

Etiketten lesen? Aber sicher!

Eine Hilfe im Lebensmitteletiketten-Dschungel

Leggi l'etichetta? Sei più sicuro!

Una guida nella giungla delle etichette alimentari

Pressekonferenz – Conferenza stampa

12.07.2023

**Etiketten
lesen?
Aber sicher!**



**Leggi
l'etichetta?
Sei più sicuro!**



**Dienst für Hygiene der Lebensmittel und der Ernährung (S.I.A.N.)
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)**

Lebensmittelsicherheit geht alle an

Woher wissen Sie, dass Ihr Essen sicher ist?

Lebensmittelsicherheit ist eine gemeinsame Verantwortung, welche die gesamte Versorgungskette, vom Erzeuger bis zum Verbraucher, umfasst. Jeder kann eine aktive Rolle bei der Vorbeugung von lebensmittelbedingten Krankheiten übernehmen.

Sicurezza alimentare, affare di tutti

Come fai a sapere che il tuo cibo è sicuro?

La sicurezza alimentare è una responsabilità condivisa che coinvolge l'intera filiera, dai produttori ai consumatori.

Tutti possono svolgere un ruolo attivo nella prevenzione delle malattie di origine alimentare.



Bild/Immagine: milanofree.it

Jedes Jahr erkrankt weltweit 1 von 10 Menschen an lebensmittelbedingten Krankheiten

- **1,6 Mio. Menschen** erkranken im Durchschnitt jeden Tag an unsicheren Lebensmitteln
- **340 Kinder** unter fünf Jahren sterben im Durchschnitt jeden Tag an vermeidbaren ernährungsbedingten Krankheiten;
- **200 Krankheiten**, von Durchfall bis Krebs, werden durch unsichere Lebensmittel verursacht.

Le malattie di origine alimentare colpiscono ogni anno 1 persona su 10 in tutto il mondo

- **1.600.000 persone** si ammalano in media ogni giorno a causa di cibo non sicuro;
- **340 bambini** sotto i 5 anni muoiono in media ogni giorno a causa di malattie alimentari prevenibili;
- **200 malattie**, dalla diarrea al cancro, sono causate da alimenti non sicuri.

Ein Lebensmittel ist sicher, wenn es nicht gesundheitsschädlich ist

- Die meisten Fälle von Lebensmittelvergiftungen und -infektionen werden durch den Verzehr von mit Bakterien, Viren, Parasiten oder Chemikalien kontaminierten Lebensmitteln verursacht.
- Kontaminationen können beim Hersteller, bei der Verarbeitung oder Zubereitung passieren. Und auch im Haushalt.

Un alimento è sicuro quando non è dannoso per la salute

- La gran parte dei casi di intossicazione e infezione alimentare è provocata dal consumo di alimenti contaminati da batteri, virus, parassiti o sostanze chimiche.
- La contaminazione può verificarsi presso il produttore, durante la trasformazione o la preparazione dell'alimento. Può, inoltre, avvenire tra le pareti domestiche.

Empfehlungen zu sicheren Lebensmitteln

- Sauberkeit beachten
- Trenne rohe und gekochte Lebensmittel
- Erhitze gründlich
- Lagere Lebensmittel bei richtiger Temperatur
- Nur Trinkwasser und sichere Rohstoffe verwenden
- **Lies die Etiketete...auf denen viele Sicherheitsinformationen zu finden sind.**



Raccomandazioni per la sicurezza degli alimenti

- Abituati alla pulizia;
- Separa gli alimenti crudi da quelli cotti;
- Fai cuocere bene gli alimenti;
- Conserva gli alimenti alla giusta temperatura;
- Utilizza solo acqua e materie prime sicure;
- **Leggi le etichettemolte informazioni per la sicurezza le trovi scritte lì.**



Die Kampagne des Südtirol Sanitätsbetrieb „Etiketten lesen? Aber sicher!“

- Ist ein Aufruf an das Bewusstsein der Verbraucherinnen und Verbraucher.
- Durch das Lesen der Informationen auf den Etiketten der „vorverpackten Lebensmittel“ ist es möglich, bestimmte Risiken im Zusammenhang mit dem Lebensmittelverzehr zu erkennen und zu vermeiden

La campagna dell’Azienda sanitaria “Leggi l’etichetta? Sei più sicuro!”

- è una chiamata alla consapevolezza e all’azione per le consumatrici e i consumatori;
- attraverso la lettura di alcune informazioni presenti sulle etichette degli alimenti preimballati è possibile individuare e gestire alcuni rischi legati al consumo di alimenti

Lebensmittelsicherheit – Gesundheitsschutz der Verbraucher

EU Verordnung 1169/2011

Welche Informationen

- Zutatenverzeichnis
- Allergene
- Mindesthaltbarkeit oder Verfallsdatum
- Nährwertdeklaration
- Claims
- Lagerungs- und Verwendungsmodalitäten

Sicurezza alimentare – tutela della salute delle consumatrici e dei consumatori

Regolamento UE 1169/2011

Quali informazioni

- elenco degli ingredienti
- allergeni
- termine minimo conservazione o data scadenza
- dichiarazione nutrizionale
- claims
- modalità di conservazione ed uso

Die Kampagne des Südtirol Sanitätsbetriebes „Etiketten lesen? Aber sicher!“

Die Vorteile

- mehr Bewusstsein
- lebensmittelbedingten Krankheiten vorbeugen
- Lebensmittelverschwendung verringern
- mehr Nachhaltigkeit

La campagna dell'Azienda sanitaria "Leggi l'etichetta? Sei più sicuro!"

I vantaggi

- maggior consapevolezza
- prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti
- riduzione degli sprechi alimentari
- maggior sostenibilità



Bild/Immagine: salute.gov.it

**Was beinhaltet
die Kampagne
„Etiketten lesen?
Aber sicher!“**

**In cosa consiste
la campagna
“Leggi l’etichetta?
Sei più sicuro!”**



Wo finden Sie Vale?



Dove trovi Vale?

