Il ruolo e la consapevolezza dei servizi pubblici nella lotta allo spreco alimentare

La Regione Emilia Romagna, in collaborazione con la Fondazione Fico e il patrocinio di SIMeVeP, SItI e ENPAV, ha organizzato il convegno "Il ruolo e la consapevolezza dei servizi pubblici nella lotta allo spreco alimentare" che si terrà il 27 maggio 2019, dalle 10.00 alle 17.00, presso la Fondazione Fico di Bologna.

L'iniziativa rappresenta il momento introduttivo di un percorso di informazione/formazione dei Servizi Veterinari e dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione delle Aziende Sanitarie Locali della Regione, volto alla condivisione di azioni mirate al contrasto allo spreco degli alimenti e alla promozione di un consumo consapevole.

In particolare, in sintonia con gli obiettivi del prossimo Piano Regionale della Prevenzione, intende fornire strumenti e metodologie comuni, da applicare nell'ambito delle attività di questi Servizi. Ciò anche attraverso il confronto con programmi e progetti promossi da tempo da altri Servizi della Regione Emilia-Romagna.

Come ogni evento organizzato da Alimenti&Salute (il sito tematico della Regione Emilia-Romagna dedicato alla sicurezza alimentare e alla nutrizione,) ci sarà un'apertura lavori – introdotti da Giuseppe Diegoli Area Igiene Alimenti, Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica Assessorato Politiche per la Salute, Regione Emilia-Romagna – una serie di

interventi e di ospiti tra cui Antonio Sorice, Presidente Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva SIMeVeP e rappresentanti delle associazioni di volontariato e di alcune Aziende Sanitarie Locali della Regione Emilia-Romagna.

Seguirà una tavola rotonda dal titolo: “Il ruolo dei Servizi pubblici nella lotta allo spreco e le conclusioni”.

Il corso è rivolto agli operatori di Sanità Pubblica.

L’iscrizione obbligatoria

Non sono previsti crediti ECM.

Scarica il programma

Veterinari, spreco e sicurezza alimentare

Il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, è intervenuto in qualità di Direttore del Distretto Veterinario di ATS Bergamo alla trasmissione “Fattore Bergamo Salute” di Bergamo TV per parlare di spreco alimentare.

A partire dalle caratteristiche e i numeri dello spreco alimentare nel mondo – compreso l’incremento sensibile in Italia del recupero delle eccedenze grazie alla Legge 166/2016 che ha favorito le donazioni di alimenti alle associazioni caritative per la ridistribuzione agli indigenti

– passando per le possibilità di ridurre lo spreco alimentare che si genera al consumo, grazie e vari consigli pratici e facili da mettere in atto al momento della spesa e in ambito domestico, Sorice racconta il ruolo della Sanità Pubblica Veterinaria che presidiando attraverso i controlli ufficiali tutte le filiere alimentari, garantisce la sicurezza alimentare di tutti gli alimenti di origine animale che finiscono sulle nostre tavole.

Fornendo informazioni corrette sulla sicurezza alimentare dei cibi in eccedenza ai produttori, alla grande distribuzione, agli esercenti e ai consumatori, i medici veterinari di sanità pubblica facilitano il recupero del cibo che altrimenti andrebbe buttato e quindi sprecato.

Il video integrale dell'intervista

Sicurezza alimentare, etichettatura, trasparenza e controllo della filiera, intervista al Presidente Sorice

Il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice è stato intervistato da Sanità Informazione sul tema della sicurezza alimentare e dello spreco alimentare in occasione del 50° Congresso Nazionale SIVeMP.

Orgogliosi ‘Compagni di banco’ di Banco Alimentare

Si è svolta ieri mattina a Palazzo Marino a Milano l’evento di lancio della campagna “Compagni di Banco”, che celebra i 30 di attività di Banco Alimentare in Italia e vedrà coinvolti circa 30 località italiane, piazze, magazzini BA, teatri, dove transiteranno i furgoni con le insegne di Banco Alimentare e si svolgeranno feste, open-day, convegni spettacoli, momenti celebrativi.

Nell’occasione è stata raccontata la storia del Banco Alimentare, dalla nascita nel 1989 con i primi volontari fino ad oggi, e sono stati illustrati i risultati dell’attività di lotta allo spreco alimentare e sostegno alle strutture caritative che aiutano i poveri: a fronte di un aumento sensibile della diffusione della povertà assoluta (è raddoppiata a livello familiare – passando da 3,5 a 6,9 famiglie su 100 – ed è quasi triplicata a livello individuale – passando da 3 residenti su 100 nel 2007 a 8,4 residenti su 100 nel 2017 -) negli ultimi dieci anni i volumi di alimenti recuperati dalla filiera agroalimentare (agricoltura, industria, trasformazione, distribuzione e ristorazione) sono raddoppiati. Nel solo 2018 sono state 1.500.000 le persone assistite attraverso 7.569 strutture caritative a cui sono state distribuite 90.000 tonnellate di cibo.

Agli alimenti recuperati si aggiungono poi gli alimenti provenienti dai piani di intervento sociale della UE e

nazionali e quelli donati dai cittadini durante la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare.

"*In questi anni Banco Alimentare è cresciuto mettendo in campo una operatività silenziosa e uno sforzo logistico che ci hanno gradualmente trasformati in una impresa di carità che ha avuto come tratto distintivo la capacità di mettere in rete e raccogliere attorno a sé interlocutori molto diversi: donatori di alimenti, strutture caritative, istituzioni* – ha detto Andrea Giussani, Presidente Fondazione Banco Alimentare. *In una società che sta diventando sempre più atomizzata e in cui la povertà continua ad interessare 5 milioni di persone, ci sentiamo spronati a lavorare con ancora più passione ed energia nei prossimi anni, per offrire alimenti sempre più adeguati a chi chiede un aiuto. Con questo desiderio-conclude Giussani -convoglieremo ogni nostro sforzo per salvare cibo dallo spreco perché sia risorsa per chi è in difficoltà e per creare nuove alleanze con aziende partner con cui progettare modalità innovative e creative per intercettare ulteriori fonti di approvvigionamenti. Aziende che abbiano a cuore il destino di Banco Alimentare e lo trasformino in propria causa sociale da sostenere nel tempo*".

La SIMeVeP è al fianco Banco Alimentare nel contrasto allo spreco alimentare a partire dal protocollo d'intesa sottoscritto al convegno Nazionale del 28 ottobre 2016 "Il cibo che non nutre nessuno. Le tante facce dello Spreco Alimentare tra Etica, Salute, Economia ed Ambiente", parte integrante del Progetto Spreco alimentare.

"*Noi della SIMeVeP siamo felici di accompagnarvi in questo viaggio e orgogliosi di contribuire alla sicurezza alimentare delle tante persone che raggiungete*" – ha commentato il Presidente della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva Antonio Sorice – "*Perché c'è un Veterinario anche in quel piatto lì*" a sottolineare come, attraverso i controlli ufficiali lungo le filiere alimentari, il veterinario di sanità pubblica garantisce la sicurezza alimentare di tutti

gli alimenti di origine animale che finiscono sulle nostre tavole e quindi anche la salubrità degli alimenti recuperati e donati.

Al via il Progetto ‘Emporio Solidale in Valsessera’

La Regione Piemonte ha giudicato valido, e quindi ammesso ad un finanziamento, il progetto “Emporio solidale in Valsessera” che si propone di contribuire alla riduzione dello spreco degli alimenti e la distribuzione delle eccedenze alle persone e alle famiglie del territorio che vivono in condizione di marginalità, strutturando maggiormente il piccolo centro distribuzione già esistente gestito dalla Caritas locale, nel pieno rispetto delle normative.

L’intento è quello di passare dalla distribuzione mensile di 80 pacchi di generi alimentari non deperibili a una raccolta di generi alimentari almeno settimanale che preveda anche gli alimenti riconducibili alla categoria dei “freschi” e alla loro esposizione in scaffalature e in settori a regime di temperatura controllata per raggiungere una forma di distribuzione più rispondente alle necessità delle singole persone e famiglie in difficoltà.

SIMeVeP, che ha aderito con entusiasmo alla rete di parternariato coinvolta dell’iniziativa guidata dall’Associazione Veterinaria per la Cooperazione Internazionale, sarà in prima fila nella realizzazione del progetto che prevede la valutazione delle caratteristiche igienico sanitari degli alimenti, anche freschi, destinati al recupero e alla distribuzione e la formazione dei volontari

che opereranno nell'emporio mirata a fare apprendere al personale nozioni di base di igiene sanitaria e di microbiologia e a dare applicazione puntuale al " Manuale per corrette prassi operative" per le organizzazioni caritative, realizzato dalla Caritas Italiana e dalla Fondazione Banco Alimentare O.N.L.U.S., validato dal Ministero della Salute.

A cura della segreteria SIMeVeP

Il ruolo della SPV nello spreco alimentare, com'è andato il convegno nelle Marche

Grande partecipazione e grande interesse per il corso Ecm "Recupero delle eccedenze e contrasto allo spreco alimentare. Prospettive, Tendenze, Nuovi progetti" che si è tenuto l'11 ottobre presso il Teatro Comunale di Porto San Giorgio (FM).

Non solo veterinari, cui il corso era rivolto in particolare. Sono infatti interfenuti il Prefetto di Fermo, Maria Luisa D'Alessandro, l'Arvicescovo di Fermo mosignor Rocco Pennacchio, gli alunni dell'alberghiero di Porto Sant'Elpidio, il Sindaco Nicola Loira e Il Vice Presidente della Regione e Assessore regionale al bilancio, Fabrizio Cesetti.

> *"Sono estremamente condivisibili gli obiettivi degli organizzatori del convegno, che si mobilitano contro lo spreco alimentare per una gestione consapevole e intelligente degli alimenti. Arginare il fenomeno dello spreco alimentare è diventata ormai una necessità sociale, ambientale ed*

economica”

La Regione Marche “ci crede e si è sempre attivata anche per orientare politiche di economia circolare perché le ritiene strategiche per una crescita economica, occupazionale, degli investimenti e dell’equità sociale compatibile con l’equilibrio delle risorse naturali. L’economia circolare, infatti, non significa solo salvaguardare l’ambiente ma si pone l’obiettivo di abbandonare il concetto lineare di produrre, consumare e scartare per incentivare invece l’applicazione dei metodi circolari che sono basati sul ridurre, riusare e riciclare” ha aggiunto l’assessore.

“Abbiamo deciso di costituire una cabina di regia con i medici veterinari dell’Asur Marche, l’Istituto Zooprofilattco Sperimentale di Umbria e Marche, l’Università di Camerino – Scuola di Bioscienzee medicina veterinaria, diretta dalla SIMeVeP. In questo diamo per primi in Italia attuazione al progetto sullo spreco avviato a Bergamo nel 2006” ha detto Antonio Angellotti, promotore dell’evento.

Nel servizio del TGR Marche, le dichiarazioni del Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, e di Antonio Angellotti, Segretario regionale

---

ECM. Contrasto agli sprechi alimentari e farmaceutici: da scarto a risorsa

- Il 14 settembre 2016 per contrastare gli sprechi alimentari e farmaceutici è entratra in vigore la legge

n.166/16, chiamata “legge Gadda”, che fa diventare l’Italia un Paese all’avanguardia in Europa e nel mondo.
Tale legge riorganizza il quadro normativo di riferimento che regola le donazioni degli alimenti invenduti introducendo misure di semplificazione, armonizzazione e incentivazione, ma soprattutto stabilisce la priorità del recupero di cibo da donare alle persone più povere del nostro Paese.

Con l’inento di fas acquisire ai partecipanti conoscenze sul significato di spreco alimentare e le sue diverse sfaccettature conseguendo competenze sulle molteplici possibilità di applicare nel corso della loro attività professionale processi di *food saving* al fine di poter far divenire “lo spreco” una risorsa è stato organizzato il corso Ecm “Sostenibilità, sobrietà e solidarietà. Contrasto agli sprechi alimentari e farmaceutici: da scarto a risorsa” che si terrà a Modica (RG) il 2 luglio 2018.

Il corso è rivolto a Medici Veterinari delle tre Aree funzionali, Biologi e Medici Chirurghi Sian e Sisp ed è stato accreditato per 7 crediti ECM

Info, programma e scheda di iscrizione qui

Il recupero delle eccedenze per ridurre lo spreco alimentare, corso ECM in Molise

- La Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva e la ASReM organizzano per il 14 settembre 2018 l’ evento ECM

“Il recupero delle eccedenze per ridurre lo spreco alimentare”.

L’iniziativa si colloca nell’ambito della mostra fotografica sull’impegno e l’esperienza diretta dei veterinari dell’IZSAM e sugli spaccati di vita quotidiana di donne e bambini che vivono in condizioni di povertà da un punto di vista della sicurezza alimentare e delle condizioni igienico-sanitarie.

Il corso è rivolto veterinari, medici Chirurghi (Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Malattie Infettive – Igiene, Epidemiologia e Sanità Pubblica – Medicina del Lavoro e Sicurezza Ambienti di Lavoro) e tecnici della prevenzione di Sanità Pubblica con il fine di far acquisire conoscenze sul significato di spreco alimentare e delle sue diverse sfaccettature, conseguendo competenze sulle molteplici possibilità di applicare nel corso della attività professionale processi di *food saving* al fine di trasformare “lo spreco” in risorsa.

Il corso è gratuito e aperto a 100 partecipanti

Programma e scheda di iscrizione

Insieme contro lo spreco – Buone pratiche e nuove sfide nel recupero delle eccedenze

Si terrà il 14 novembre 2018 a Torino il corso “Insieme contro lo spreco – Buone pratiche e nuove sfide nel recupero delle eccedenze”.

Mentre l’Agenda 2030 dell’OMS si prefigge di raggiungere

l’obiettivo “Fame zero” entro il 2030, i cambiamenti climatici, l’inquinamento ambientale e l’aumento della produzione di rifiuti sono campanelli di allarme che avvertono sulla necessità di azioni drastiche, globali e durevoli da parte di tutti i Governi, a partire dagli Stati più industrializzati.

In questo ambito, dal 2016 in Italia è in vigore Legge Gadda (n. 166/2016), che ha reso più facile e conveniente donare le eccedenze alimentari, prefiggendosi sia di ridurre la quantità di cibo ancora perfettamente edibile che diventa rifiuto sia di ridare nuova vita ad altri prodotti.

Il seminario organizzato in collaborazione con la Camera di commercio di Torino e con il proprio Laboratorio Chimico, si rivolge alle PMI, con l’obiettivo di mettere in contatto enti, istituzioni e aziende e di offrire stimoli e prospettive per un sistema agroalimentare più organizzato ed efficiente.

Nel corso dell’evento si illustrerà quanto è già stato realizzato per combattere lo spreco alimentare, anche tramite la testimonianza di alcuni casi concreti, e si condividerà con il pubblico quanto ancora rimane da fare, per diffondere le “buone pratiche” e creare sempre più “reti” virtuose di conoscenza, innovazione e comunicazione tra cittadini, operatori del settore commerciale, amministrazioni pubbliche, istituzioni private e professionisti del settore.

Eccedenze e spreco alimentare, IV edizione del Corso per formatori

Si svolgerà a Brescia, dal 9 al 10 ottobre p.v., presso la sede dell'IZS della Lombardia ed Emilia Romagna, la IV edizione del Corso per formatori "Gestione delle eccedenze alimentari e contrasto allo spreco", nell'ambito del progetto formativo promosso e finanziato dal Ministero della Salute e organizzato con l'IZS Lazio e Toscana e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva.

La finalità principale del progetto – che fino a qui ha visto la realizzazione di 3 edizioni del corso che si sono svolta a Milano, Roma e Napoli – è quella di formare veterinari e medici del servizio pubblico, affinché possano acquisire le competenze per formare a loro volta gli operatori alimentari degli enti caritatevoli o di altre associazioni affini che, secondo la legge 166/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi" (cd Legge Gadda), devono essere adeguatamente formati per la corretta manipolazione e utilizzo degli alimenti donati.

Il corso di Brescia, accreditato per 18,8 crediti, è rivolto in particolare a medici veterinari e medici chirurghi del Dipartimento di Prevenzione delle ASL del Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Trentino Alto Adige, Lombardia, Emilia Romagna, Toscana

La partecipazione è gratuita e verrà data priorità ai professionisti segnalati dalle rispettive Regioni.

Scarica il programma