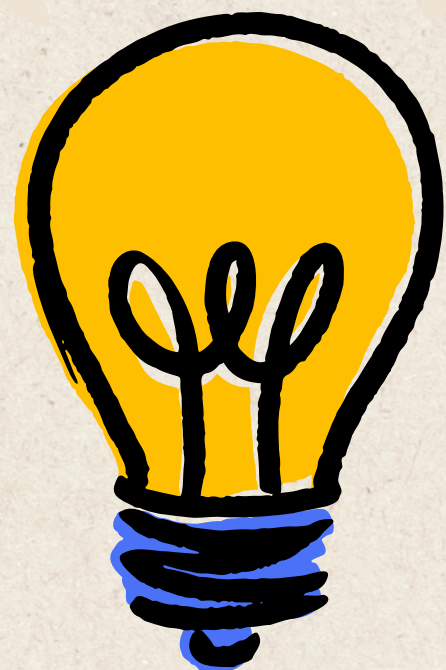


La prevenzione degli sprechi e delle perdite di origine animale: il ruolo dei Servizi Veterinari ASL.

Dott.ssa Francesca FIORETTO
Servizio Veterinario area B ASL CN2
ffioletto@aslcn2.it



Verduno, 02/02/2024



Attenzione
alle diapositive
illuminate!



The image features three overlapping circles on a light brown, textured background. The leftmost circle is grey and contains the text 'perdite alimentari'. The middle circle is orange and contains the text 'sprechi alimentari'. The rightmost circle is green and contains the text 'eccedenze alimentari'. The circles overlap in the center, creating a darker shade of brown.

perdite alimentari

sprechi alimentari

eccedenze alimentari

Istituzioni/Enti:

- Commissione per l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale del Parlamento Europeo
- Barilla Center for Food and Nutrition
- Waste Resources Action Program (WRAP) - *british charity*
- Swedish Institute of Food and Biotechnology (SIK) - FAO



Definizioni

SPRECHI ALIMENTARI

Andrea Segrè e Luca Falasconi
hanno definito come “sprechi”:
«i prodotti alimentari scartati dalla catena
agroalimentare, che hanno perso valore commerciale,
ma che possono essere ancora
destinati al consumo umano».



DIREZIONE SCIENTIFICA



Prof. Andrea Segrè

Docente di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna, Fondatore Last Minute Market impresa sociale – spin off accademico e Direttore scientifico Waste Watcher International
segreteria@segre@gmail.com
www.andreasegre.it



Prof. Luca Falasconi

Docente di Politica agraria e sviluppo rurale all'Università di Bologna e Co-Fondatore Last Minute Market impresa sociale – spin off accademico
luca.falasconi@unibo.it
www.unibo.it/sitoweb/luca.falasconi

Waste Watcher

LAST MINUTE MARKET



io partecipo



5 FEBBRAIO 2024
11^A GIORNATA NAZIONALE
DI PREVENZIONE
DELLO SPRECO ALIMENTARE



SPRECHI ALIMENTARI

L'insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni commerciali o estetiche ovvero per prossimità della data di scadenza, ancora commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano o animale e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati a essere smaltiti.

(Legge Gadda n.166/2016)

Legge n 166/2016 – Legge “Gadda”

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





ECCEDENZE ALIMENTARI

I prodotti alimentari, agricoli e agro-alimentari che, fermo
restando il mantenimento dei
requisiti di igiene e sicurezza del prodotto,
sono, a titolo esemplificativo e non esaustivo:
invenduti o non somministrati
per carenza di domanda
(Legge Gadda n.166/2016)

La perdita di alimenti viene definita come

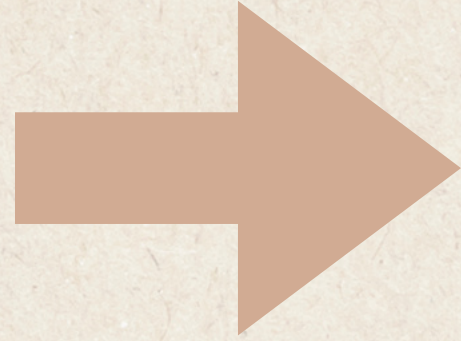
“diminuzione nella quantità o nella qualità degli alimenti”

che si realizza nella filiera agroalimentare.

PERDITE
ALIMENTARI



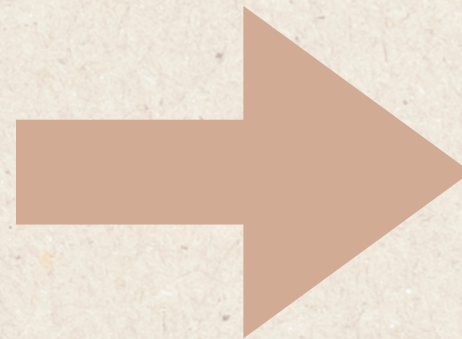
PERDITE ALIMENTARI



- **Produzione agricola**
- **Pesca/Allevamento**
- **Fase post raccolta**
- **Trasporto**
- **Conservazione**
- **Lavorazioni industriali**



SPRECHI ALIMENTARI



- **Distribuzione**
- **Vendita**
- **Consumo finale**



Produzione
(inclusi trattamento
post-raccolto e
conservazione)

Mortalità dei capi (in azienda o durante il trasporto); rigetto di pesci; perdita di latte dovuta a mastite;

colture non interamente raccolte o raccolte prima della maturazione; danni ai prodotti al momento del raccolto, dell'immagazzinamento o del trasporto; prodotti scartati a causa di requisiti estetici; modifica imprevedibile dei termini contrattuali

Trasformazione

Perdite da trasformazione (sbucciatura, lavaggio, affettatura, bollitura, ecc...); perdite derivanti da spegnimento/lavaggio dell'impianto, versamento, deperimento; danni ai prodotti durante la conservazione; fornitori che devono riprendersi prodotti invenduti

Rivendita

Date scadute in deposito/in negozio; prodotti invenduti nonostante "ribassi"; eccedenza delle scorte;

Danni ai prodotti o riduzione di qualità/di peso durante la conservazione; prodotti scartati a causa di requisiti estetici

Consumatori

Spreco durante la conservazione; prodotti cucinati in eccedenza; cibo "deteriorato"; spreco nella preparazione degli alimenti; avanzi

PERDITE
ALIMENTARI

Produzione e Trasporto

- Mortalità dei capi animali (in azienda o durante il trasporto)
- Perdita di latte (in azienda)
- Riduzione della fauna ittica (negli ambienti acquatici)



Riduzione della fauna ittica negli ambienti acquatici:

PERDITE ALIMENTARI

- inquinamento da plastiche (microplastiche e nanoplastiche)

“Presence of microplastics and nanoplastics in food, with particular focus on seafood” (EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain, 2016)

“Microplastics in fisheries and aquaculture Fisheries and Aquaculture Technical Paper 61”5 (FAO, 2017)





ELSEVIER

Journal of Sea Research

Volume 192, April 2023, 102359



Detection of microplastics, polymers and additives in edible muscle of swordfish (*Xiphias gladius*) and bluefin tuna (*Thunnus thynnus*) caught in the Mediterranean Sea

Federica Di Giacinto ^a  , Ludovica Di Renzo ^a, Giuseppina Mascilongo ^a,
Valentina Notarstefano ^b, Giorgia Gioacchini ^b, Elisabetta Giorgini ^b, Tanja Bogdanović ^c,
Sandra Petričević ^c, Eddy Listeš ^c, Mia Brkljača ^d, Federica Conti ^a, Chiara Profico ^a,
Barbara Zambuchini ^f, Gabriella Di Francesco ^a, Carla Giansante ^a, Gianfranco Diletti ^a,
Nicola Ferri ^a, Miriam Berti ^a

2023



ELSEVIER

Environmental Pollution

Volume 327, 15 June 2023, 121532



From prey to predators: Evidence of microplastic trophic transfer in tuna and large pelagic species in the southwestern Tropical Atlantic ☆

Anne K.S. Justino ^{a,b}  , Guilherme V.B. Ferreira ^a, Vincent Fauvelle ^c, Natascha Schmidt ^d,
Véronique Lenoble ^b, Latifa Pelage ^a, Karla Martins ^a, Paulo Travassos ^a, Flávia Lucena-Frédou ^a

Perdita di LATTE in stalla

Reg.CE 853/2004

- mastiti - infezioni tratto genitale con scolo - enteriti con diarrea
- animali affetti da malattie infettive trasmissibili all'uomo con il latte
- presenza di residui di antibiotici > limiti
- cellule somatiche/ml > limiti
- carica batterica a 30°C/ml > limiti
- presenza di aflatossine

PERDITE
ALIMENTARI



Mortalità degli animali da reddito durante il trasporto può essere dovuta a:

- evento traumatico (es. ribaltamento automezzo...)
- stress in animale fortemente debilitato da patologie croniche (es. “vacche a terra”...)
- anossia e/o colpo di calore (es. polli in gabbie ad elevata densità di carico...)



Mortalità degli animali da reddito durante il trasporto

D.O.A. (“Dead On Arrival”)

Polli da carne trasportati al macello avicolo
n° morti alla visita ispettiva Ante Mortem

Non sono idonei al consumo umano ai sensi del Reg.(UE) 627/19 “*che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al Reg.(UE) 2017/625...*”

art.45 lettera c) sono ottenute da animali morti prima della macellazione, nati morti, abortiti o macellati prima dei 7 giorni di età;

Smaltiti come S.O.A. (sottoprodotti di origine animale)
ai sensi del Reg.CE 1069/09 e smi



Presso il Macello

1. visita ante mortem con esito sfavorevole (Reg.UE 627/19)

- animali affetti da malattia o una condizione trasmissibile ad altri animali o agli esseri umani mediante la manipolazione o il consumo delle carni;
- animali che presentano i segni clinici di una malattia sistemica o di cachessia, o di qualsiasi altra condizione tale da rendere le carni non idonee al consumo umano;
- assenza informazioni catena alimentare (non disponibili entro le 24 h dall'arrivo dell'animale);
- animali non correttamente identificati

“carni non idonee al consumo umano”

Mortalità degli animali da reddito in allevamento può essere dovuta a:

- malattie infettive e non infettive
- forme di parassitosi gravi
- malattie dismetaboliche
- complicanze durante il parto/aborti
- condizioni di scarso benessere animale
- antimicrobico-resistenza (?)





Ogni anno **18 miliardi** di animali negli allevamenti vengono uccisi ma non consumati: l'inutile strage dovuta agli sprechi della catena produttiva e dei consumi


di Noemi Penna







Animal lives embodied in food loss and waste

Juliane Klaura ^a, Gerard Breeman ^b, Laura Scherer ^a  

Show more 

+ Add to Mendeley  Share  Cite

<https://doi.org/10.1016/j.spc.2023.11.004> 

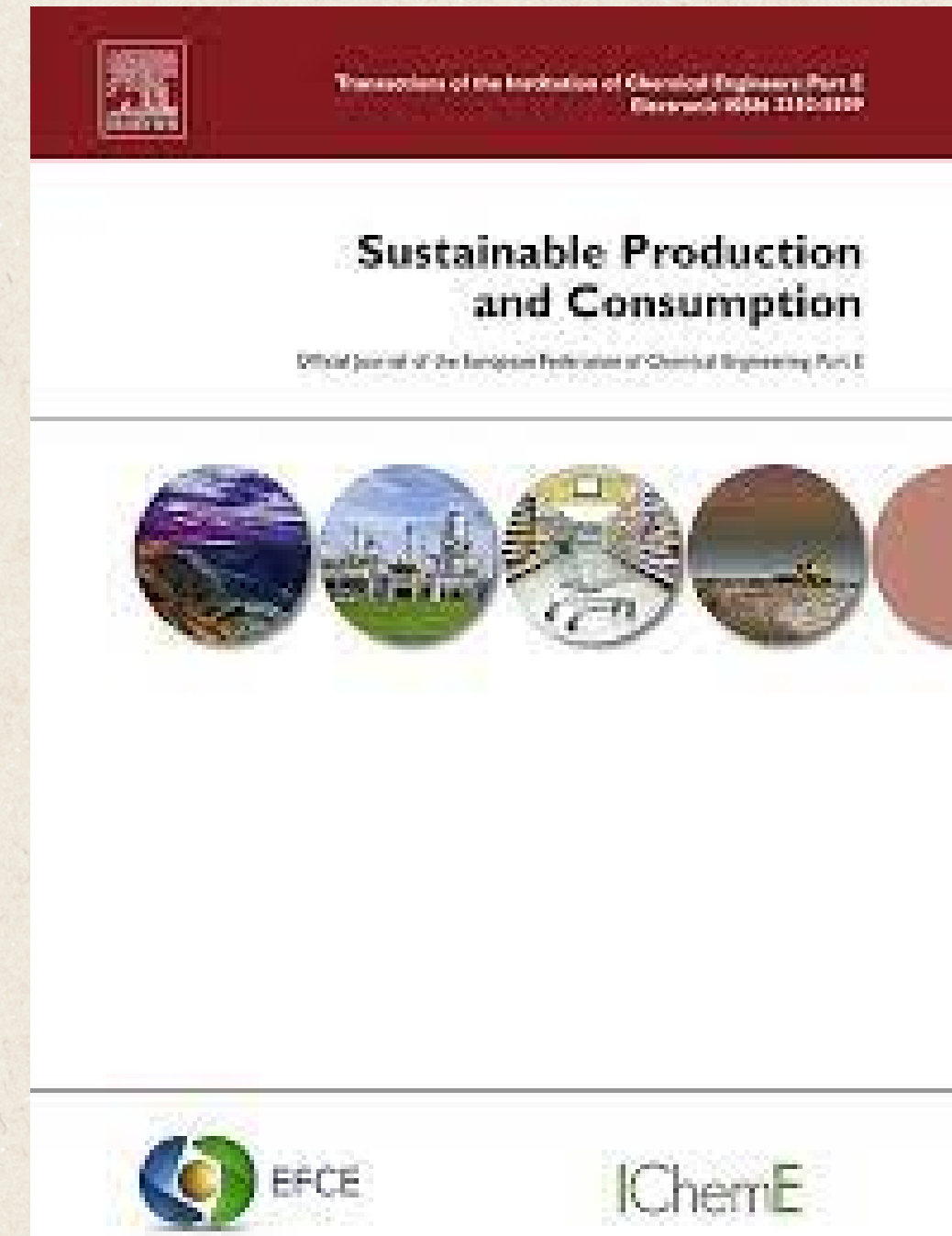
[Get rights and content](#) 

Under a Creative Commons [license](#) 

 open access

Abstract

While the importance of reducing meat loss and waste is acknowledged due to its substantial environmental impacts, the aspect of animal welfare largely remains unaddressed. The suffering and death that is inflicted on animals to produce food that is never eaten remains invisible. This study aims to bridge the gap between food loss and waste (FLW) accounting literature and animal welfare considerations. It achieves this by estimating the number of animal lives embodied in meat loss and waste of six major meat-producing species along the food supply chain and by modelling three potential reduction scenarios. It shows that approximately 18 billion animal lives were embodied in losses and waste of global meat production and consumption in 2019. The scenarios reveal that wasted and lost animal lives could be reduced by 7.9 billion if best regional efficiencies were mainstreamed, and by 4.2 or 8.8 billion if Sustainable Development Goal 12.3 was implemented, achieving a 50% loss and waste reduction in the



3. Results

3.1. Animal life losses embodied in 2019 meat loss & waste

In 2019, 77.4 million tonnes of meat from the six major meat-producing species of animals were lost and wasted along the food supply chain. This is equivalent to approximately 52.4 million tonnes of bone-free, edible meat (Fig. S1). In this MLW, the lives of close to 18 billion animals were embodied, which were raised and killed without serving a purpose for human nutrition. Of the estimated deaths, 74.1 million individuals or 0.4% were cattle, 188 million or 1.1% goats, 195.7 million or 1.1% sheep, 298.8 million or 1.7% pigs, 402.3 million or 2.2% turkeys, and 16.8 billion or 93.6% chickens. Thus, for an average citizen, there were 2.4 lost or wasted animal lives embodied in meat production and consumption.

Of all the life losses estimated, 24.9% occurred in FSC1, 7.8% in FSC2, 20.0% in FSC3, 20.6% in FSC4, and 26.7% in FSC5. Hence, in the supply chain, most life loss occurs during agricultural production (FSC1) and consumption (FSC5), whereas life losses during storage and handling (FSC2) were found to be especially low. Patterns per region group, however, differ (Fig. 1). Consumption-based losses dominate in North America & Oceania, Europe, and Industrialized Asia. Production-based losses are highest in Latin America, North Africa, Western & Central Asia and especially Sub-Saharan Africa. Losses in South and Southeast Asia are entirely different, being dominated by Distribution (FSC4) and Processing & Packaging Losses (FSC3). In summary, losses during the upstream stages of the FSC lead to slightly more needless animal deaths (52.7%) than waste in the downstream stages of the FSC (47.3%).

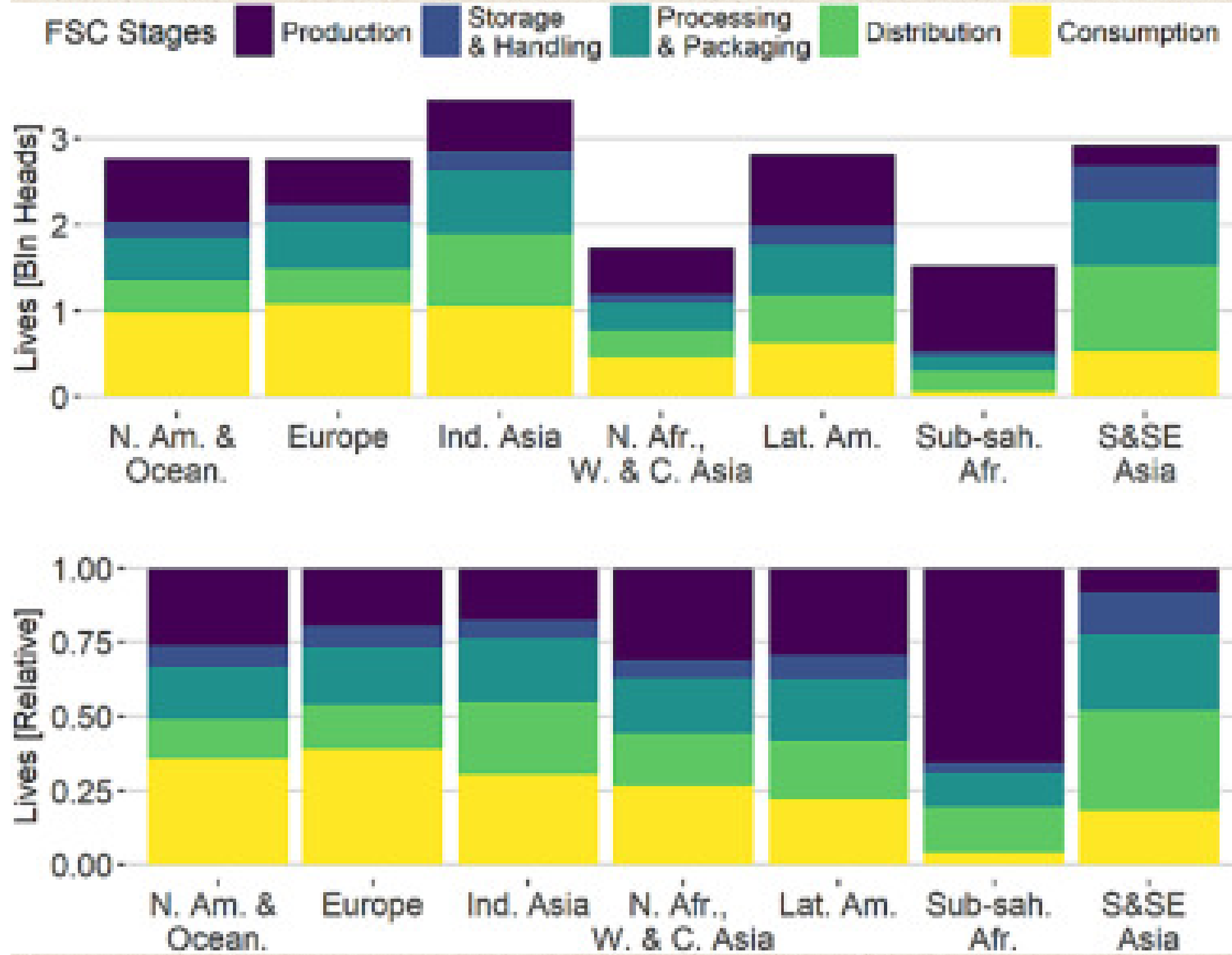
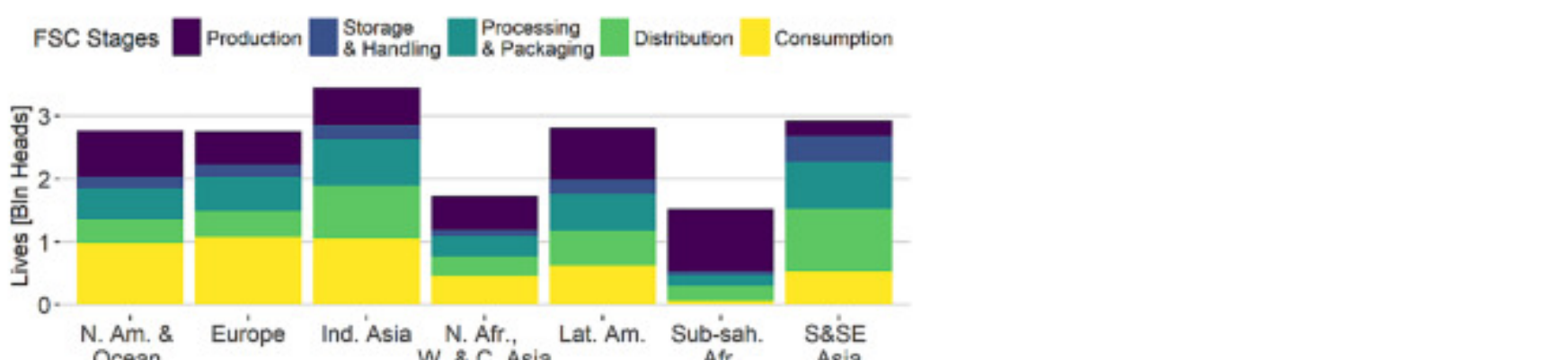


Fig. 1. Animal life loss throughout the FSC.

Meat Loss & Waste (MLW)



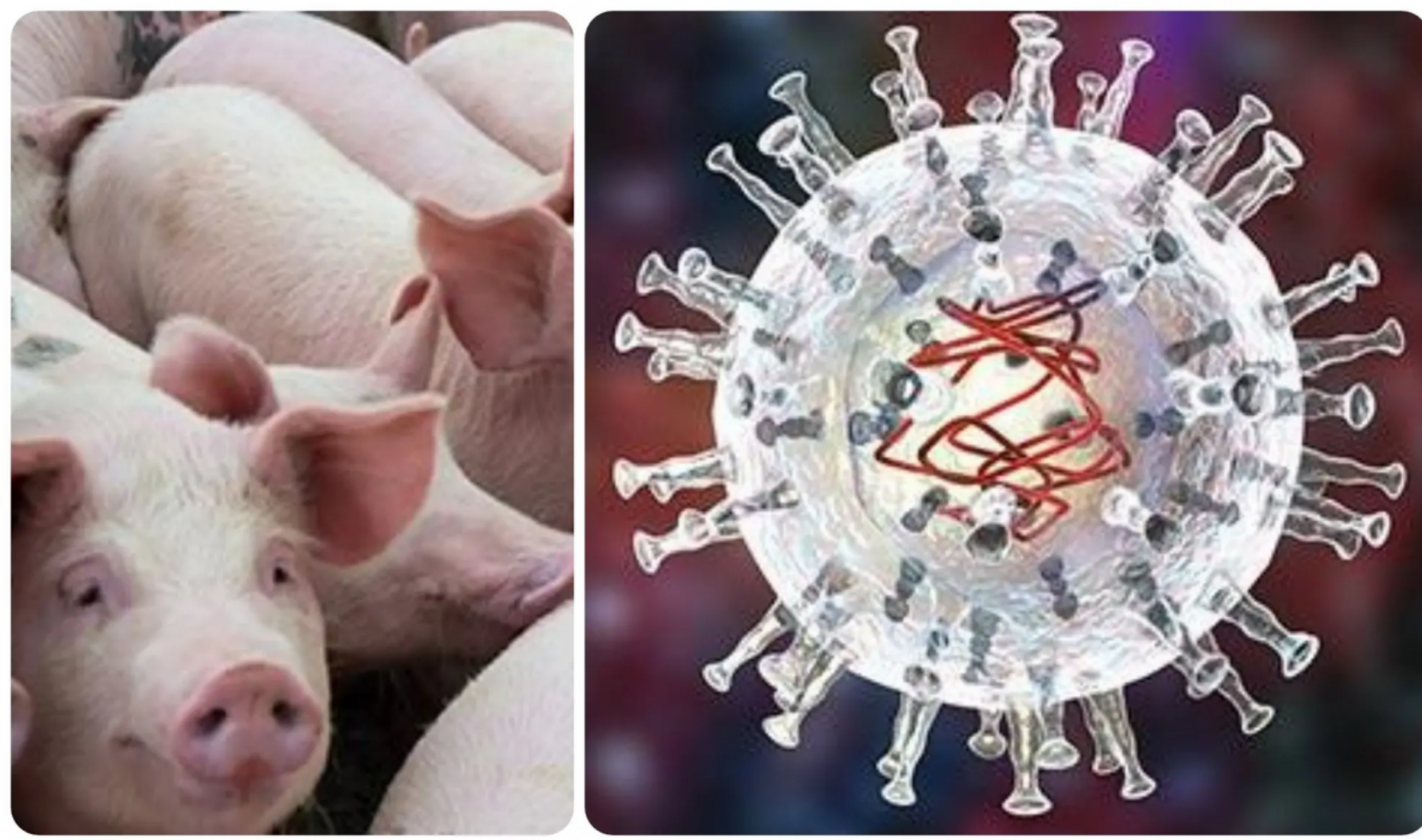
Animali d'Allevamento
DPA

Animali oggetto di caccia
DPA



DPA = destinati alla produzione di alimenti

Peste Suina Africana (PSA)



famiglia Asfarviridae - genere Asfivirus

Non è una zoonosi!

La Peste Suina Africana (PSA) è una **malattia virale di tipo emorragico** che colpisce solo le specie animali appartenenti alla famiglia dei suidi (suini domestici e specie selvatiche).

Il virus è in grado di diffondere attraverso il **contatto diretto tra animali infetti** mentre la **trasmissione indiretta** può avvenire a seguito di ingestione di carne e prodotti derivati provenienti da animali infetti, rifiuti alimentari, frattaglie di cinghiali infetti o tramite il contatto con oggetti contaminati dal virus come attrezzature, veicoli e abbigliamento.

ISTITUTO ZOOFILATTICO
SPERIMENTALE
DELL'UMBRIA E DELLE MARCHE
"TOGO ROSATI"

Via G. Salvemini, n°1 06126 Perugia - Tel. 075 3431 - Fax. 075 35047 - C.F. e P.IVA 00150090546

Sei in : HOME PAGE >> Attività Istituzionali >> Centri di Riferenza >> Pestivirus e Asfvirus

Attività Istituzionali

- Chi siamo
- U. R. P.
- Centri di Riferenza
 - Pestivirus e Asfvirus
 - Presentazione e Compiti
 - Peste Suina Classica
 - Peste Suina Africana
 - Procedure
 - Legislazione
 - Situazione Epidemiologica
 - Diagnosi di Laboratorio
 - Gestione Emergenza PSA
 - Retrovirus dei ruminanti
 - Molluschi Bivalvi Vivi
 - Rinotracheite infettiva del bovino (IBR)
 - RING TEST
 - Area Riservata
- Centri di Riferimento
- Oss. Epidemiologico
- Ricerca
- Pubblicazioni
- Centro Regionale di Farmacovigilanza

CEREP
CENTRO DI RIFERENZA NAZIONALE PER LO STUDIO DELLE MALATTIE DA PESTIVIRUS E DA ASFVIRUS

contatti:
Cerep@izsum.it

ACCREDIA

<https://www.izsum.it/IZSUM/Common/pages02/wfContentListaDoppia.aspx?IDMAP=512>

Non è una zoonosi!

Colpisce suidi di tutte le età e nelle sue forme ad elevata virulenza è caratterizzata da **morte improvvisa senza sintomi** o da **febbre elevata, perdita di appetito, emorragie cutanee**, in particolare alle estremità e alle orecchie e degli organi interni con morte in media in 2-10 giorni con un tasso di mortalità che può raggiungere pressoché il 90%.



Non è una zoonosi!

Summary of the ASF situation by world region (2021-2023)

In total, since January 2021 ASF has been reported as present in five different world regions in 52 countries, affecting more than 1,024,000 pigs and more than 29,900 wild boars (data reported through INs and FURs), with more than 1,720,000 animal losses. Further details, split by world region, are included in Table 3.

Table 3: Summary of the number of outbreaks, cases and animal losses caused by ASF in the different world regions since January 2021 (data reported through INs and FURs – these figures cover only epizootic situations while additional information reported through SMR for enzootic situations are not included here because of submission delays).

	Outbreaks		Cases		Losses*
	Domestic pigs	Wild boar	Domestic pigs	Wild boar	Domestic pigs
Africa	241	0	32,400	0	33,640
Americas	321	0	10,229	0	22,830
Asia	927	1,285	68,538	1,971	393,494
Europe	6,491	17,247	913,147	28,011	1,279,197
Oceania	0	0	0	0	0
Total	7,980	18,532	1,024,314	29,982	1,729,161

*Losses (deaths + animals killed and disposed of): this figure refers to losses in the establishments affected by the outbreaks and it does not include the animals culled in areas around the outbreak for controlling the disease.



1978

Sardegna

2014

Paesi Est UE

2022

Piemonte

Liguria

Lazio

Calabria

Campania

2023

Lombardia

Emilia Romagna



Nel **2014** è esplosa un'**epidemia** di PSA in alcuni **Paesi dell'Est dell'Unione Europea**. Da allora la malattia si è diffusa, coinvolgendo alla data attuale, più di dieci Stati Membri. In **ambito internazionale**, ad oggi, la malattia è presente in Cina ed in diverse aree del Sud-Est asiatico, in Oceania (Papua Nuova Guinea) e in alcuni Paesi dell'America centrale.

Per quanto riguarda la situazione italiana, la malattia è stata introdotta in Sardegna dal 1978, diffondendosi sia nei suini allevati sia nelle popolazioni di cinghiali. Negli ultimi anni l'approccio alla lotta alla malattia è stato radicalmente rivisto, e il **piano di eradicazione** della Regione Sardegna ha consentito un **costante e netto miglioramento della situazione epidemiologica**. Ad ottobre 2023 la zona di restrizione II è stata abrogata a dimostrazione dell'assenza di circolazione virale nella popolazione di cinghiali.

Il Centro di Referenza Nazionale per lo Studio delle Malattie da Pestivirus e da Asfivirus (**CEREP**) presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche (IZSUM), ha confermato il primo caso di PSA in Italia continentale il **7 gennaio 2022** in una carcassa di cinghiale rinvenuta nel Comune di Ovada, in Provincia di Alessandria (**Piemonte**). I giorni successivi hanno visto l'identificazione del virus anche in diverse carcasse di cinghiali rinvenute in **Liguria**, specificamente in provincia di Genova. Il **5 maggio** la PSA è stata riscontrata nel **Lazio**, in un **cinghiale** rinvenuto in fin di vita nella zona nord della città di Roma, nella Riserva Naturale dell'Insugherata, ed in altre carcasse rinvenute nella stessa area. Il 26 maggio è stato segnalato un caso sospetto di PSA in un cinghiale incidentato nella provincia di Rieti; le attività di sorveglianza condotte per oltre 5 mesi hanno permesso di escludere la circolazione virale in tale area. Il **9 giugno** la malattia è stata riscontrata anche in un **allevamento** suinicolo della tipologia semibrado, a Roma, a poca distanza dalla zona di rinvenimento della prima carcassa di cinghiale infetta dell'area.

A distanza di più di un anno, ad inizio **maggio 2023**, la malattia è stata confermata in **Calabria** in alcuni cinghiali, nel comune di Reggio di Calabria e a distanza di pochi giorni in due allevamenti semibradi di suini, siti nel comune di Africo, in provincia di Reggio Calabria.

Nello stesso mese è stata confermata la presenza della malattia in **Campania**, in alcune carcasse di cinghiale.



[Home](#) / Piano nazionale di sorveglianza e eradicazione della peste suina africana

Piano nazionale di sorveglianza e eradicazione della peste suina africana



Annualmente dal 2020 l'Italia adotta un Piano nazionale di Sorveglianza della PSA, approvato e cofinanziato dalla CE, e che contempla anche le misure di eradicazione per la regione Sardegna. Analogamente al Piano nazionale del 2022, che già aggiornava e potenziava le misure di cui ai Piani precedenti, il Piano nazionale di sorveglianza ed eradicazione per la PSA per il 2023, ha l'obiettivo di proteggere il patrimonio suinicolo nazionale dal virus PSA e si articola nei principali ambiti di seguito elencati:

1. sorveglianza passiva nelle popolazioni di cinghiali
2. sorveglianza passiva negli allevamenti di suini
3. gestione della popolazione di cinghiali
4. verifica dei livelli di applicazione delle misure di biosicurezza
5. campagna di formazione e informazione degli stakeholders

Condividi



Tag associati a questa pagina

- [Animali](#)

Argomenti correlati

- [Unità centrale di crisi e gruppo operativo degli esperti](#)
- [Piano biennale per la valutazione e la revisione della regolamentazione \(VIR\) 2023/2024, consultazione](#)
- [PSA - Cosa sapere](#)
- [Peste suina africana \(PSA\)](#)
- [Dati epidemiologici nazionali e internazionali](#)



COSA NON FARE

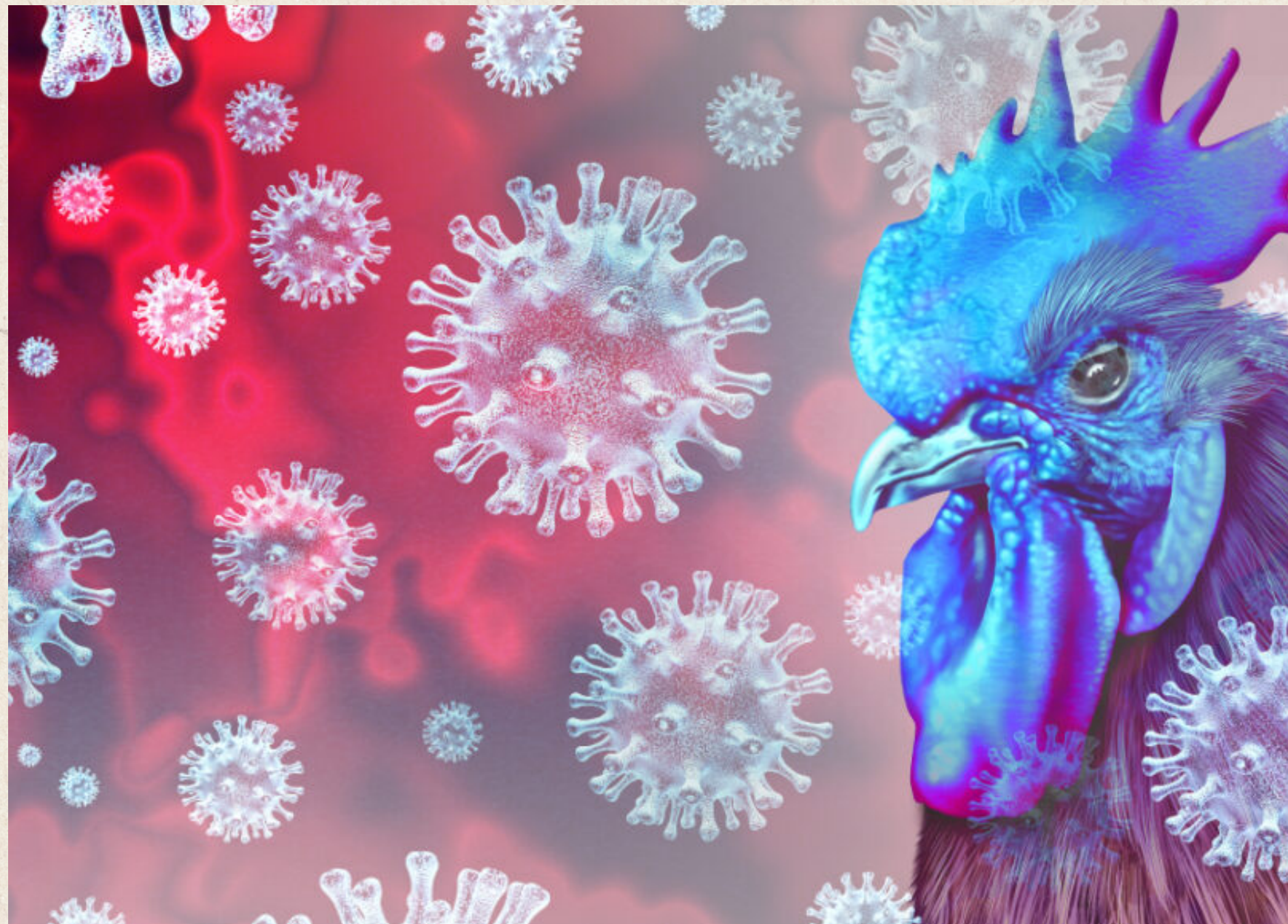
- ▶ È sconsigliato visitare altri allevamenti di suini, specialmente in Paesi infetti o a rischio
- ▶ Somministrare scarti alimentari ai tuoi suini
- ▶ Introdurre suini da allevamenti non registrati
- ▶ Utilizzare mezzi ed attrezzi in comune con altri allevamenti di suini se non adeguatamente disinfettati

COSA FARE

- ▶ 1. Rispetta le norme di identificazione e registrazione dei suini
- ▶ 2. Aggiorna regolarmente le movimentazioni in anagrafe nazionale
- ▶ 3. Rispetta sempre i requisiti di biosicurezza
- ▶ 4. Previene il contatto tra i tuoi suini e i cinghiali
- ▶ 5. Controlla l'ingresso di personale e mezzi non autorizzati nel tuo allevamento
- ▶ 6. Chiama subito il tuo veterinario in caso di aumento di morti improvvise o di animali ammalati



Influenza Aviaria



genere Orthomyxovirus (famiglia Orthomyxoviridae)

E' una zoonosi!



Influenza aviaria

Aggiornato al: 18 Dicembre 2023 | 6 minuti di lettura

Share:   



L'influenza aviaria è una **malattia virale** altamente contagiosa che colpisce prevalentemente il pollame e i volatili acquatici selvatici. Può essere **ad alta o bassa patogenicità** (rispettivamente **HPAI e LPAI**), a seconda delle caratteristiche molecolari del virus implicato e della sua capacità di provocare morbilità e mortalità nei polli.

Il pollame infettato dal virus LPAI non presenta necessariamente i segni del morbo oppure li mostra appena. Le infezioni causate dall'HPAI sono invece più gravi e possono anche essere mortali. Sia il virus HPAI che quello LPAI possono diffondersi rapidamente attraverso volatili allevati. Pertanto è essenziale mettere in atto rigorose misure di biosicurezza negli allevamenti. Inoltre i virus LPAI possono mutare in ceppi altamente patogeni, motivo per cui è importante gestire tempestivamente i focolai infettivi.

Indice

[Ultime notizie](#)

[Tappe fondamentali](#)

[Ruolo dell'EFSA](#)

[Collaborazione](#)

[Pubblicazioni sul tema](#)

E' una zoonosi!

Influenza aviaria, morta una donna e contagiata una bambina in Cambogia. L'Oms: "Non mangiate pollame selvatico"

di Noemi Penna



Segui La Zampa su [Facebook \(clicca qui\)](#), [Instagram \(clicca qui\)](#) e [Twitter \(clicca qui\)](#)
Non perderti le migliori notizie e storie di LaZampa, [iscriviti alla newsletter settimanale e gratuita \(clicca qui\)](#)

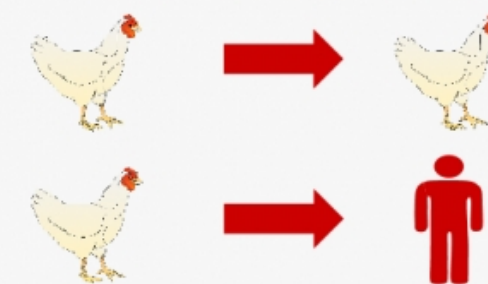
02 Dicembre 2023 alle 10:26

2 minuti di lettura

E' una zoonosi!

Come si trasmette **l'influenza aviaria?**

Come si trasmette



- Da uccello ad uccello attraverso gli escrementi.
- Da uccello ad uomo per contatto con animali infetti, i suoi escrementi, uova o carne cruda.

Come non si trasmette



- Non vi è possibilità di trasmissione da uomo ad uomo.
- Non si trasmette mangiando uova o pollame cotto

SCIENZA | Mercoledì 3 gennaio 2024

Anche un orso polare è morto di influenza aviaria

È successo in Alaska ed è l'ennesimo caso di un mammifero infettato, ma il timore maggiore degli scienziati riguarda foche e pinguini dell'Antartide

Condividi | Aggiungi ai preferiti



Antartica

Mass deaths of elephant seals recorded as bird flu sweeps across the Antarctic

Researchers warn of one of 'largest ecological disasters of modern times' if the highly contagious disease reaches penguin colonies



Elephant seals on South Georgia. Hundreds of the animals, as well as fur seals, have been found dead, while thousands of sea lions have died in Chile and Peru. Photograph: Ashley Cooper/Alamy

Bird flu is spreading in the Antarctic, with hundreds of elephant seals found dead, and fears it could bring "one of the largest ecological disasters of modern times" if the highly contagious virus reaches the remote penguin populations.

The age of extinction is supported by

the guardian.org

About this content

Phoeb Weston

@phoeb0

Fri 8 Dec 2023 06:00 CET



Cronaca Ora l'aviaria fa più paura: il virus colpisce cani e gatti. Primi casi nel Bresciano

13 lug 2023

FEDERICA PACELLA
Cronaca



Aviaria, in un allevamento bresciano ha contagiato cani e gatti

Aviaria, in un allevamento bresciano ha contagiato cani e gatti

Brescia – Anticorpi al virus H5N1 in 5 cani e un gatto in un allevamento del Bresciano. Per gli esperti, più che una sorpresa è la conferma che il virus ad alta patogenicità, responsabile della grande epidemia di aviaria diffusa a livello globale, può essere trasmesso dai volatili ai mammiferi e, quindi, all'uomo.

La notizia ha iniziato a circolare soprattutto negli ambienti veterinari quando, il 4 luglio scorso, il Ministero della Salute ha trasmesso una nota a diversi enti (tra cui le Regioni) per informare che "è stata recentemente accertata la sierconversione (ovvero gli animali in questione hanno sviluppato gli anticorpi, segno che sono entrati in contatto col virus, ndr) di cinque cani e un gatto presenti in un allevamento avicolo rurale in provincia di Brescia sede di un focolaio di H5N1".

Situation report period covered: 17 November to 7 December 2023



This report provides an update of the high pathogenicity avian influenza (HPAI) situation, according to the information submitted through the World Animal Health Information System of the World Organisation for Animal Health (WAHIS) between 17 November and 7 December 2023 (3-week period).

HIGH PATHOGENICITY AVIAN INFLUENZA (HPAI) – SITUATION REPORT

11/12/2023

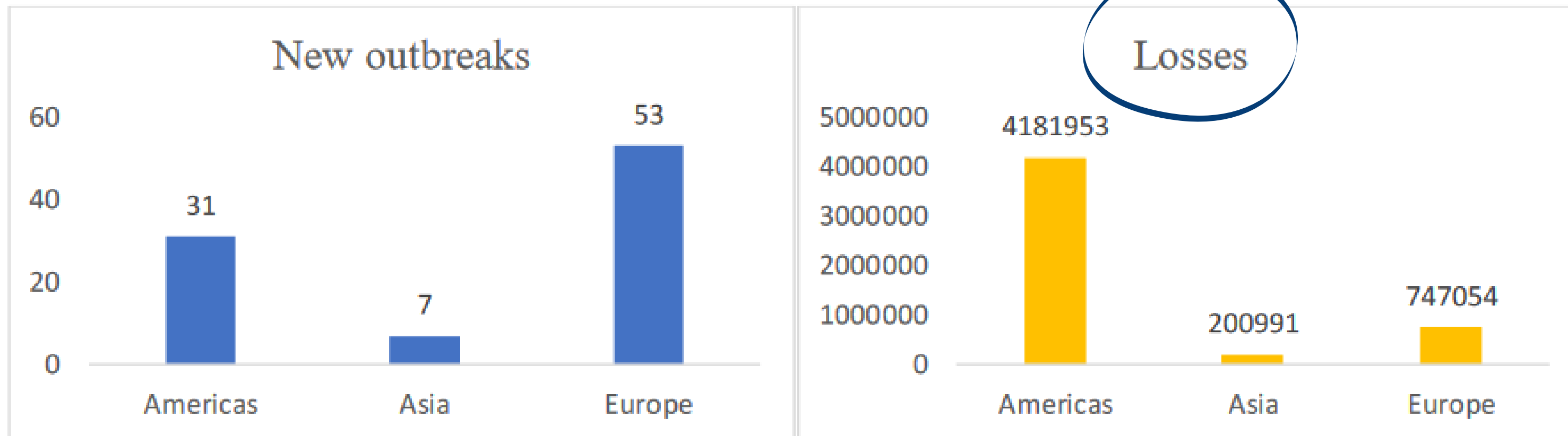


Figure 3. Number of new outbreaks and associated losses by geographical region (losses include animals dead and killed and disposed of within outbreaks – they do not include culling around outbreaks).

PIANO NAZIONALE DI SORVEGLIANZA PER L'INFLUENZA AVIARIA – 2023

Sommario

1. DESCRIZIONE E IMPLEMENTAZIONE DEL PROGRAMMA DI SORVEGLIANZA NEL POLLAME.....	3
1.1 Designazione dell'autorità centrale avente funzione di supervisionare e coordinare i dipartimenti responsabili per l'implementazione del programma	3
1.2 Sistema ufficiale di registrazione degli allevamenti	3
1.3 Disegno del piano di sorveglianza nel pollame secondo i criteri specificati nell'Allegato II del Regolamento Delegato (UE) 2020/689 della Commissione	3
1.3.1 Breve descrizione della popolazione avicola e della produzione avicola in Italia	5
1.3.2 Criteri e fattori di rischio per la sorveglianza basata sui rischi	6
1.4 Popolazione target	7
1.4.1 Aziende avicole da campionare, eccetto anatre, oche e selvaggina allevata	8
Categoria: GALLINE OVAIOLE.....	8
Categoria: GALLINE OVAIOLE FREE-RANGE.....	9
Categoria: POLLI RIPRODUTTORI	10
Categoria: TACCHINI RIPRODUTTORI.....	11
Categoria: TACCHINI DA CARNE.....	12
Categoria: QUAGLIE RIPRODUTTORI.....	13
Categoria: FARAONE RIPRODUTTORI.....	13
Categoria: SELVAGGINA ALLEVATA (GALLINACEI) – RIPRODUTTORI e ADULTI.....	14
Categoria: RATITI.....	15
Categoria: RURALI	15
Categoria: SVEZZATORI.....	16
1.4.2 Aziende di anatre, oche e selvaggina allevata (anatidi) da campionare	17
Categoria: ANATRE DA CARNE.....	17
Categoria: ANATRE RIPRODUTTORI	18
Categoria: OCHE DA CARNE.....	19
Categoria: OCHE RIPRODUTTORI	20
1.5 Procedure di campionamento, periodi di campionamento e frequenza dei test	21
1.6 Test di laboratorio: descrizione dei test di laboratorio	22



Situazione epidemiologica HPAI Italia

Influenza aviaria: situazione epidemiologica in Italia - HPAI In questa pagina puoi trovare le informazioni più aggiornate sulla situazione epidemiologica dell'influenza aviaria in Italia per i virus ad alta...

izsvenerzie.it/

Il Ruolo dei Veterinari ASL

NELLA PREVENZIONE DELLE
PERDITE ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE

Dipartimento di Prevenzione ASL CN2

SVET AREA A - SANITA' ANIMALE

SVET AREA B - IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

SVET AREA C - IGIENE DELLE PRODUZIONI ZOOTECHNICHE



A

B

C

Area A

BRA ALBA **ASL CN2** CERCA

Home Azienda ASL CN2 Specialità e servizi L'ospedale Servizi sul territorio Dipartimento di prevenzione Ricerca medici e pediatri Prenotazioni e pagamenti Sportello Online

Home / Dipartimento di Prevenzio... / Servizio veterinario – Area...

Servizio veterinario – Area A, Sanità Animale

Servizio veterinario - Area A, Sanità Animale

Peste Suina Africana

Visualizza la **Modulistica** di questo servizio PDF



- biosicurezza e piani di profilassi con monitoraggio attivo su

BOVIDI per: tubercolosi, brucellosi, leucosi, paratubercolosi, rinotracheite, diarrea virale, blue tongue

SUIDI per: peste suina africana, malattia vescicolare, malattia di Aujeszky

AVICOLI per: influenza aviaria, salmonellosi

OVI-CAPRINI per: brucellosi, scrapie

EQUIDI per: anemia infettiva, arterite, EHV1, West Nile

API per: varroa, aethina

- interventi su focolai di malattie infettive e diffuse denunciabili ai sensi del DPR 320/54, Regolamento di Polizia Veterinaria.
- sorveglianza veterinaria sulle malattie infettive degli animali a carattere zoonosico (es. rabbia, carbonchio, trichinellosi, idatidosi ed echinococcosi).
- piani di monitoraggio: pleuropolmonite bovina, afta epizootica, peste suina.
- gestione e aggiornamento dell'anagrafe canina come strumento per la profilassi delle malattie infettive, per l'igiene e la sicurezza del territorio e per il benessere animale.
- vigilanza veterinaria permanente: negli allevamenti e nei concentramenti animali, sugli spostamenti, manifestazioni zootecniche, commercio, monticazione.
- controlli documentali, istruttorie e procedure autorizzative.
- corsi di educazione sanitaria rivolti ai consumatori ed agli operatori del settore (allevatori)

Area C

NOTIZIE | ALBO PRETORIO | BANDI E CONCORSI | LISTE DI ATTESA | SEDI E STRUTTURE | CONTATTI | MODULISTICA | LINK VELOCI | AREA DIPENDENTI

 ASL CN2



CERCA

Home Azienda ASL CN2 Specialità e servizi L'ospedale Servizi sul territorio Dipartimento di prevenzione Ricerca medici e pediatri Prenotazioni e pagamenti Sportello Online

Home / Dipartimento di Prevenzione / Servizio Veterinario – Area...

Servizio Veterinario – Area C, Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche

Svolge le seguenti funzioni:

- controlli e vigilanza sulla distribuzione e sull'impiego del farmaco veterinario anche attraverso i programmi per la ricerca dei residui, con particolare riferimento ai trattamenti illeciti o impropri.
- vigilanza e controllo sul latte e sulle produzioni lattiero-casearie
- controllo e vigilanza sulle produzioni avicole e su apicoltura.
- vigilanza e controllo sulla produzione e sul commercio degli alimenti destinati agli animali da reddito e da affezione e sulla nutrizione animale.
- controllo sulle procedure HACCP negli stabilimenti di produzione (mangimifici, caseifici, laboratori e trasformazione sottoprodotti).
- vigilanza e controllo sulla riproduzione animale.
- controllo sull'igienicità delle strutture, delle tecniche di allevamento e delle produzioni, anche ai fini della promozione della qualità dei prodotti di origine animale.
- controllo sul benessere degli animali da reddito, da affezione e di quelli destinati alla sperimentazione animale.
- vigilanza e controllo sul trasporto animale.
- vigilanza e controllo sulla trasformazione, il magazzinaggio e il trasporto dei sottoprodotti di origine animale negli impianti riconosciuti.

Servizio Veterinario – Area B, Igiene alimenti di origine animale

Area B

Controlli Ufficiali al macello

C.U. presso ditte con riconoscimento Reg. CE 853 (bolli CE) o registrate Reg. CE 852



- visita sanitaria ante mortem e post mortem degli animali macellati (ungulati domestici, specie avicunicole, selvaggina allevata e cacciata);
- campioni diagnostici;
- campioni per ricerca sostanze vietate e contaminanti ambientali;
- certificazioni;
- tenuta registri.

b) Attività di vigilanza e controllo sulle filiere produttive (impianti di macellazione, sezionamento, lavorazione, confezionamento, conservazione, distribuzione, vendita e somministrazione) degli alimenti di origine animale (carni rosse, carni bianche, selvaggina, carni lavorate, pesce, molluschi, rane, lumache):

- ispezioni;
- audit;
- verifiche (requisiti strutturali, igienico sanitari, autocontrollo);
- categorizzazione del rischio;
- campioni per ricerche batteriologiche, virologiche, parassitologiche, chimiche, allergeni ecc.;
- controllo importazioni ed esportazioni;
- certificazioni.

Certificazioni Ufficiali per Export

Controlli Ufficiali per Allerte Alimentari / MTA

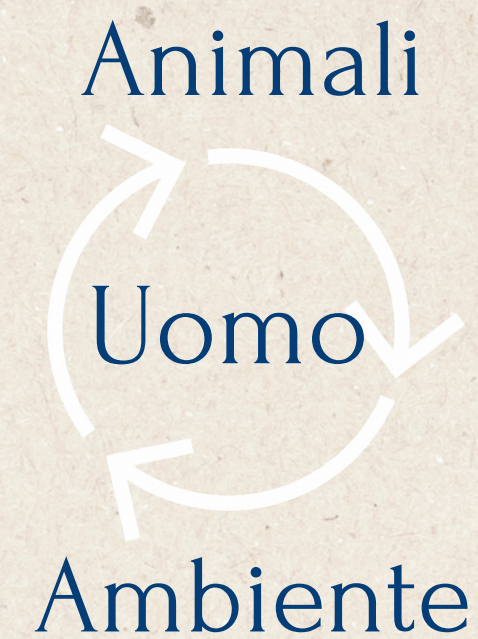
One Health



Medici



Veterinari





One Health

PIANO NAZIONALE DI PREVENZIONE, SORVEGLIANZA E RISPOSTA ALLE ARBOVIROSI 2020-2025

Chikungunya
Dengue
Zika

Malattia di West Nile
Infezione da virus Usutu
Infezione da virus Toscana
Encefalite virale da zecche

ISS

Reparto di Malattie Trasmesse da Vettori

Reparto di Epidemiologia, Biostatistica e modelli matematici

Centro Nazionale Sangue

Centro Nazionale Trapianti

IIZZSS

Centro Studi Malattie Esotiche dell'IZSAM

Laboratori IZS

Ministero della Salute

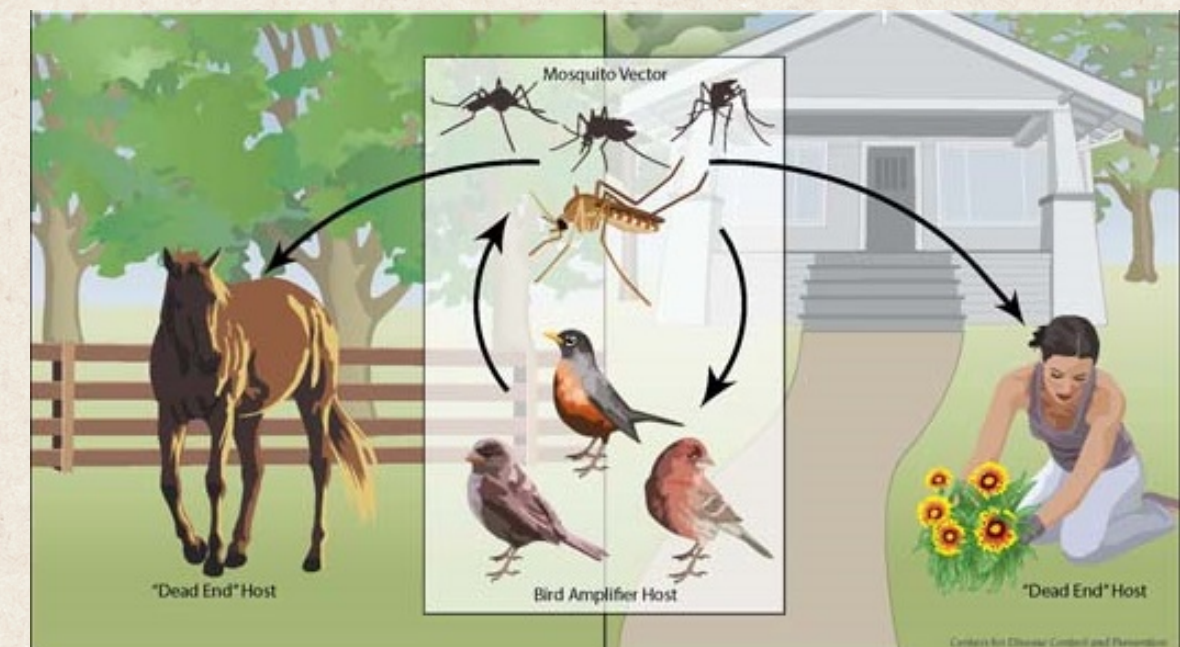
Direzione Generale della Sanità Animale
e dei Farmaci veterinari

ASL

SISP-Medicina dei Viaggi

MMG-PLS

Servizi veterinari area A



Le malattie trasmesse da vettori costituiscono più del 17% di tutte le malattie infettive e causano oltre 1 milione di decessi ogni anno.

One Health

MTA - MALATTIE A
TRASMISSIONE
ALIMENTARE

Medici ospedalieri (DEA-Lab.analisi..)

ASL

SISP

SIAN

vet area B

vet area A - vet area C

Ministero della Salute

Direzione Generale della Sanità Animale
e dei Farmaci veterinari

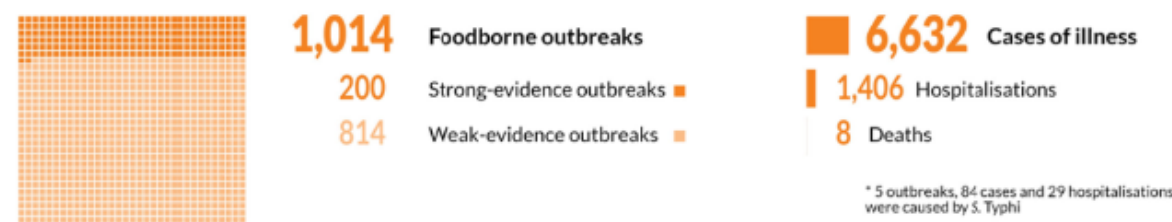


Piano nazionale di controllo
delle salmonellosi
negli avicoli
2022/2024

EU ONE HEALTH ZOOSES REPORT 2022

Salmonella in the EU, 2022

Foodborne outbreaks and related cases *



Implicated food vehicles (Strong-evidence outbreaks)



IZS



A proposito di

Sprechi Alimentari

Non alimentare lo spreco.





SPRECO DI CIBO NEL MONDO

1/3 DELLA PRODUZIONE
ANNUA DI CIBO

=

1,3 MILIARDI DI TONNELLATE
DI CIBO SPRECATO

FINISCE NELLA
SPAZZATURA



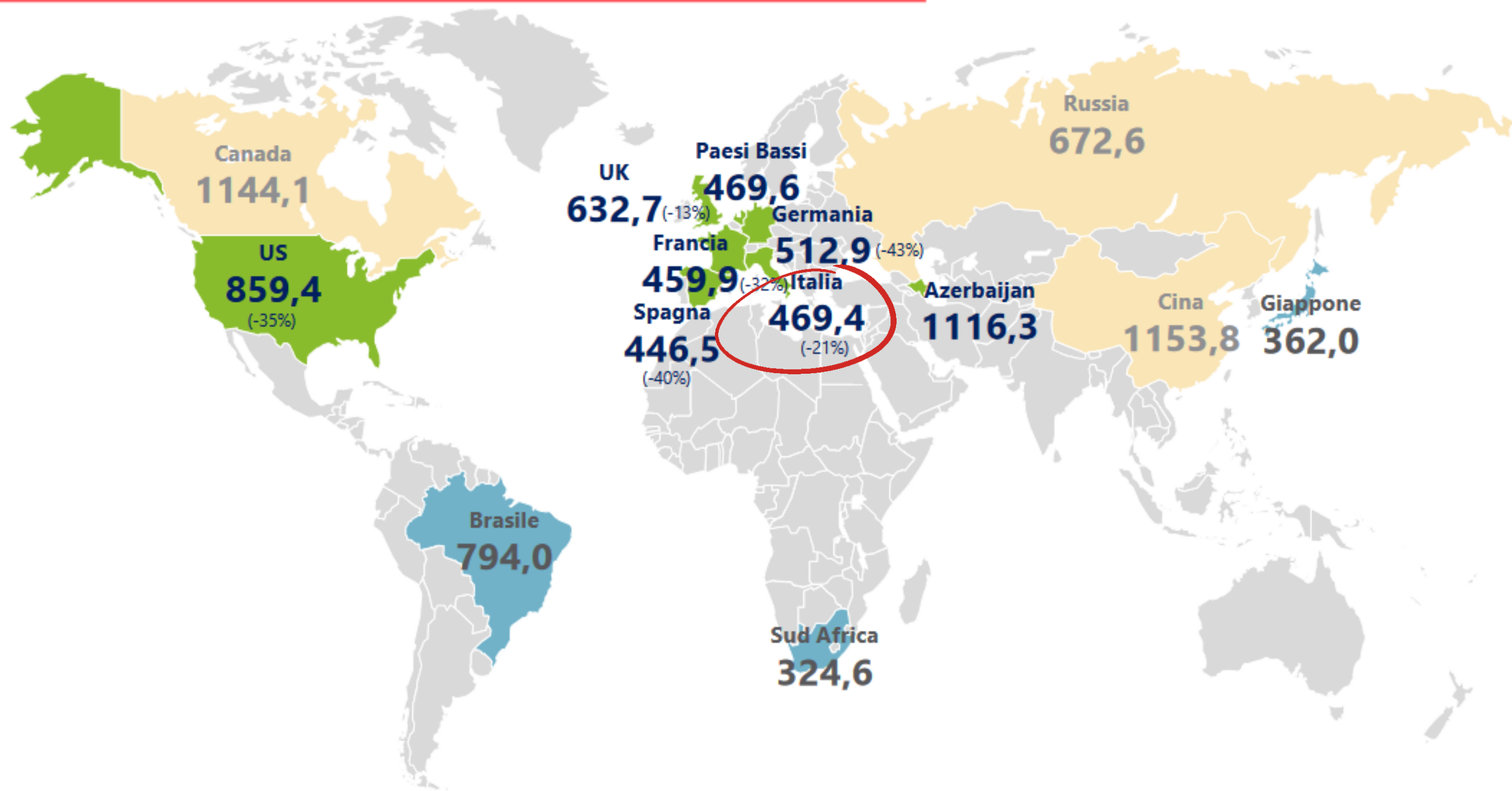
4 VOLTE LA QUANTITÀ
NECESSARIA PER NUTRIRE
GLI 868 MLN DI AFFAMATI



FONTE: BCFN MAGAZINE | CONTRO LO SPRECO

Spreco alimentare

Spreco alimentare individuale negli ultimi sette giorni (in gr.)...



Paesi 2023

Paesi 2022

Paesi 2021

(+/-x%)
Differenza % Agosto 2022



PERDITA E SPRECO: CAUSE E IMPATTI

• LE CAUSE



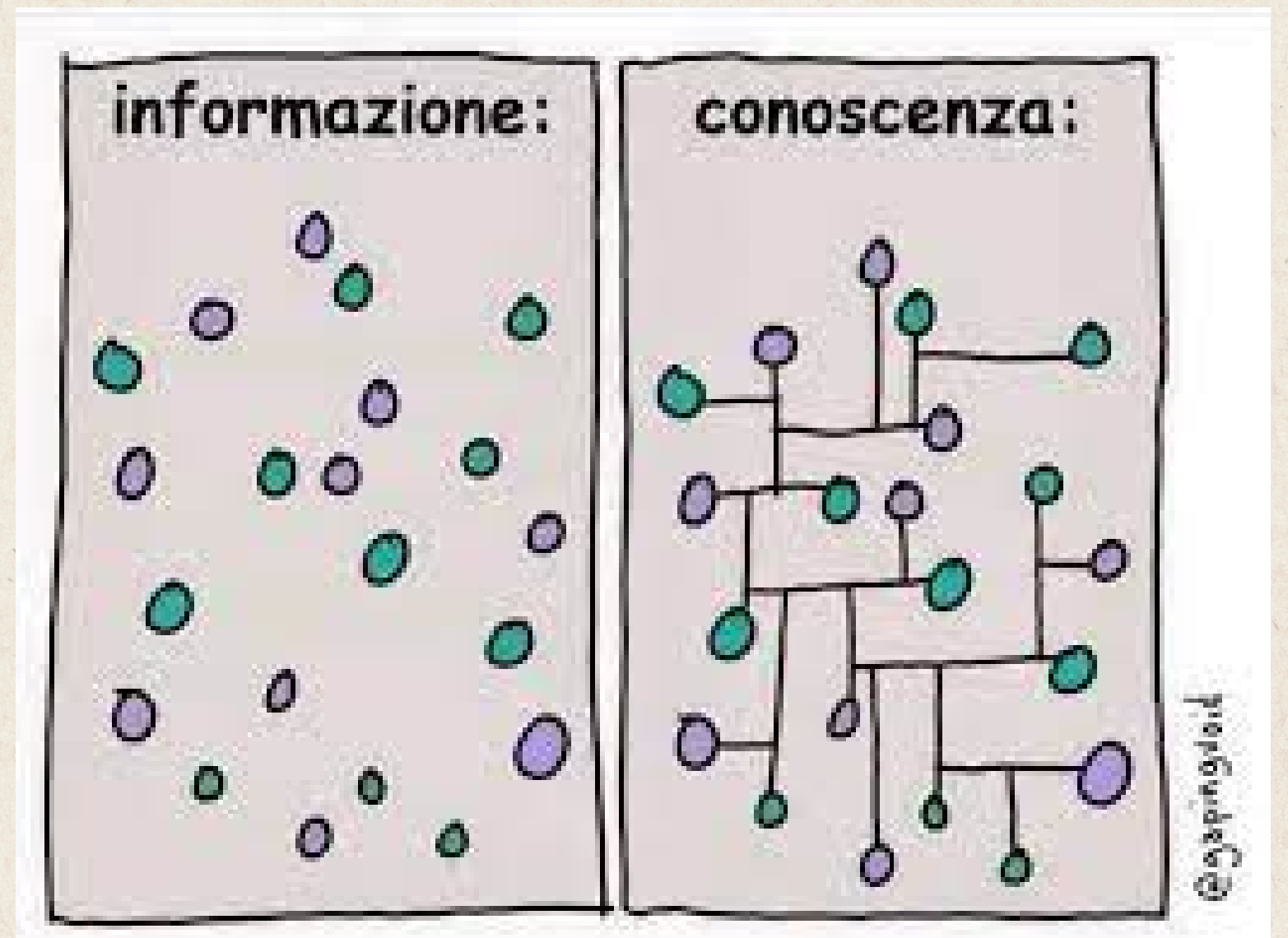
fasi della filiera



Il Ruolo dei Veterinari ASL

NELLA PREVENZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI

Attività di informazione



Pubblicazioni sul sito web ASL CN2

Articoli su riviste/bollettino epidemiologico

Relazioni di corsi ecm

Attenti allo spreco

Notizie ASL CN2

Notizie

Promozione Salute

Corso di Laurea Infermieristica

Igiene Alimenti

Sistema di sorveglianza PASSI

Prevenzione e sicurezza ambienti di lavoro

Epidemiologia

Corsi

Attenti allo spreco

Comunicazioni CRAL

Conferenze e congressi

Sostenibilità ambientale


Welfare e WHP

Comunicazioni interne

NOTIZIE | ATTENTI ALLO SPRECO | 20/12/2023

Attenti allo spreco


Nell'ambito del progetto "Attenti allo spreco", il Dipartimento di Prevenzione, in occasione della XI Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, ha organizzato un nuovo ... [Leggi tutto](#)


 Locandina

NOTIZIE | ATTENTI ALLO SPRECO | 13/06/2023

Progetto formativo – "Attenti allo spreco": adozione di stili alimentari salutari ed ecosostenibili

Nell'ambito del progetto "Attenti allo spreco", il Dipartimento di Prevenzione, ha organizzato una serie di incontri di formazione dal tema "Adozione di stili alimentari salutari ... [Leggi tutto](#)

 Modulo iscrizione

 Locandina

NOTIZIE | ATTENTI ALLO SPRECO | SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE | 24/04/2023


Attenti allo spreco! (Catalogo Scuole)

Il progetto "Attenti allo spreco!" prevede da parte dell'ASL CN2 l'offerta di eventi formativi rivolti agli studenti delle Scuole primarie e delle Scuole Secondarie, finalizzati ... [Leggi tutto](#)

NOTIZIE | ATTENTI ALLO SPRECO | 22/02/2023

Progetto formativo – "Attenti allo spreco": adozione di stili alimentari salutari ed ecosostenibili

Nell'ambito del progetto "Attenti allo spreco", il Dipartimento di Prevenzione, in occasione della X Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, ha organizzato un incontro ... [Leggi tutto](#)

 Locandina



Spreco alimentare

Il 5 febbraio 2022 ricorre la IX giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, istituita attraverso la campagna Spreco Zero di Last Minute

📅 ASL CN2 / Jan 28, 2022



Bollettino epidemiologico 2017

E' stato pubblicato ed è in distribuzione il "Bollettino Epidemiologico 2017- Relazione su alcuni aspetti dello stato di salute della popolazione dell'ASL

ASL CN2 / Feb 15, 2019

2017



Bollettino Epidemiologico 2020 - Relazione su alcuni aspetti dello stato di salute della popolazione dell'ASL...

Pubblichiamo la XXII edizione del Bollettino Epidemiologico la cui finalità è fornire una descrizione dello stato di salute della popolazione residente

ASL CN2 / Jan 25, 2022

2020

"ATTENTI ALLO SPRECO!" – il marketing sociale nella prevenzione dello spreco alimentare – progetto territoriale ASL CN2

Alberto Cacciatore, Mauro Noè, Maurizio Piumatti, Paolo Borello,
Laura Marinaro, Carla Geuna, Giuliana Chiesa, Eleonora Tosco

"Non possiamo risolvere i problemi con lo stesso tipo di pensiero che abbiamo usato quando li abbiamo creati" (A. Einstein)



Premessa

Lo spreco alimentare è un problema "stupido" dice Peter Bakker, presidente del World Business Council for Sustainable Development. E Nick Nuttall, del programma Onu per l'ambiente, aggiunge: "i problemi stupidi sono i più amati dalla gente, perché sanno che in qualche modo si possono sempre risolvere". Se per "stupido" s'intende un problema che non dovrebbe neppure esistere sono d'accordo: non è concepibile che nel 2000 DC ci siano 800 milioni di persone che soffrono la fame e che ogni 6 secondi un bambino muoia per malnutrizione mentre si spreca 1/3 del cibo nel mondo!

In Italia buttiamo circa 2 milioni di tonnellate di alimenti/anno e in Piemonte 450.000 tons. Studi e indagini ci dicono che nei Paesi "ricchi" lo spreco maggiore si concentra tra le mura domestiche con il 40% del totale. Anche la ristorazione collettiva fa la sua parte con uno spreco intorno al 15% dei piatti preparati.

E' pur vero che, rispetto a pochi anni fa, si verifica un'inversione di tendenza: l'osservatorio Waste Watcher rileva che 4 italiani su 10 sprecano meno di due anni fa e soltanto 1 su 10 si dichiara indifferente al problema. Comunque, il cibo buttato si attesta intorno ai 3 kg pro capite/mese con un costo per le famiglie italiane di 8,5 mld/anno, pari allo 0,6% del PIL (dati della Campagna Spreco Zero 9^ edizione - Last Minute Market/SWG). Tradotto in dispendio energetico lo spreco di cibo equivale a 960 Kcal/giorno (ISPRA 2017).

La rilevanza del fenomeno è dunque tale da richiedere sempre maggior attenzione da parte dei consumatori. Con questa finalità l'ASL CN2, in collaborazione con il DoRS ASL TO3, ha promosso

Attenti allo Spreco Alimentare: un progetto dell'ASL CN2 di educazione alla sostenibilità alimentare e ambientale

Francesca Fioretto, Giulia Picciotto, Marcella Beraudi,
Eleonora Tosco, Giuliana Chiesa, Laura Marinaro

Premessa

Uno stile alimentare, che coniughi la scelta di alimenti sani e nutritivi con la ricerca di risorse ecosostenibili e comprenda la virtuosa gestione delle eccedenze alimentari, risulta fondamentale per favorire al meglio sia il benessere dell'individuo che dell'ambiente in cui vive.

Con il progetto "Attenti allo spreco" sin dal 2018, anno del suo esordio, l'ASL CN2 porta avanti l'obiettivo di educare la popolazione alla sostenibilità alimentare attraverso pratiche virtuose negli acquisti, nella conservazione degli alimenti, nella gestione e nel consumo in ambito domestico.



Introduzione

Recenti studi hanno stimato che entro il 2050 la popolazione mondiale raggiungerà un numero di circa 9,7 miliardi di persone. La diretta conseguenza di tale fenomeno sarà un incremento della domanda alimentare del 70%.

Per soddisfare tali fabbisogni occorrerà, quindi, individuare risorse nutritive meno impattanti gli ecosistemi e sarà necessario non disperdere quelle prodotte al fine di prevenire sia le perdite che gli sprechi alimentari.

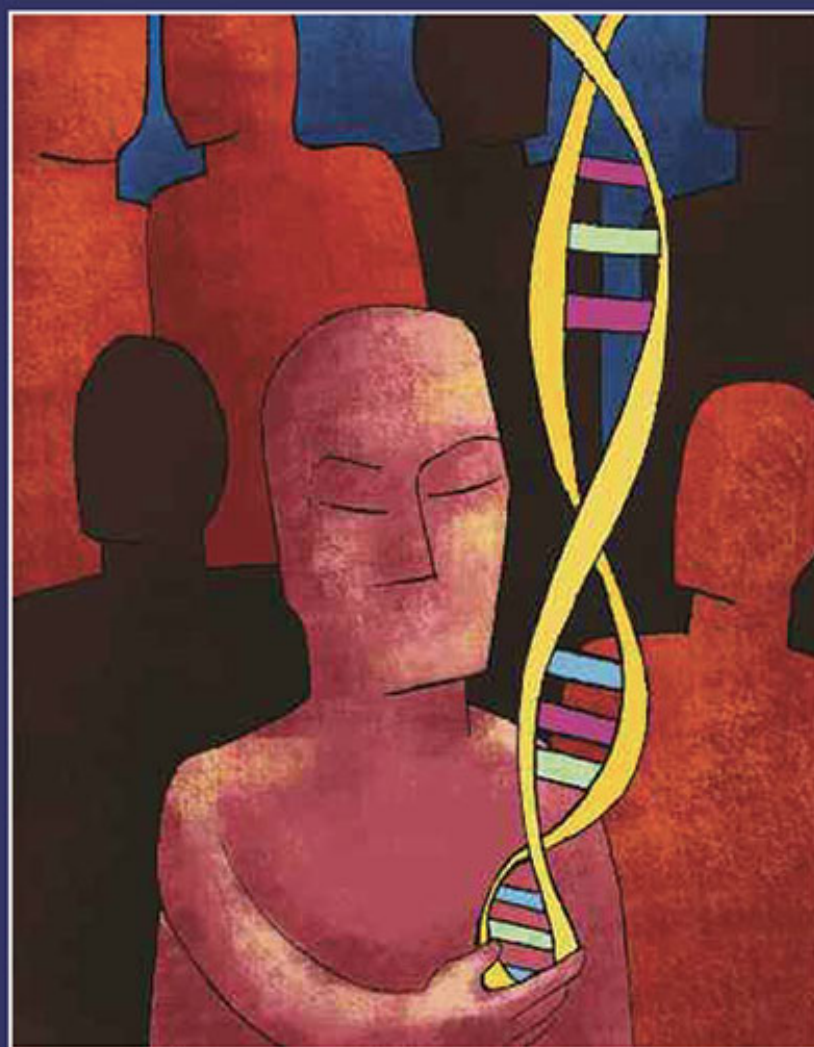
Al giorno d'oggi esiste ancora una forte sproporzione tra Paesi poveri e Paesi ricchi per quanto riguarda il diritto primario di accesso al cibo e continuano a registrarsi casi di decessi per fame e denutrizione.

Circa 1/3 del cibo prodotto nel mondo viene sprecato (1,3 miliardi di tonnellate edibili) e nonostante sia ancora idoneo al consumo viene eliminato come rifiuto. Esso è pari a 4 volte la quantità utile a sfamare 868 milioni di persone indigenti. Da un punto di vista etico il fenomeno degli sprechi alimentari è inaccettabile e occorre prenderne coscienza e cercare soluzioni per porvi rimedio. Lo spreco ("food waste") rappresenta una parte delle perdite alimentari ("food losses") ed include cibo ancora idoneo al consumo ma che per effetto di azioni scorrette viene eliminato come rifiuto.

Le perdite alimentari si realizzano prevalentemente "a monte" della filiera produttiva, mentre gli sprechi avvengono "a valle" e riguardano non solo le fasi di trasformazione e distribuzione degli alimenti ma anche i consumi domestici e la ristorazione. Le perdite derivano fondamentalmente da limitazioni logistiche e infrastrutturali, al contrario lo spreco è da attribuire soprattutto a

argomenti

di Sanità Pubblica, Medicina Veterinaria e Sicurezza Alimentare



SIVeMP - SIMeVeP

2018

2

Numero 2/2018

Riceviamo e pubblichiamo



L'ALTRA FACCIA DEL CIBO

Sprechi alimentari & Co: amici miei, vi racconto...

Mi sono seduto nell'ultima fila della sala del Convegno in quel di Bergamo il 20 ottobre del 2016. Provenivo dalla "lontana" Alba (CN) per assistere a una "prima" sullo spreco alimentare, problematica che, fino a quel momento, mi aveva colpito anche per l'ampiezza delle sue implicazioni. La sistemazione defilata mi garantiva una panoramica ideale: relazioni sul palco e umori della platea, avrei colto tutto quanto. Una scelta strategica, da buon piemontese in trasferta.

Se può esistere un *dies natalis* della mia adesione alla causa, quella del 20 ottobre è certamente la "Data". La SIMeVeP invitava i veterinari del SSN a

(sanitario, ambientale, economico) sono emersi dopo, con lo studio e l'approfondimento.

Lezioncina *ex post*: non affidarsi esclusivamente al proprio punto di vista su questo tema, ma interagire con professionalità diverse e con approccio multifocale, pena la parzialità del problema e l'esclusione di intere fasce di target.

Da dove partire? Con chi parlare? Come sostenere il mandato? Direttore del Servizio ASL, direttore del Dipartimento, Settore Promozione della Salute, colleghi... bussando alla porta di tutti per ottenerne consenso, sostegno, collaborazione..., insomma, la ricerca di un

Da quel momento, grazie a un collega di lavoro¹, la *task force* dello spreco in ASL raddoppiò: da 1 a 2 (!). Iniziammo un mini-*battage* informale e ruspante. Proponemmo momenti divulgativi gratuiti presso scuole, Comuni, associazioni culturali etc.. Con un tocco di romanticismo, riesumammo il metodo delle "cattedre ambulanti" nei nostri percorsi didattici itineranti. Chiamati a confrontarci con il pubblico anche in orario serale entrammo in competizione con televisione, riunioni di condominio, proloco, circoli, e... le dolci braccia di Morfeo.

Con messaggi semplici e "personalizzati", prevalenza dell'immagine sulla parola, brevità, interazione a volte quasi

Alberto Cacciatore
Veterinario Dir.ssd Ispezione alimenti
origine animale, ASL CN2 Alba-Bra.

NEWS

SALERNO24 NEWS

Direttore Claudia Izzo

HOME EDITORIALE CRONACA PROVINCIA CULTURA STILI DI VITA AMBIENTE ECONOMIA & LAVORO

Home > Editoriale > Spreco alimentare: intervista a Francesca Fioretto, dalla Campania al Piemonte, dirigente veterinario...

Editoriale Profili

Spreco alimentare: intervista a Francesca Fioretto, dalla Campania al Piemonte, dirigente veterinario ASL

Di **Clelia Pistillo** - 06/07/2021

409 0

< >

Share f X WhatsApp Email Print

GAZZETTA D'ALBA - MARTEDÌ 4 MAGGIO 2021

21

**IN PILLOLE
RISPARMIO
CURANDO
LA CUCINA**

IMPARIAMO A FARE LA SPESA

Panificando il menù della settimana e sapendo cosa c'è in dispensa gli acquisti saranno ottimali.

CONSERVARE CON CURA

Il cibo va conservato come indicato sull'etichetta e controllando che il frigorifero funzioni bene.

NON CUCINARE TROPPO

Non bisogna eccedere nelle quantità preparate per non rischiare di gettare troppi esuberanti.

RIUTILIZZO DEGLI AVANZI

Alcuni avanzi si usano con ricette intelligenti, che servono anche a terminare i cibi in scadenza.



Salute

Bisogna battere lo spreco del cibo

STILI DI VITA / 1

Ogni anno, a testa, ventisette chili di cibo gettati in discarica

Attenti allo spreco! È il nome del progetto dell'Asl Cn2, col patrocinio della Regione Piemonte e in collaborazione con il Centro regionale di documentazione per la promozione della salute, che nel 2021, amplia le tematiche trattate arrivando al problema dello spreco degli imballaggi degli alimenti. Referenti sono Laura Marinario, per il dipartimento di epidemiologia, promozione salute e coordinamento attività di prevenzione, e Francesca Fioretto, per il servizio veterinario.

Tra le novità del nuovo anno c'è la collaborazione con l'Arci Bra Unire, nell'ambito del progetto Cambio di stile, pensato per diffondere la cultura della sostenibilità. A partire dall'Agenda 2030 approvata dalle Nazioni unite, parlare di spreco alimentare è fondamentale. In Italia, nel 2016, è stata approvata una legge con la finalità di ridurre gli sprechi per ciascuna fase della catena alimentare, dalla produzione alla sommi-



Francesca Fioretto presenta il logo del progetto dell'Asl contro lo spreco: la forma del cassonetto racchiude la parola food, ossia cibo.

nistrazione. La gravità del problema è evidente dai dati: secondo la stima dell'organizzazione delle Nazioni unite per l'alimentazione e l'agricoltura (Fao), un terzo della produzione annuale di cibo finisce nella spazzatura.

In Italia, c'è da dire che nel 2020 si è registrata una riduzione dell'11,78 per cento della quantità di cibo sprecato rispetto al 2019, ma si tratta di cifre elevate: si stima infatti che si sprechino 27 chili di cibo *pro capite* all'anno, pari a 529 grammi a settimana, sempre a persona.

Per avere accesso ai materiali di Attenti allo spreco, si può consultare il sito dell'Asl Cn2 o seguire le lezioni dell'Unitre di Bra sul canale YouTube o sulla pagina Facebook.

Francesca Pinna

Attenti agli imballaggi in plastica

STILI DI VITA / 3

Dottorssa Fioretto, qual è l'impatto degli imballaggi alimentari realizzati in plastica? «Siamo passati dai cibi sfusi ai chili di imballaggi in plastica. In media ogni

cittadino italiano produce un chilo di rifiuti plastici ogni 5 giorni, cioè 73 chili all'anno. E se si pensa che 8 milioni di tonnellate di scarti in plastica vanno globalmente negli oceani ogni anno, è evidente come il fenomeno sia impattante sull'ambiente.

Ciascuno di noi può limitare il problema nel suo quotidiano: si possono preferire gli alimenti sfusi a quelli confezionati; si possono scegliere borse per fare la spesa in carta o tessuto e bisogna imparare a smaltire gli imballaggi in modo corretto, riciclando quelli igienicamente in buone condizioni». tp.

L'esperta risponde:

Francesca Fioretto, servizio veterinario area B dell'Asl Cn2, igiene alimenti di origine animale



STILI DI VITA / 2

■ Dottorssa Fioretto, perché lo spreco alimentare è un problema?

«A livello domestico nazionale lo spreco vale 6,4 miliardi di euro, significa che nel 2020 sono andate sprecate 1 milione e 665 mila tonnellate di cibo. Le implicazioni negative sono su diversi fronti, a partire dalla dimensione etica e sociale, perché è inaccettabile lo spreco di risorse alimentari che sarebbero preziose per persone in difficoltà. C'è poi la dimensione economica, dal momento che lo spreco ha costi molto elevati. E, non meno impattanti, le conseguenze ambientali».

Quali conseguenze negative ha lo spreco alimentare sull'ambiente?

«Ci sono diversi aspetti a partire dall'emissione di Co2, ma anche il degrado del suolo; basti pensare che, a livello globale,

l'estensione di suolo agricolo necessario per produrre il cibo sprecato ogni anno nel mondo è pari a 1,4 miliardi di ettari, cioè il 28 per cento della superficie agricola globale. Senza dimenticare lo spreco idrico che deriva da questo fenomeno: in Italia, la frutta e gli ortaggi gettati via nei punti vendita comportano, da soli, il consumo di più di 73 milioni di metri cubi di acqua, pari a 36,5 miliardi di bottiglie da due litri».

Perché si spreca il cibo?

«I motivi sono numerosi. Se si guarda ai comportamenti messi in atto nella quotidianità, lo spreco può derivare dalla tendenza ad acquistare troppi prodotti o a commettere errori nella loro conservazione. Così si finisce per fare la spesa magari non di frequente, acquistando cibo di cui non si ha bisogno nell'immediato che si deteriora e finisce nella spazzatura». tp.

Attività di formazione

Evento formativo

La prevenzione degli sprechi alimentari e di altre risorse nell'ottica One Health: un lavoro interdisciplinare



2 FEBBRAIO 2024

Orario: 8.15 – 13.00

SEDE DEL CORSO:

**Sala Auditorium
Ospedale Michele e Pietro Ferrero
Centro Formazione (IV piano)
Via Tanaro 7-9, Verduno CN**

Corso ACCREDITATO ECM
Codice 45908 Crediti calcolati: 4



Progetto formativo

**ATTENTI ALLO SPRECO:
adozione di stili alimentari
salutari ed ecosostenibili**



**Edizione 1: 3 Febbraio 2023
Edizione 2: 22 Settembre 2023**

Orario: 8.15 – 13.45

SEDE DEL CORSO:

**Sala Balconata
Ospedale Michele e Pietro Ferrero (Ed. 1)
Sala Multimediale Via Vida 10 Alba (Ed. 2)**

Corso ACCREDITATO ECM
CODICE 42308 - Crediti calcolati: 5



Progetto formativo



**Ciclo di incontri
"Attenti allo Spreco:
adozione di stili alimentari
salutari ed ecosostenibili".**

**I Edizione: 8 ottobre 2021
II Edizione: 5 novembre 2021
III Edizione: 2 dicembre 2021
dalle ore 8,30 alle ore 13,30**

sede del corso

SALA MULTIMEDIALE ASL CN2

Corso ACCREDITATO ECM
Crediti calcolati: 5



SPRECO ALIMENTARE E DEGLI IMBALLAGGI: UN PROBLEMA ETICO, SANITARIO, ECONOMICO ED AMBIENTALE

FRANCESCA FIORETTO

SSD SERVIZIO VETERINARIO AREA B

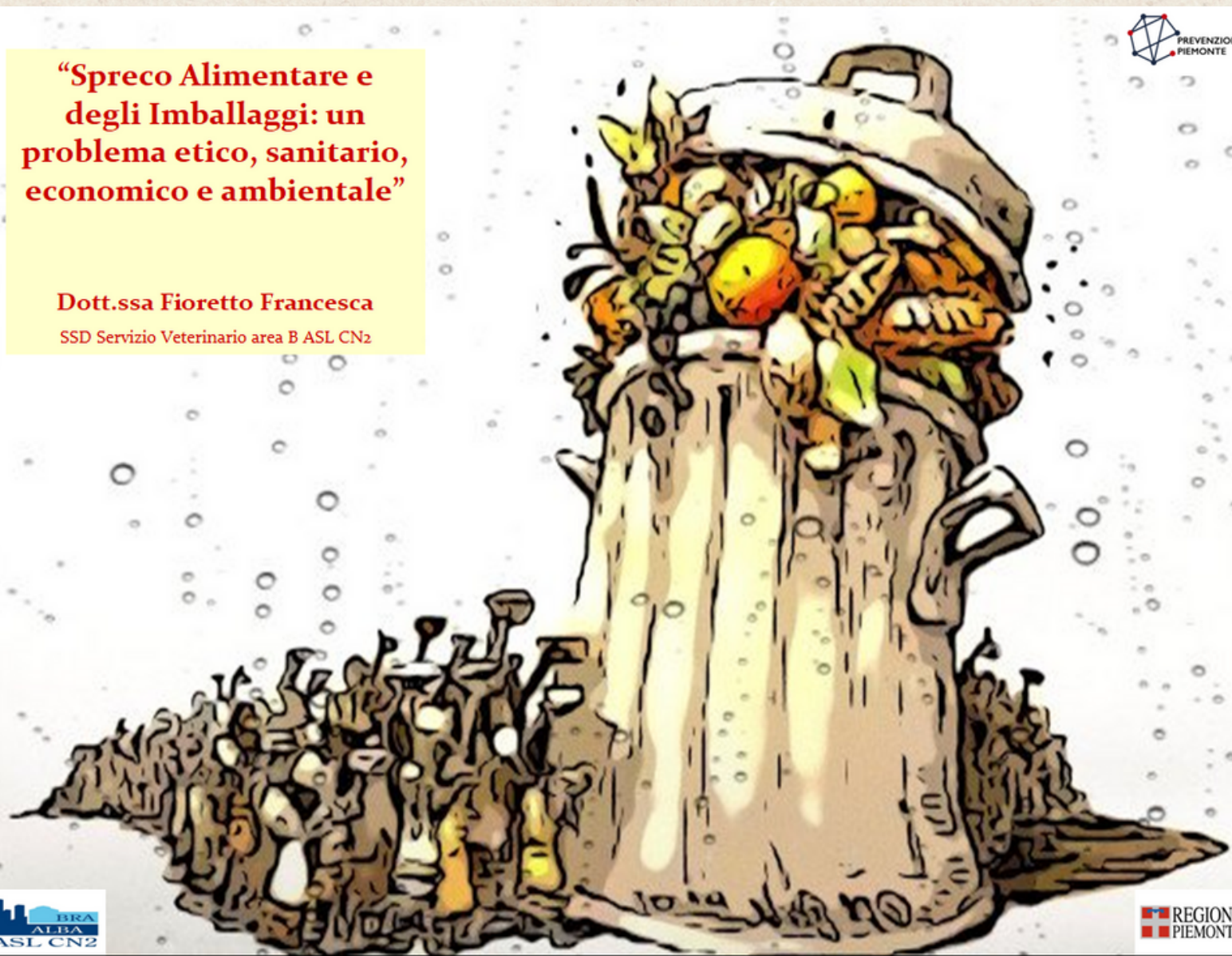
VERDUNO, 03.02.2023



Attività di formazione

**“Spredo Alimentare e
degli Imballaggi: un
problema etico, sanitario,
economico e ambientale”**

Dott.ssa Fioretto Francesca
SSD Servizio Veterinario area B ASL CN2





Home Chi Siamo ▾ Corsi ▾ Asilo Abracadabra ▾ Università Terza Età Contattaci

Home » Università terza età

L'uni Tre è aperta a tutti senza limiti di età

Non è richiesto alcun titolo di studio, ma solo un pò di curiosità

Lezioni UNITRE



sede di Diano d'Alba (CN)



sede di Rodello (CN)

YouTube

LEZIONI UNI-TRE BRA

Lezione a cura di **Francesca Fioretto** su "Lo spreco alimentare"



Intervento a cura di Francesca Fioretto sullo spreco alimentare [Visita >](#)



Catalogo Scuole Progetto “Attenti allo Spreco”



Scuole che promuovono salute. Catalogo dei progetti a.s. 2023-2024

Anche quest'anno l'ASL CN2 propone, nell'ambito del Programma Predefinito 1 “Scuole che promuovono salute” - del Piano Locale della Prevenzione - i



ATTENTI ALLO SPRECO!

ABSTRACT:

Si stima che entro il 2050 la popolazione mondiale raggiungerà il numero di circa 9,7 miliardi di persone e che, di conseguenza, la domanda alimentare incrementerà del 70%. Alla luce di queste previsioni è evidente come lo spreco di alimenti sia un **fenomeno eticamente ed economicamente inammissibile**. Esiste una **forte discrepanza nel mondo tra Paesi ricchi** (dove il cibo viene prodotto in sovrabbondanza e sono frequenti problemi di sovrappeso/obesità nella popolazione) e **Paesi molto poveri con ridotto accesso al cibo** (dove la popolazione soffre di problemi di denutrizione e carenze nutrizionali).

Circa 1/3 del cibo prodotto nel mondo viene sprecato e **finisce nella spazzatura**. Esso è **pari a 4 volte la quantità utile a sfamare 868 milioni di persone indigenti**. In Italia nel 2021 sono stati sprecati in media **595,3 g di cibo/pro-capite/settimana**, che corrispondono a **30,95 kg/pro-capite/anno** ed equivalgono complessivamente a **7,37 miliardi euro**.

Gli sprechi alimentari incidono negativamente anche sull'ambiente. La produzione di cibo comporta l'impiego di risorse materiali, energetiche e umane che hanno il loro costo, così come pure ha un costo lo smaltimento dei rifiuti. Non meno importante l'impatto ambientale dello spreco alimentare, che è diretta conseguenza delle immissioni di gas ad effetto serra nell'aria, del degrado del suolo, dello spreco delle risorse idriche e del consumo di energia.

La diseducazione alimentare incrementa, inoltre, **l'incidenza delle MTA** ("Malattie a Trasmissione Alimentare") e dei fenomeni di **malnutrizione** (denutrizione, sovrappeso, obesità). Una maggiore consapevolezza del fenomeno "spreco alimentare", associato al miglioramento degli stili alimentari delle famiglie, permetterebbe senz'altro una riduzione del problema attraverso **semplici accorgimenti** proprio in famiglia, **nell'acquisto, preparazione e conservazione degli alimenti**.

Fondamentale sarà istruire gli studenti **al riciclo degli avanzi** delle pietanze, che è un sistema virtuoso di abitudine alimentare. E' importante, inoltre, insegnare agli studenti che **ogni alimento ha una sua storia** fatta di lavoro, impegno e sacrificio delle persone coinvolte lungo tutta la filiera agroalimentare. Può risultare utile, infine, insegnare a **smaltire correttamente gli imballaggi alimentari** che sono un problema aggiuntivo allo spreco alimentare quando finiscono nell'ambiente e non sono eliminati in maniera ottimale.

OBIETTIVO:

Educare a stili alimentari virtuosi ed ecosostenibili.

SETTING:

Scuola Primaria – classi 3^a, 4^a e 5^a
Scuola Secondaria di I grado – tutte le classi
Scuola Secondaria di II grado – classi 1^a-2^a

TEMA DI SALUTE:

EDUCAZIONE ALIMENTARE
E PROMOZIONE DI STILI DI VITA
SOSTENIBILI



METODOLOGIA:

INTERVENTO RIVOLTO AGLI ALUNNI

DESTINATARI:



Scuola Primaria
Scuola Secondaria I grado
Scuola Secondaria II grado

CONTATTI:

Referente Progetto
Dott.ssa Francesca FIORETTO
Dirigente Veterinario
S.S.D. Servizio Veterinario Area B, Igiene
alimenti di origine animale
Dipartimento di Prevenzione ASL CN2
e.mail: ffiorretto@aslcn2.it
Tel. 0173.316044 - 3276849990

Catalogo scuole 2022-2023

NOTIZIE

ATTENTI ALLO SPRECO

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

24/04/2023

Attenti allo spreco! (Catalogo Scuole)

Il progetto "Attenti allo spreco!" prevede da parte dell'ASL CN2 l'offerta di eventi formativi rivolti agli studenti delle Scuole primarie e delle Scuole Secondarie, finalizzati alla programmazione condivisa di attività nel setting scolastico coinvolto. Il progetto è stato inserito nei Cataloghi 2019-2020, 2020-2021, 2021-2022 e riproposto nel **Catalogo 2022-2023**. Per quest'ultimo anno scolastico hanno aderito n. 8 scuole del territorio ASL CN2 ed una scuola di Fossano per un **totale di 25 classi e di 620 alunni**.

Di seguito le scuole che hanno aderito al progetto:

- Primaria Rita Levi Montalcini di Bra (IC Bra1)
- Primaria Gianni Rodari di Alba (IC Alba San Cassiano)
- Secondaria di Primo Grado Andrea Paglieri di Fossano
- Secondaria di Primo Grado IC Quartiere Moretta di Alba
- Secondaria di Primo Grado IC Macrino di Alba
- Secondaria di Primo Grado Beppe Fenoglio di Neive
- Secondaria di Primo Grado Plesso di Diano di Alba
- Secondaria di Primo Grado Plessi di Canale e Vezza d'Alba
- Secondaria di Secondo Grado Piera Cillario ("Arte Bianca") di Neive

Catalogo Scuole 2022-2023

Progetto “Attenti allo Spreco”



Catalogo scuole 2023-2024

n. 10 scuole primarie

n. 6 scuole secondarie di I grado

n. 7 scuole secondarie di II grado

tot. circa **1352** alunni

Catalogo Scuole 2023-2024

Progetto “Attenti allo Spreco”

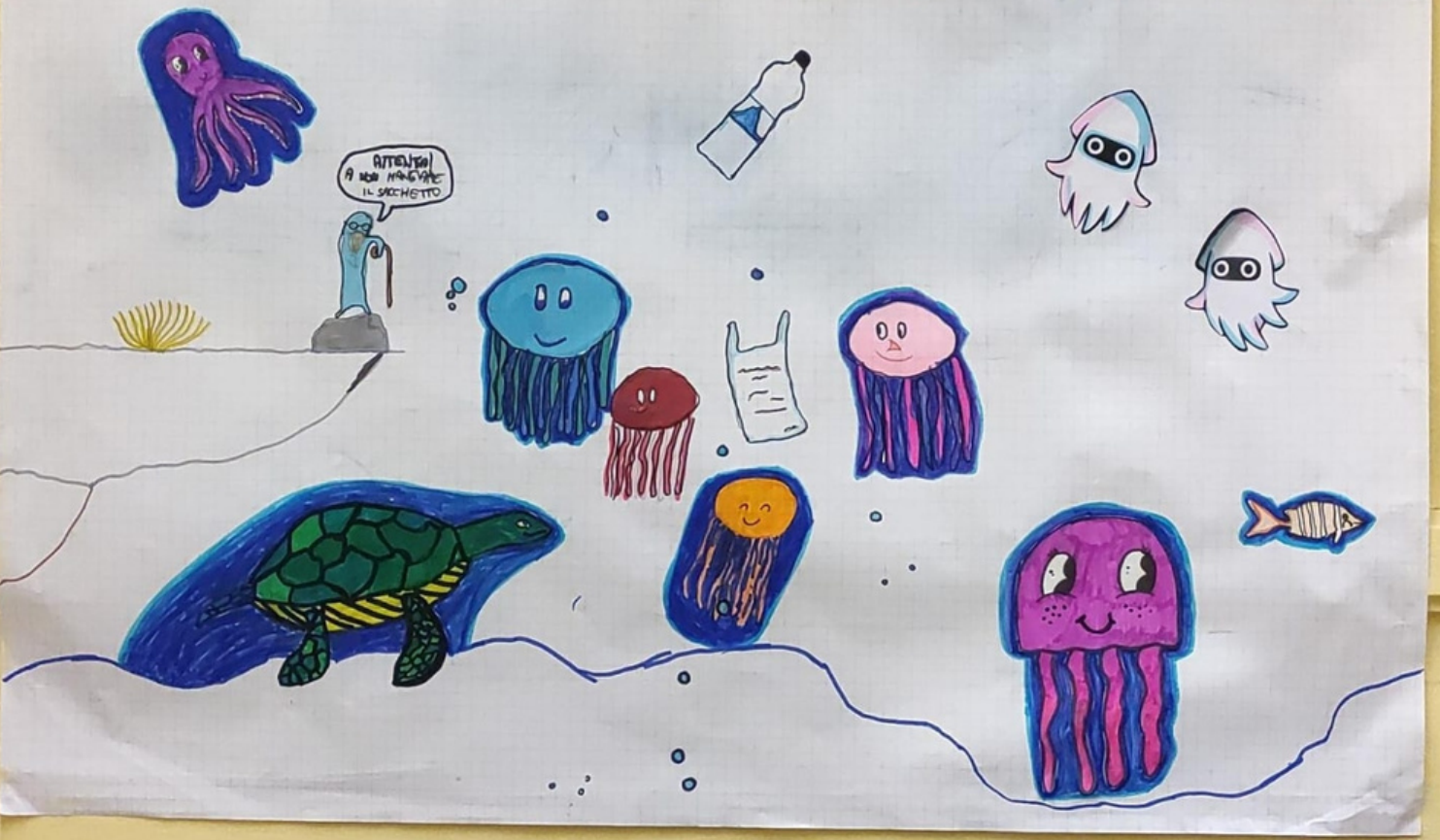


MEGLIO
SENZA PLASTICA

BASTA VASCHETTE
FAI LA SCELTA GIUSTA:
COMPRA FRUTTA E VERDURA
SFUSE ED EVITA GLI
IMBALLAGGI IN PLASTICA!



A PESCA DI PLASTICA



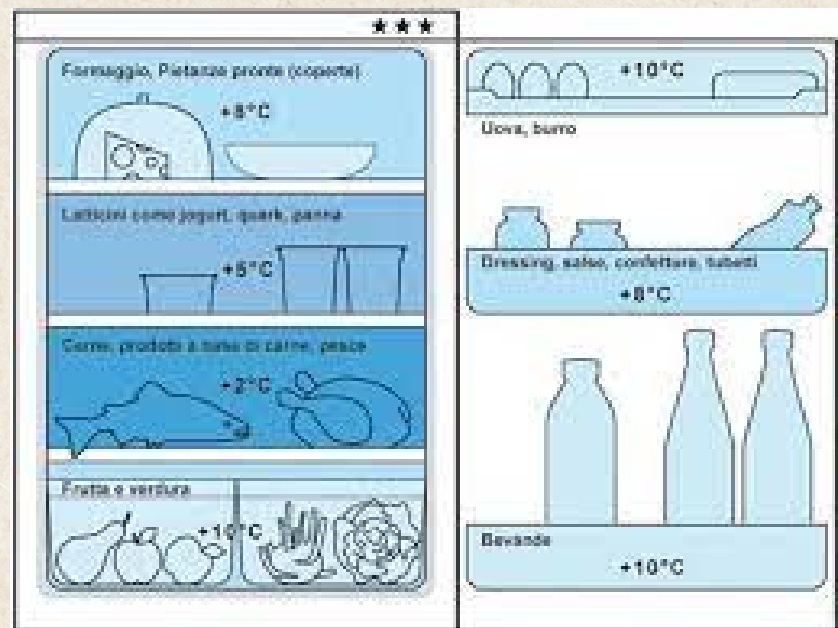
Catalogo Scuole 2023-2024
Progetto "Attenti allo Spreco"

scuola
primaria
plessa
Macellai

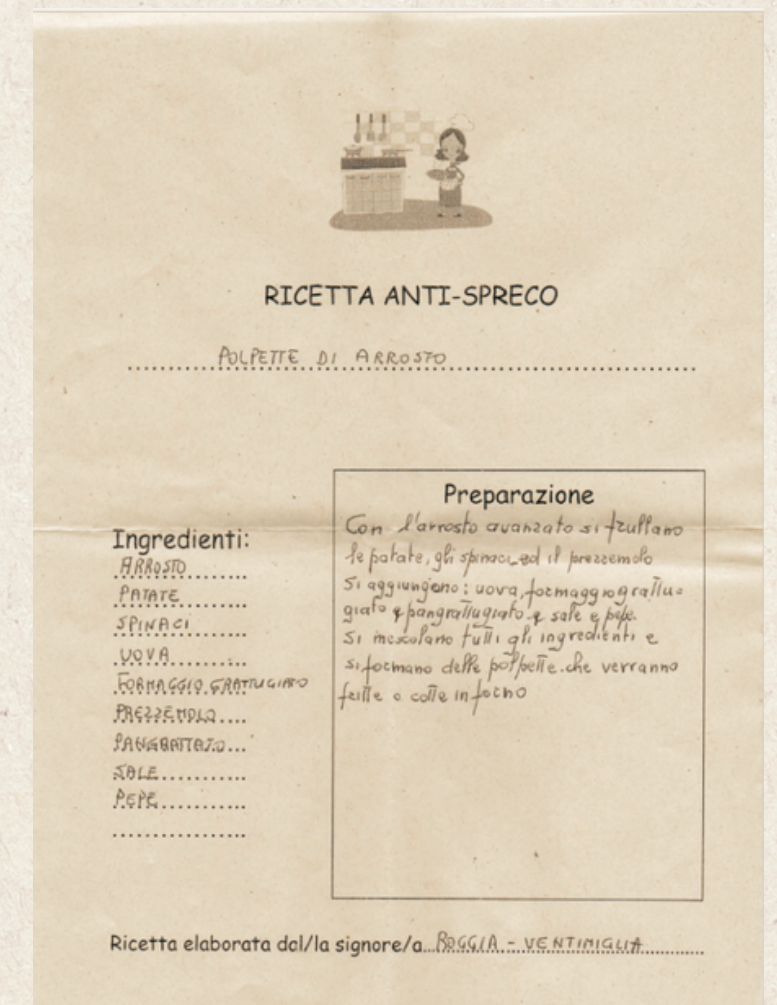
Conoscenza

Problema
Sprego

Prevenzione



Azione



risorse
energetiche



risorse
economiche

materie prime



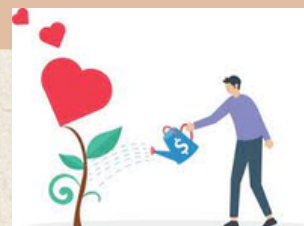
risorse idriche



tempo



impegno - fatica - passione



risorse umane



terreni
acque di coltura
fertilizzanti

Impariamo
a dare

#piùvalorealcibo

 FoodSaver

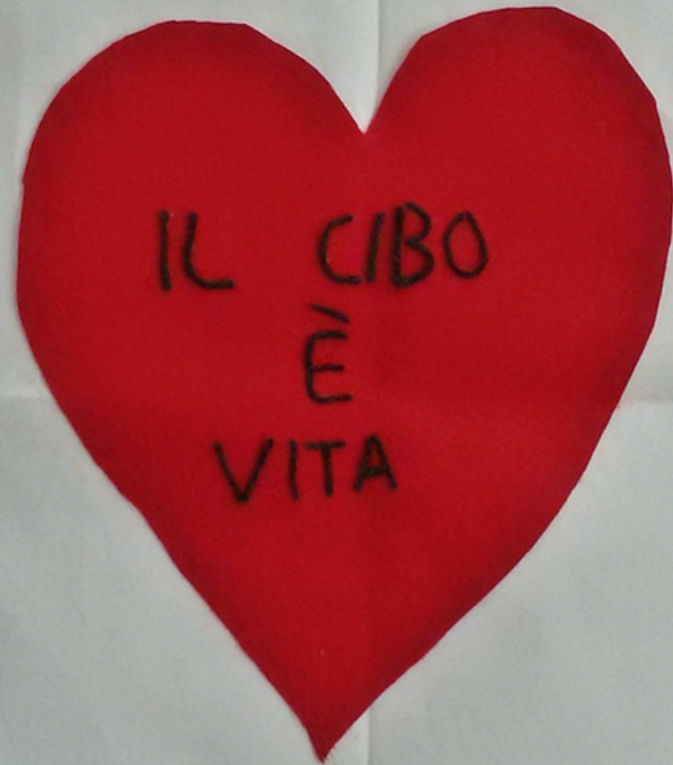


AL CIBO SPRECATO

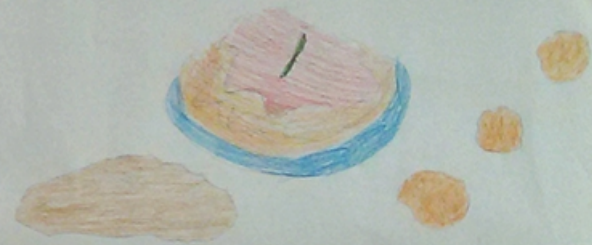
The doggy bag



Usare prima i cibi che sono in scadenza



Pubblicare: cibi avanzati creando nuove ricette



Banco ALIMENTARE: cibo avanzato da ricevimenti, feste, mense... viene regalato o dato alla caritas



Grazie!

FRANCESCA FIORETTO