



COSTRUIAMO
SALUTE

IL PIANO DELLA PREVENZIONE 2021-2025
DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Le azioni della Regione Emilia-Romagna per diminuire lo spreco alimentare e semplificare il recupero delle eccedenze

Bologna 17 Febbraio 2025

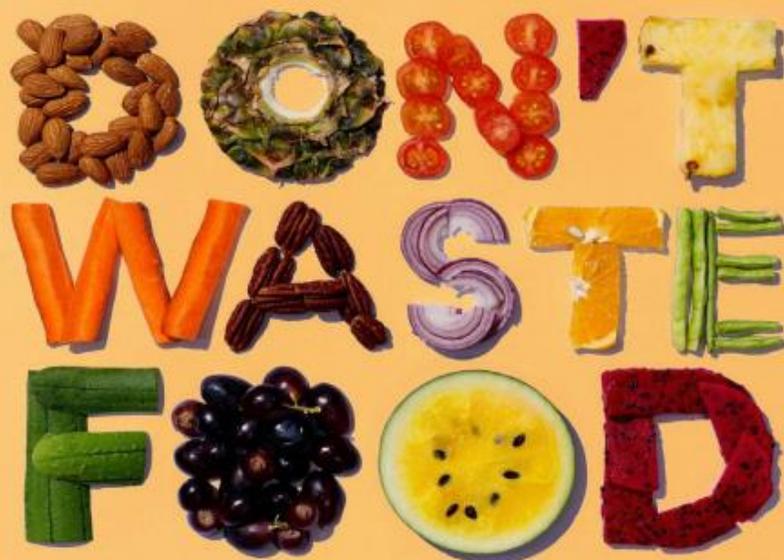
Antonio Lauriola

Direzione Generale Cura della persona, salute e welfare

Settore Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica

Area Sanità Veterinaria e Igiene degli Alimenti

Regione Emilia-Romagna



La **Regione Emilia-Romagna** è attiva da molti anni nella lotta allo spreco, tutela dell'ambiente e **recupero alimentare a fini di solidarietà sociale** attraverso azioni diversificate a supporto di un **territorio molto attivo**, grazie alle **iniziative realizzate dal Terzo settore con il supporto degli enti pubblici e del mondo imprenditoriale.**

Ambiti di intervento

Tutela sanitaria



Formazione



Comunicazione



Qualità nutrizionale

Fornire indicazioni agli operatori del settore alimentare (eventuali "donatori"), **alle organizzazioni benefiche riceventi**, e **agli operatori dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione e Servizi Veterinari** delle AUSL territoriali in merito alla donazione e gestione delle eccedenze alimentari, nell'ottica della prevenzione e riduzione dello spreco alimentare e nel sostegno dell'inclusione sociale



Linee guida

per il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di **prodotti alimentari per fini di solidarietà sociale**

Deliberazione della Giunta Regionale 23/05/2022 n.793

- Gli attori del processo della donazione
- Il processo di donazione
- Caratteristiche dei prodotti donati
- *Allegato 1: Le fasi del processo di donazione: “buone pratiche” per le organizzazioni riceventi le donazioni*
- *Allegato 2: Misure straordinarie per la rideterminazione della shelf-life dei prodotti alimentari e congelamento carne fresca*



Le attività di competenza dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione e dei Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Sanità pubblica delle AUSL

- **controlli ufficiali:** verificare, con un approccio collaborativo con gli operatori “donatori”, la gestione in sicurezza della redistribuzione delle eccedenze alimentari per il consumo umano e che gli operatori rispettino le norme vigenti in merito alla produzione di alimenti in particolare che adottino un sistema di autocontrollo adeguato
- **supporto tecnico-scientifico**, mediante la predisposizione di materiale informativo utile agli operatori per una adeguata gestione dei prodotti alimentari donati;
- **promozione gratuita di attività formativa e di aggiornamento al personale volontario** addetto all'utilizzo, somministrazione e distribuzione degli alimenti donati;
- **promozione** di attività formativa finalizzata a sensibilizzare gli operatori sulla **qualità nutrizionale** dei pasti offerti;
- **promozione**, con il coinvolgimento delle Associazioni dei Consumatori, **di informazioni** relative alla lotta allo spreco in ambito locale e iniziative rivolte al consumatore **sul corretto utilizzo degli alimenti e sulla lotta allo spreco in ambito domestico.**



Ambiti di intervento



Tutela sanitaria



Formazione



Comunicazione



Qualità nutrizionale



Formazione degli Operatori sanitari e del settore alimentare (OSA)



23 MAGGIO 2019 / PUBBLICATO IL NOTIZIE, REGIONE EMILIA-ROMAGNA, SPRECO ALIMENTARE



Regione Emilia-Romagna: "Il ruolo e la consapevolezza dei servizi pubblici nella lotta allo spreco alimentare"

Obiettivo 2030 le Nazioni Unite: "...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" si legge nell'SDG (Sustainable Development Goals).

Ma per arrivare a dei grandi obiettivi ci vuole un lavoro di squadra e quindi il coinvolgimento di tutta la filiera.

Presso Fondazione Fico a Bologna (spazio 118), il 27 maggio, a partire dalle ore 10.00, si terrà l'evento formativo organizzato dalla Regione Emilia Romagna dal titolo "Il ruolo e la consapevolezza dei servizi pubblici nella lotta allo spreco alimentare".

Ambiti di intervento



Tutela sanitaria



Formazione



Comunicazione



Qualità nutrizionale



venerdì, 27 maggio 2022

[Condividi](#)

Occhi puntati sullo spreco alimentare, emergenza mondiale: le Linee guida della Regione

Buone pratiche, tutela dell'ambiente, recupero e redistribuzione eccedenze: indicazioni per Aziende sanitarie, settore alimentare, organizzazioni benefiche

[Lettura facilitata](#)

Ridurre lo spreco per alimentare il futuro, per una società e un territorio solidale e sostenibile. Sfruttando al meglio le sinergie tra tutti gli attori coinvolti, con la definizione di **indicazioni chiare** sul modo in cui il cibo viene prodotto, distribuito e consumato.

A questo obiettivo guardano le **'Linee guida per il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari per fini di solidarietà sociale'**, approvate in questi giorni dalla **Giunta regionale** e rivolte alle **imprese del settore alimentare**, **organizzazioni benefiche**, operatori dei **servizi Igiene Alimenti e Nutrizione** e **servizi Veterinari delle Aziende sanitarie territoriali**.

Il documento ha come obiettivo specifico quello di supportare i soggetti coinvolti nello svolgimento dell'attività di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari, attraverso la definizione di **regole omogenee e chiare**. Perché proprio sulla base di

Lo spreco di cibo nel mondo

Secondo gli ultimi dati disponibili resi noti dall'**Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (Fao)** per il 2015, nel mondo annualmente vengono sprecate in media 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora perfettamente commestibile; allo stesso tempo nell'Unione europea vengono prodotti circa 88 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari, i cui relativi costi stimati corrispondono a 143 miliardi di euro. Questi rifiuti, oltre ad avere un rilevante impatto economico e sociale, esercitano una indebita pressione sull'ambiente. Sempre secondo la Fao, circa un terzo del cibo prodotto a livello mondiale viene perso prima di raggiungere il mercato o viene sprecato. I rifiuti alimentari generano ogni anno circa l'8% delle emissioni globali di gas a effetto serra. In Italia vengono gettati nei rifiuti da 70 a 96 kg/pro capite di cibo commestibile.

CONTROLLI UFFICIALI

CONTROLLO UFFICIALE IN
MACELLO

CONTROPERIZIA,
CONTROVERSIA E DIFFIDA

PIANO REGIONALE
INTEGRATO

PIANI SPECIFICI REGIONALI:
ISPEZIONE E CONTROLLO
ALIMENTI DI ORIGINE
ANIMALE

PIANI SPECIFICI REGIONALI

SORVEGLIANZA
EPIDEMIOLOGICA

MANUALI E LISTE DI
RISCONTRO

ACQUA

CORSI DI FORMAZIONE PER ALIMENTARISTI

ELENCO ENTI E STRUTTURE
ACCREDITATE PER LA
FORMAZIONE DEGLI
ALIMENTARISTI A DISTANZA
(FAD)

ELENCO ENTI E STRUTTURE
ACCREDITATE PER LA
FORMAZIONE DEGLI
ALIMENTARISTI SUL
TERRITORIO REGIONALE

I RACCONTI DELLA RICERCA

ETICHETTATURA

CORSI DI FORMAZIONE
ETICHETTATURA

FRODI ALIMENTARI

GRUPPO DI LAVORO
ETICHETTATURA

OPUSCOLI E INFOGRAFICHE
ETICHETTATURA

LINEE GUIDA PICCOLE
PRODUZIONI AGRICOLE

MONITORAGGIO PRODUZIONE
E RACCOLTA DEI MOLLUSCHI
BIVALVI VIVI

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

EPIDEMIOLOGIA E
SORVEGLIANZA

LE PRINCIPALI MALATTIE
TRASMESSE DA ALIMENTI

SICUREZZA DOMESTICA

ALIMENTI CHE POSSONO
TRASMETTERE MALATTIE

LE BUONE PRATICHE DI
MUNGITURA NELLA BOVINA
DA LATTE

FUNGHI

EXPORT

SPRECO ALIMENTARE



Ambiti di intervento



Tutela sanitaria



Formazione

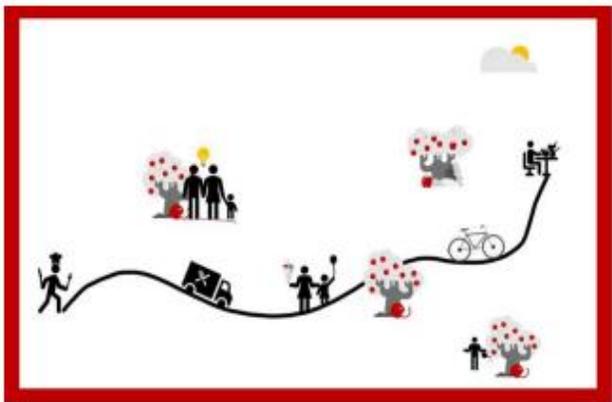


Comunicazione



Qualità nutrizionale

Toolkit di valutazione di sostenibilità integrata

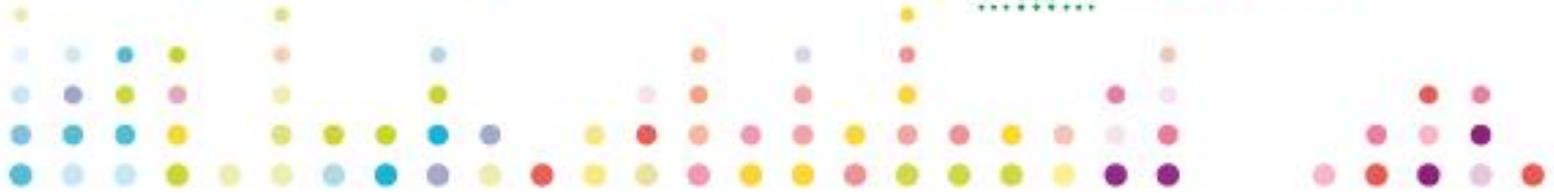


LABORATORIO DI RISTORAZIONE
SOSTENIBILE

Toolkit e Manuale di valutazione
sostenibilità integrata



- analizzare sia la qualità nutrizionale del cibo, sia la **dimensione sociale e ambientale del servizio di ristorazione**, attraverso parametri come la stagionalità degli alimenti e il loro impatto ambientale, la raccolta differenziata o l'adesione a iniziative per l'educazione alimentare.
- **effettuare misurazioni** che permettano di stimolare un virtuoso percorso di miglioramento per le realtà scolastiche coinvolte;
- uno strumento semplice, che può essere utilizzato anche dalle **ditte di ristorazione e dalle amministrazioni comunali** per la formulazione di menù nutrizionalmente equilibrati e sostenibili



PIANO REGIONALE DELLA PREVENZIONE 2021 - 2025



COSTRUIAMO
SALUTE

IL PIANO DELLA PREVENZIONE 2021-2025
DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

PL18 Eco Health: Salute alimenti, animali, ambiente