



# SPRECO E SICUREZZA ALIMENTARE



# ~~SPRECO~~ E SICUREZZA ALIMENTARE

Dr. Nicoletta Castelli  
Direttore SIAN  
ASL MB

L'educazione ambientale nella Scuola Lombarda per la lotta allo  
spreco alimentare

Monza 21 Ottobre 2015

# RECUPERO E SICUREZZA ALIMENTARE



# SPRECO ALIMENTARE

(RISOLUZIONE Parlamento europeo 30 novembre 2012)

- L'insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni economiche o estetiche oppure prossimi alla scadenza di consumo, ma ancora perfettamente commestibili potenzialmente destinabili al consumo umano e che ,in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati ad essere smaltiti ed eliminati producendo conseguenze negative dal punto di vista ambientale, costi economici e mancati guadagni alle imprese-

# Perdite scarti e sprechi

**Le perdite** avvengono durante la coltivazione (agenti patogeni, parassiti, stress abiotici), la raccolta, i primi trattamenti.

**Gli sprechi** avvengono durante

- Lavorazione industriale
- Distribuzione
- Consumo domestico, mense ecc.

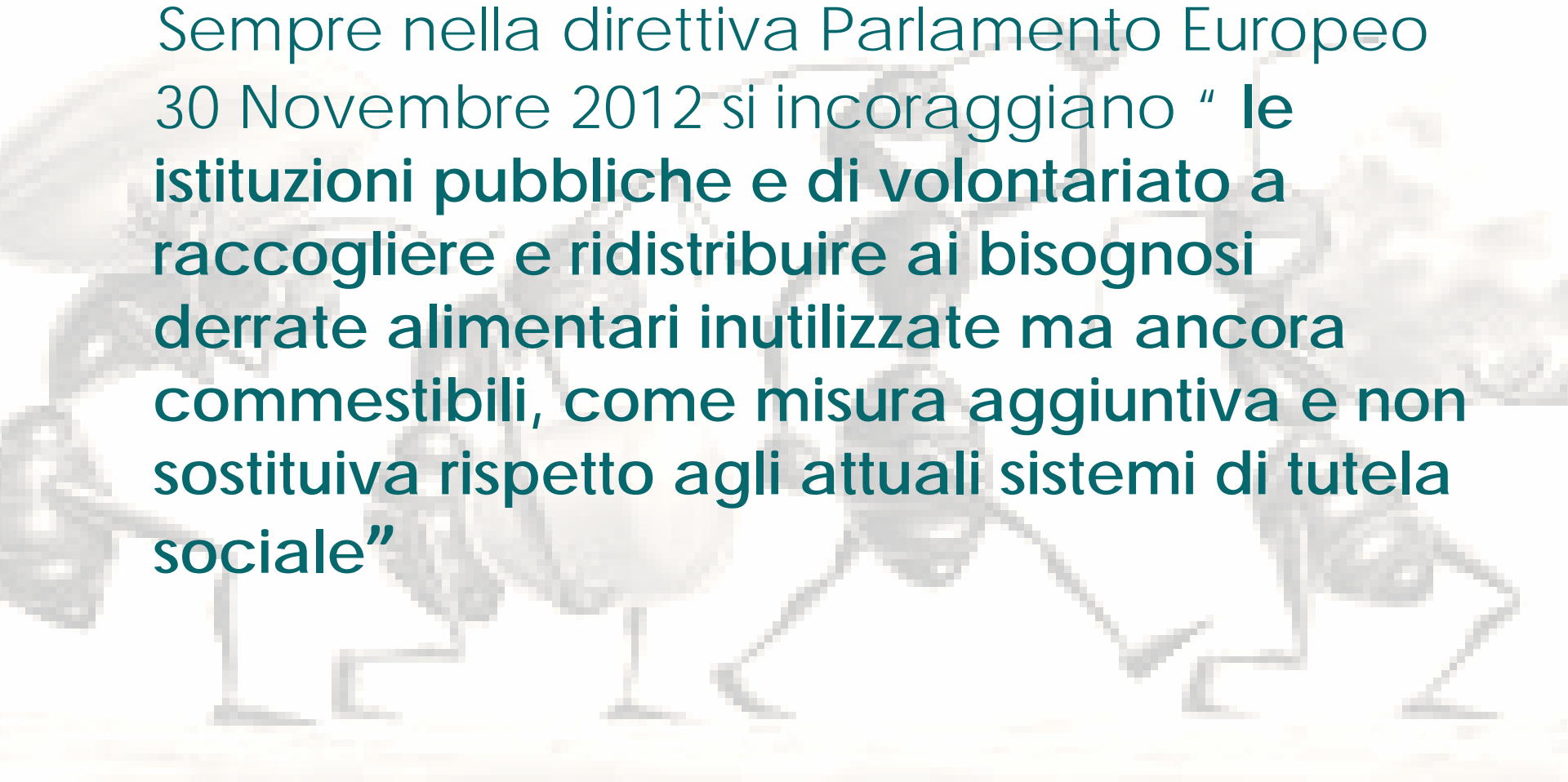
Ogni anno si ritiene che si perda in Europa 1,3 miliardi di t di cibo , 1/3 dell'intera produzione

# MOTIVI DELLO SPRECO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA, COMMERCIALE, DOMESTICA

- Acquisti e ordinazioni errati, Porzioni eccessive
- Avanzi di ristorazione
- Catena del freddo interrotta
- Cessazione dell'azienda
- Conservazione inadeguata
- Danni per movimento merce
- Errata interpretazione dell'etichetta
- Invenduti o resi (gap tra offerta/stock e domanda)
- Perdita di igiene (contaminazioni)
- Prodotti avvizziti, avariati, scaduti
- Prodotti con gusto alterato
- Scarti di cucina
- Vini, acque e bibite lasciati e non terminati

# USO ALTERNATIVO

Sempre nella direttiva Parlamento Europeo 30 Novembre 2012 si incoraggiano “ **le istituzioni pubbliche e di volontariato a raccogliere e ridistribuire ai bisognosi derrate alimentari inutilizzate ma ancora commestibili, come misura aggiuntiva e non sostituiva rispetto agli attuali sistemi di tutela sociale**”





Opportunità  
straordinarie

MA



Criticità  
applicazione  
norme salvaguardia  
salute



# RIFERIMENTI NORMATIVI

- Regolamenti comunitari sulla sicurezza alimentare

**Reg,CE 178/00 - Reg CE 852/04 - REG.CE 853/04**

contengono norme generali e specifiche su:

strutture

attrezzature

gestione fasi produzione

trasformazione

distribuzione

- **Legge Stabilità 147/2013 art.1 commi 236, 237,238**

Le Onlus che forniscono alimenti agli indigenti e gli operatori del settore alimentare che donano detti alimenti alle Onlus debbano garantire uno corretto stato di conservazione,trasporto,deposito e utilizzo ciascuno per la parte di competenza.

Obiettivo raggiunto anche attraverso predisposizione di manuali di corretta prassi operativa come previsto dal **REG.CE 882/2004** (HACCP,rintracciabilità, informazione e tutela dei consumatori)

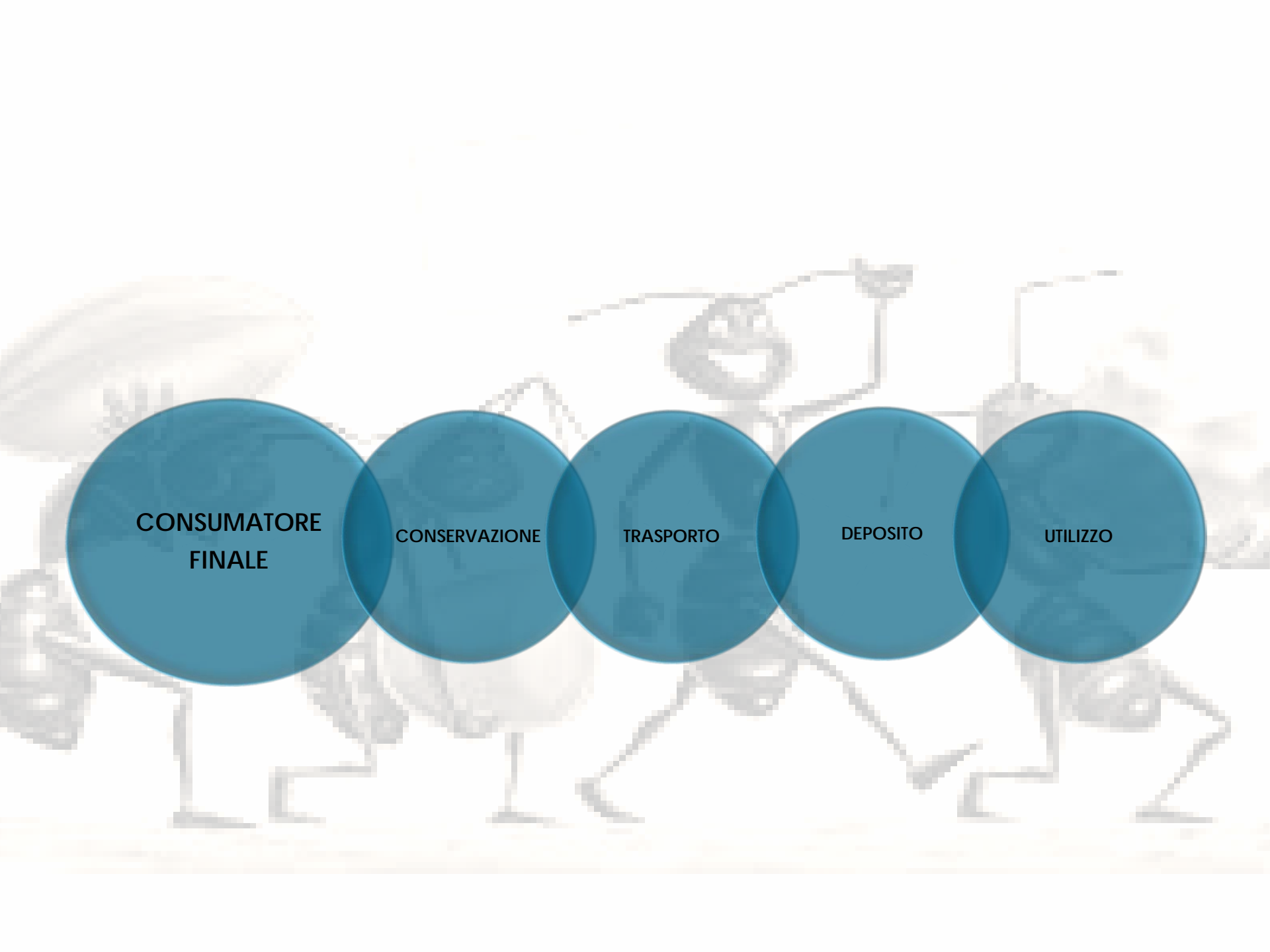
- **Legge n.155 del 16 giugno 2003 (del Buon Samaritano)**

equipara al consumatore finale le organizzazioni di volontariato che raccolgono e distribuiscono il cibo ai poveri. Non si rinuncia alla tutela della salute delle persone in stato di bisogno, bensì si affidano alle organizzazioni anche il compito di garantire la sicurezza alimentare.

# LEGGE 155 DEL 16/07/2003

## ART.1

“Le organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell’articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997,n,460, e successive modificazioni,che effettuano a fini di beneficenza,distribuzione gratuita dagli indigenti di prodotti alimentari ,sono equiparate,ai consumatori finali,ai fini del corretto stato di conservazione,trasporto,deposito e utilizzo degli alimenti”



**CONSUMATORE  
FINALE**

**CONSERVAZIONE**

**TRASPORTO**

**DEPOSITO**

**UTILIZZO**

## QUALI ALIMENTI RECUPERARE?

ALIMENTI PRECONFEZIONATI NON DEPERIBILI,  
CIBI AD ALTA DEPERIBILITA' RIMASTI INVENDUTI  
NEL CIRCUITO COMMERCIALE O NON SERVITI  
DALLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

# PRODOTTI CONFEZIONATI DEPERIBILI E NON DEPERIBILI

- Confezioni integre
- Perfetto stato di conservazione
- Conservati alla giusta temperatura
- Non possono avere data di scadenza superata (**da consumarsi entro.....**)
- Possono essere utilizzati prodotti con termine minimo di conservazione (**da consumarsi preferibilmente entro....**) superato purchè sia disponibile la dichiarazione del produttore attestante la loro commestibilità

# Prodotti non confezionati sfusi e preincartati

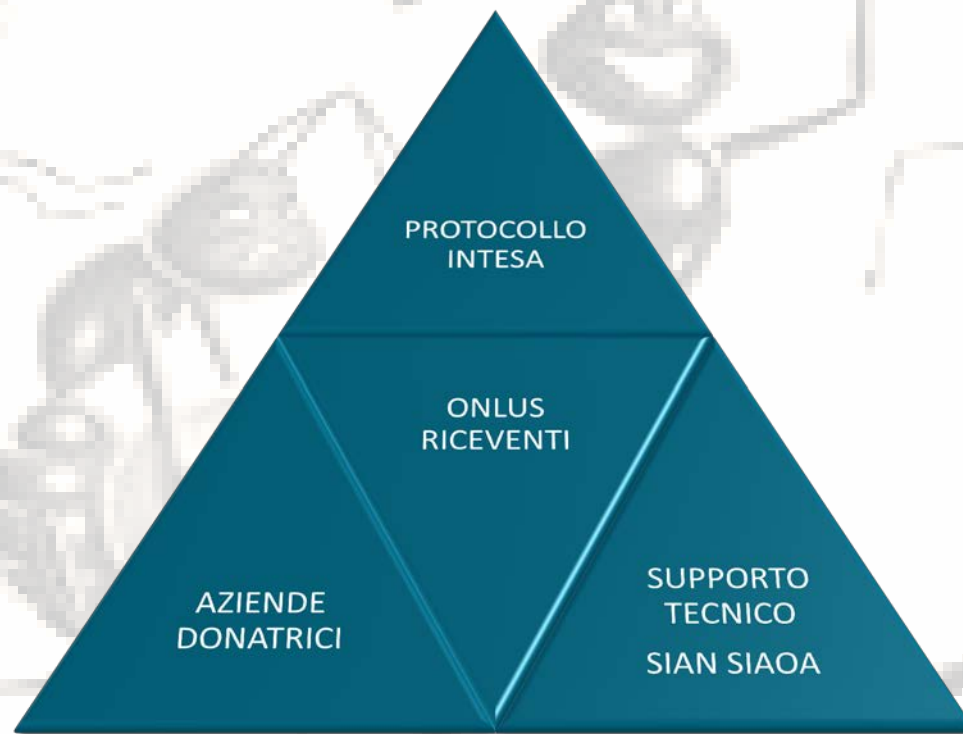
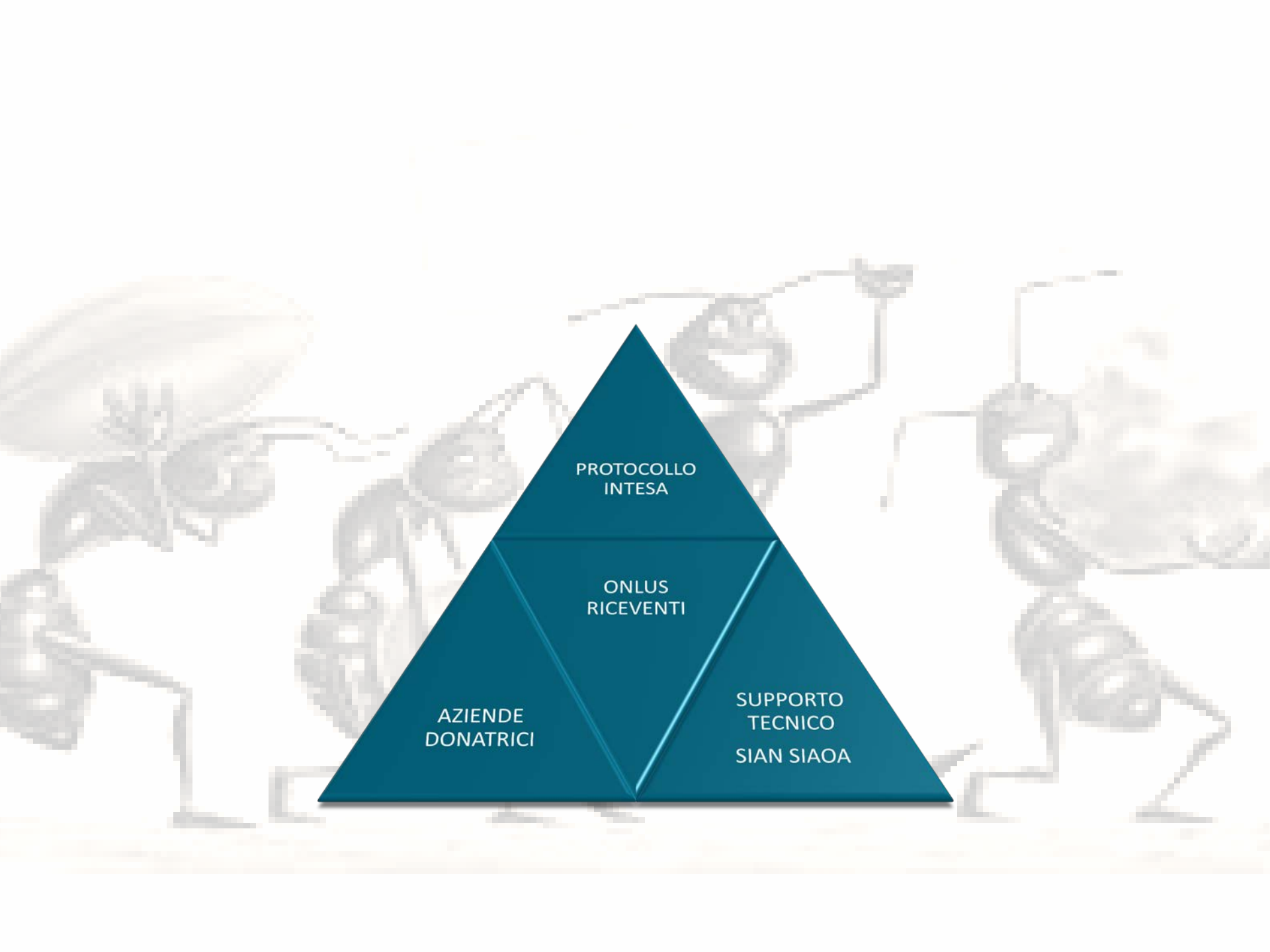
- Perfetto stato conservazione
- Conservati giusta temperatura
- Se altamente deperibili (carni fresche, pesce fresco) prima di essere consegnati possono essere congelati direttamente dal donatore o dalla ONLUS che distribuisce il prodotto ad altre organizzazioni. Il donatore e la Onlus dovranno apporre un etichetta con: nome impresa donatrice, indirizzo del laboratorio dove è avvenuto congelamento, denominazione del prodotto, data di congelamento e data entro la quale devono essere consumati



# Eccedenze di ristorazione

- Se non immediatamente somministrate devono essere sottoposte ad abbattimento della temperatura fino a  $-10^{\circ}$  presso il luogo di produzione o di vendita e conservate a tale temperatura fino al momento del consumo.
- Il cibo deve essere trasportato e conservato in contenitori chiusi in materiale idoneo con indicazioni che consentano identificazione dell'OSA donatore, data di consegna e congelamento

- 
- Durante il trasporto la temperatura non deve superare i  $10^{\circ}\text{C}$  per i prodotti da consumare nell'arco delle 12 ore ,  $-7^{\circ}\text{C}$  per i trasporti di breve durata dei prodotti congelati



# DOVE SI SPRECA IL CIBO

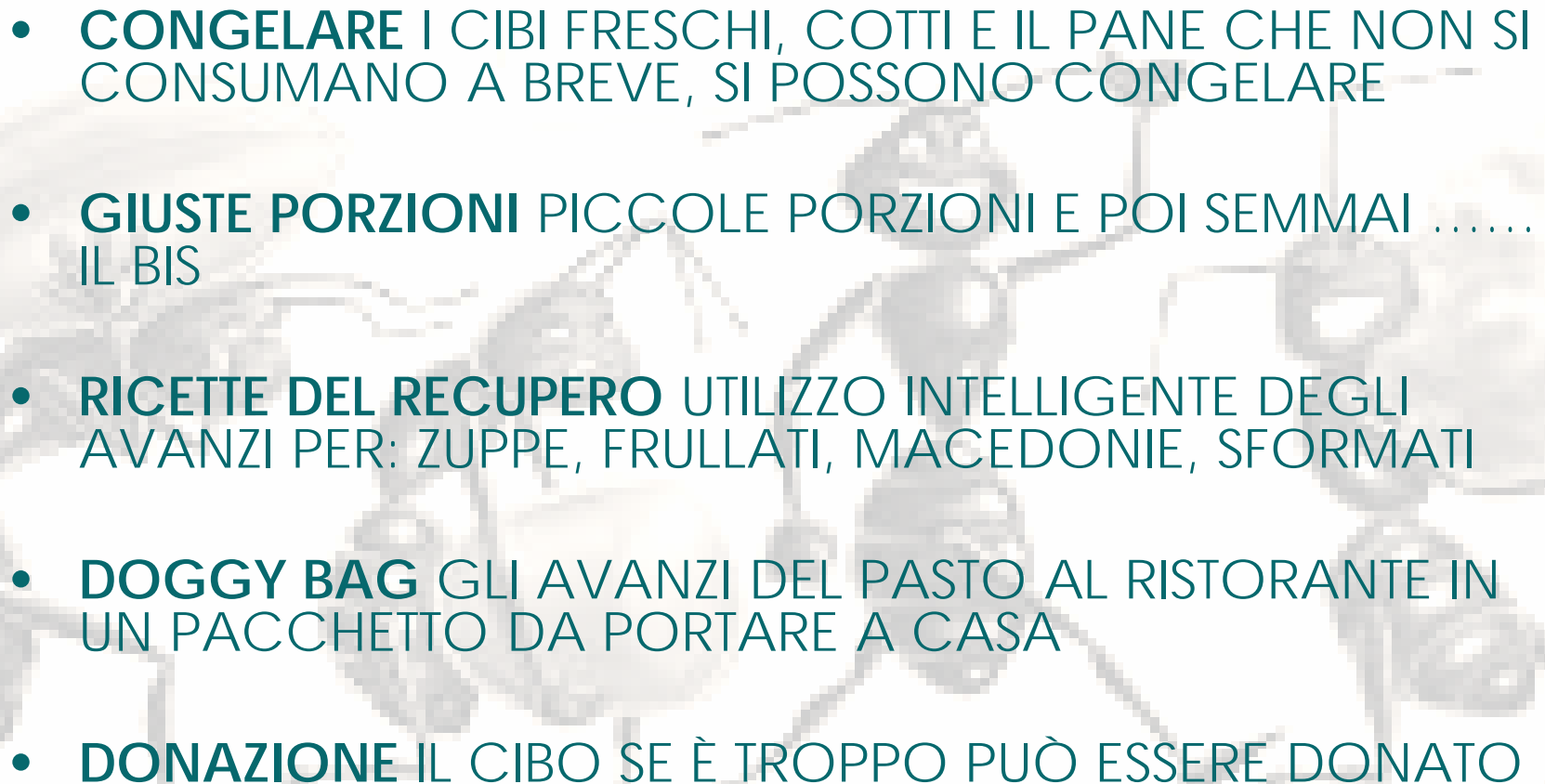
Le responsabilità per i rifiuti alimentari sono da imputarsi a:

- famiglie: 42% (60% dei quali è evitabile)
- produttori: 39%
- rivenditori: 5%
- settore della ristorazione: 14%.

(Fonte: Commissione europea)

# DECALOGO PER RIDURRE LO SPRECO IN CUCINA

- **SPESA INTELLIGENTE** UNA LISTA FACILITA L'ACQUISTO DI COSA SERVE DAVVERO
- **STAGIONALITÀ** ACQUISTO DI ALIMENTI DI STAGIONE
- **OCCHIO ALLE SCADENZE** DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO" È DIVERSO "DA CONSUMARSI ENTRO"
- **CORRETTA CONSERVAZIONE** "RISPETTO CATENA DEL FREDDO E INDICAZIONI IN ETICHETTA
- **ROTAZIONE DEL CIBO** IN DISPENSA E IN FRIGO DAVANTI I CIBI CHE SCADONO PRIMA

- 
- **CONGELARE** I CIBI FRESCHI, COTTI E IL PANE CHE NON SI CONSUMANO A BREVE, SI POSSONO CONGELARE
  - **GIUSTE PORZIONI** PICCOLE PORZIONI E POI SEMMAI ..... IL BIS
  - **RICETTE DEL RECUPERO** UTILIZZO INTELLIGENTE DEGLI AVANZI PER: ZUPPE, FRULLATI, MACEDONIE, SFORMATI
  - **DOGGY BAG** GLI AVANZI DEL PASTO AL RISTORANTE IN UN PACCHETTO DA PORTARE A CASA
  - **DONAZIONE** IL CIBO SE È TROPPO PUÒ ESSERE DONATO

# COME RIDURRE LO SPRECO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

- Miglioramento del menù verso un maggior gradimento e quindi minori avanzi
- Rispetto delle grammature previste nella porzionatura
- Introduzione di test per tutte le nuove ricette
- Valutazione dello scarto
- Progetti di educazione al gusto ed al consumo

# Educazione alimentazione sostenibile







Acquisto prodotti locali



Consumare prodotti stagionali



Ridurre il consumo di carne



Scegliere pesci “giusti”



Privilegiare uso prodotti bio



Ridurre i prodotti con troppi imballaggi



Prevenire lo spreco



Bere acqua del rubinetto



Evitare sprechi ai fornelli

**GRAZIE PER L'ATTENZIONE**

