

LA PLASTICA NELLA TUA ABITAZIONE: PROBLEMA O SOLUZIONE?



In media ogni anno un cittadino dell'Unione Europea (UE) produce 36,1 kg di rifiuti da imballaggi in plastica.

La maggior parte della plastica non riciclata e non smaltita finisce negli oceani con un enorme effetto negativo sugli ecosistemi marini e sulla catena alimentare.

Il tempo di smaltimento della plastica varia da centinaia a migliaia di anni.

Ridurre l'uso della plastica, permette di tutelare l'ambiente e di limitare il rischio di ingerire sostanze chimiche (interferenti endocrini) e microplastiche che potrebbero migrare dai contenitori al cibo e alle bevande.



QUALI BUONE PRATICHE PUOI METTERE IN ATTO?



Sostituisci le bottiglie di acqua in plastica con bottiglie di vetro o consuma l'acqua di rete (rubinetto o cassette dell'acqua comunali) che è sicura e controllata e utilizza la borraccia quando sei fuori casa.

Acquista, se possibile prodotti sfusi o in contenitori green (es. cartone)



Scegli contenitori alimentari di vetro, ceramica o metallo;

Quando organizzi una festa o un picnic utilizza stoviglie riutilizzabili o in materiale compostabile;



Considera anche la spesa annuale per l'acquisto di bottiglie in plastica.

**STAI FACENDO UN GESTO
RESPONSABILE E RISPETTOSO
VERSO L'AMBIENTE!**

Scansiona il QR code
per accedere
al materiale digitale



**FAI LA
DIFFERENZA!
INSIEME CONTRO
LO SPRECO
ALIMENTARE**

**Piccoli gesti per un pasto
più consapevole**

Sistema Socio Sanitario

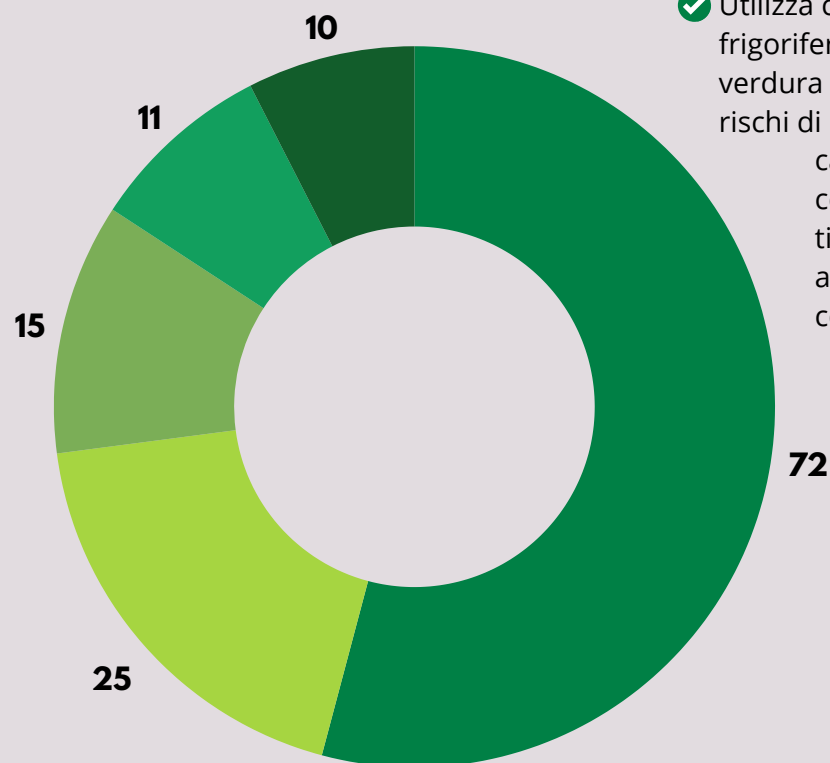


ATS Milano
Città Metropolitana

PERCHÈ È IMPORTANTE?

Gli sprechi e le perdite alimentari, rappresentano una sfida globale.

Nell'Unione Europea ogni anno si sprecano più di 59 milioni di tonnellate di cibo, vale a dire 132 kg a persona.



Valori espressi in Kg.

- Nuclei domestici
- Trasformazione
- Ristoranti e servizi
- Commercio al dettaglio e distribuzione
- Produzione

COSA PUOI FARE CONCRETAMENTE?

- ✓ Pianifica i pasti: fai una lista della spesa basata su ciò che cucinerai realmente.
- ✓ Conserva correttamente il cibo: usa contenitori ermetici, etichetta con le date di apertura.
- ✓ Utilizza correttamente i ripiani del frigorifero. Nel cassetto: frutta e verdura (per la temperatura e per evitare rischi di contaminazione); nei ripiani bassi: carne e pesce crudi; nei ripiani centrali: latticini, uova e qualunque tipo di dolce fresco; nel ripiano più alto: cibi già cotti che saranno consumati in breve tempo.
- ✓ Controlla le etichette: consuma prima i prodotti prossimi alla data di scadenza.
- ✓ Metti in congelatore ciò che non usi subito: congelare pane, carne, verdure pronte all'uso evita che questi cibi diventino avariati.
- ✓ Usa gli avanzi: trasforma gli scarti in nuove ricette (es. zuppe, frittate, insalate)

FAMILY BAG

La "Family Bag" è una borsa/contenitore riutilizzabile fornita dal ristorante per portare a casa in modo comodo e igienico gli avanzi del pasto.

Richiederla è un gesto semplice, ma intelligente, per ridurre lo spreco alimentare e prendersi cura dell'ambiente.



COME RICHIEDERLA?

Usa il termine "Family Bag": è il nome adottato da molte campagne ufficiali in Italia contro lo spreco alimentare. Chiedila alla fine del pasto, quando è chiaro che non finirai tutto.

“ —

"Potrei avere una family bag per portare via quello che è avanzato?"

"Mi è piaciuto molto, ma il quantitativo era eccessivo, posso portare via ciò che ho avanzato?"

Non avere timore nel richiedere la Family Bag: tutto ciò che avanzi andrebbe buttato!

