



Ordine dei Tecnologi Alimentari
Regioni Piemonte e Valle d'Aosta

RIPENSARE I PROCESSI ALIMENTARI PER LIMITARE GLI SPRECHI

Dott.ssa Valeria Di Siero

Ordine dei Tecnologi Alimentari delle Regioni Piemonte e Valle d'Aosta

IL TECNOLOGO ALIMENTARE

L'attività professionale del Tecnologo Alimentare è volta:

a tutelare la salute dei consumatori considerando la sicurezza alimentare e la conformità degli alimenti alle normative in vigore come il primo dovere professionale;

a lottare contro lo spreco, evitare per quanto possibile la distruzione di alimenti favorendo l'utilizzazione delle eccedenze a fini produttivi e per il sostentamento dei bisognosi;

.....

.....

Dall'art.1 del Codice Deontologico dei Tecnologi Alimentari
Ordine dei Tecnologi Alimentari delle Regioni Piemonte e Valle d'Aosta

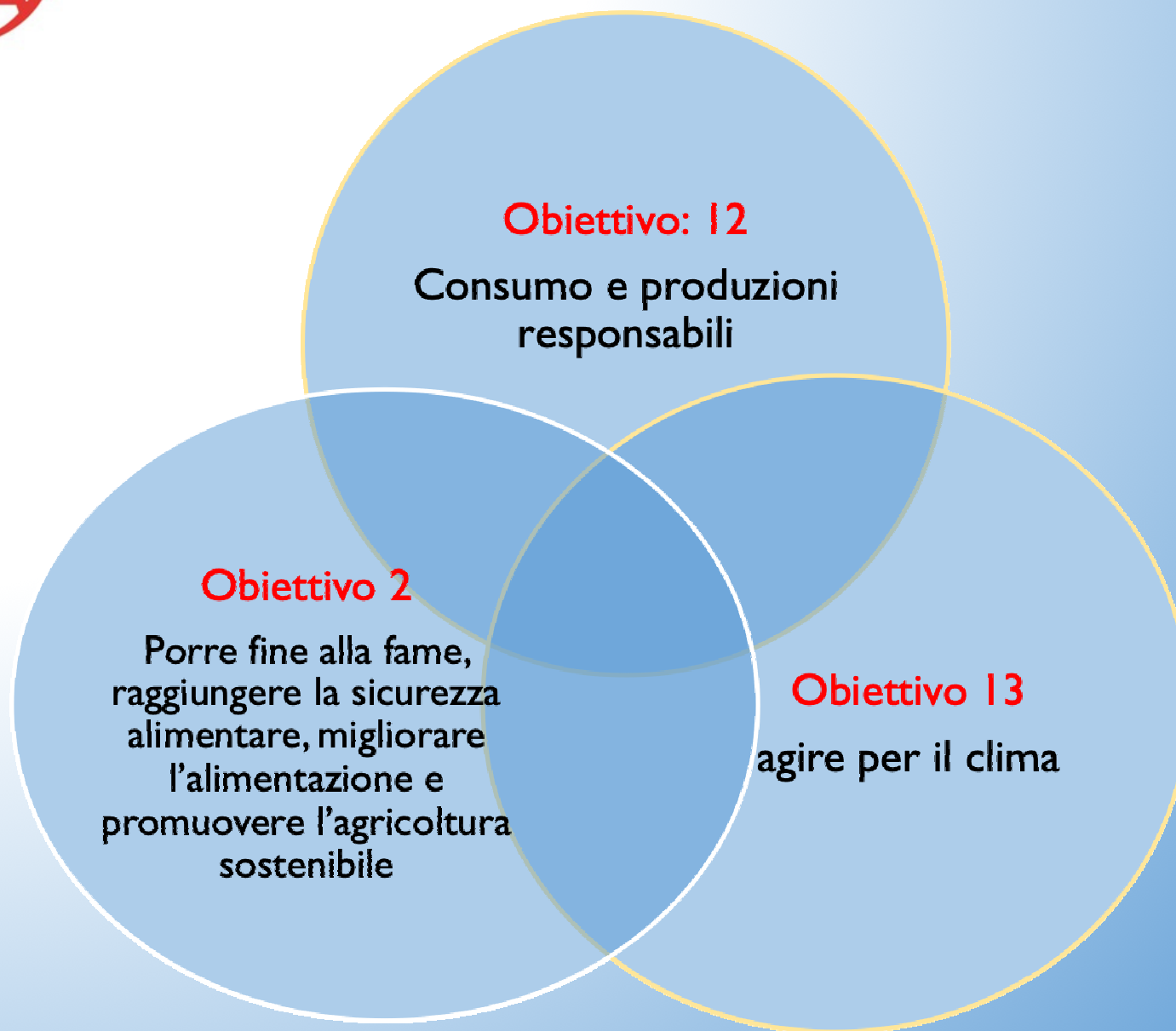


Ordine dei Tecnologi Alimentari
Regioni Piemonte e Valle d'Aosta

AGENDA 2030

OBIETTIVO 12: Garantire modelli di consumo e produzione sostenibili

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





Ordine dei Tecnologi Alimentari
Regioni Piemonte e Valle d'Aosta

DIRETTIVA 2018/851

30 MAGGIO 2018

CHE MODIFICA LA DIRETTIVA 2008/98/CE SUI RIFIUTI

NEL CONSIDERANDO 32:

Al fine di prevenire i rifiuti alimentari, gli Stati membri, dovrebbero fornire incentivi per la raccolta di prodotti alimentari invenduti in tutte le fasi della catena di approvvigionamento alimentare e per la loro redistribuzione sicura, anche a organizzazioni di beneficenza. Per ridurre i rifiuti alimentari occorre altresì migliorare la comprensione da parte dei consumatori. Delle date di scadenza espresse con la dicitura «da consumare entro» e «da consumarsi preferibilmente entro il»



Ordine dei Tecnologi Alimentari
Regioni Piemonte e Valle d'Aosta

EFSA

***NUOVO APPROCCIO PER LA GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE
CHE RENDE PIU' SEMPLICE PER I PICCOLI DETTAGLIANTI DONARE
PRODOTTI ALIMENTARI***

***CENTRI DI DISTRIBUZIONE ALIMENTARE, SUPERMERCATI, BAR,
RISTORANTI***

***Hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food
donations (second scientific opinion)***

***Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view
of the application of their food safety management system (first scientific
opinion)***



PROCESSI

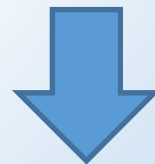


DEFINIZIONE DI PROCESSO

insieme di attività correlate o interagenti che trasformano un input in un output.



insieme di attività **progettate responsabilmente**, correlate o interagenti che trasformano un input **sostenibile** in un output **sostenibile**.



**SVILUPPARE PROCESSI CHE POSSANO
ESSERE SOSTENIBILMENTE EFFICIENTI
ED EFFICACI PONENDOSI OBIETTIVI DI
SICUREZZA ALIMENTARE,
SOSTENIBILITA', PRODUTTIVITA'**