SIVeMP e SIMeVeP Toscana donano la premialità COVID 19 al Bancoalimentare

I medici veterinari iscritti SIVeMP e SIMeVeP della regione Toscana riuniti il 9 luglio hanno deciso all'unanimità di donare in beneficenza al Banco Alimentare la premialità Covid 19 messa a disposizione dalla Regione Toscana e liquidata, in parte, nel mese di Luglio 2020.

"Siamo soddisfatti per il giusto riconoscimento dell'attività dei Dirigenti Veterinari, che, nei giorni di emergenza Covid 19, hanno garantito con il proprio lavoro, spesso con difficoltà oggettive, lo svolgimento di attività essenziali legate all'approvvigionamento alimentare, aa libera circolazione di merci e animali, l'ispezione veterinaria all'interno degli impianti di macellazione, gli interventi in allevamenti per attività legate alla gestione di focolai di malattie infettive, le certificazioni in stabilimenti per l'esportazione di prodotti alimentari ed altri interventi in allevamento per attività non differibili previste da piani di sorveglianza Nazionali (Sorveglianza TSE, piano Peste Suina Africana, piano Influenza Aviaria, Salmonelle). I Veterinari Pubblici della Toscana hanno fatto la loro parte nell'emergenza Covid 19 ed hanno garantito il funzionamento del sistema di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare. Ci sembra importante condividere il riconoscimento con chi vive quotidianamente in situazione di difficoltà economica" affermano i veterinari toscani che invitano pertanto i colleghi che vorranno donare il loro contributo, nella totalità o in parte, ad effettuare bonifico

bancario sul c.c. del SIVeMP Toscana, UBI BANCA Agenzia. di Arezzo Via Romana, IBAN IT75S0311114101000000092106, causale: “donazione Covid 19”.

L’importo totale raccolto verrà successivamente girato al Banco Alimentare.

---

10 settembre Webinar FNOVI sullo spreco alimentare con Antonio Sorice

Il 10 settembre il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, parteciperà in qualita di relatore, insieme alle dott.sse Daniela Mulas, Carlotta Bernasconi, al webinar “Dio non spreca la luce: accende le lampadine nel momento del bisogno, ma sempre nel tempo opportuno. Lo Spreco alimentare”. organizzato dalla Federazione Nazionale Ordini Vetrinari Italiani attraverso la Sala Meeting Zoom della federazione.

I meeting di settembre sono aperti a tutti gli iscritti agli Ordini, per partecipare sarà necessario collegarsi e accedere alla propria area riservata e iscriversi ai singoli eventi. Sul portale saranno indicate le date entro le quali sarà possibile iscriversi e, una volta elaborate le liste dei partecipanti, verrà inviata ai nominativi presenti in elenco una mail contenente il link nonché il codice di invito necessario per partecipare all’incontro e valorizzare lo

stesso nel sistema SPC.

Il seminario inizierà alle ore 14.00 con collegamento dalle ore 13.30

L’impegno di Banco alimentare Campania nell’emergenza COVID-19

Con guanti, mascherine e a giusta distanza. Il lavoro di Banco Alimentare non si ferma durante l’emergenza COVID-19 che sta radicalmente cambiando la vita di tutti e sta mettendo in difficoltà molte persone che si ritrovano senza sostentamento economico.

«*Riceviamo richieste da ogni parte* – dice il direttore del Banco alimentare Campania, Roberto Tuorto – *Stiamo praticamente lavorando il doppio, anche con Comuni che solitamente non aiutiamo*». In tutta la Campania il Banco Alimentare serve oggi complessivamente 200mila persone, prima dell’emergenza erano 150 mila.

Un lavoro enorme dunque svolto grazie alla rete dei volontari e all’ordinanza n.13 della Regione che prevede una specifica autorizzazione a operare.

Qui la lettera che il Banco Alimentare della Campania, in collaborazione con il Ministero della Salute, la SIMeVeP – Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva e l’Ordine

dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, rivolge alle famiglie bisognose.

A cura della segreteria SIMeVeP

1ª giornata mondiale per la Consapevolezza sullo spreco e le perdite alimentari

L'Assemblea Generale dell'Onu ha deciso con la risoluzione adottata il 19 dicembre 2019, di istituire l'International Day of Awareness of Food Loss and Waste, che, a partire dal 2020 si celebrerà ogni anno il 29 settembre.

A livello globale, circa il 14% del cibo prodotto viene perso lungo il percorso che porta dal raccolto al commercio al dettaglio, e sprecato sia al livello del commercio al dettaglio che in quello del consumo. Con il cibo, anche tutte le risorse che sono state utilizzate per produrlo – tra cui acqua, terra, energia, lavoro e capitale – vanno sprecate. Inoltre, lo smaltimento del cibo sprecato porta a emissioni di gas a effetto serra, contribuendo negativamente al cambiamento climatico.

La giornata intende sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza del problema e sulle sue possibili soluzioni a tutti i livelli, nell'intento di promuovere gli sforzi globali

e l'azione collettiva verso il rispetto dell'obiettivo di sviluppo sostenibile (SDG) target 12.3 (entro il 2030, dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto).

Nell'occasione viene sottolineata l'importanza di lavorare insieme per ridurre la perdita di cibo e gli sprechi al fine di realizzare un cambiamento trasformativo a beneficio della salute delle persone e del pianeta.

SIMeVeP ha aderito all'evento virtuale "Food, No Waste! Banchi alimentari europei: risposte concrete per le persone, per il pianeta!", promosso dalla European Food Bank Federation (Feba).

Il Presidente, Antonio Sorice, è stato intervistato da Sanità Informazione sul tema in generale e sull'andamento dello spreco alimentare durante i mesi di lockdown a seguito della pandemia da covid-19

Leggi l'intervista integrale "Spreco alimentare ai tempi del Covid-19, Sorice (Simevep): «Tonnellate di eccedenze da stop ristorazione»"

RI-Pescato, un progetto virtuoso con la partecipazione fondamentale

dei veterinari

E’ stato presentato il 25 settembre ai Mercati Agro-Alimentari Sicilia (MAAS) il progetto nazionale “RI-PESCATO: dal mercato illegale al mercato solidale” finalizzato al recupero e alla lavorazione del pesce sequestrato e alla sua distribuzione agli enti caritativi, promosso e sostenuto da Intesa Sanpaolo e Banco Alimentare.

La Sicilia è la prima regione di sviluppo dell’iniziativa che si svolge grazie al lavoro congiunto di diversi soggetti: le Capitanerie di Porto siciliane, il MAAS – Mercati Agro-Alimentari Sicilia, la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, gli enti caritativi convenzionati con la rete del Banco Alimentare. Nei primi 18 mesi di sperimentazione, il progetto ha consentito la distribuzione di circa 83.000 pasti a persone bisognose grazie al recupero di oltre circa 12.000 kg di pescato di frodo.

L’attività si articola in diverse fasi. Il prodotto, dopo la confisca, viene conservato in celle frigorifere idonee, fino alla certificazione di idoneità al consumo umano da parte dell’ASP entro 24 – 48 ore. Successivamente viene trasferito con appositi furgoni refrigerati presso cooperative locali per essere lavorato, congelato e infine distribuito alle organizzazioni caritative siciliane.

L’impatto sociale e i benefici del progetto sono numerosi: il contenimento dello spreco alimentare, la tutela della salute, il rispetto dei valori di legalità (potrebbe essere immesso sul mercato illegalmente), la salvaguardia dell’economia del territorio e dell’occupazione.

Lo sviluppo di questo progetto e del suo innovativo modello di recupero potrà essere esteso dal territorio siciliano ad altre regioni costiere in Italia nei prossimi mesi, raggiungendo alcuni tra i più importanti obiettivi di sviluppo sostenibile dell'agenda ONU 2030.

RI-PESCATO, infine, si candida ad essere une delle migliori best practice nell'ambito della prima "Giornata internazionale della consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari" (International Day of Awareness for Food losses and waste) istituita dalle Nazioni Unite il 29 settembre per sensibilizzare la popolazione mondiale sull'importanza di questa tematica.

Nel suo intervento il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice ha raccontato il ruolo dei medici veterinari, attori fondamentali dell'allenza fra i vari soggetti che contribuiscono al progetto:

"*Il progetto Ri-Pescato è particolarmente virtuoso, ed ha una funzione che è insieme sociale e solidale perché accompagna all'azione di contrasto all'illegalità, e quindi all'aspetto repressivo, l'azione solidale, legata alla donazione del pesce sequestrato, con un effetto moltiplicatore che si ripercuote positivamente lungo tutta la filiera del recupero. Ancora una volta* – ha sottolineato Sorice – *i medici veterinari di sanità pubblica svolgono il ruolo di facilitatori del processo, fungendo da raccordo tra l'azione delle Capitanerie di Porto, che intervengono al momento del sequestro, e quella del Banco Alimentare che in un momento successivo provvede alla distribuzione del pesce recuperato e commestibile agli Enti caritativi. Il medico veterinario interviene a supporto di tutto il percorso garantendo la sicurezza alimentare del pesce che, essendo un alimento facilmente deperibile, ha bisogno di particolari attenzioni e controlli in tutte le fasi che consentono il recupero e la donazione del pesce sequestrato: in quella del recupero, attraverso analisi e controlli svolti dai Dipartimenti di Prevenzione delle Asl e dell'Izs, in*

quella della conservazione legata al mantenimento della catena del freddo, alla fase del trattamento in strutture adeguate, alla distribuzione“.

Video interviste ai partecipanti

Rassegna stampa:

Ri-Pescato, pesce illegale diventa cibo per enti caritatevoli – ansa.it

Il pesce di frodo recuperato arriva sulle tavole – repubblica.it

Pesce sequestrato per i più bisognosi – avvenire.it

“Ri-Pescato”: da illegale a solidale Grazie al progetto offerti 83.000 pasti – livesicilia.it

Con Ri-Pescato 83mila pasti solidali con 12 Kg di pescato di frodo – askanews.it

---

L’alleanza dei servizi veterinari e il sistema degli empori della solidarietà

Il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice è intervenuto l'11 dicembre al Coordinamento Nazionale Beni Materiali organizzato da Caritas Italiana che si è svolto a Roma nelle giornate del 10 e 11 dicembre.

Il Coordinamento Nazionale Beni Materiali è un appuntamento periodico dedicato all'aggiornamento degli operatori delle Caritas diocesane impegnati nella conduzione – e coordinamento – dei servizi di distribuzione di aiuti materiali, con particolare riferimento a quelli alimentari e al confronto reciproco, a partire dalle questioni raccolte sul territorio e dalle opportunità proposte a livello nazionale..

Sorice ha illustrato ai presenti le finalità della SIMeVeP nell'ambito del progetto "Spreco alimentare" e l'impegno dei medici veterinari come facilitatori nel recupero delle eccedenze alimentari soffermandosi in particolare sull'alleanza attiva dei servizi veterinari delle ASL e il sistema degli Empori della Solidarietà

‘Come fare a…’ una guida pratica per usare gli alimenti in modo corretto

Nell’ambito del progetto “Emporio Solidale in Valsessera” SIMeVeP e AVCI (Associazione Veterinaria per la Cooperazione Internazionale) hanno realizzato l’opuscolo “Come fare a…scegliere, portare a casa, conservare, cucinare, reciclare” una guida per un utilizzo degli alimenti corretto.

Inaugurato a luglio 2019, l’emporio solidale Valsessera 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.

L’iniziativa si inserisce quindi fra le attività di formazione rivolte agli operatori e agli utenti sulle caratteristiche igienico sanitarie e microbiologiche degli alimenti.

L’opuscolo, prodotto con il contributo del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, in collaborazione con la Regione Piemonte e grazie al contributo economico del Centro Territoriale per il volontariato, fornisce, in maniera semplice e pratica, indicazioni sul trasporto degli alimenti dal negozio a casa, sulla sistemazione degli alimenti in frigorifero, sull’attenzione da dedicare quando si cucinano gli alimenti

Scarica l’opuscolo

Progetto Forme Bergamo: recuperati 600 chili di formaggio grazie a sinergia ATS con Banco Alimentare

Si è appena conclusa a Bergamo la IV edizione di “FORME – Bergamo, Capitale Europea dei Formaggi”, manifestazione che valorizza e promuove nel mondo la filiera lattiero-casearia italiana d’eccellenza e che quest’anno prevedeva per la prima volta due eventi di portata internazionale: i World Cheese Awards, il più prestigioso concorso mondiale dedicato all’arte casearia, per la prima volta in Italia dopo 31 edizioni e la fiera B2Cheese dedicata agli operatori del settore caseario a 360°.

Quattro giorni di iniziative, mostre-mercato, laboratori e incontri dedicati sia agli addetti ai lavori che agli amanti del formaggio in generale.

Oltre 50mila tra visitatori e partecipanti agli eventi espositivi e formativi, con 1500 kg di formaggi venduti e

degustati alla mostra-mercato. Solo al Word Cheese award hanno partecipato 3.804 formaggi in gara (+10% rispetto al 2018) provenienti da 6 continenti e 42 paesi partecipanti.

Ma l'edizione di quest'anno non si è contraddistinta soltanto per i record; per la prima volta, grazie alla sinergia fra Progetto Forme, Banco alimentare Lombardia, il Presidente della SIMeVeP Antonio Sorice e ATS Bergamo, che ha inoltre effettuato i controlli ufficiali di routine sui formaggi presenti in fiera, si è raggiunto uno dei risultati più eclatanti: più di 600 chili di formaggio, in perfette condizioni di conservazione, sono stati recuperati al termine della manifestazione e immediatamente inviate alla rete di Banco Alimentare locale per essere distribuiti ad associazioni caritative della bergamasca.

A cura della segreteria SIMeVeP

VII giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, in calo lo spreco domestico

Per la prima volta negli ultimi dieci anni lo spreco di cibo nelle case degli italiani è in calo: il 25% in meno rispetto allo scorso anno con un risparmio nel 2020 di 1,5 miliardi di euro.

E’ quanto emerge dal Rapporto Waste Watcher 2020 di Last Minute Market/Swg, in occasione della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare – quest’anno dedicata in particolare al binomio cibo – salute, quindi alla prevenzione dello spreco come presidio concreto per la salute dell’ambiente e della persona – promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei Ministeri dell’Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri.

Secondo il rapporto, il costo settimanale medio a famiglia si attesta sui 4,91 euro (circa 6,5 miliardi euro totali). La stima nel 2019 era di 7 euro (costo di 600 grammi circa di spreco settimanale) per un totale di circa 8 miliardi. E cresce l’attenzione per i costi ambientali ed economici legati allo spreco del cibo sulla scia del “Green New Deal”.

I dati sono stati presentati nel corso di un incontro al Minstero della salute. *“Una consapevolezza che cresce finalmente anche nel nostro Paese, perchè il 66% degli italiani ritiene ci sia una connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell’ambiente e dell’uomo, secondo i dati Waste Watcher 2020 e al momento di acquistare il cibo l’attenzione agli aspetti specifici del suo impatto sulla salute sono determinanti per 1 italiano su 3, il 36%. Il ministero della Salute sostiene e promuove con decisione le iniziative della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, consapevole che lo stato di salute delle popolazioni del pianeta, sia ricche che povere, è fortemente*

influenzato dal livello e dalla qualità della nutrizione. Una dieta corretta è un validissimo strumento di prevenzione per molte malattie, e di gestione e trattamento in molte altre: l'Oms ci ricorda che sono quasi 3 milioni le vite che si potrebbero salvare ogni anno nel mondo grazie a un consumo sufficiente di frutta e verdura fresca" ha detto la Sottosegretaria al ministero della Salute Sandra Zampa.

"*Dall'approvazione delle legge Gadda in poi, e grazie agli strumenti che la legge 166/2016 mette a disposizione di tutti gli attori del processo, è stata fatta tanta strada. I dati positivi diffusi oggi ci incoraggiano a proseguire con determinazione e orgoglio nel progetto "Spreco alimentare" della SIMeVeP che promuove il ruolo attivo dei Veterinari dei Servizi Veterinari delle ASL come facilitatori e garanti a livello locale nel sostenere e favorire la donazione degli alimenti invenduti attraverso la formazione e sensibilizzazione in tema di sicurezza igienico-sanitaria degli operatori delle associazioni beneficiarie che li acquisiscono e li ridistribuiscono. Le attività di formazione proseguono in tutta Italia, le collaborazioni con enti caritatevoli come Banco alimentare e Caritas e con altri attori della filiera alimentare si approfondiscono e si ampliano. Avanti così!*" ha dichiarato Antonio Sorice, Presidente SIMeVeP a margine della firma in ATS Bergamo del protocollo per recuperare le eccedenze alimentari tra Regione Lombardia Agenzia di Tutela della Salute di Bergamo e Banco Alimentare della Lombardia in collaborazione con il Consiglio di rappresentanza dei sindaci di Bergamo.

Il 29 settembre 2020 si celebrerà la I Giornata mondiale per la Consapevolezza sullo spreco e le perdite alimentari proclamata dalle Nazioni Unite.

I dati Waste Watcher 2020

Latte fresco, una battaglia anti-spreco contro la scadenza a 6 giorni. Sorice: spero in tavolo interministeriale

"Oggi i trattamenti termici sono più evoluti e non ci sarebbero problemi ad estendere la scadenza anche a 8 giorni. Due giorni in più sugli scaffali non sono un'inezia: quelle 48 ore eviterebbero di sprecare moltissimo latte. La mia speranza è che possa partire un tavolo tra tutti i ministeri competenti per superare questa legge". E' il parere del Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, a proposito della scadenza del latte fresco ascoltato da repubblica.it sul tema riaperto ai primi di luglio da Granarolo nel corso di un convegno sulle politiche di sostenibilità al quale è intervenuto anche il Ministro delle Politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo Gian Marco Centinaio.

"La durata del latte fresco è definita da una normativa di 30 anni fa che è diventata obsoleta perché non tiene conto dei miglioramenti in stalla e nella trasformazione. Prima delle vacanze voglio incontrare al Mipaaft interlocutori competenti per ragionare sulla shelf-life degli alimenti, a partire da quello del latte, nell'ambito delle politiche contro lo spreco

alimentare e a favore della competitività delle imprese e del Made in Italy. Obiettivo è aprire una finestra per aumentare lo shelf-life dei prodotti alimentari e far sì che il cibo non venga buttato via” ha detto Centinaio nell’occasione.