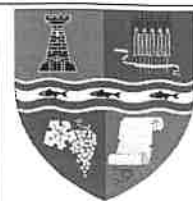




ROMÂNIA
JUDEȚUL BIHOR
COMUNA ȘOIMI
PRIMĂRIA COMUNEI ȘOIMI

Sediul : - localitatea Șoimi, nr.39, comuna Șoimi, județul Bihor cod fiscal 4454972
cod poștal 417555 tel. / fax. – 0359 / 411809, tel 0359 / 411808 ;
0359 / 411996 ; 0359 / 411995

e – mail primaria.soimi@cibihor.ro / primaria@comunasoimi.ro / secretariat@comunasoimi.ro
www.comunasoimi.ro



Nr. 6414/28.09.2023

PROCES VERBAL DE AFIȘARE

Încheiat azi, 28.09.2023, cu ocazia afișării la avizierul Primăriei Comunei Șoimi precum și pe site-ul Primăriei Comunei Șoimi, a materialelor publicitare cu mesaj anti-risipă alimentară, în vederea informării cetățenilor comunei Șoimi asupra importanței unor măsuri specifice, care să contribuie real și eficient la prevenirea și diminuarea acestui fenomen.

Primar
Ioan VAIDA

Secretar General
Ana-Natalia HUȚ

Certificarea autenticității și forța juridică a acestui act este dată de semnăturile persoanelor competente, fără aplicarea vreunui sigiliu*.

*Începând cu data de 1 ianuarie 2020, potrivit prevederilor art.627 alin. (1) din Codul administrativ, cu modificările și completările ulterioare, coroborat cu art. V alin. (1) și (2) din Ordonanța Guvernului nr. 17/2015, cu modificările și completările ulterioare.

Întocmit
Consilier principal achiziții publice si mediu
Ing. Codruța-Lavinia LUCAN



MINISTERUL AGRICULTURII
ȘI DEZVOLTĂRII RURALE

DATE, CIFRE ȘI FAPTE LA NIVEL GLOBAL



**În timp ce iobăceala și
insecuritatea alimentară
continuă,
se estimează că 13% din
alimentele produse la nivel
global sunt
risipite de la recoltare până la
etapa de vânzare cu amănuntul
(FAO, 2022); încă 17% din
alimente se risipesc în
gospodării, alimentație publică și
retail (UNEP, 2021).**

Reducerea pierderilor și risipei de alimente
poate juca un
rol cheie în transformarea sistemelor
agroalimentare,
prin creșterea disponibilității de
alimente, contribuind la asigurarea
securității alimentare, a unei alimentații
sănătoase
și la creșterea rezilienței.

De asemenea, reprezintă o strategie cheie
pentru
adaptarea la schimbările climatice, prin
reducerea emisiilor de gaze cu efect de seră.
Prin urmare, are rolul de a păstra și proteja
ecosistemele și resursele naturale, de
care depinde viitorul sistemelor alimentare.

**În medie, fiecare dintre noi
generează 74 kg de deșeuri
alimentare în fiecare an -
această cantitate reprezintă mai
mult decât greutatea medie a
unei persoane (UNEP, 2021).**



DATE, CIFRE ȘI FAPTE LA NIVEL GLOBAL

ȘTIAI CĂ...

Dacă populația globală ajunge la 9,6 miliarde până în 2050, echivalentul a aproape trei planete de dimensiunea Pământului ar fi necesar pentru a asigura resursele naturale necesare pentru a susține stilul de viață actual?

(UN, Goal 12 Facts and Figures).

Categoriile de alimente cele mai risipite sunt fructele și legumele, carnea și peștele – alimente bogate în nutrienți? *(FAO, 2022)*

Când risipim alimentele, risipim și toate resursele folosite pentru cultivarea, procesarea, transportul și comercializarea lor?

SPUNE STOP RISIPEI ALIMENTARE!

PENTRU OAMENI! PENTRU PLANETĂ!



MINISTERUL AGRICULTURII
ȘI DEZVOLTĂRII RURALE



* SFATURI *

PENTRU PREVENIREA RISIPEI ALIMENTARE

Tip #1

CUMPĂRĂ INTELIGENT!



Majoritatea oamenilor tind să cumpere mai multă mâncare decât au nevoie. Pentru a evita să faci acest lucru, mergi mai des la magazin. În plus, încearcă să faci o listă cu produsele pe care trebuie să le cumperi și să respecti acea listă. Acest lucru te va ajuta să reduci cumpărăturile impulsive.

Tip #2

NIMENI ȘI NIMIC NU E PERFECT!

Știu că mereu alegi de la supermarket cele mai frumoase fructe și legume, dar să știi că și acest lucru contribuie la risipa alimentară! Deși identice ca gust și valoare nutrițională, așa-numitele fructe și legume „urâte” sunt devalorizate în detrimentul celor care sunt mai plăcute ochiului.



Tip #3

DEPOZITEAZĂ CORECT ALIMENTELE!



Depozitarea necorespunzătoare a alimentelor duce la risipă alimentară. O modalitate excelentă de a reduce deteriorarea într-un timp foarte scurt a alimentelor este, spre exemplu, separarea celor care produc etilenă (precum bananele), de cele care nu produc această substanță. De ce? Etilena favorizează coacerea rapidă a fructelor.

Tip #4

UN FRIGIDER ORDONAT!

Un frigider organizat ajută la prevenirea deteriorării alimentelor! Cea mai bună metodă este sistemul FI-FO, care înseamnă „primul intrat, primul ieșit”. În acest mod, vei consuma produsele înainte să expire.



Tip #5

CONGELATORUL ESTE PRIETENUL TĂU!



Congelarea este una dintre cele mai ușoare modalități de conservare a alimentelor. De exemplu, verdețurile care sunt prea moi pentru a fi folosite în salata ta preferată, pot fi puse în pungi sau recipiente în congelator și folosite la o dată ulterioară în smoothie-uri și alte rețete.

Tip #6

ÎNVATĂ SĂ PĂSTREZI CORECT ALIMENTELE!

Uscarea, conservarea, fermentarea și congelarea sunt metode pe care le poți folosi pentru ca viața alimentelor să dureze mai mult.



Tip #7

ÎNTELEGE TERMENUL DE VALABILITATE AL ALIMENTELOR!



Producătorii pun etichete cu informații despre termenul de valabilitate al alimentelor, exprimat prin sintagmele „a se consuma de preferință înainte de...” sau „expiră la data de...”. Sintagma „a se consuma de preferință înainte de...”, semnifică faptul că alimentele pot fi consumate și după acest termen într-un timp rezonabil.

Tip #8

CERE LA PACHET PORTIA NECONSUMATĂ LA RESTAURANT!

Cu siguranță servirea unui pranz în oraș alături de prietenii tăi este un lucru plăcut, dar devine costisitor dacă nu mănânci tot, fapt ce contribuie la risipa de alimente. O metoda eficientă este să iei porția rămasă acasă, la pachet. Și nu te jena, nu doar că vei economisi bani, dar vei contribui și la reducerea amprentei de carbon.



Tip #9

FOLOSEȘTE-ȚI IMAGINAȚIA!



Poate nu crezi, dar să știi că poți preveni risipa alimentară și prin distracție! Când îți pregătești o gustare, poți modifica rețeta după bunul plac, adăugând noi arome, ingrediente, chiar și părți din alimente la care nu te-ai fi gândit vreodată că pot fi integrate în preparate! Sigur nu știai că tulpinile de legume dau o savoare aparte soteurilor și preparatelor coapte, în timp ce capetele de usturoi și ceapă pot adăuga un plus de aromă sosurilor!

Tip #10

HRĂNEȘTE-ȚI PLANTELE!

Un frigider organizat ajută la prevenirea deteriorării alimentelor! Cea mai bună metodă este sistemul FI-FO, care înseamnă „primul intrat, primul ieșit”. În acest mod, vei consuma produsele înainte să expire.



Tip #11

DONEAZĂ ALIMENTE!



Cel mai bun lucru pe care îl poți face atunci când ai exces de alimente preparate sau ingrediente crude ce pot fi utilizate în siguranță, este să le donezi organizațiilor, fundațiilor, spitalelor sau persoanelor nevoiașe.

29 SEPTEMBRIE

ZIUA INTERNAȚIONALĂ DE CONȘTIENȚIZARE ASUPRA RISIPEI ȘI PIERDERILOR ALIMENTARE

CONTRIBUIE ȘI TU LA SĂNĂTATEA PLANETEI!
CONTRIBUIE ȘI TU LA SĂNĂTATEA PLANETEI!



CUM AFECTEAZĂ RISIPA ALIMENTARĂ PLANETA?

EFECTE

Pe măsură ce hrana începe să se descompună, este eliberat metanul, un gaz cu efect de seră, care este de 28 de ori mai puternic decât dioxidul de carbon.

Risipa alimentară înseamnă și risipă de combustibili.

Risipa de alimente dăunează biodiversității!

<https://www.madr.ro>

STOP risipei alimentare!

CAUZE

Data de expirare: Verifică cu atenție data de expirare și învață diferența dintre "consum optim" și "expirare".

Cumpăratul excesiv: De cele mai multe ori, cumpărăm mai mult decât este nevoie...

Standarde estetice ridicate: Frumusețea vine în toate formele și dimensiunile. Nu respinge alimentele doar pentru că nu arată perfect.

PREVENȚIE

Din respect pentru mâncare, cumpără cumpătat!

Depozitează corect alimentele și urmărește termenul de valabilitate al acestora!

Consumă inclusiv fructe și legume fără aspect comercial, sunt la fel de valoroase din punct de vedere nutritiv cu cele aspectuoase!

Reutilizează și transformă resturile alimentare în preparate alimentare delicioase!

Nu arunca surplusul de alimente, dacă nu au expirat încă, donează-le celor care au nevoie!