

CONVEGNO NAZIONALE

Società Italiana di Medicina Veterinaria e Preventiva



Sinaceto Italiano Veterinari di Medicina Pubblica

Bergamo, 28 ottobre 2016

Ore 9.00

Saluto di apertura

Antonio Sorice, Presidente SIMEVeP
Mara Azzì, Direttore Generale ATS BG
Giorgio Gori, Sindaco di Bergamo

Sono stati invitati

Ministro della Salute
Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
Ministro dell'Ambiente
Sottosegretario - Ministero della Salute
Presidente Regione Lombardia

Ore 10.00-13.30 TAVOLA ROTONDA

Moderatore

Antonio Sorice, Presidente SIMEVeP

SIMEVeP

Aldo Grasselli, Segretario Nazionale

SIMEVeP

Maurizio Ferri, Coordinatore Scientifico

Associazione Italiana Allevatori

Roberto Nocentini, Presidente

Assalme

Alberto Alodi, Presidente

Col dirotti

Roberto Moncalvo, Presidente

Federistituzione

Stefano Crippa, Direttore Area Comunicazione e Ricerche

Flessa-Confesso (conti)

GianPaolo Angelotti, Presidente

Banco Alimentare

Marco Lucchini, Direttore Generale

Caritas Italiana

don Claudio Visconti, Direttore della Caritas diocesana di Bergamo

Last minute market

Luca Falasconi, Docente Università di Bologna

Università degli Studi di Scienze

Gastronomiche

Silvio Barbero, Cofondatore Slow Food

Coop Lombardia

Vatser Molinaro, Responsabile Innovazione e Gestione Servizi

SIMEVeP

Bartolomeo Biolatti, Presidente

Siti

Emilia Guberti, Giunta Esecutiva

IL CIBO CHE NON NUTRE NESSUNO

Le tante facce dello Spreco Alimentare tra Etica, Salute, Economia ed Ambiente

Con il patrocinio di:



Regione Lombardia

Con il patrocinio di:



Sistema Socio Sanitario



Regione Lombardia

ATS Bergamo



Banco Alimentare

La partecipazione è gratuita.

Per garantire l'accesso in aula l'iscrizione è obbligatoria scrivendo a segreteria@veterinariapreventiva.it
info: www.veterinariapreventiva.it

Centro Congressi Giovanni XXIII - Viale Papa Giovanni XXIII, 106

Tavola rotonda



Emilia Guberti

Direttore SIAN AUSL Bologna

Referente Giunta SItI Alimenti e Nutrizione



Collaborazioni SITI SIMeVeP

CONVEGNO 13 Maggio - Catania “Gestione emergenze non epidemiche in Sanità Pubblica, la risposta a emergenze ambientali: Ruolo e attività dei Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL in tema di Sicurezza Alimentare”



Documento condiviso SITI, SIMeVeP e ASSIMEFAC su ruolo dei dipartimenti di Prevenzione nella gestione delle emergenze non epidemiche di Sanità Pubblica formalmente presentato inizio settembre alla Conferenza dei Presidenti delle Regioni.

Prevenzione collettiva e sanità pubblica

- **sorveglianza, prevenzione e controllo delle malattie infettive e parassitarie, inclusi i programmi vaccinali;**
- tutela della salute e della sicurezza degli ambienti aperti e confinati;
- sorveglianza, prevenzione e tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- salute animale e igiene urbana veterinaria;
- **sicurezza alimentare - tutela della salute dei consumatori;**
- **sorveglianza e prevenzione delle malattie croniche, inclusi la promozione di stili di vita sani ed i programmi organizzati di screening; sorveglianza e prevenzione nutrizionale;**





Macro-obiettivi del PNP 2014-18

Macro obiettivi		Obiettivi centrali	Indicatori centrali
M.O. 1	Ridurre il carico prevenibile ed evitabile di morbosità, mortalità e disabilità delle malattie non trasmissibili	15	31
M.O. 2	Prevenire le conseguenze dei disturbi neurosensoriali	2	2
M.O. 3	Promuovere il benessere mentale nei bambini, adolescenti e giovani	2	2
M.O. 4	Prevenire le dipendenze da sostanze	1	1
M.O. 5	Prevenire gli incidenti stradali e ridurre la gravità dei loro esiti	3	5
M.O. 6	Prevenire gli incidenti domestici	5	7
M.O. 7	Prevenire gli infortuni e le malattie professionali	8	8
M.O. 8	Ridurre le esposizioni ambientali potenzialmente dannose per la salute	12	16
M.O. 9	Ridurre la frequenza di infezioni/malattie infettive prioritarie	13	45
M.O. 10	Attuare il Piano Nazionale Integrato dei Controlli per la prevenzione in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria	12	22
Totale Obiettivi e indicatori centrali		73	139

Profilo di Salute In Italia

metà dei DALY sono attribuibili a fattori di rischio noti e prevenibili

1. Fattori dietetici (13 %)
2. Ipertensione (11%)
3. Tabacco (10%)
4. Eccesso di peso (8%)
5. Inattività fisica (6%)
6. Iperglicemia a digiuno (5%)
7. Colesterolo alto (4%)





Contrasto alle disuguaglianze in salute

European food and nutrition actionplan 2015- 2020

Accesso universale ad una dieta sana bilanciata ed accessibile economicamente



- Creare ambienti favorevoli consumo di cibo sano
- Promuovere dieta sana in tutto il corso della vita
- Rafforzare e promuovere azioni intersettoriali
- Approccio di salute in tutte le politiche

Eccesso ponderale più frequente in adulti e ragazzi con genitori con minore titolo di studio ed un più basso livello socio-economico.

(fonti OKKIO alla salute, HBSC, PASSI, PASSI d'Argento)

Sicurezza Igienica e Nutrizionale degli Alimenti : tutela della salute collettiva (I LEA)

SERVIZIO DI IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Igiene alimenti e bevande



Sorveglianza MTA

Anagrafe attività alimentari

Controlli Sicurezza Alimentare

Pareri igienico sanitari

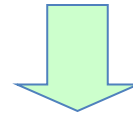
Acqua uso umano

Ispettorato micologico

**Sorveglianza commercializzazione e
utilizzo dei prodotti fitosanitari**

Assistenza e Formazione Alimentaristi

Igiene nutrizione



Sorveglianza Nutrizionale

Prevenzione Nutrizionale

Educazione Alimentare

Dietetica Preventiva

**Collaborazione MMG e strutture
specialistiche**

Nutrizione Collettiva



Contrastare lo “spreco” per guadagnare “salute”

Solidarietà ed equità nella salute

Health21: la salute per tutti nel 21° secolo OMS

Dal 2000 il Servizio di igiene Alimenti e Nutrizione di Bologna segue **progetti di recupero degli alimenti invenduti**, ancora commestibili, collaborando anche con l'Università di Bologna ed il suo spin of “Last Minut Market”, così Verona, Ferrara, Livorno, Udine e molte altre...

- Garantire **alimentazione** adeguata importante è un **fattore di protezione**, nelle **persone** in stato di **indigenza**
- **Fornire alimenti sicuri** è tanto più **importante** stante lo stato di **precarietà socio-sanitaria** in cui versano.



Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

AC Controllo ufficiale Sicurezza Alimentare

Obiettivo conciliare Legge 155/03 (buon Samaritano) con L155/97 poi Regolamenti UE di Sicurezza Alimentare

- **verifica fattibilità del riutilizzo** a fini benefici dei prodotti alimentari invenduti presso : GDO, piccola – media distribuzione, ristorazione (mense, ristoranti.)
- stabiliti **rigorosi criteri di selezione** e conservazione degli alimenti **condivisi** con **donatori** (imprese alimentari) e **riceventi** (volontariato solidale, enti di assistenza) che li hanno fatti propri.

Legge Buon Samaritano 2003: risultati incoraggianti da non disperdere



Il cibo recuperato ha **buon valore nutrizionale** (frutta, verdura, carne, latticini, prodotti da forno, scatolame...) e ogni giorno permette di **nutrire migliaia di persone**, tanto più importante in un **momento di crisi** in cui le **persone** in difficoltà sono sempre **più numerose anche per l'effetto della crisi**.

Legge di LEGGE 19 agosto 2016, n. 166

Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarieta' sociale e per la limitazione degli sprechi. (16G00179) (GU n.202 del 30-8-2016) che modifiche a "Buon Samaritano":

Ha fatto **tesoro di esperienze** a cui molti dei **Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione** delle 150 Az. USL italiane hanno collaborato fattivamente !

Educazione alimentare per le associazioni beneficiare

Per **prevenire squilibri nutrizionali** quali – quantitativi anche **nelle collettività più disagiate** a cura del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione da alcuni anni momenti **formazione sui temi della sicurezza igienica e nutrizionale** per gli operatori delle associazioni beneficiare di LMM che ricevere , trattare e distribuiscono alimenti.



Mind the gap: Reducing inequalities in health and health care

19-22 November 2014 Glasgow, Scotland, UK

Solidarity food: gain health for people and the environment

ALIMENTARE LA SALUTE

DEDICATO A CHI HA FIDUCIA NELLA PREVENZIONE

a cura di Emilia Guberti e
del Gruppo di lavoro SItI
Igiene degli alimenti, sicurezza alimentare
e tutela della salute dei consumatori



*Sostenibilità alimentare in una
società globalizzata*

*Diseguaglianze e recupero di
alimenti a fini benefici*

*Alimentazione ambiente ed economia
nella prospettiva expo 2015*

Università degli Studi di Napoli "Federico II"
Dipartimento di Sanità Pubblica



“Mangiare sano costa troppo”

Come è cambiata la spesa delle famiglie

Nel 2014 consumi annui di prodotti ortofrutticoli freschi si sono fermati a 130 kg non oltre 360 grammi al giorno (vs 400 g. del 2000)

-15% frutta, ortaggi -6% negli ultimi 15 anni
(fonte Nomisma gennaio 2015)

Che fare ?

Educazione Alimentare:

orientare ad acquisto di alimenti **nutrizionalmente ricchi**, che **costano meno** per ragioni diverse (stagionalità, località, presenza abbondante sul mercato) consente infatti di avvantaggiarsi di uno **stile alimentare “di valore” spendendo meno.**



Per la salute delle persone e dell'ambiente
**Acquistare consapevolmente,
conservare e preparare correttamente**

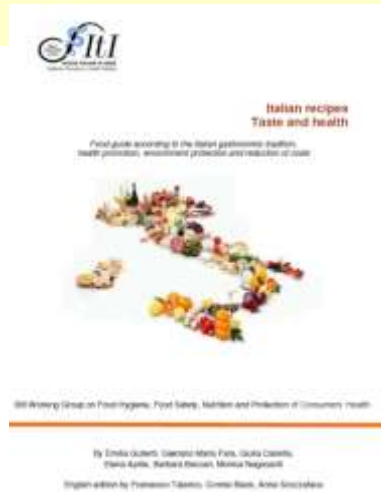


Piccola guida alimentare nel rispetto della tradizione culinaria italiana, dell'ambiente e del contenimento dei costi



L'alimentazione fra economia ed ambiente

Italian recipes for sustainable nutrition





A “scuola” di solidarietà contro lo spreco



Nelle scuole di Bologna **recupero di pane e frutta, pasti** diventa occasione per prendere **coscienza** del problema dello **spreco nella ristorazione scolastica**, inserito nel percorso di educazione alimentare curriculare.



“ASSAGGIA E OSSERVA, PER IL CONSUMO CONSAPEVOLE NELLA SCUOLA”

Target : 100 bambini scuola primaria 3° e 4° di 2 scuole
quartiere Navile - Bologna

Progettazione partecipata

Commissione mensa cittadina
Genitori dei bambini delle classi coinvolte
SIAN Azienda Usl di Bologna,
Bambini ed insegnanti IC4, Uni BO
Ristorazione scolastica .

QUESTIONARIO QUANTITATIVO E DI VALUTAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO VETTO

HAI UNA CERTA PRESSIONE? ☐ Sì ☐ No ☐ Non so ☐ Non so ☐ Non so ☐ Non so ☐ Non so ☐ Non so

Menu del giorno	Quantità*	Gradimento	Se puoi gradire perché
Primo piatto	☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐	☐ troppo caldo ☐ poco caldo ☐ troppo freddo ☐ poco freddo ☐ troppo salato ☐ poco salato ☐ troppo condito ☐ poco condito ☐ troppo liquido ☐ poco liquido
Secondo piatto	☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐	☐ troppo caldo ☐ poco caldo ☐ troppo freddo ☐ poco freddo ☐ troppo salato ☐ poco salato ☐ troppo condito ☐ poco condito ☐ troppo liquido ☐ poco liquido
Contorno	☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐	☐ troppo caldo ☐ poco caldo ☐ troppo freddo ☐ poco freddo ☐ troppo salato ☐ poco salato ☐ troppo condito ☐ poco condito ☐ troppo liquido ☐ poco liquido
Frutta	☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐	☐ troppo matura ☐ poco matura ☐ troppo aspra ☐ poco aspra ☐ troppo dolce ☐ poco dolce ☐ troppo liquida ☐ poco liquida





RACCOLTA SCARTI

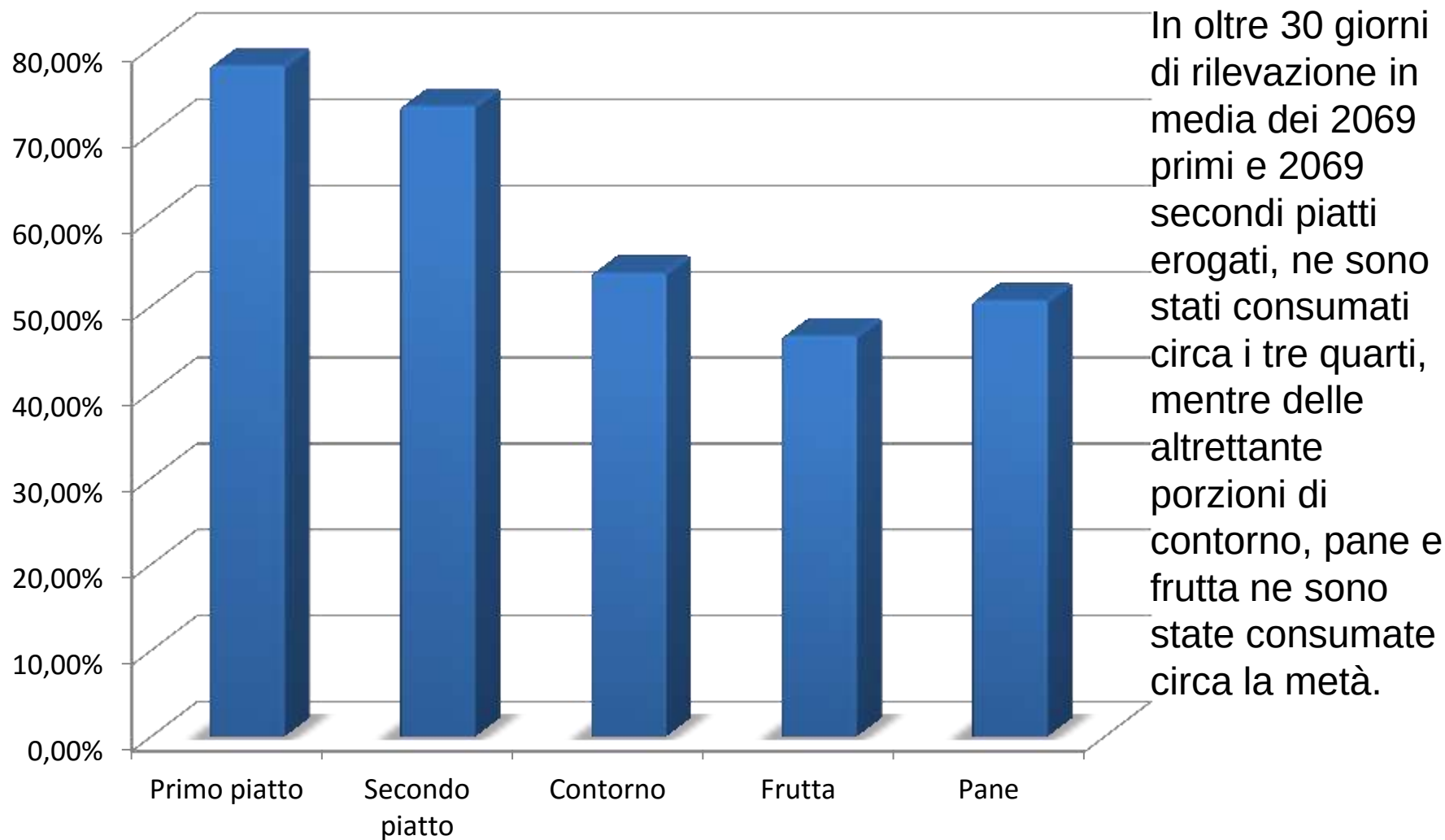


**PANE E FRUTTA
avanzati ed ancora
edibili erano destinati
alla MERENDA
pomeridiana o al
RECUPERO a favore di
ENTI BENEFICI,
esperienza in corso da
diversi anni nella scuole
bolognesi**



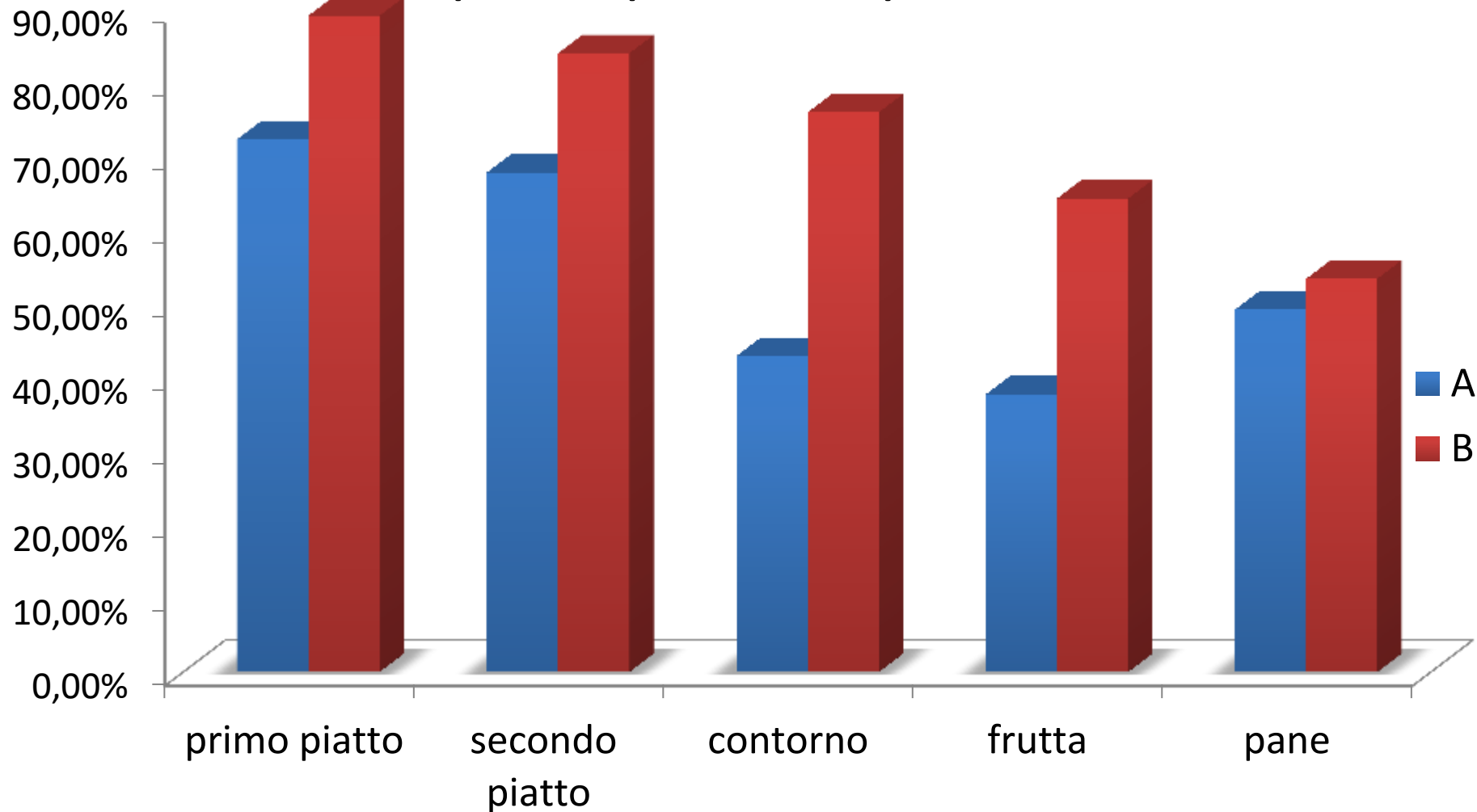
RISULTATI

Graf. 1 - Tipo di portata e quantità media consumata



RISULTATI

Grafico 7- Quantità media consumata del pasto distinta per portata e per scuola frequentata



Conclusioni

- ✓ Setting scolastico si conferma ambito strategico per promuovere la riduzione dello spreco alimentare e la corretta alimentazione
- ✓ Essenziale coinvolgimento dei diversi protagonisti bambini, insegnanti, famiglie, ristorazione ed aziende sanitarie, volontariato sociale
- ✓ Rendere effettivi accordi intersettoriali fra istruzione, sanità, agricoltura ed ambiente

emilia.guberti@ausl.bologna.it