



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



ÎNGRIJIRI DE SĂNĂTATE FĂRĂ DAUNE RECOMANDĂRI EUROPENE

În spitale reducerea cantității de deșeurii alimentare a devenit o obligație din cauza costurilor de mediu și economice. Ca urmare a rezultatelor studiilor făcute în spitale din Europa, HCWH Europa propune următoarele recomandări pentru spitale și unități de asistență medicală pentru reducerea deșeurilor alimentare:

1. **Stabilirea unui dialog cu furnizorii de produse alimentare locale** care să includă criteriile durabile de mediu în procesul de achiziții publice (de exemplu, produse proaspete, locale, de sezon, și organice) pentru a genera un impact mai mic asupra mediului, și pentru a preveni risipa de alimente la sursă.
2. **Îmbunătățirea comunicării între bucătărie și saloane**, astfel încât să existe informații exacte cu privire la numărul de pacienți care necesită mese și despre preferințele pacienților
3. **Stabilirea unei proceduri de servire a mesei simplificată și flexibilă**, inclusiv ore protejate de masă (în timpul cărora pacienții care pot mânca în mod independent nu sunt întrerupți, iar pacienții care au nevoie de asistență sunt ajutați), și oportunități pentru anulări de masă.
4. **Asigurarea că pacienților le sunt oferite diferite porții** (mari, standard sau porții mici) de meniuri și ajutarea pacienților să ia decizii în cunoștință de cauză cu privire la dimensiunea corespunzătoare a porției alese, conținutul nutrițional, precum și orice mese alternative disponibile.
5. **Creșterea gradului de conștientizare** în rândul personalului, vizitatorilor și pacienților cu privire la cantitatea deșeurilor alimentare.
6. **Efectuarea unor studii referitoare la preferințele pacienților și a obiceiurilor alimentare** și, dacă este necesar, modificarea meniurilor pentru a elimina felurile de mâncare cele mai nepopulare.
7. **Educarea și informarea personalului din bucătărie** despre diferitele etape ale gestionării deșeurilor alimentare, cum ar fi stocarea eficientă, utilizarea de ustensile de servire de dimensiuni standard, împreună cu furnizarea de ajutor pentru pacienții cu dexteritate manuală limitată sau lipsa puterii de a deschide containere, a tăia carne, sau decoji fructe.
8. **Organizarea grupurilor de lucru** (implicând pacienți, personalul administrativ, personalul medico-sanitar și personalul de bucătărie), pentru a discuta și testa diferite inovații culinare, cum ar fi ajustarea meselor pentru a se potrivi cerințelor specifice anumitor pacienți, prezentarea de feluri de mâncare, precum și pentru schimbul de informații cu privire la strategia de deșeurii alimentare din spitale.
9. **Monitorizarea și măsurarea risipei de alimente** (atât cantitativ cât și costurile); evaluarea alimentelor cel mai des irosite, în scopul de a optimiza servirea mesei, ținând cont de preferințele și nevoile pacientului.
10. **Explorarea alternativelor pentru a redistribui surplusul de alimente**, cum ar fi donarea la bănci de alimente (sau alte sisteme caritabile) sau transformarea acestuia în energie.