



ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A
COMBATERII RISIPEI ALIMENTARE
16 octombrie 2018



Ziua națională a alimentației și a combaterii risipei alimentare

16 octombrie 2018

INFORMARE



MINISTERUL SĂNĂȚĂII



INSTITUTUL NAȚIONAL
DE SĂNĂTATE PUBLICĂ

CNEPSS

CENTRUL NAȚIONAL DE EVALUARE ȘI PROMOVARE A
STĂRII DE SĂNĂTATE



CENTRUL REGIONAL DE
SĂNĂTATE PUBLICĂ TG. MURES





ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A
COMBATERII RISIPEI ALIMENTARE
16 octombrie 2018



TEMA CAMPANIEI

RISIPA ALIMENTARĂ ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR



ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A
COMBATERII RISIPEI ALIMENTARE
16 octombrie 2018



SCOPUL CAMPANIEI

**Alimente sigure în cantitățile necesare.
Stop risipei alimentare!**

O inițiativă de informare și de conștientizare a publicului larg privind problema siguranței și risipei alimentare la noi în țară.



ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A
COMBATERII RISIPEI ALIMENTARE
16 octombrie 2018



SLOGANUL CAMPANIEI

**Alimente sigure în cantitățile
necesare.**

Stop risipei alimentare!



**ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A
COMBATERII RISIPEI ALIMENTARE**
16 octombrie 2018



MESAJE CHEIE

Lupta contra risipei alimentare este o urgență mondială.

Cumpărând alimente cu chibzuință, salvăm planeta.

Donati alimentele pe care nu le consumați.

5 recomandări pentru o mâncare mai sigură:

- 1. Păstrați curățenia.**
- 2. Separați alimentele gătite de cele crude.**
- 3. Gătiți (preparați termic) cât mai bine alimentele.**
- 4. Păstrați alimentele la temperaturi sigure.**
- 5. Folosiți surse de apă și materii prime sigure la prepararea alimentelor!**



**ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A
COMBĂTERII RISIPEI ALIMENTARE**
16 octombrie 2018



OBIECTIVELE CAMPANIEI

- 1. Creșterea nivelului de informare a populației generale despre risipa alimentară, modalități de combatere a acesteia și măsuri esențiale pentru siguranța alimentelor.**
- 2. Creșterea nivelului de conștientizare a publicului larg cu privire la faptul ca risipa alimentară este o problemă socială majoră. In timp ce milioane de oameni trăiesc la limita sărăciei, industria alimentară se confruntă cu dificultăți în gestionarea tonelor de deșeuri alimentare.**
- 3. Îmbunătățirea nivelului de cunoștințe despre risipa alimentară și de conștientizare a decidenților politici asupra necesității revizuirii (inclusiv elaborării și adoptării normelor de aplicare ale acesteia) în vederea aplicării urgente a Legii 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare.**

PIERDEREA / RISIPA ALIMENTARĂ

Instalații și tehnici de stocare inadecvate

Dezvoltarea capacităților, accesul la energie, intrări, investiții și informații de piață.

Lipsa sistemelor de transport și distribuție

Capacitate de transport, infrastructură și logistică

Producția și recoltarea au fost pierdute

Planificarea eficientă, acorduri contractuale și rețele pentru recuperarea alimentelor sigure și nutritive

Ineficiența sistemelor de comerț cu ridicata și cu amănuntul

Planificare, gestionare, etichetare și marketing adecvate

Prelucrarea și ambalarea necorespunzătoare

Dezvoltarea capacităților, disponibilitatea materiilor prime și a tehnologiilor, accesul la energie și piețele moderne

Sistemele alimentare durabile oferă alimente sigure și nutritive pentru consumul uman și contribuie la reziliența climatică.

Măsurarea și prevenirea pierderilor de alimente la nivel local, național, regional și global

Alimentele sigure și nutritive disponibile pentru consumul uman sunt împiedicate să devină deșeuri și aruncate

Comportament adecvat, consum / producție durabilă, parteneriate

Hoteluri, restaurante, catering și deșeuri menajere

Planificarea adecvată, educația consumatorilor, utilizarea alimentelor

Pierderi de producție și de recoltare

Practici și pregătire tehnică, socială, economică și de mediu durabile. Investiții coerente pentru randamente pe termen scurt, mediu și lung

Deșeurile alimentare și deșeurile de-a lungul lanțurilor de aprovizionare

Preveniți și reduceți eliminarea alimentelor sigure și nutritive din lanțurile de aprovizionare. Reducerea impactului asupra schimbărilor climatice



ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A
COMBATERII RISIPEI ALIMENTARE
16 octombrie 2018

Peste 2 miliarde de tone de alimente sunt
aruncate la gunoii anual în întreaga lume.

**STOP
RISIPEI
ALIMENTARE**



1 din 7 oameni
suferă de **FOAME**



1/3 din alimente
sunt **RISIPITE**



STOP RISIPEI ALIMENTARE!



ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A
COMBATERII RISIPEI ALIMENTARE
16 octombrie 2018



- **Pierdere alimentară** - reprezintă scăderea "cantității sau a calității alimentelor" reflectată în valoarea nutritivă, valoarea economică sau siguranța alimentară a tuturor alimentelor produse pentru consumul uman, dar neconsumate de oameni (FAO 2014).
- **Risipa alimentară** – este parte integrantă a pierderii de alimente și se referă la aruncarea sau utilizarea alternativă (în scopuri nealimentare) a alimentelor sigure și nutritive pentru consumul uman, pe parcursul lanțului de aprovizionare cu alimente (FAO 2014)



Sursa: <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste>

Pierderea de alimente reprezintă "scăderea cantității sau a calității alimentelor" reflectată în valoarea nutritivă, valoarea economică sau siguranța alimentară a tuturor alimentelor produse pentru consumul uman, dar neconsumate de oameni (FAO, 2014).

Măsurarea pierderii de alimente este o componentă cheie a oricărei intervenții de reducere a pierderilor de alimente.

Risipa alimentară este parte integrantă a pierderii de alimente și se referă la aruncarea sau utilizarea alternativă (în scopuri nealimentare) a alimentelor sigure și nutritive pentru consumul uman, pe parcursul lanțului de aprovizionare cu alimente (FAO, 2014).

Măsurarea pierderii de alimente este o componentă cheie a oricărei intervenții de reducere a risipei de alimente.



ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A
COMBATERII RISIPEI ALIMENTARE
16 octombrie 2018



RISIPIA ALIMENTARĂ

- **Risipa de alimente este o problemă mondială care a căpătat o importanță din ce în ce mai mare pe agenda publică și politică din ultimii ani.**
- **Importanța acestui subiect va continua să crească, în special având în vedere nevoia de a hrăni o populație mondială aflată în creștere.**

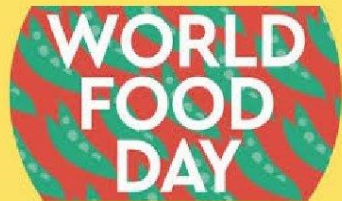


ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A
COMBATERII RISIPEI ALIMENTARE
16 octombrie 2018



RISIPIA ALIMENTARĂ

- ✓ se produce de-a lungul întregului lanț agroalimentar: începând cu producția primară, procesarea, distribuția, transportul, comercializare și până la consumatorul final;
- ✓ conduce la pierderi materiale considerabile pe tot lanțul: producători / importatori, comercianți și consumatori;
- ✓ este o problemă socială majoră și în țara noastră.



ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A COMBĂTERII RISIPEI ALIMENTARE 16 octombrie 2018



Pierdere alimentară-reprezintă scăderea "cantității sau a calității alimentelor" reflectată în valoarea nutritivă, valoarea economică sau siguranța alimentară a tuturor alimentelor produse pentru consumul uman, dar neconsumate de oameni (FAO 2014).

Risipa alimentară - este parte integrantă a pierderii de alimente și se referă la aruncarea sau utilizarea alternativă (în scopuri nealimentare) a alimentelor sigure și nutritive pentru consumul uman, pe parcursul lanțului de aprovizionare cu alimente (FAO 2014).

Date statistice globale:

"La nivel mondial sunt aruncate anual 1,3 miliarde de tone de alimente, reprezentând o treime din cantitatea totală de hrană destinată consumului uman." Global Food Losses and Food Waste - FAO (Food and Agriculture Organisation of the United Nations), 2011 ²

"La nivelul Uniunii Europene, pierderile și risipa de hrană sunt estimate la 100 milioane tone / an, adică până la 50% din alimentele consumabile și sănătoase produse, sau 179 kg pe cap de locuitor." Comisia Europeană, 2014 ²

"Se impun măsuri urgente pentru a înjumătăți risipa de alimente până în 2025." Rezoluție Parlamentul European, ian. 2012 ²

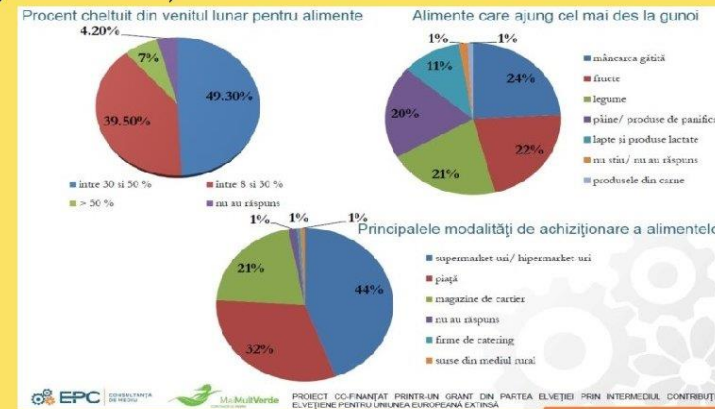
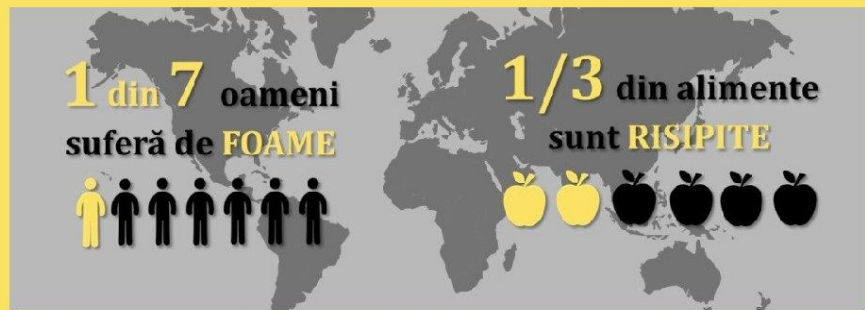
(2. <https://www.premiilepentrumediucurat.ro/wp-content/uploads/2016/11/147886440316015.pdf>)

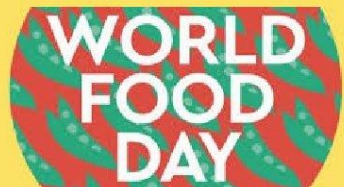
În România:

risipa de alimente reprezintă o problemă socială majoră; aruncăm anual cca 250 kg de alimente / locuitor (peste media europeană), în timp ce 4,74 milioane de persoane trăiesc la limita sărăciei și au dificultăți în asigurarea hranei ³

Un român aruncă zilnic peste 350 de grame de mâncare, ajungând să risipească anual 129 de kilograme de alimente. Din această cantitate, 24% este mâncare gătită, 22% - fructe, 21% - legume, 20% - produse de panificație, 11% - produse lactate și 1% - carne. Risipim aproape cât media europeană, deși avem venituri mult mai mici și cheltuim cam 40% din ele pe mâncare. ³

(3. <http://www.foodwaste.ro>)





ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A COMBATERII RISIPEI ALIMENTARE

16 octombrie 2018



Acțiuni privind risipa de alimente la nivel european

La Comisia Europeană există un grup de lucru pentru combaterea risipei alimentare format din experți ai tuturor statelor membre, care are ca principală preocupare cuantificarea și monitorizarea risipei alimentare, în vederea raportării uniforme.⁴

De asemenea la nivelul CE a fost creată o platformă de lucru, aceasta se bazează pe activitatea unui grup de experți proveniți din cadrul statelor membre ale UE, iar obiectivele acesteia sunt acelea de a oferi consiliere cu privire la acțiunile la nivelul UE pentru prevenirea și reducerea risipei de alimente și de a facilita schimbul de bune practici.⁴

http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en
La nivelul CE risipa de alimente a fost introdusă în pachetul de economie circulară.⁴

(4. <http://www.madr.ro/risipa-alimentara/reglementari-europene-si-nationale-referitoare-la-risipa-de-alimente.html>)

Măsurile de diminuare a risipei alimentare

Măsurile care trebuie luate de operatorii economici, respectând ierarhia de prevenire a generării deșeurilor alimentare, se referă la:

- măsuri de responsabilizare pentru diminuarea risipei alimentare pe lanțul agroalimentar, începând cu producția, procesarea, depozitarea, distribuția, comercializarea, ajungând până la consumatorul final, inclusiv în sectorul de industrie hotelieră și al serviciilor alimentare;
- măsuri privind vânzarea cu preț redus a produselor aflate aproape de expirarea datei-limită de consum;
- măsuri privind transferul alimentelor prin donare sau sponsorizare, pentru consumul uman, dar aflate aproape de expirarea datei-limită de consum, către entități, devenite operatori din sectorul agroalimentar ca urmare a înregistrării ANSVSA, cu obligația respectării prevederilor legale cu privire la condițiile de igienă, inclusiv cerințele privind temperatura pe perioada depozitării și transportului, precum și la etichetarea corespunzătoare;
- măsuri pentru direcționarea subproduselor nedestinate consumului uman conform Regulamentului (CE) nr. 1.774/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 3 octombrie 2002
- măsuri pentru direcționarea produselor agroalimentare devenite improprii consumului uman sau animal prin transformarea în compost;
- măsuri pentru direcționarea produselor agroalimentare devenite improprii consumului uman sau animal în vederea valorificării lor prin transformare în biogaz;
- măsuri privind dirijarea către o unitate autorizată de neutralizare a produselor rămase după parcurgerea etapelor de mai sus.⁵

(5. *Legea 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare*)





ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A
COMBATERII RISIPEI ALIMENTARE
16 octombrie 2018



Date statistice globale:

- **La nivel global sunt aruncate anual 1,3 miliarde de tone de alimente, reprezentând o treime din cantitatea totală de hrană destinată consumului uman.**

(Global Food Losses and Food Waste – FAO (Food and Agriculture Organisation of the United Nations), 2011)

- **La nivelul Uniunii Europene, pierderile și risipa de hrană sunt estimate la 100 milioane tone / an, adică până la 50% din alimentele consumabile și sănătoase produse, sau 179 kg pe cap de locuitor.”**

(Comisia Europeană, 2014)

- **Se impun măsuri urgente pentru a înjumătăți risipa de alimente până în 2025.”** (Rezoluție Parlamentul European, ian. 2012)



**ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A
COMBATERII RISIPEI ALIMENTARE**
16 octombrie 2018



În România:

- **Risipa de alimente reprezintă o problemă socială majoră.**
- **Aruncăm anual cca 250 kg de alimente/locuitor (peste media europeană), în timp ce 4,74 milioane de persoane trăiesc la limita sărăciei și au dificultăți în asigurarea hranei.**
- **Un român aruncă zilnic peste 350 de grame de mâncare, ajungând să risipească anual 129 de kilograme de alimente.**
- **Din această cantitate, 24% este mâncare gătită, 22% – fructe, 21% – legume, 20% – produse de panificație, 11% – produse lactate și 1% – carne.**
- **Risipim aproape cât media europeană, deși avem venituri mult mai mici și cheltuim cam 40% din ele pe mâncare.**



ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A
COMBATERII RISIPEI ALIMENTARE
16 octombrie 2018



Siguranța alimentară-definiție

Siguranța alimentară se referă la limitarea prezenței acelor pericole, fie cronice, fie acute, care pot face ca alimentele să dăuneze sănătății consumatorului.

Siguranța alimentelor vizează producerea, manipularea, depozitarea și prepararea alimentelor în așa fel încât să se prevină infecția și contaminarea în lanțul de producție alimentară și să se asigure menținerea calității și sănătății alimentelor pentru a promova o bună stare de sănătate.



**ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A
COMBĂTERII RISIPEI ALIMENTARE
16 octombrie 2018**



Siguranța alimentară

- **Accesul la cantitățile necesare de alimente sigure și nutritive este esențială pentru susținerea vieții și promovarea unei stări bune de sănătate.**
- **Alimentele nesigure care conțin bacterii dăunătoare, virusuri, paraziți sau substanțe chimice cauzează mai mult de 200 de boli - de la diaree la cancer.**
- **Se estimează că 600 de milioane - aproape 1 din 10 persoane din lume - se îmbolnăvesc după consumul de alimente contaminate și 420 000 mor în fiecare an, ducând la pierderea a 33 de milioane de ani de viață sănătoși (DALYs).**
- **La copiii cu vârsta sub 5 ani există 40% din povara bolii alimentare, cu 125 000 de decese în fiecare an.**



ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A
COMBATERII RISIPEI ALIMENTARE
16 octombrie 2018



Siguranța alimentară

- Bolile diareice sunt cele mai frecvente boli provocate de consumul de alimente contaminate, cauzând 550 milioane de îmbolnăviri și 230 000 de decese în fiecare an.
- Siguranța alimentară, nutriția și securitatea alimentară sunt legate în mod inextricabil. Alimentele nesigure creează un ciclu vicios de boală și malnutriție, care afectează în special sugarii, copii mici, vârstnicii și bolnavii.
- Bolile transmise prin alimente împiedică dezvoltarea socio-economică prin afectarea sistemelor de sănătate și prejudicierea economiilor naționale, turismului și comerțului.
- Lanțurile de aprovizionare cu alimente depășesc acum multiple frontiere naționale. O bună colaborare între guverne, producători și consumatori ajută la asigurarea siguranței alimentare.

Cinci mesaje cheie pentru siguranța alimentației



1. Păstrați curățenia.

De ce ?

- ➔ Spălați – vă pe mâini înainte de a prepara alimentele, dar și în timpul preparării lor.
- ➔ Spălați – vă pe mâini după ce folosiți toaleta.
- ➔ Spălați și dezinfecțați toate suprafețele și ustensilele utilizate la prepararea hranei de fiecare dată când le folosiți.
- ➔ Potejați bucătăria și zonele de gătit împotriva insectelor, paraziților și insectelor.

O multitudine de microorganisme sunt larg răspândite în sol și în apă, sau sunt purtate de animale, de insecte sau chiar de oameni.

Ele ajung pe mâini, pe cârpe și pe ustensilele din bucătărie, de unde se pot ușor transfera pe alimente.

Chiar dacă majoritatea microorganismelor nu afectează sănătatea oamenilor, unele dintre acestea sunt foarte periculoase și pot provoca boli grave.

Cinci mesaje cheie pentru siguranța alimentației



2. Separați alimentele gătite de cele crude.

De ce ?

- ▶ **Separați carnea crudă și fructele de mare de celelalte alimente.**
- ▶ **Folosiți echipamente și ustensile separate (cum ar fi cuțitele și tocătoarele) pentru manipularea alimentelor crude.**
- ▶ **Depozitați alimentele în cutii, pentru a evita contactul dintre alimentele crude și cele preparate.**

Alimentele crude, în special carnea, ouăle și fructele de mare, precum și lichidele acestora pot conține microorganisme periculoase care pot fi transferate și în alte alimente în timpul pregătirii și depozitării acestora.

Cinci mesaje cheie pentru siguranța alimentației



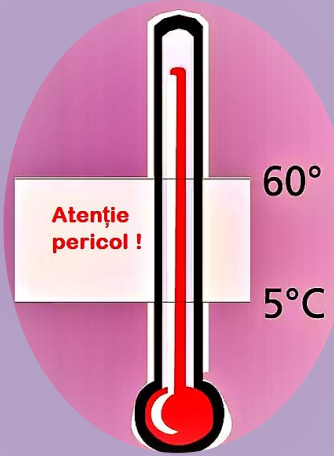
3. Gătiți cât mai bine alimentele. De ce ?

- ➔ Gătiți alimentele cât mai bine, în special carnea, ouăle și fructele de mare.
- ➔ Supele, ciorbele și tocănițele trebuie fierte pentru a vă asigura că au atins 70°C. Ar fi ideal să folosiți un termometru alimentară.
- ➔ Când fierbeți carnea, asigurați-vă că zeama este limpede și nu este de culoare roz.
- ➔ Reîncălziți alimentele gătite la o temperatura cât mai mare, preferabil peste 60°C.

Studiile au demonstrat că atunci când alimentele sunt gătite la o temperatură de peste 70°C majoritatea microorganismelor periculoase sunt ucise și alimentele pot fi consumate în siguranță.

Alimentele care necesită o atenție deosebită sunt carnea tocată, bucățile mari de carne (macră) și păsările întregi..

Cinci mesaje cheie pentru siguranța alimentației



4. Păstrați alimentele la temperaturi sigure.

De ce ?

- ➔ Nu lăsați alimentele gătite la temperatura camerei mai mult de două ore.
- ➔ Refrigerati imediat alimentele gătite sau perisabile (de preferat sub 5°C).
- ➔ Păstrați alimentele gătite la temperatura de peste 60°C, înainte de a fi servite.
- ➔ Nu păstrați alimentele timp îndelungat, nici chiar în frigider.
- ➔ Nu decongelați alimentele la temperatura camerei.

Microorganismele se pot înmulți foarte rapid dacă alimentele sunt depozitate la temperatura camerei.

Mentținând temperatura sub 5°C sau peste 60°C, înmulțirea microorganismelor este încetinită sau chiar oprită.

Unele microorganisme periculoase se dezvoltă și sub 5°C

Cinci mesaje cheie pentru siguranța alimentației



5. Folosiți surse de apă și materii prime sigure

De ce ?

- ➔ Folosiți apă potabilă sau tratați-o pentru a o face potabilă.
- ➔ Alegeți alimente proaspete și sănătoase.
- ➔ Alegeți alimente procesate pentru a fi mai sigure, cum ar fi laptele pasteurizat.
- ➔ Spălați bine fructele și legumele, în special dacă le consumați crude.
- ➔ Nu folosiți alimentele după data de expirare a acestora.

Diversele materii prime folosite la gătit și chiar apa (inclusiv gheața), pot fi contaminate cu microorganisme și substanțe chimice periculoase.

În alimentele stricate sau mușcate se pot forma chimicale toxice.

Riscul poate fi redus printr-o selecție atentă a materiilor prime și prin măsuri simple cum ar fi spălarea sau curățarea alimentelor.



**ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A
COMBATERII RISIPEI ALIMENTARE**
16 octombrie 2018



ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A COMBATERII RISIPEI ALIMENTARE

- În 1980 Adunarea Generală ONU a decis marcarea Zilei Mondiale a Alimentației.
- Astfel, în fiecare an, la 16 octombrie, Organizația Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură (FAO) sărbătorește ZIUA MONDIALĂ A ALIMENTAȚIEI, aceasta fiind ziua înființării FAO în 1945, la Quebec, în Canada.
- În prezent, aceasta zi este sărbătorită în peste 150 de țări.
- În România prin Legea nr.47/2016 s-a declarat 16 octombrie ca

**ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A COMBATERII RISIPEI
ALIMENTARE.**



**ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A
COMBATERII RISIPEI ALIMENTARE**
16 octombrie 2018



SCURT ISTORIC

- **La sesiunea a XX-a a Organizației Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură (FAO) de la Roma, din noiembrie 1979, s-a decis marcarea Zilei mondiale a alimentației la 16 octombrie, data reprezentând ziua înființării FAO în 1945, la Quebec.**
- **Adunarea Generală a ONU a ratificat această decizie la 5 decembrie 1980 și a cerut guvernelor și organizațiilor internaționale, naționale și locale să celebreze în fiecare an Ziua mondială a alimentației, care a fost marcată pentru prima dată în 1981.**
- **În 2004, adoptarea în unanimitate a orientărilor privind dreptul la alimente de către Consiliul FAO a fost unul dintre cei mai importanți pași din istoria dreptului la hrană. Pentru prima dată, comunitatea internațională a fost pe deplin de acord asupra semnificației sale.**



ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A
COMBATERII RISIPEI ALIMENTARE
16 octombrie 2018



SCURT ISTORIC

- În România, la 2 martie 2016, Camera Deputaților a decis adoptarea proiectului de lege privind instituirea zilei de 16 octombrie - ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A COMBATERII RISIPEI ALIMENTARE, iar la 29 martie 2016, s-a semnat decretul de promulgare a legii.
- Prin Legea nr. 47/2016 privind instituirea acestei zile, publicată în Monitorul Oficial al României la 1 aprilie 2016, autoritățile administrației publice centrale și locale, precum și organizațiile neguvernamentale pot organiza manifestări și acțiuni publice, luând în considerare **culoarea galbenă** drept culoare specifică a acestei zile.



ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A
COMBATERII RISIPEI ALIMENTARE
16 octombrie 2018



- In data de 17 noiembrie 2016 a fost publicată [Legea nr. 217/2016](#) privind diminuarea risipei alimentare suspendată apoi prin [Legea 239/2017](#) până la data de 30.06.2018.
- Siguranța alimentară este reglementată la noi în țară prin legea nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor reprezentând baza pentru asigurarea unui înalt nivel de protecție a sănătății oamenilor și a intereselor consumatorilor, ținând cont de diversitatea ofertei alimentare, incluzând și produsele tradiționale, precum și funcționarea eficientă a pieței interne.



ZIUA NAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI ȘI A
COMBATERII RISIPEI ALIMENTARE
16 octombrie 2018



- **În România,**

Campania pentru celebrarea

ZILEI NAȚIONALE A ALIMENTAȚIEI ȘI A COMBATERII RISIPEI ALIMENTARE

este coordonată de Ministerul Sănătății prin Institutul Național de Sănătate Publică și implementată local de către Direcțiile de Sănătate Publică județene și cea a municipiului București.