTICINI



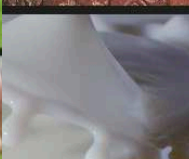
Burro, margarina e
strutto



Formaggi a pasta molle



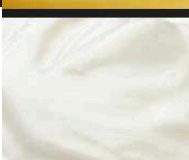
Formaggi duri e
semiduri



Latte, panna e
besciamella



Mozzarelle, altri
formaggi a pasta filata...



Yogurt



BURRO, MARGARINA E STRUTTO



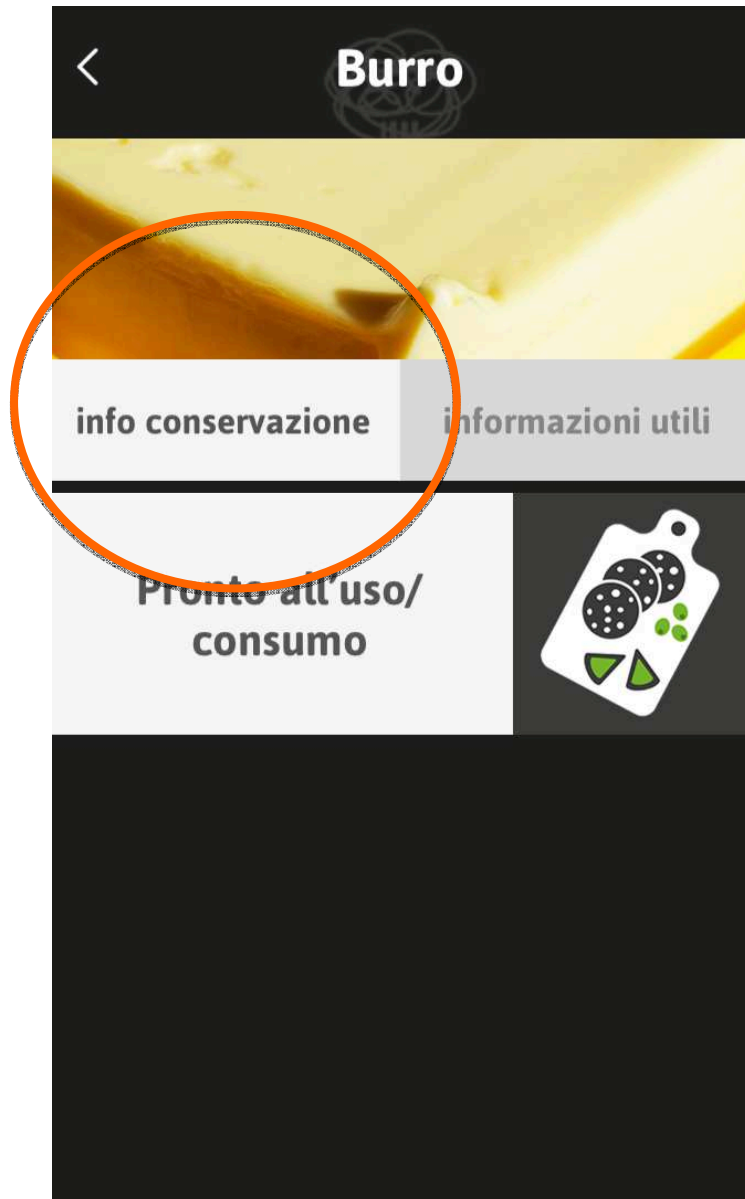
Burro



Margarina



Strutto



< **Burro**

info conservazione **informazioni utili**

Tips conservazione/utilizzo

Una volta aperta la confezione, conserva il burro nella sua confezione chiudendola bene. Conserva il prodotto sfuso in un contenitore pulito con coperchio indicando la data di acquisto. Congela in monoporzioni in contenitori puliti con coperchio: potrai utilizzarli quando prepari prodotti da forno e cuoci le tue pietanze! Ricorda di annotare la data di congelamento. Una volta scongelato il prodotto, utilizzalo entro 24 ore e non ricongelare.



Burro



info conservazione

informazioni utili

valore energetico per porzione

76 Kcal/318 kJ

4% su fabbisogno medio di un
adulto (2000 Kcal)

nutrienti principali per porzione

	quantità	RDA*
grassi totali	8 g	11%
colesterolo	25 mg	8%
vitamina A	93 µg	11%

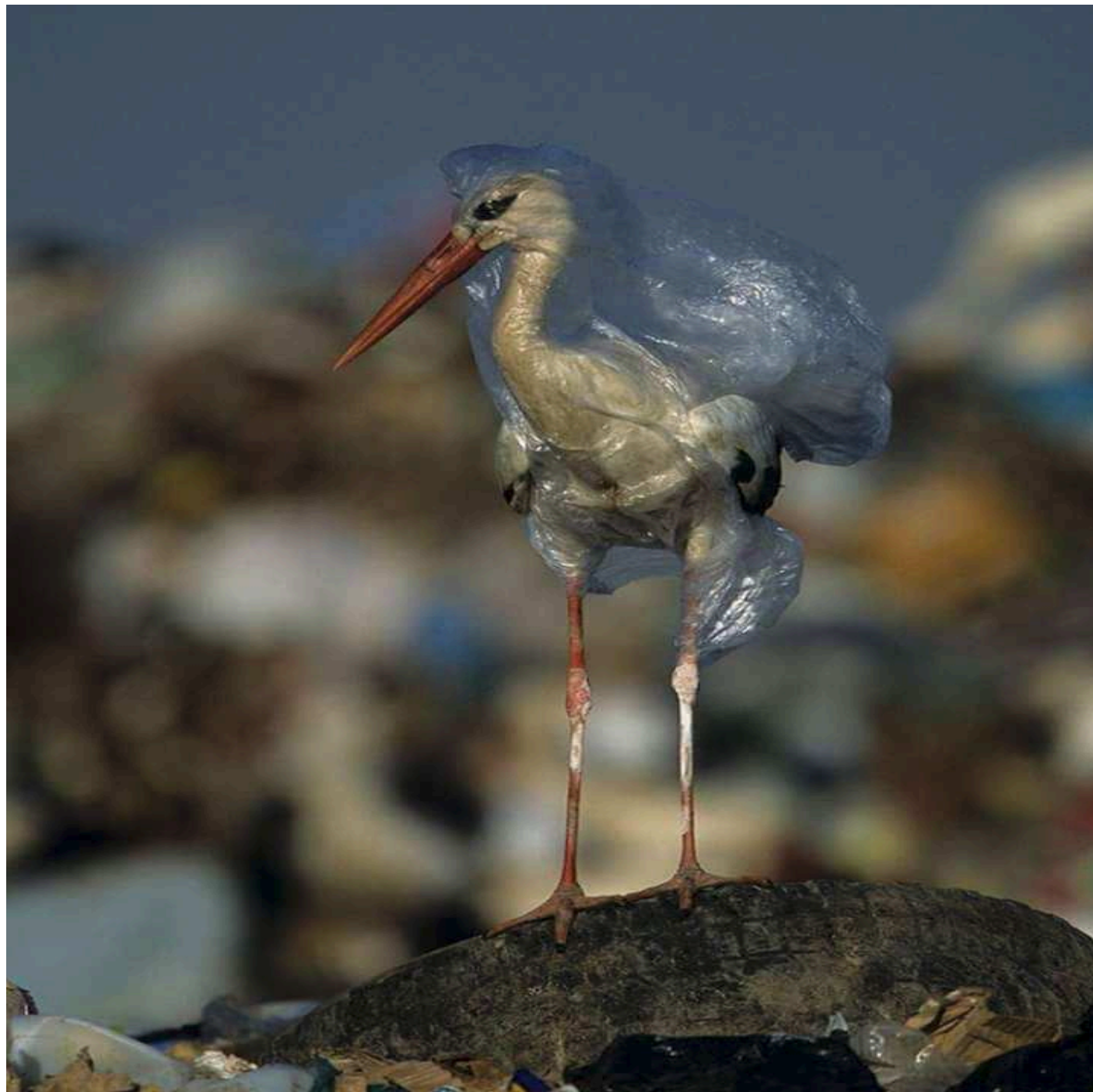
* Percentuale su dose giornaliera raccomandata

indice glicemico

0



PLASTICOPOLI

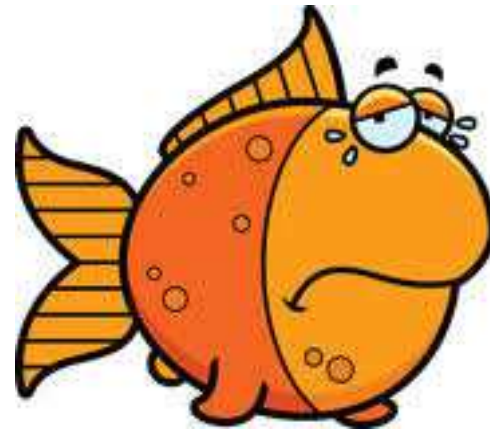




Il 37% del cibo è confezionato nella plastica



Il 20% del pesce pescato contiene microplastiche





**1/3 rifiuti : imballaggi
(anche alimentari)**

**Carta:2-3
settimane**

Lattina 100 anni

**Plastica 100 –
1000 anni**

Polistirolo >1000



**THIS PACKAGE IS RECYCLABLE
CET EMBALLAGE EST RECYCLABLE
ESTE EMPAQUE ES RECICLABLE**

BIODEGRADABILE



i 24 prodotti che non si possono riciclare

- 1-Pannoloni, pannolini, assorbenti femminili
- 2-Cotton fioc
- 3-Accendini monouso
- 4-Spazzolini da denti
- 5-Tubetti di dentifricio
- 6-Figurine ed adesivi
- 7-Scontrini fiscali
- 8-Capsule e cialde per il caffè monoporzionato
- 9-Appendini in plastica
- 10-CD, Floppy disk
- 11-Chewingum
- 12-Rasoi usa e getta
- 13-Mezziconi di sigarette
- 14-Stoviglie usa e getta (cucchiai, forchette, coltelli in plastica)
- 15-Penne a sfera, pennarelli, evidenziatori
- 16-Guanti in lattice monouso
- 17-Salviette umidificanti
- 18-Cerotti per medicazioni
- 19-Nastro adesivo
- 20-Carta Carbone, carta forno
- 21-Carta plastificata (bicchieri, imballaggi non Tetrapack)
- 22-Tovaglie, tovaglioli monouso in Tessuto Non Tessuto (TNT)
- 23-Carte di credito scadute, bancomat e tessere plastificate
- 24-Lettere sintetiche per gatti ed animali domestici

Una Buona Occasione (*)

- *Fai regolarmente la lista della spesa?*
- *Quando cucini, fai attenzione a non esagerare con le quantità?*
- *In frigo, metti davanti i cibi prossimi alla scadenza e dietro quelli appena acquistati?*
- *Metti sempre in freezer i cibi che con ogni probabilità non riuscirai a consumare a breve?*
- *Conosci ed esegui ricette i cui ingredienti sono avanzi?*

- . Acquisti preferibilmente prodotti freschi di stagione?*
- . Se in casa hai del cibo che rischia di andare a male e pensi di non riuscire a consumarlo, ne dai un po' ai vicini o ti organizzi per consumarlo convivialmente?*
- . Al ristorante ti porti via gli avanzi con la family/doggy bag?*
- . Sai distinguere tra una vera data di scadenza e la dicitura 'da consumarsi preferibilmente entro'?*

() tratto da: Regione Piemonte : tutela del consumatore*

Stop allo spreco di cibo

Consigli per ridurre lo spreco di alimenti



Ministero della Salute

A CURA DEL MINISTERO DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE
DELLA COMUNICAZIONE
E DEI RAPPORTI EUROPEI E
INTERNAZIONALI, UFFICIO III
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE
E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
E LA NUTRIZIONE



#IONONSPRECO

quando faccio la spesa



Prima del controllo in frigorifero e lista dei prodotti servono effetti

#IONONSPRECO

a casa



Se faccio **scor** prodotti, **cons** prima quelli con data di **scadenz** vicina o con prima



Scelgo frutta e verdura con giusta maturità



Sull'**etichetta** è importante distinguere tra:

DATA DI SCADENZA

Se leggo **"DA CONSUMARSI ENTRO"** significa che **oltre** quella data **non** devo **consumare** il prodotto



In **frigorifero**, ogni prodotto ha una **sua temp** che permette di conservare in modo ottimale i cibi

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Se leggo **"DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO"** significa che **posso consumare** il prodotto **oltre la data** riportata **senza rischi** per la salute



Leggo sempre l'**etichetta** per conoscere la **scadenza**

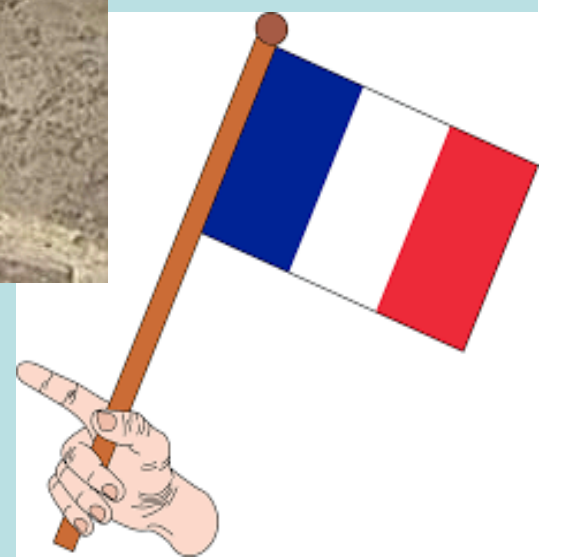


Se ho **avai** frigorifero li impiezzo a realizzare **nuove**

mipaaf

ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

www.politicheagricole.it





*Credo che
avere la terra
e non rovinarla
sia la più bella
forma d'arte che si
possa desiderare*

ANDY WARHOL

BRA, 24 maggio 2018

Alberto CACCIATORE,asl cn2