

## Elikagaiak alferrik galtzea



### PENTSATU



Elikagaiak alferrik galtzeari buruzko 2021eko adierazlearen arabera, Nazio Batuen Ingurumenerako Programaren (PNUMA) eta hondakinen inguruko WRAP erakunde britainiarraren arabera, 2019an, 931 milioi tona elikagai galdu zen alferrik; munduko elikagaien ekoizpen osoaren % 17 zaborrera bota zen. Hau da, 40 tonako 23 milioi kamioi, elikagaiz beteta: guztiak ilaran jarriz gero, Lurrari zazpi aldiz buelta emango liokete. Horrek inpaktu izugarria du:

- **Ingurumenean:** NBERen arabera, munduko berotegi-efektuko gas isuriaren gutxi gorabehera % 8-10 kontsumitzen ez den janariari lotuta dago. Hori dela eta, elikagaiak alferrik galtzeak klima-aldaketa areagotzen du.
- **Gizartean:** kontuan hartzen bada munduan kalitatezko elikagaiak jateko aukerarik ez duen jende kopuru handia. Elikadura eta Nekazaritza Erakundearen (FAO) arabera, 690 milioi pertsonak gosea pasatu zuten 2019an, eta, koronabirus-pandemiaren ostean, kopuru hori drastikoki areagotuko dela uste da. Horrez gain,

3.000 milioi pertsona ez dira dieta osasungarri bat ordaintzeko gai.

- **Eta ekonomian:** kontsumitzaileen poltsikoan eragina du (jango ez den produktua ordaintzen duelako), baita, oro har, merkatuan ere.

## BAZENEKIEN...

Alferrik galtzen diren elikagai gehienak, % 61, etxeetan galtzen da; % 26 elikagaien zerbitzuetan (jattetxeak, hotelak eta jantokiak). Eta, azkenik, % 13 merkataritzan galtzen da (supermerkatuak eta abar). Guztiok lagun dezakegu egoera horrekin amaitzeko.

## ZER EGIN DEZAKET NIK...?


EROS



- Ez ezazu baztertu elikagairik, soilik bistarako

erakargarriak ez direlako. Ohitura on bat izan daiteke fruta heldua edo "zatarra" batidoak edo postreak egiteko erabiltzea.

- Erosketak egitean, idatzi zerrenda batean zer behar duzun, etxean daukazuna kontuan hartuta.
- Jango duzuna soilik prestatu eta jarri platerean.

-  orobetxatu hondarrak errezeta berriak egiteko.

-  Ikasi zein den kontsumo lehenetsiaren eta iraungitze-

dataren arteko aldea. Kontsumo lehenetsiaren data gainditutakoan, elikagaia kontsumitu egin daiteke osasuna arriskuan jarri gabe; ezaugarriren bat

murriztu izana da gerta litekeen txarrena (kolorea, usaina, testura, zaporea). Iraungitze-datak, bestalde, kontsumitzaileari jakinarazten dio ezarritako data eta gero elikagaia kontsumitzeak osasunean arriskuren bat eragin dezakeela.

- Ez bota kontsumo lehenetsiaren data gainditu duten elikagaiak. Esaterako:
  - Esnea ireki bada, hozkailuan gorde daiteke eta astebete geroagora arte edan.
  - Ireki gabe dagoen gurina hilabete geroago arte kontsumitu daiteke.
  - Ireki gabe dagoen gaztak beste 6 hilabete iraun dezake.
  - Irin zuriak 2 urte iraun dezake hozkailuan.
  - Oliba-olioak irekita iraun dezake 2 urte.

Hala ere, iraungitze-data edo kontsumo lehenetsiaren data kontuan hartzeaz gain, zure zentzumenez balia zaitezke: begiratu, usaindu eta ukitu elikagaia, egoera onean dagoen jakiteko. Susmorik txikiena baduzu, ez ezazu kontsumitu, batez ere iraungitze-data igarritakoak. Galdetu helduren bati.



## OSTALARITZAN

- Buffet librea bada, hartu soilik jango duzun janari-kantitatea.
- Galdetu zerbitzariari jatekoak zein tamainatakoak diren. Txikientzat eskatu janari-kantitate txikiagoak.
- Sobratu den janaria ontzi batean jar diezazutela eskatu.

## GEHIAGO JAKITEKO...

- [Kontsumo Ministerioa: Hondakinak](#)
- [Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Ministerioa](#)

- [¿Sabes la diferencia entre la fecha de caducidad y la fecha de consumo preferente?](#)
- [Documental. El escándalo del despilfarro alimentario](#)
- [Documentales. Con la comida no se juega](#)
- [Yonodesperdicio](#)