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 isurien 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 (jatetxeak, 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.
- robetxatu 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 ig ldetu helduren bati.

OSTALARITZAN



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

GEHIAGO JAKITEKO...

- Kontsumo Ministerioa: Hondakinak
- Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Ministerioa
- Ba al dakizu zein den iraungitze-dataren eta aurreko dataren arteko aldea?

- Dokumentala. Elikagaien hondakinen eskandalua
- Dokumentalak. Ez duzu janariarekin jolasten
- Yonodesperdicio