

Odpadna hrana: nekaj dejstev

Odpadna hrana močno prispeva k podnebnim spremembam in številnim drugim vplivom na okolje. Je tudi velik etični problem. Velikemu deležu odpadne hrane bi se lahko zlahka izognili.

Po ocenah Programa Združenih narodov za okolje (UNEP) se približno 17 odstotkov vse pripravljene hrane na svetu ne porabi, temveč zavrže. Če k temu prištejemo še izgube hrane v kmetijstvu in v dobavnih verigah, UNEP ocenjuje, da tretjina vse proizvedene hrane ni nikoli zaužita.

To pogosto imenujemo odpadna hrana, zlasti kadar bi se bilo mogoče izogniti zavrženju hrane.

Odpadna hrana in izgube hrane – kaj je to?

Izraz odpadna hrana ni jasno opredeljen in se uporablja na različne načine. Strokovnjaki običajno uporabljajo druge izraze.

Organizacija za prehrano in kmetijstvo (FAO) razlikuje med izgubami hrane in odpadno hrano. Izgube hrane pomenijo delež, ki se izgubi ali pokvari, preden je izdelek pripravljen ali preden pride na trg. To vključuje izgube, ki nastanejo med spravilom, skladiščenjem, pakiranjem ali prevozom. Primer so jagode, ki so predolgo na toplem, zaradi česar fermentirajo ali splesnijo.

Po podatkih Organizacije Združenih narodov za prehrano in kmetijstvo (FAO) se odpadna hrana pojavi, ko se živila, ki so primerna za uživanje, zavrže ali se pokvarijo. Na primer, ko v trgovinah zavržejo banane, ker je njihova lupina rjava. Vendar se za vzroke šteje tudi nepravilno skladiščenje ali nepravilno ravnanje z roki uporabnosti. K odpadni hrani prispevajo tudi neprimerne nakupovalne in kuharske navade. Ljudje pogosto kupijo preveč ali skuhajo preveč, zato ostanke ali hrano, ki ni več užitna, zavržejo.

Odpadki se razlikujejo tudi glede na to, ali se jim je mogoče izogniti. Šteje se, da se je odpadkom mogoče izogniti, če je bilo živilo ob odstranitvi še užitno ali bi bilo užitno, če bi ga pravočasno zaužili. Med odpadno hrano, ki se ji ni mogoče izogniti, spadajo na primer neužitne sestavine hrane, kot so bananini olupki ali kosti.

Zakaj je odpadna hrana problem?

Če ne porabimo hrane, se tudi energija, voda in zemlja, ki je bila potrebna za njeno proizvodnjo in za prevoz hrane, porabijo po nepotrebem. Prav tako se po nepotrebem porabijo gnojila in pesticidi. Ocenjuje se, da je osem do deset odstotkov svetovnih emisij toplogrednih plinov povezanih z izgubami in odpadno hrano.

Že danes ima svetovna proizvodnja hrane številne negativne posledice za ekosisteme in podnebje. Še posebej škodljivo učinke ima uživanje mesa, sledijo pa mu mlečni izdelki.

Vzrok za to je, da reja živine zahteva posebej veliko naravnih virov, kot sta zemlja in voda, ter povzroča emisije toplogrednih plinov.

Zlasti intenzivno kmetijstvo je odgovorno za upadanje in ogrožanje številnih živalskih vrst - med drugim zaradi uporabe pesticidov. Poleg tega poljedelstvo in živinoreja, pri katerih se uporabljajo pesticidi in gnojila, povzročata težave za tla in vodo.

Proizvodnja hrane tako vpliva na ekosisteme, podnebje in naše zdravje. Zaradi teh in drugih razlogov je zelo pomembno, da s hrano ravnamo skrbno in jo cenimo.

Kakšne so razsežnosti odpadne hrane?

V medijih in različnih virih je mogoče najti različne informacije. Razlog za to so različne opredelitve. Program Združenih narodov za okolje je leta 2021 predstavil metode za merjenje.

Trenutni podatki kažejo: Po vsem svetu približno 17 % vse hrane konča v košu zaradi odpadne hrane v gospodinjstvih, restavracijah in trgovinah.

V Sloveniji smo 2021 sprejeli dokument „Strategija za manj izgub hrane in odpadne hrane v verigi preskrbe s hrano“. Povprečen Slovenec je leta 2023 zavrgel 78 kg hrane, čemur bi se v veliki meri lahko izognili.

Če pogledamo odpadno hrano po izvoru, vidimo, da je največ nastane v gospodinjstvih.

