

SPOROČILO ZA MEDIJE

Svetovni dan hrane 2014

NAJ OSTANKI HRANE NE OSTANEJO ZAVRŽENA PRILOŽNOST

Ljubljana, 15. oktober 2014 – Jutri, 16. oktobra 2014, je Svetovni dan hrane. Nacionalni inštitut za javno zdravje (NIJZ) in ministrstvo za zdravje (MZ) sta za letošnjo obeležitev izbrala geslo »Ostanki hrane, zavržena priložnost«, da bi poudarila pomen spreminjanja odnosa do zavržene hrane in zmanjševanja razlik v dostopnosti hrane. Živimo sicer v času, ko nakup hrane za marsikoga že predstavlja veliko finančno bremeno in je v naši neposredni okolici čedalje več ljudi, ki si ne more redno privoščiti dostojnega obroka. Zato lahko pri zmanjševanju količine odpadkov prispeva vsak izmed nas že doma, zato krepimo ekonomičnost in odnos do hrane, ki ni le stvar, temveč dragocena človekova dobrina.

Po ocenah Svetovne organizacije za hrano in kmetijstvo (FAO) je na svetu zaradi pomanjkanja hrane lačnih že 803 milijonov ljudi. Številka je še višja, če vključimo tudi tiste, ki trpijo sezonsko pomanjkanje hrane ali tiste, ki ne uživajo dovolj pestre, mešane prehrane, ki zadostuje vsem energijskim in hranilnim potrebam za zdrav razvoj in dnevne aktivnosti. Več kot 70 odstotkov lačnih živi v nerazvitih predelih Afrike, Azije, Latinske Amerike in Bližnjega vzhoda. Hkrati pa se v razvitem svetu soočamo predvsem s problematiko velikih količin zavržene hrane, ki je ne bo mogoče rešiti brez globalnih sprememb v odnosu do odpadkov hrane in hrane nasploh. Po podatkih Statističnega urada Republike Slovenije (SURS) je v Sloveniji leta 2011 nastalo za skoraj 168.000 ton odpadne hrane oziroma kar 82 kg odpadne hrane na vsakega prebivalca. Delež odpadkov hrane je bil v letu 2011 sicer za 14 odstotkov nižji v primerjavi z letom 2010, vendar je še vedno visok. Ker naša gospodinjstva porabijo največ svojih razpoložljivih denarnih sredstev ravno za hrano in pijačo, je ta podatek zaskrbljujoč, zato bi morali kot družba temeljito spremeniti odnos do zavržene hrane, ki konča v smetnjakih, pa tudi do kmetijstva in hrane nasploh. FAO za Svetovni dan hrane 2014 izpostavlja poseben pomen družinskih in malih kmetij, na primer za zagotavljanje oskrbe z živili in ustrezno prehrano, zmanjševanje revščine, pa tudi upravljanje z naravnimi viri in zaščito okolja. *»Lastna pridelava hrane in možnost spremljanja pridelave in nakupa hrane v bližini doma lahko prispevata k pozitivni spremembi odnosa do hrane. Družbeni*

ukrepi v okoljih, kjer živimo, namreč najbolj opolnomočijo posameznika za spremembo vedenja,« je opozorila **dr. Mojca Gabrijelčič Blenkuš z NIJZ**.

Aktivnosti Evropske unije in resornih ministrstev za zmanjševanje odpadkov hrane

Načrt Evropske unije o gospodarjenju z odpadki prepoznava hrano kot ključni sektor, kjer se stanje lahko bistveno izboljša. *»Evropska komisija z različnimi deležniki, od pristojnih organov držav članic, do živilske industrije in nevladnih ter humanitarnih organizacij, usmerja aktivnosti in spodbuja zmanjševanje ostankov hrane, kot so donacije presežkov v t. i. »banke« hrane, ustrežnejše označevanje živil, vpeljava kratkih živilskih verig, uporaba ostankov za krmo in bio-energijo in podobno,«* je povedala **Urška Blaznik z NIJZ** in dodala, da Evropska komisija veliko pozornost namenja tudi informiranju potrošnikov, zato so pripravili zloženko z desetimi nasveti, kako lahko v vsakdanjem življenju zmanjšamo količino živilskih odpadkov.

Države z različnimi sistemskimi ukrepi spodbujajo zmanjševanje te problematike, kjer je cilj najpogosteje usmerjen v razdeljevanje še kakovostnih živil tistim, ki hrane nimajo oziroma jo imajo premalo. *»Na tak način se zmanjšujejo socialne neenakosti z vidika dostopnosti živil, ob tem pa lahko omogočajo ustrežnejše prehranjevanje skupinam ljudi, ki živijo na družbenem robu. Podobno tudi v Sloveniji na sistemski in neformalni ravni potekajo aktivnosti, s katerimi vplivamo na zmanjšanje odpadkov hrane. Čeprav so ti dobri primeri raztreseni med številne organizacije, menimo, da lahko pomembno vplivajo na postopno višjo zavest in odnos posameznika in družbe do neporabljene hrane,«* je pojasnila **izr. prof. dr. Cirila Hlastan Ribič z NIJZ**.

Priložnost za zmanjševanje odpadkov hrane v vzgojno-izobraževalnih zavodih

NIJZ strokovno spremlja prehrano v vzgojno-izobraževalnih zavodih in preverja trend količine zavržene hrane, katerega cilj je ugotoviti, katere skupine živil otroci najpogosteje zavračajo. Po podatkih otroci v vrtcih in šolah najpogosteje zavračajo zelenjavo (71 %), kar je skladno z raziskavami, ki kažejo, da je zelenjava med najbolj nepriljubljenimi jedmi med otroci in odraslimi nasploh. Kot poročajo vrtci in šole največjo težavo predstavljajo nezdrave prehranske navade otrok in neustrezen odnos do hrane. Zato želimo na NIJZ spodbuditi vrtce in šole, naj z uporabo različnih pedagoških in zdravstveno-promocijskih pristopov vztrajajo pri njihovi ponudbi (npr. zelenjave, polnovrednih žit, mlečno-zelenjavni namazov ...). V pomoč vrtcem in šolam smo na NIJZ pripravili več primerov dobrih praks in predlogov za aktivnosti v vrtcih in šolah (link na poslanico). Poleg tega novi Zakon o šolski prehrani vzgojno-izobraževalnim zavodom omogoča, da viške hrane brezplačno odstopijo drugim otrokom učencem/dijakom in humanitarnim organizacijam. Kot ugotavljamo, se v vzgojno-izobraževalnih zavodih viški hrane (npr. sadje, kruh ...) pogosto ponudijo otrokom v obliki brezplačne popoldanske malice. *»Z vidika varovanja zdravja*

*otrok in mladostnikov tovrstne pristope v zdravstvu pozdravljamo, saj so v času, ko se soočamo s posledicami globalno-ekonomske krize pomemben ukrep pri zagotavljanju prehrane te izredno občutljive skupine prebivalcev,« je dodal **Rok Poličnik z NIJZ.***

Povprečno slovensko gospodinjstvo največ denarnih sredstev nameni nakupu hrane in pijače, po drugi strani pa s hrano ne ravnamo gospodarno. »Raziskave kažejo, da je za nakup hrane daleč najodgovornejši privlačen okus in videz, veliko pa prispeva tudi sodobno potrošništvo. Največ se tržijo zdravju nenaklonjeni izdelki, ki pogosto z vznemirljivimi sporočili še dodatno spodbujajo k nakupu. Prav tako so nakupovalne navade pomemben kazalec nizkega odnosa posameznikov in družbe do hrane, njene pridelave in kmetijstva,« je navedel **mag. Matej Gregorič z NIJZ**, ki svetuje, da dnevno zaužijmo več hranilno bogatih manjših obrokov, ki jih količinsko uskladimo z obsegom telesne dejavnosti. Lahko vodimo dnevnik odpadkov in finančno ovrednotimo zavrženo hrano. Nakup hrane skrbno načrtujemo glede na obroke, ki jih bomo pripravili, in si ne ustvarjamo prevelikih zalog hrane. Pred nakupom si pripravimo seznam, kaj dejansko potrebujemo. Pri izbiri živil ne bodimo pozorni le na rok uporabe in ceno, temveč tudi na energijsko vrednost in hranilno sestavo. Kupujmo pri lokalnih dobaviteljih sezonska živila, ki imajo praviloma višjo hranilno vrednost.

Slovenski Nacionalni program o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje

Nacionalni program o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje si prizadeva za povečano ponudbo zdravju koristne hrane, pri čemer ima pomembno vlogo partnerstvo s pridelovalci hrane, z živilsko-predelovalno industrijo, trgovino in gostinskimi oziroma z javnimi ponudniki prehrane. Glede na to, da zdravo prehranjevanje temelji na uživanju priporočenih skupin živil, ki omogočajo hranilno in energijsko uravnoteženo prehrano, je pomemben cilj programa povečanje stalne ponudbe in povpraševanja po zdravju koristni, lokalno pridelani hrani, ki bo dostopna za vse skupine prebivalstva, kar je v trenutni ekonomski krizi zelo pomembno. Ena izmed možnosti porabe neporabljene hrane je, da se viški zdrave in neoporečne hrane, ki bi ji sicer potekel rok uporabnosti, ponudijo humanitarnim organizacijam v brezplačno razdelitev.

###

Dodatne informacije:

Nacionalni inštitut za javno zdravje

Ana Šinkovec

Telefon: 01 2441 572

E-pošta: ana.sinkovec@nijz.si

