

Jak nie marnować żywności?

25 lipca 2022

Pojawiają się kolejne pomysły rozwiązania tego problemu, a jednym z nich jest usuwanie dat przydatności do spożycia z produktów spożywczych. Z Wielkiej Brytanii napływają optymistyczne informacje o tego typu programach, a grono sklepów, które decydują się na takie rozwiązanie, systematycznie rośnie.

Jak informuje portal Geekweek.interia.pl, firma Marks & Spencer dołącza do grona producentów i sprzedawców żywności, którzy zaczynają usuwać daty przydatności do spożycia – jeszcze w tym tygodniu ponad 300 owoców i warzyw w ofercie firmy trafi do sklepów bez charakterystycznych oznaczeń.

Z informacji podawanych przez lokalne instytucje, jak nasza Najwyższa Izba Kontroli, dowiadujemy się zaś, że w naszym kraju marnowanych jest rocznie niemal 5 mln ton żywności, z czego ponad połowa (60 proc.) jest marnowana w naszych domach.

W jaki sposób klienci mają więc ocenić, czy żywność nadaje się do spożycia, jeśli na opakowaniach nie byłoby dat? W najbardziej naturalny ze sposobów, a mianowicie polegając na swoim wzroku i węchu – mówiąc krótko, mamy obejrzeć i powąchać jedzenie, żeby ocenić, czy jest zepsute.

Jak przekonują eksperci, żywność pozostaje nie tylko zdatna, ale i bezpieczna do spożycia – w zależności od rodzaju – wiele dni, tygodni, miesięcy, a nawet lat po terminie podanym na opakowaniu. Tymczasem za sprawą dat przydatności konsumenci mają dylemat, czy na pewno mogą ją jeść po terminie i często, zamiast spróbować, dla bezpieczeństwa wyrzucają jedzenie do śmieci.

Choć marnowanie żywności to poważny globalny problem, to szybko mogą pojawić się argumenty, że usuwanie dat przydatności może doprowadzić do poważnych zatruc pokarmowych,

np. kiedy ktoś źle oceni na oko i nos przydatność żywności.

Źródło: NowyObywatel.pl