

Trzeba myśleć, zamiast wyrzucać

21 października 2021

Pod panowaniem PiS rozszerza się obszar skrajnego ubóstwa w Polsce, więc tym bardziej nie wolno dopuszczać do marnotrawstwa żywności.

Jak marnujemy żywność w Polsce? Można to ocenić na podstawie wyników badań przeprowadzonych przez Instytut Ochrony Środowiska – Państwowy Instytut Badawczy, Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego oraz Federację Polskich Banków Żywności, opublikowanych w monografii pt. „Straty i marnotrawstwo żywności w Polsce. Skala i przyczyny problemu”.

Zaczyna się już od produkcji. Roczne straty w skali naszego kraju w produkcji rolniczej wynoszą około 2 mln ton, z czego najwięcej marnuje się w sektorze zbożowym i owocowo-warzywnym. Tu w największym stopniu za marnowanie żywności odpowiedzialne są gospodarstwa rolne – to właśnie w nich powstaje nawet 99 proc. strat w sektorze mięsny i aż 71 proc. w owocowo-warzywnym.

Dlaczego żywność marnuje się w gospodarstwach rolnych? Przyczyny strat i marnotrawstwa są tu bardzo zróżnicowane. Wpływają na to przede wszystkim warunki atmosferyczne (burze, gradobicia, podtopienia, powodzie, czy susze), ale także niewłaściwy czas zbioru czy szkodliwe praktyki stosowane podczas zbiorów czy przeładunku. Wiele żywności marnuje się także ze względu na nieodpowiednie warunki przechowywania (zbytnią wilgoć w magazynach).

Przetwórstwo to kolejny etap łańcucha żywnościowego oraz strat. Ze względu na złożoność procesów produkcyjnych, trudno dokładnie oszacować skalę marnowania na tym szczeblu. Z rozmaitych danych jednak wynika, że najwięcej strat (w stosunku do wielkości produkcji) w tym obszarze generuje się w

sektorze owocowo-warzywnym (8,58 proc.). Na drugim miejscu tego niechlubnego podium plasuje się branża mięsna i olejarska, a czołówkę zamyka przemysł rybny.

Najmniej strat jest zaś w sektorze zbożowym – 0,45 proc., potem w mleczarskim – tylko 0,53 proc., co wydaje się dziwne, zważywszy, że mleko jest znacznie bardziej wrażliwym na zepsucie produktem niż olej i rośliny z których się go wytwarza – a tymczasem w branży olejarskiej straty, jak podaje raport Federacji Polskich Banków Żywności wynoszą aż 4,94 proc.

Żywność marnuje się w zakładach przetwórczych przede wszystkim ze względu na przekroczenie okresu przydatności przetwarzanych produktów. W przypadku owoców i warzyw obserwujemy znacznie wyższe straty w porównaniu z takimi na przykład sektorami, jak zbożowo-młynarski. Tak samo jest w naszych domach – częściej wyrzucamy świeże produkty, których nie zużyliśmy w krótkim oknie czasowym, niż artykuły o wydłużonym terminie przydatności do spożycia – wskazuje raport Federacji Polskich Banków Żywności.

Częstą przyczyną strat w tym obszarze są także nierzetelni dostawcy, którzy zaopatrywali zakłady przetwórcze w niskiej jakości surowce. Czasem wyrzucanie żywności wiąże się też z przerwą w dostawie prądu czy ludzkim błędem podczas pracy.

Kolejne ogniwo, transport to stosunkowo najmniej marnotrawcza gałąź przemysłu spożywczego. Straty generowane w trakcie przewożenia produktów żywnościowych stanowią średnio zaledwie 0,019 proc. transportowanej żywności. O większej – choć równie znikomej – skali marnowania można mówić w przypadku magazynowania. Powstałe w centrach logistycznych straty stanowią średnio 0,18 proc. przechowywanej żywności. Pod względem tonażu, ilość strat w transporcie spadła w ciągu ostatnich lat, od 2017 r. To wynik oddawania do użytku coraz lepiej przygotowanych powierzchni magazynowych. Tym niemniej, również i w centrach dystrybucyjnych marnuje się żywność.

Przyczyny to głównie zbyt długi okres przechowywania towarów, nieprzestrzeganie zasady FIFO (first in, first out), czyli dbałości o szybką rotację najmniej trwałych produktów, a także niedbalstwo pracowników, pośpiech i brak dokładności – czyli błędy ludzkie.

Na podstawie wyników z badań w zakładach gastronomicznych, przeprowadzonych przez Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, widać, że największe rozmiary przybiera marnowanie na talerzu. Gastronomia to dotychczas chyba najbardziej enigmatyczny pod względem marnowania żywności obszar. Ze względu na dużą liczbę lokali i ich różnorodną charakterystykę, jest to grupa trudna do zbadania.

Problemy z marnowaniem żywności zaczynają się już w momencie dostarczenia dostaw do zakładów gastronomicznych. Część danych może napawać optymizmem – niemal wszyscy przedstawiciele restauracji zapewniają, że zawsze lub zazwyczaj sprawdzają stan magazynów przed zakupami (99,23 proc.) i po zaopatrzenie wybierają się z listą niezbędnych produktów (95,4 proc.), by uniknąć nadmiernych, kosztownych i mogących się zmarnować zapasów. Jednocześnie, niemal 11 proc. z nich kupuje niezaplanowane wcześniej produkty (czyniąc to zawsze lub zazwyczaj), co sprzyja marnotrawstwu. Ponad 22 proc. z kolei deklaruje, że świadomie robi zakupy „na zapas”. Ze względów organizacyjnych, w wielu lokalach często potrawy przygotowywane są wcześniej, czyli innego dnia niż następuje ich sprzedaż. Przygotowywanie dań z wyprzedzeniem czasowym zostało zadeklarowane przez 4 na 10 respondentów – co zapewne kłóci się z informacjami przekazywanymi konsumentom, którzy na ogół są przekonani, iż spożywają świeże, dopiero co przygotowane potrawy.

W przypadku takich lokali gotujących na zapas, bardzo ważne jest przechowywanie wstępnie przyrządzonych dań. Niektóre zimne przekąski, takie jak np. tartinki czy koreczki są przechowywane nawet do 72 godzin, podobnie z ciepłymi przystawkami. Najdłużej, bo aż do 5 dni, bywają składowane

wyroby mączne, takie jak pierogi, kopytka, knedle czy placki ziemniaczane (3,6 proc.).

W żadnym przypadku, wedle deklaracji restauratorów, potrawy przygotowane z wyprzedzeniem czasowym nie były przechowywane powyżej 5 dni. W przypadku większości potraw, o które zapytano w kwestionariuszu, respondenci deklarowali, że najczęściej są one składowane tylko do dnia następnego (do 24 godzin) – wyjątek stanowiły ciasta, które z reguły były przechowywane do 48 godzin.

Poza czasem, istotny jest również sposób przechowywania. Niemal $\frac{3}{4}$ lokali deklaruje, że zawsze lub zazwyczaj znakuje danie datą produkcji. Z kolei aż 40 proc. lokali nie zamieszcza na produktach czy daniach informacji o terminie przydatności do spożycia, co może wpływać na większe straty żywności.

Ponadto, na podstawie deklaracji respondentów stwierdzono, że tylko w części obiektów znajduje się szybkoschładzarka, urządzenie niezbędne do produkcji dań ciepłych z wyprzedzeniem czasowym. Zaledwie około 50 proc. zakładów przygotowujących zupy z wyprzedzeniem czasowym posiadało odpowiednie wyposażenie przeznaczone do procesu szybkiego schładzania. W przypadku niezastosowania takiego urządzenia istnieje zaś znacznie wyższe ryzyko zmarnowania dania lub zagrożenia dla zdrowia konsumenta.

Do najczęściej wyrzucanych na tym etapie artykułów spożywczych (z częstotliwością codziennie i prawie codziennie) przez ponad jedną trzecią respondentów, należą przede wszystkim produkty napoczęte z oznakami zepsucia, przeterminowane produkty, zwiędnięte warzywa i owoce. Oczywiście, trzeba je wyrzucić – ale nie wolno dopuszczać, by się popsuły i przeterminowały. Codziennie w jednej czwartej badanych zakładów gastronomicznych wyrzucano potrawy ciepłe, a w co piątym zakładzie, potrawy serwowane na zimno i pieczywo. Natomiast najrzadziej deklarowano wyrzucanie półproduktów.

W zakładach gastronomicznych ze świeżych, przygotowanych danego dnia dań najczęściej wyrzucane były surówki, sałaty i sałatki (40,9 proc.). Z kolei najrzadziej w koszu lądują zupy, wywary czy sosy (20,2 proc.) oraz produkty mączne (25,8 proc.).

Tylko 1 na 10 respondentów powiedział, że w jego lokalu praktykowane jest zabieranie niesprzedanej żywności do domu przez pracowników. Jeszcze mniej osób sprzedaje takie potrawy w niższej cenie lub wykorzystuje je do przyrządzenia innych dań – co wszakże trzeba robić ostrożnie ze względów sanitarnych. Okazuje się także, że restauratorzy raczej nie praktykują sprzedaży połowy porcji – taką możliwość deklaruje także zaledwie 1 na 10 lokali gastronomicznych.

Jeżeli chodzi o ustalenie sposobu postępowania z daniami, które były poddawane tzw. bemarkowaniu, czyli były utrzymywane w wysokiej temperaturze przez określony czas (zgodnie z zaleceniami powyżej 66°C), a nie zostały w danym dniu wydane konsumentom, to około 30% przebadanych lokali deklarowało, że korzysta z bemarków w swojej działalności. Najczęściej w tych urządzeniach znajdowały się zupy, dania mięsne, podroby, ziemniaki, jarzyny, ryż czy kasza. Jeśli ich nie zjedzono czy sprzedano na czas, to najczęściej wskazywanym przez respondentów sposobem postępowania było po prostu ich wyrzucenie.

Według danych Komisji Europejskiej, straty żywności w sektorze handlu to około 5 proc. ogółu marnowanej żywności. W porównaniu do marnotrawstwa konsumentów (53 proc.) wydaje się to nieistotnym wynikiem, jednak ze względu na duży wpływ, jaki sieci handlowe wywierają na postawy konsumenckie, obszar handlu powinien zostać poddany szeregowi regulacji, mających na celu ograniczenie zjawiska wyrzucania jedzenia. Niektóre kraje (w tym Polska, gdzie w 2019 r. weszła w życie ustawa o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności) już wprowadziły odpowiednie ustawodawstwo, wedle którego na sklepy nakładana jest kara za marnowanie żywności. Skuteczność tych rozwiązań

jest wszakże znikoma, a sklepy w Polsce wciąż wyrzucają żywność.

Do najczęściej marnowanych produktów spożywczych w sklepach należały: pieczywo, owoce i warzywa, świeże nie zapakowane mięso, drób i ryby oraz artykuły chłodnicze z bardzo krótką datą ważności. Z zebranych danych wynika, że aż 60 proc. placówek handlowych wyrzuca codziennie chleb czy bułki. W przypadku warzyw i owoców postępuje tak niemal 50 proc. badanych. Wyrzucanie nie omija nawet produktów suchych, takich jak kasze czy makarony – aż 51,6 proc. ankietowanych sklepów utylizuje takie towary minimum dwa, trzy razy w miesiącu i częściej.

Sklepy marnują żywność, bo najczęściej przekraczają terminy przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości. To deklarowana główna przyczyna i przeważający powód, dla którego w koszach lądowało paczkowane mięso (42,5 proc.), świeże produkty np. mleko czy wędliny (58,6 proc.), artykuły mrożone (33,3 proc.), a także paczkowane pieczywo (46 proc.) czy produkty suche – takie jak mąka, kasza bądź makarony (łącznie 51,7 proc.).

Kolejną częstą przyczyną marnowania jedzenia była zauważalna organoleptycznie utrata świeżości produktów. To dotyczyło przede wszystkim owoców i warzyw (78,2 proc), pieczywa (65,3 proc.) oraz świeżego – teoretycznie – mięsa, drobiu czy ryb (46 proc.). W przypadku artykułów mrożonych częstą przyczyną marnowania było także przerwanie procesu mrożenia (26,4 proc.). Mechaniczne uszkodzenia opakowań skazywały na straty najczęściej produkty suche (31 proc.) oraz napoje (28,7 proc.).

Ograniczenie marnowania żywności przez sklepy jest ważne nie tylko ze względu na koszty środowiskowe i ekonomiczne, ale także z punktu widzenia szeregu organizacji społecznych, które niesprzedaną, ale dobrą jakościowo żywność mogą przekazać osobom potrzebującym. Tu do pożądanых zmian mogłyby zachęcić

wyższe koszty utylizacji odpadów oraz zobowiązania prawne, obowiązujące m.in. we Francji, Czechach i Polsce.

Zgodnie z polską ustawą, na wszystkie wielkopowierzchniowe placówki (powyżej 400 m²) nałożony został wymóg przekazywania niesprzedanej żywności do organizacji pozarządowych, a za każdy zmarnowany kilogram żywności obowiązuje opłata w wysokości 10 groszy. To jednak nie za bardzo pomaga i pomimo maksymalnie ponoć zoptymalizowanych procesów zamawiania i wykorzystania dostaw, śmietniki wielu supermarketów są pełne.

Ostatnie ogniwo marnotrawstwa to konsumenci. 53,75 proc. Polaków przyznaje, że zdarza im się wyrzucić żywność, z czego większość dotyczy wyrzucania gotowych, niespożytych posiłków (aż 70,3 proc.), a 37,2 proc., wyrzucania produktów spożywczych.

Aż 62,9 proc. mieszkańców naszego kraju deklaruje, że z różną częstotliwością (często, czasami, rzadko), ale jednak wyrzuca pieczywo. Na kolejnych pozycjach znajdują się: owoce (57,4 proc.) , warzywa tzw. nietrwałe, typu sałata, rzodkiewka, pomidory, czy ogórki (56,5 proc.), wędliny (51,6 proc.) oraz napoje mleczne (47,3 proc.). Najczęściej wskazywanym powodem wyrzucania żywności jest, co oczywiste, jej zepsucie (62 proc.). Dlaczego jednak doprowadzamy do tego, że się zepsuła?

Zachowania sprzyjające marnowaniu żywności są rozmaite, ale opisywane powody wyrzucania jedzenia pokazują, że jednym z kluczowych czynników jest nieodpowiednie przygotowanie się do zakupów oraz bezplanowe dokonywanie samych zakupów (41,9 proc.). Tylko czterech na dziesięciu dorosłych Polaków przed zakupami ma w zwyczaju sprawdzenie zawartości lodówki. Połowa Polaków przyznaje, że nigdy nie nabywa produktów, które są pełnowartościowe, ale trochę gorzej wyglądają, np. małych, niekształtnych warzyw bądź owoców (50,9 proc.) lub produktów w zdeformowanych opakowaniach (50,3 proc.) – czemu trudno się dziwić.

Tylko 39,0 proc. przygotowuje listy niezbędnych produktów przed pójściem do sklepu. 18,9 proc. konsumentów regularnie (czyli zawsze lub zazwyczaj) nabywający produkty, których wcześniej nie planowali kupić, a 16,7 proc. robi zakupy „na zapas”. Prawie połowa dorosłych Polaków (48,9 proc.) nigdy nie spożywa produktów spożywczych po upływie ich daty ważności – ale skoro je wyrzucają, to znaczy, że nieodpowiednio zarządzają zawartością spiżarni i lodówek oraz nie uwzględniają daty ważności przechowywanych produktów.

Zaledwie 31,3 proc. naszego społeczeństwa przyznaje, że regularnie układa produkty w lodówce zgodnie z datami ważności, czyli najbliższej drzwi te produkty, które mają najkrótszy termin (wspomniana zasada FIFO: first in, first out, czyli „pierwsze weszło, pierwsze wyszło”). 41,9 proc. Polaków twierdzi, że zdarza im się dbać o odpowiednie ustawienie produktów, a 26,8 proc. respondentów zupełnie nie przywiązuje do tego wagi, co zrozumiałe, bo raczej mamy niezbyt duże lodówki, w których trudno wymierzać odległość od drzwi.

Nie zjedzonych produktów i posiłków zwykle nie wyrzucamy od razu. Przede wszystkim wykorzystujemy je do przygotowywania innych potraw (85,8 proc. pytanych czyni tak zawsze, zazwyczaj, czasami bądź rzadko) albo zamrażamy (74 proc. odpowiedzi). 70,3 proc. spośród nas przyznaje, że wyrzuca je do kosza.

Niesprzedana, dobra jakościowo żywność zamiast na śmietniki, powinna trafiać na talerze. W Polsce wciąż ponad 1,6 mln osób żyje w skrajnym ubóstwie, co często jest równoznaczne z doświadczaniem głodu – przypominają Banki Żywności. A pod panowaniem Prawa i Sprawiedliwości rozszerza się obszar skrajnego niedostatku w naszym kraju.

Autorstwo: AL

Źródło: Trybuna.info