

A program a KEHOP-1.2.1-18-2018-00037 azonosítószámú, „Klímastratégia kidolgozása és klímatudatosságot erősítő szemléletformálás Csepelen” című projekt keretében valósul meg.

ÉVENTE 60 EZER FORINTOT DOBUNK A KUKÁBA!

A világon éves szinten mintegy 1,3 milliárd tonna élelmiszer megy kárba, hazai viszonylatban ez a mennyiség 1,8 millió tonna. A felelősség nemcsak az élelmiszeripart (előállítás, feldolgozás), a kereskedelmet, a szállítást és a vendéglátást terheli, az összes kidobott élelmiszer több mint felét ugyanis mi, fogyasztók dobjuk a kukába! Magyarországon minden lakosra vetítve kb. 65 kilogramm élelmiszerhulladék keletkezik egy év alatt, ez az összes megvásárolt élelmiszer 10-15%-a. Képzeljünk csak magunk elé 65 darab kilós kenyeret, óriási mennyiség! A kidobott élelmiszer pedig kidobott pénz is, legalább 60 ezer forintot elpazarolunk az ételekkel együtt!



*Az élelmiszerhulladék keletkezésének forrásai
Az ábra forrása: NÉBIH*

A háztartásokban keletkező élelmiszerhulladékot 3 nagy csoportra oszthatjuk:

- **Nem elkerülhető élelmiszerhulladékok** kivétel nélkül minden háztartásban keletkeznek, hiszen egyes növényi vagy állati részek nem fogyaszthatóak, így például héjak, magok, csontok.
- Számos élelmiszerhulladék keletkezését azonban – kis odafigyeléssel – mi is megakadályozhatnánk, ezeket **elkerülhető élelmiszerhulladékoknak** nevezzük. Az elkerülhető élelmiszerhulladékok keletkezése nem más, mint maga az **élelmiszerpazarlás**. Az elkerülhető élelmiszerhulladékok az összes élelmiszerhulladék felét teszik ki, vagyis az évi 65 kilogrammból 32-33 kilogrammot. Általában ezek a nem megfelelő tárolás, túlvásárlás, vagy egyszerűen a lejáratú idő miatt kerülnek a kukákba.
- Az élelmiszerhulladékok kisebb csoportját teszik ki az úgynevezett **lehetségesen elkerülhető élelmiszerhulladékok**. Az élelmiszereknek vannak olyan részei, amelyek bár fogyasztásra alkalmasak, mégis egyéni ízlésünktől, szokásainktól, egészségi állapotunktól függ, hogy mi lesz a sorsuk. Ide sorolható például az almahéj, a kenyérhéj, a befőtt leve vagy a csirke bőre.

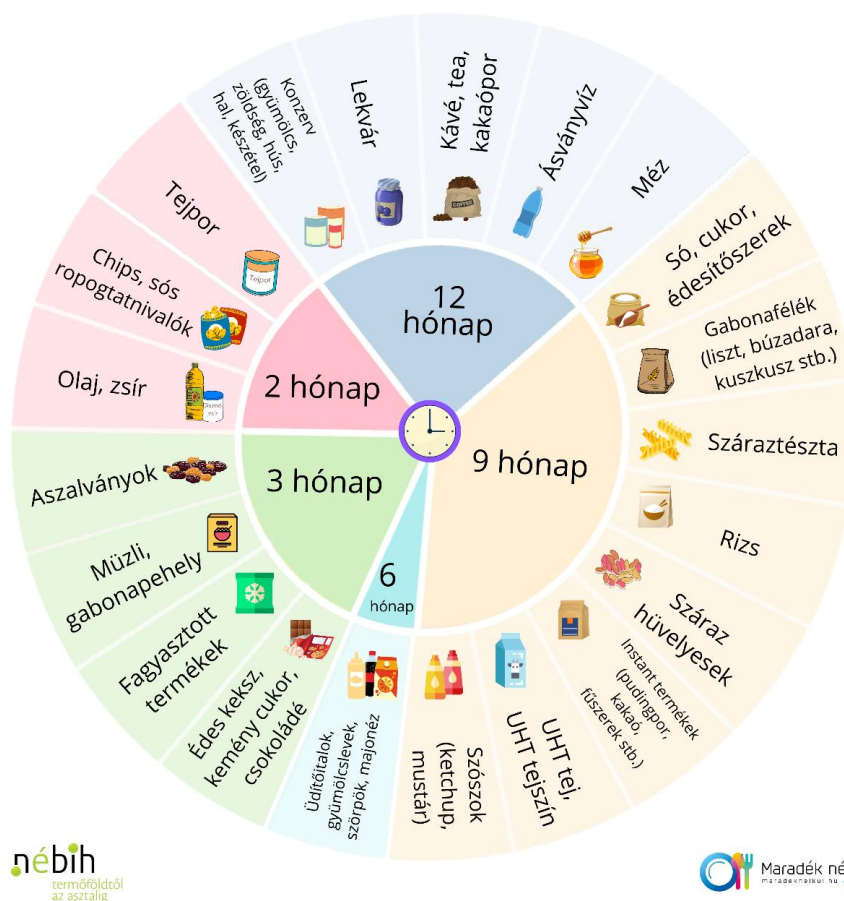
Élelmiszerpazarlásunkat nagy mértékben csökkenthetjük, ha megismerkedünk a fogyaszthatósági idő és a minőségmegőrzési idő fogalmával. A **fogyaszthatósági idő** azt az időpontot jelöli, amelynek lejáratá után az élelmiszer elfogyasztása már egészségügyi kockázattal jár. Fogyaszthatósági idővel friss fogyasztású, gyorsan romló élelmiszerek, így például húsok rendelkeznek.

A program a KEHOP-1.2.1-18-2018-00037 azonosítószámú, „Klímastratégia kidolgozása és klímatudatosságot erősítő szemléletformálás Csepelen” című projekt keretében valósul meg.

Az élelmiszerek nagyobb csoportjának lejáratí idejét azonban csak úgynevezett minőségmegőrzési idő jelzi. A minőségmegőrzési idő azt az időpontot jelöli, amely lejáratá után az élelmiszer ugyan veszít minőségéből, azonban elfogyasztásának nincs, vagy csak nagyon csekély az élelmiszerbiztonsági kockázata. Ha betartunk néhány szabályt, ezek az élelmiszerek a lejáratí idő után sem kell, hogy a kukában végezzék:

- Fogyasztás előtt ellenőrizzük, hogy a termék csomagolása sértetlen maradt-e!
- Vizsgáljuk meg, hogy a termék színe, szaga, állaga esetleg eltér-e a megszokottól!
- Gondoljuk végig, hogy megfelelő módon tároltuk-e!

Amennyiben az ellenőrzés során nem észleltünk semmilyen gondot bátran fogyasszuk el ezeket az élelmiszereket a lejáratí után is, az alábbi időtartamokon belül:



Ön már mindent tud az élelmiszerpazarlásról? Tesztelje tudását az alábbi linken:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf313xc3f6YKZVTte7Hm4llujrGTBck7YIXkih8AdmjMjLiw/viewform?usp=sf_link

A program a KEHOP-1.2.1-18-2018-00037 azonosítószámú,
„Klímastratégia kidolgozása és klímatudatosságot erősítő
szemléletformálás Csepelen” című projekt keretében valósul
meg.



Európai Unió
Kohéziós Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

SZÉCHENYI  2020