29η Σεπτεμβρίου: Διεθνής Ημέρα Ευαισθητοποίησης για την Απώλεια και τη Σπατάλη του Φαγητού

Με αφορμή την Διεθνή Ημέρα Ευαισθητοποίησης για την Απώλεια και τη Σπατάλη του Φαγητού, αξίζει να εστιάσουμε στη σημασία των ημερομηνιών στις ετικέτες/σημάνσεις των τροφίμων.

Τρόποι Μείωσης Δημιουργίας Αποβλήτων Τροφίμων – τι σημαίνουν οι ημερομηνίες «Ανάλωση έως» και «Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από»

Σημαντικό ποσοστό των τροφίμων που απορρίπτονται καθημερινά, αντιστοιχούν σε τρόφιμα που απορρίπτονται επειδή λανθασμένα έχουν θεωρηθεί ως μη κατάλληλα (μη ασφαλή) για κατανάλωση. Αυτό συμβαίνει καθώς εντοπίζεται μία σύγχυση στην ερμηνεία των αναγραφόμενων ημερομηνιών στις συσκευασίες των τροφίμων, όπως καταδείχθηκε και σε μελέτη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής [«*Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention*» (2018)] που καταλήγει, μεταξύ άλλων, ότι χρειάζεται ενημέρωση των καταναλωτών για τη διάκριση των σημάνσεων: «Ανάλωση έως (Used By)» και «Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από (Best Before)» και ότι η καλύτερη κατανόηση των σημάνσεων αυτών θα μπορούσε να συμβάλει στη μείωση της σπατάλης τροφίμων.

Ποιες είναι όμως οι διαφορές μεταξύ "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από" και "Ανάλωση έως";

- **Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από…(Best Before)**:

Χρησιμοποιείται (και) για τις κατηγορίες τροφίμων με μεγαλύτερη διάρκεια ζωής (π.χ. δημητριακά, ρύζι, μπαχαρικά). Με την παρέλευση της ημερομηνίας αυτής, το τρόφιμο δεν καθίσταται οπωσδήποτε επικίνδυνο για την υγεία, δύναται, ωστόσο, να χάνει σταδιακά μέρος της γεύσης ή / και της υφής του, αλλά να παραμένει κατάλληλο για κατανάλωση.

- **Ανάλωση έως / Ημερομηνία λήξης (Use By):**

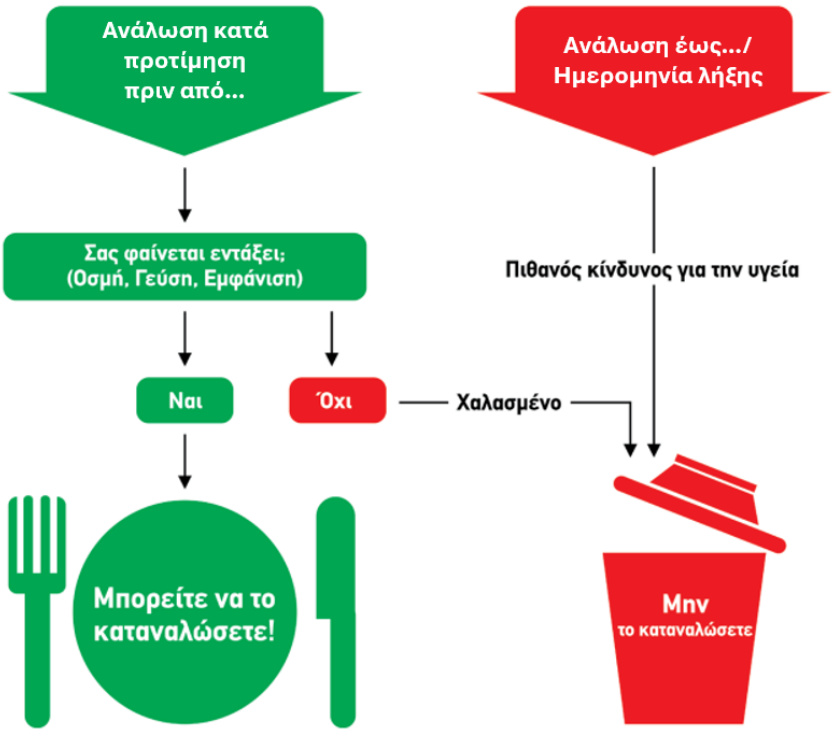
Χρησιμοποιείται για τα ευπαθή τρόφιμα και μετά την ημερομηνία αυτή, η κατανάλωση μπορεί να επιφέρει τροφική δηλητηρίαση.

Πηγή: Οδηγός Ενημέρωσης /Καθοδήγησης για την ορθή Διαλογή στην Πηγή των Υπολειμμάτων Τροφών, © 2023 ΔΕΔΙΣΑ Α.Ε. (ΟΤΑ)

Παραδείγματα Τροφίμων

Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από… **(μη ευπαθή τρόφιμα)**	**Ανάλωση έως…/ Ημερομηνία λήξης** **(ευπαθή τρόφιμα)**
Ζυμαρικά (ξηρά) Ρύζι Δημητριακά Όσπρια (φασόλια, φακές, ρεβίθια κ.λπ.) Κονσέρβες (καλαμπόκι κ.λπ.) Μπισκότα, κράκερ Καφές / Τσάι Μπαχαρικά Αλεύρι, κ.α.	Φρέσκο Γάλα και Γαλακτοκομικά Κρέας ,Κοτόπουλο ή Πουλερικά Ψάρι ή θαλασσινά Φρέσκα λαχανικά, Σαλάτες Φρέσκοι χυμοί Έτοιμα γεύματα ψυγείου Φρέσκα ζυμαρικά (όχι ξηρά) κ.α.

Σε κάθε περίπτωση, για να μην απορρίπτουμε αλόγιστα τρόφιμα αλλά και ταυτόχρονα να είμαστε ασφαλείς, πρέπει να σκεφτόμαστε το παρακάτω διάγραμμα.



Πηγή: Οδηγός Ενημέρωσης /Καθοδήγησης για την ορθή Διαλογή στην Πηγή των Υπολειμμάτων Τροφών© 2023 ΔΕΔΙΣΑ Α.Ε. (ΟΤΑ)

Σημαντικό!

Τα τρόφιμα / υπολείμματα τροφίμων τα απορρίπτουμε χωρίς τη συσκευασία τους, χύδην στους καφέ κάδους, εφόσον φυσικά λειτουργεί στην περιοχή μας σύστημα χωριστής συλλογής υπολειμμάτων τροφών.

Η ώρα για την Πρόληψη παραγωγής αποβλήτων έχει φτάσει!

Μειώνουμε τα απόβλητα τροφίμων – Προστατεύουμε το περιβάλλον μας!

Άλλωστε, η προστασία του περιβάλλοντος είναι υπόθεση όλων μας, για ένα καλύτερο μέλλον!

Μειώνουμε – Επαναχρησιμοποιούμε - Συμμετέχουμε!