

A világban minden kilencedik ember éhezik – Romániában évente 1,7 millió tonna étel kerül a kukába

Óriási mértékű az élelmiszer-pazarlás

Az Európai Unióban évente 88 millió tonna, vagyis fejenként 173 kilogramm ételhulladék termelődik, aminek nemcsak gazdasági következményei vannak, hanem a környezetre is káros a hatása. Bár Románia az élelmiszer-pazarlás toplistáján nem jár elől, a jövedelmünkhöz képest itt költünk legtöbbet élelmiszerre, aminek jó része a szemétkbe kerül. Az élelmezés és élelmiszer-pazarlás világnapján arra voltunk kíváncsiak, hogyan lehet csökkenteni a pocsékolást.

Az ENSZ-világnapok közül talán a legszélesebb körben ismert és számon tartott nap az október 16-ai élelmezés világnapja. Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) európai régiójában 145 millió túlsúlyos ember él, miközben 23 millióan alultápláltak. Az emberek étkezési szokásai jelentősen megváltoztak az elmúlt évtizedekben, mivel olcsóbb élelmiszer nagyobb választékban áll rendelkezésre, mint valaha. Ezen a napon ugyanakkor évről évre próbálják felhívni a figyelmet az emberiséget érintő egyik legjelentősebb problémára, amelynek szerves része az élelmiszer-pazarlás kérdése is. Az ENSZ Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezetének (FAO) adatai szerint a világban minden kilencedik ember éhezik, Romániában évi összesítésben több mint 1,7 millió tonna ételt dobunk ki.

Törvény a pocsékolás megfékezésére

Romániában már 2016-ban elfogadták az élelmiszer-pazarlás megfékezését célzó törvényt, de alkalmazási módszertanát csak idén hagyták jóvá. A jogszabály szabályozza a lejáratú időhöz közelítő termékek csökkentett áron történő értékesítését és adományozását. Az élelmiszereket a szavatossági idő lejárása előtti 10 napon el lehet adományozni – kivételt képez néhány romlandó termék. A szavatosságuk végéhez közelítő, adományozott élelmiszereket tilos áruba bocsátani. Azok a cégek, amelyek élelmiszereket adományoznak, adókedvezményekben részesülnek az adótörvénykönyvben foglaltak alapján. Alkoholos italokat tilos adományozni. Az előírások áthágása 1000 és 10 000 lej közötti bírsággal sújtható. Az uniós felmérések szerint Romániában a fogyasztók mintegy 60%-a jövedelme 30%-át költi élelemre. A keresethez képest itt a legnagyobb a pazarlás, különösen, ha figyelembe vesszük azokat az országokat, ahol jövedelemarányosan sok-

kal kevesebbet költenek élelmiszerre (Franciaország 14%, Svájc 10%). Az Európai Unióban évente 88 millió tonna ételmet dobnak ki (az élelmiszer-mennyiség mintegy 20%-át). A legnagyobb pazarló egy lakosra számítva Hollandia, ahol évente 541 kg kidobott élelmiszer jut egy főre, míg a rangsor másik végén Szlovéniát (72/kg/fő/év), valamint Máltát és Romániát (76/kg/fő/év) találjuk. Az Országos Fogyasztóvédelmi Hatóság felmérése szerint a romániaiak leggyakrabban főtt ételt (24 százalékban), gyümölcsöt (22 százalékban), zöldséget (21 százalékban), kenyeret és péktermékeket (20 százalékban), tejet és tejtermékeket (11 százalékban), valamint húst és más élelmiszereket (1-1 százalékban) dobnak a kukába. A szakértők szerint a legtöbbet a harmincas éveikben levő, városban élő, jól kereső személyek pazarolnak.

Hová kerülnek a maradékok?

A megtermelt élelmiszerek jelentős részét soha senki nem fogyaszt-



Irány a kuka. A felmérések szerint a romániaiak leginkább főtt ételt dobnak ki



Pocsékba megy. Megváltoztak az étkezési szokások, egyre nagyobb az élelmiszerek választéka

ja el: az Egyesült Államokban ez a szint a megtermelt élelmiszerek 40%-a, míg világszinten egyharmada landol a kukában. Ezek az élelmiszerek lehetnek olyanok, amelyeknek az üzletekben lejárt a szavatosságuk, de még értékükből nem veszítettek, tehát fogyaszthatók lennének, vagy olyanok, amelyek valamilyen tekintetben selejtesek, például nem olyan színűek, amilyeneknek „lenniük kellene”.

Hogy mit tesznek az élelmiszer-pazarlás ellen? Ezt kérdeztük a három székelyföldi megyében 15 üzletet

FORRÁS: 123RF.COM

működtető Elan-Trio Kft. munkatársaitól. Papp József, a vállalat logisztikai vezetője elmondta, elsősorban az élelmiszerek megfelelő kategorizálásával igyekeznek elkerülni a pazarlást, vagyis a lejáratú időhöz közelítő termékeket akár a teljes ár hatvan százalékáért kínálják. Az átlatoknak adható, a nap végén megmaradt húscsatekat, nyesedékeket is nagyon alacsony áron bocsátják áruba. „Marosvásárhelyen az állatkerttel, Hargita megyében több farmmal működünk együtt, ők kapják az eladásra már nem alkalmas zöldséget, gyümölcsöt. Az a hulladék, ami már sehová sem felhasználható, a Protanhoz kerül, de ez a forgalmunk 0,0032 százaléka, vagyis évi 6200 kiló” – mondja a Merkúr üzletlánc logisztikai vezetője, hozzátéve, ezeket a „szokásokat” az élelmiszer-pazarlási törvény bevezetése előtt is igyekeztek már kialakítani. Hasonlóról számolt be a Petry cégcsoport marketingigazgatója, Bardosán Sheila Timea is. „Az általunk működtetett étteremben a szezonális menüvel próbáljuk kiküszöbölni a maradékot, valamint ami a tányérokra megmarad, azt elviszik malacokat etetni. A vágóhídről 400-500 kg a maradék havonta, amit már nem tudunk értékesíteni, ezt az állatkert viszi el, az oroszoknak ebből esznek például. A boltokban azokat a termékeket, amelyek a lejáratú idő előtt állnak, igyekszünk leárazni, s úgy értékesíteni” – sorolja a cégcsoport munkatársa.

Abból főzni, ami a hűtőben van

Egyéni szinten az élelmiszer pazarlásának egyik oka, hogy nem megfelelően vásárolunk be, vagyis több terméket vásárolunk, mint amit az adott lejáratú időn belül el tudnánk fogyasztani, másrészt sok megfőzött ételre ráununk, vagy épp elfeledkezünk róla, így amikor újra előkerül a hűtő mélyéről, már nem fogyasztható. Ez ellen tesz immár évek óta a 30 éves Balogh Katalin, aki amióta saját háztartását vezeti, tudatosan vásárol és főz, hogy ne kelljen semmilyen ételt eldobni. „Múlt héten vásároltam tököt és spenótot, így most töklevest és spenótfőzelék a menü. Soha nincs a hűtőnkben két leves, három főétel, mindig abból főzök, ami van itt-hon. Ha van egy brokkoli a hűtőben, nem fogok csirkét venni, s csirkepaprikást főzni. Most például van egy lejáratú időhöz közelítő élesztő a hűtőszekrényben meg 15 tojás, úgyhogy a héten valószínűleg sütni fogok valamit” – mondta el kérdésünkre a marosvásárhelyi háziasasszony. Faluhelyen általában amúgy kevésbé jellemző az, hogy az ételek a kukába kerüljenek. És nem csak azért, mert a falusi beosztóbb, mint a városi ember, hanem azért is, mert tudja, mennyi fáradságba került az élelem megtermelése, ráadásul általában állatai is vannak, amelyeknek odaadhatja.

SZÁSZ CS. EMESE

Új kutatás szerint a mutató- és a gyűrűsujj hossza összefügg a szexualitással

A kéz ujjainak hossza „összefügg a szexualitással”: azok a nők, akiknek a bal mutató- és gyűrűsujja eltérő hosszúságú, valószínűbb, hogy leszbikusok – állapította meg egy új brit kutatás, amelyet a BBC News ismertetett. Amint az MTI-n olvasható, a tudósok megmérték az ujjait 18 olyan női, egyiptetűjű, tehát azonos genetikai állományú ikerpárnak, ahol a pár egyike hetero-

szexuális, a másik leszbikus volt. A nőknél a gyűrűs- és a mutatóujj jellemzően egyforma hosszú. A vizsgált ikerpárok leszbikus tagjainak azonban általában eltérő hosszúságú volt a gyűrűs- és a mutatóujja – ami tipikusan férfi tulajdonság –, de csak a bal kezükön. Lehetséges, hogy ez az eltérés annak az eredménye, hogy a méhen belül több tesztoszteronnak voltak kitéve

– írták az Essexi Egyetem kutatói, akik tanulmányukat az Archives of Sexual Behaviour című szaklapban tették közzé. A tudósok megmérték 14 egyiptetűjű férfi ikerpár ujjait is, ahol a pár egyik tagja heteroszexuális, a másik homoszexuális volt, de nem találtak összefüggést. Mivel az egyiptetűjű, vagyis azonos génekkel rendelkező ikerpárok tagjainak is különbözhet a szexuális orien-

tációja, nem genetikai, hanem más tényezők számlájára kell írni a nem irányultság eltérését – mondta Tuesday Watts, az Essexi Egyetem pszichológiai tanszékének munkatársa, a tanulmány szerzője. „A kutatási eredmények azt sugallják, hogy a szexualitás irányultsága méhen belül dől el, és függ attól, mennyi tesztoszteronnak vagyunk kitéve, vagy attól, hogy egy-egy ember szer-

vezete hogyan reagál a férfi hormonra. Akik tehát több férfi hormonnak vannak kitéve, valószínűbb, hogy bi- vagy homoszexuálisok lesznek. Mivel kapcsolat van az ujjak hosszúsága és a hormonitottság között, a kézre tekintve a szexuális irányultságról is jelzést kaphatunk” – magyarázta a kutató.

KRÓNIKA