



# ZMANŠANJE IZGUB IN ODPADNE HRANE

Kako področje naslavlja v  
okviru naših delovnih nalog  
in širše

# Hrana je najtrdnjša vez z naravo

- ▶ **Proizvodnja hrane je močno odvisna od biotske raznovrstnosti in ekosistemov (kmetijstvo, gozd, vodni ekosistemi)**
- ▶ **Z vidika kmetovanja je pomembno zavedanje o pomenu:**
  - ohranjanja zdravih tal,
  - zmanjševanju škodljivcev in bolezni,
  - oprraševanju in
  - zmanjšanju vpliva podnebnih sprememb



# Pomen lokalne hrane

Dejstvo, kako jemo, vpliva na podnebne spremembe, biodiverzitetu, razvitost lokalne družbe, kulturno krajino

Navajenost potrošnika na okuse (domači okusi) pomembno vpliva na lokalno pridelavo in ponudbo

Več kot zavržemo hrane, bolj ustvarjamo pritisk na pridelavo, cene hrane in posledično na okolje/naravo.

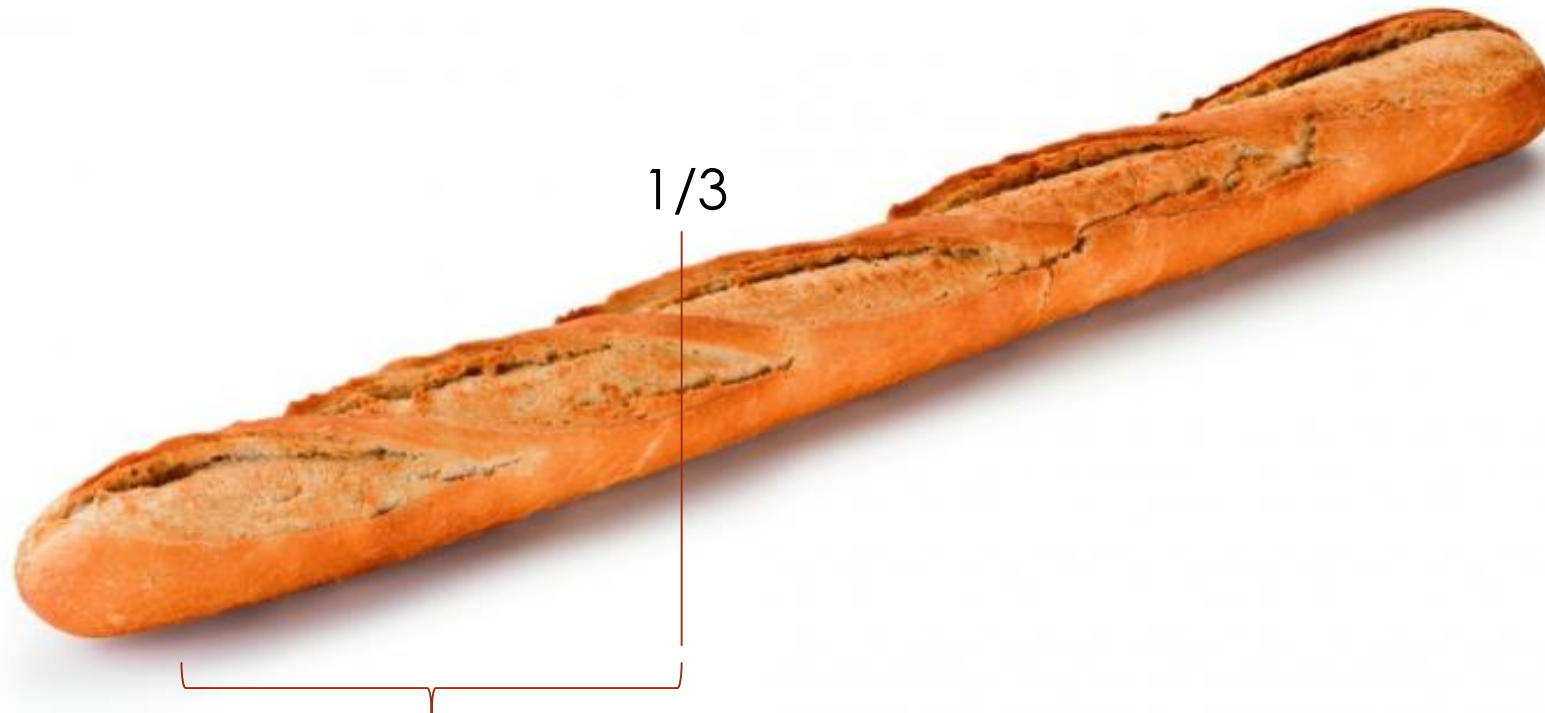
Lokalna hrana je skoraj vedno nekoliko dražja, po vseh DC in zato nekaterim ni dostopna vedno. Različne študije pišejo, da na lokalno potrošnjo tudi vpliva cenovna, ekonomska dostopnost, izobrazba in vrednote posameznika in družbe.





# Biotska raznovrstnost

# Globalna slika odpadne hrane



**= 780 mrd € + 3 Ženevska jezera + 691 Slovenij**

Trajnostna poraba in pridelava?

# Koliko vode se porabi?

1 glass of milk



200  
litres

1 cup of tea



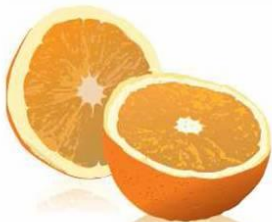
35  
litres

1 cup of coffee



140  
litres

1 orange



50  
litres

1 apple



70  
litres

1 glass of wine



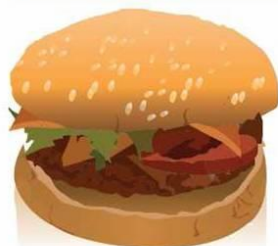
120  
litres

1 potato



25  
litres

1 hamburger



2400  
litres



# CILJI Združenih narodov



<https://www.youtube.com/watch?v=pxoz88-GXyk>



**IZGUBE HRANE:** v primarni proizvodnji, vključno z izgubami pred spravilom (ang. pre-harvest losses), ki nastajajo zaradi slabe tehnologije pridelave (seme, namakanje, zaščita...), vremenskih razmer, nepogodbena pridelava, nihanja cen in povpraševanja na trgu, slabo in neprimerno spravilo, slabo ravnanje ob spravilu in skladiščenju, neprimerno skladiščenje in transport...

**ODPADNA HRANA:** v predelavi, prodaji/distribuciji in v gospodinjstvih in je vsa hrana, ki je postala odpadek (se odda v sistem ravnanja z odpadki).



# Nekaj dejstev

V svetu več kot 820 milijonov ljudi nima dovolj hrane. Več kot 1,620 mrd ljudi trpi zaradi podhranjenosti (FAO).

1/3 proizvedene hrane na svetu se izgubi/med odpadke.

Združeni narodi-Trajnostni razvojni cilji-SDG 12.3: prepolovitev izgub in odpadkov hrane na prebivalca vzdolž proizvodne in dobavne verige do 2030 (prispevek k odpravi lakote, revščine in izboljšanje zdravja).

EU in njene države članice smo se 2016 zavezale, da bomo izpolnile cilje glede izgub hrane in zmanjšanja količine odpadne hrane do leta 2030 (nacionalne Strategije).

**EU Platforma** za preprečevanje izgub hrane in odpadne hrane decembra 2019 sprejela Priporočila za vse člene verige preskrbe s hrano

Učinkovita pridelava in uporaba hrane bi prispevala k učinkovitejši rabi virov in zmanjšala uporabo gnojil, stroškov ter emisij metana iz hrane na odlagališčih.

[https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/eu-platform-food-losses-and-food-waste\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/eu-platform-food-losses-and-food-waste_en)

Video EU platforme

# DEJSTVA

F2F-video

[https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy\\_en](https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en)

- **Združeni narodi so sprožili "drzne ukrepe", glede spremembe načina proizvodnje in porabe hrane, ki jih bomo države uskladile s politikami za doseganje ciljev trajnostnega razvoja do leta 2030, kot je zmanjšanje odpadne hrane in izguba.**
- **Sodoben potrošnik, državljan in javnost od deležnikov v verigi oskrbe s hrano in tudi od države pričakujejo, da bodo zagotavljali varno in kakovostno hrano, varovali naravne vire in se ustrezno odzivali na podnebne spremembe ter ohranjali vitalno podeželje.**
- **Zmanjšanje količin odpadne hrane je pomembna prioriteta EK, ki z državami članicami in drugimi deležniki išče načine, kako se izogniti ne-trajnostni porabi hrane in oblikovati trajnostno verigo preskrbe s hrano (Sklepi Sveta 2016).**
- **Zmanjšanje odpadkov hrane je tudi bistveni sestavni del novega svežnja Evropske unije o krožnem gospodarstvu (2015), ki se ukvarja s preprečevanjem odpadkov in ohranjanjem virov, Zelenega dogovora in Strategije od vil do vilic.**
- **Strategija „od vil do vilic“ je najpomembnejši dokument kmetijske politike in prehranskega sistema in vsebuje 27 konkretnih ciljev za preobrazbo prehranskega sistema (nasloviti v SKP in SRP).**
- **Kmetijski ministri eu so se dogovorili o svojih glavnih prednostnih nalogah na vrhu OZN o prehranskih sistemih v Rimu 26. In 28. Julija; soglasno podprli trajnostne standarde, da se prehranski sistemi oblikujejo tako, da so bolj trajnostni in odpornejši.**
- **Področje odpadne hrane je opredeljeno tudi v Resoluciji o nacionalnem programu o strateških usmeritvah razvoja slovenskega kmetijstva in živilstva »Naša hrana, podeželje in naravni viri od leta 2021«, ki ga je sprejel Državni zbor Republike Slovenije (Uradni list RS, št. 8/20).**

# F2F: 1. Zagotavljanje trajnostne proizvodnje hrane

- Sprejete priporočila za vsako državo članico o devetih posebnih ciljnih **skupne kmetijske politike (SKP)** pred uradno predložitvijo osnutkov strateških načrtov SKP
- Predlog za revizijo direktive o trajnostni rabi pesticidov za bistveno **zmanjšanje uporabe in tveganja pesticidov ter odvisnosti od njih** in krepitev integriranega varstva rastlin pred škodljivimi organizmi
- Revizija ustreznih izvedbenih uredb o fitofarmaceutskih sredstvih za lažje dajanje v promet **fitofarmaceutskih sredstev, ki vsebujejo biološko aktivne snovi**
- Predlog za revizijo **uredbe o statističnih podatkih o pesticidih** za odpravo podatkovnih vrzeli in krepitev oblikovanja politik na podlagi dokazov
- Ocena in revizija obstoječe zakonodaje o **dobrobiti živali**, vključno s prevozom in zakolom živali
- Predlog za revizijo uredbe o **krmnih dodatkih** za zmanjšanje vpliva živinoreje na okolje
- Predlog za revizijo uredbe o mreži za zbiranje računovodskih podatkov s kmetijskih gospodarstev za preoblikovanje navedene mreže v **podatkovno mrežo za trajnostnost kmetij**, da bi se prispevalo k večjemu uvajanju praks trajnostnega kmetijstva
- Pojasnitev področja uporabe **pravil o konkurenci** iz PDEU glede trajnostnosti v kolektivnih ukrepih
- Zakonodajne pobude za spodbujanje sodelovanja primarnih proizvajalcev v **podporo njihovem položaju v prehranski verigi** in nezakonodajne pobude za **izboljšanje preglednosti**
- Pobuda EU za **sekvestracijo ogljika v kmetijske površine**

# F2F: 2. Spodbujanje trajnostne predelave hrane, trgovine na debelo, trgovine na drobno, gostinstva in živilsko-storitvenih praks

Vključitev trajnostnega vidika v strateške načrte (2021)

Kodeks odgovornega poslovanja in trženja (2021)

Reformulacija predelane hrane z vključevanjem nekaterih mejnih vrednosti hranil (2021)



Omejevanje promocije živil z veliko soli, sladkorja ali maščob (2022)

Revizija zakonodaje glede materialov, ki so v stiku z živili (2022)

Revizija tržnih standardov EU za kmetijske, ribiške in ribogojne proizvode (zagotoviti sprejem in dobavo trajnostnih proizvodov (2021–22))

Uskladitev pravil za reševanje ‚potvorb‘ živil (2021-22)

# F2F: 3. Spodbujanje trajnostne porabe hrane ter omogočanje prehoda na zdrave in trajnostne načine prehranjevanja

Določitev najboljših načinov za določitev minimalnih obveznih meril za trajnostno nabavo hrane (2021)

Pregled pravnega okvira šolske sheme EU: preusmeritev na zdravo in trajnostno hrano (2023)

Pregled programa EU za promocijo kmetijskih in živilskih proizvodov (namenjen trajnostni proizvodnji in potrošnji) (2020)



Predlog usklajenega obveznega označevanja hranilne vrednosti na embalaži, da se potrošnikom omogoči zdravstveno ozaveščena izbira hrane (2022)

Predlog, da se zahteva navedba porekla za nekatere izdelke. (2022)

Predlog trajnostnega okvira za označevanje živil, ki bo potrošnikom omogočil trajnostno izbiro hrane (2024)

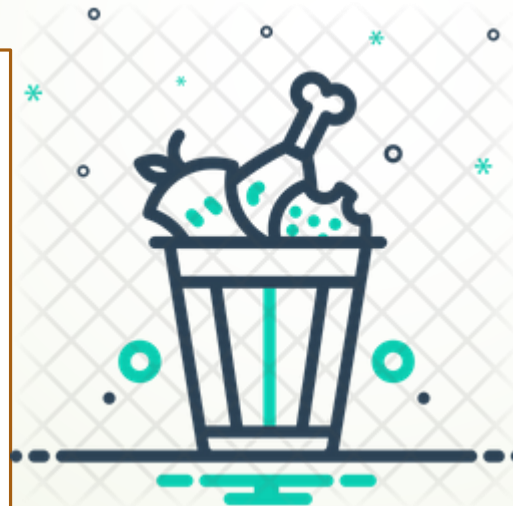
Predlog stopnje DDV (o kateri trenutno razpravlja Svet): lahko bi omogočil bolj ciljno uporabo stopenj (npr. Za podporo ekološkemu sadju in zelenjavi).

# F2F: 4. Zmanjšanje izgube hrane in količine zavržene hrane

[Video F2F-FLW](https://audiovisual.ec.europa.eu/en/video/I-195618)

<https://audiovisual.ec.europa.eu/en/video/I-195618>

Predlog prenove datumskih označb živil (roki uporabnosti živil »porabiti do« in »uporabno najmanj do«) (2022).



Predlog za cilje na ravni EU za zmanjšanje količine zavržene hrane



# Kodeks odgovornega poslovanja in trženja in na čem temelji

## Mednarodni sporazumi in dokumenti, kot so:


- Cilji ZN za trajnostni razvoj - 17
- Cilj „Pariz“ za zmanjšanje emisij toplogrednih plinov
- Biotska raznovrstnost (CBD): Strateški načrt za biotsko raznovrstnost, 2011–2020

## Dokumenti EU politike, med drugimi ambicijami zelenega dogovora:

- Strategija od ‚vil do vilic‘
- Strategija biotske raznovrstnosti
- Podnebni ciljni načrt za leto 2030

## Drugi pomembni dokumenti:

- Obstoječe smernice in dobre prakse
- Prispevek zainteresiranih strani



# Kodeks odgovorneg a poslovanja in trženja (za celotno verigo) bi naj imel 3 cilje

- Spodbujati zdravo in trajnostno porabo (zmanjšanje okoljskega odtisa prehrabnega sistema, izboljšanje zdravja in kakovosti ljudi..)
- Olajšati uporabo trajnostnih praks pri vseh ustreznih akterjih v prehranskih sistemih (pošteni dohodki in delovni pogoji) ter
- Spodbujati nadaljnje izboljšanje notranjih procesov, delovanja in organiziranja (odgovorno poslovanje in trženje, vključevanje biotske raznovrstnosti, zmanjševanje odpadne hrane, vzpodbujanje krožnega gospodarstva)



# Kje smo v Sloveniji?

Odpadna hrana po izvoru, Slovenija 2020

Skupaj  
143.570 t



7 %



11 %



30 %



52 %

Vir: SURS

© SURS

## Odpadna hrana v Sloveniji

68  
kg

- ALI POMISLIMO, DA Z NAŠIM NAČINOM KUPOVANJA IN ODMETAVANJA HRANE USTVARJAMO PRITISK NA GLOBALNO PRIDELAVO HRANE in NA CENE HRANE?



# Odpadna hrana -Kje smo ?



Trajnostna poraba in pridelava?

# Kako se počutimo?

serotonin





Najboljše imamo doma  
— NASE SUPER SADJE —



KJE SO PRILOŽNOSTI ?



# Kje je priložnost?



<https://www.youtube.com/watch?v=KIFNp88T2cA>  
Selina Juul





Izjava o sodelovanju za zmanjševanje izgub in odpadne hrane (29.9.2020)



## CILJ 2030

- **SDG 12.3 je prepoloviti količino odpadne hrane na prebivalca v prodaji na drobno in pri potrošnikih ter zmanjšati izgube hrane vzdolž celotne dobavne verige do leta 2030.**
- **Za uspešno zmanjšanje izgub in količin odpadne hrane je ključnega pomena vedenje, zakaj nastanjajo izgube in odpadna hrana, kje in koliko je nastaja .**
- V RS imamo metodologijo spremljanja količin odpadne hrane (Zakon o varstvu okolja, Uredba ES št. 178/2002-def hrane; Direktiva o odpadkih 2008/98/ES...)
- EU bo v okviru **Strategije „Od vil do vilic“ okrepila svoje ukrepe za preprečevanje izgub in odpadne hrane po celotni verigi** vrednosti (Do konca leta 2023: predlog lastnih pravno zavezujočih ciljev DC za zmanjševanje odpadne hrane; Do konca leta 2022: predlog prenove rokov uporabnosti živil »porabiti do« in »uporabno najmanj do«).

# Vsebina strategije

Kratek dokument (29 strani)

Pregled stanja

Definicije izgub in odpadne hrane

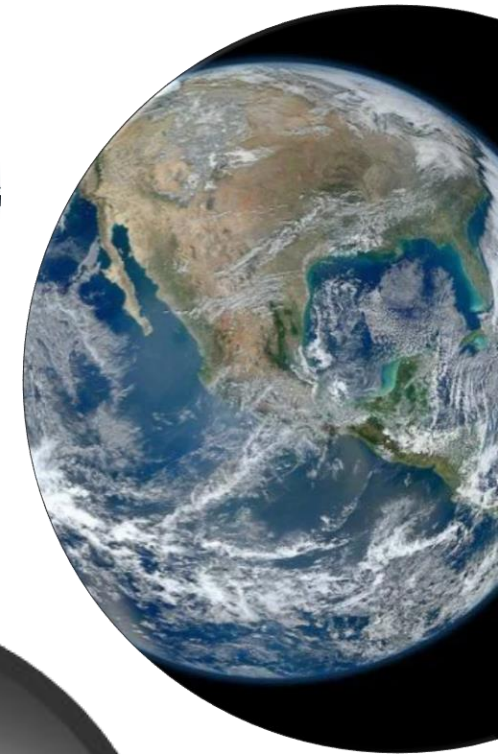
Sistem spremljanja odpadne hrane v RS

Donirana hrana

Kje v verigi preskrbe s hrano nastajajo izgube/odpadna hrana in vzroki

SWOT analiza – identifikacija potreb (5)

CILJI – strateški, operativni, aktivnosti  
(nastavek za akcijski načrt)







# Opredeljene potrebe v Strategiji za manj izgub in odpadne hrane

---

**1. *Izboljšanje učinkovitosti trajnostne pridelave in predelave, učinkovitejše distribucije, trženja in prodaje***

---

**2. *Informiranje, dvig osveščenosti in sodelovanje***

---

**3. *Izobraževanje in usposabljanje***

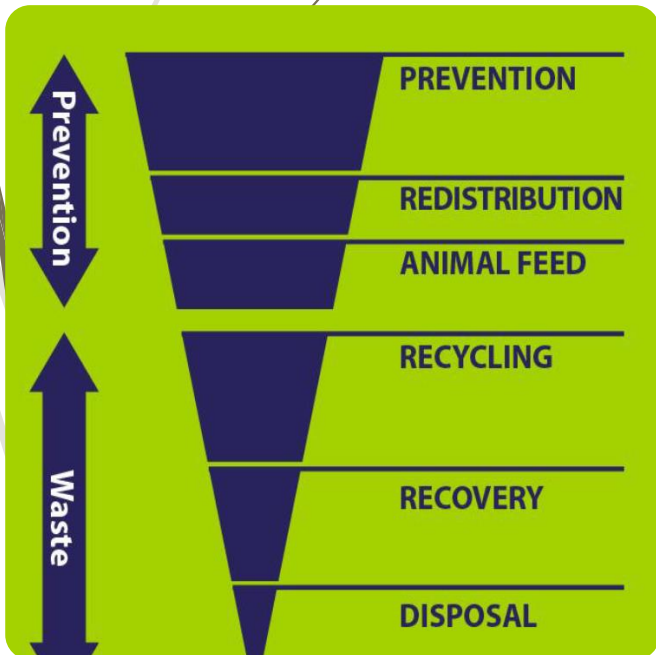
---

**4. *Sodelovanje med deležniki***

---

**5. *Zakonodajni vidik (pregled in odprava ovir)***

---



# Strateški cilji

**PREPREČEVANJE nastajanja izgub, presežkov in odpadne hrane**

(optimizacija zalog, primerna tehnologija, spremljanje...)

**ZMANJŠANJE  
z uporabo presežkov  
hrane**

Doniranje

Predelava v  
nove izdelke  
ali v hrano za  
živali

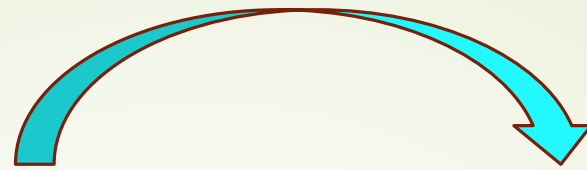
**RAVNANJE Z  
ODPADNO  
HRANO**

Kompostiranje

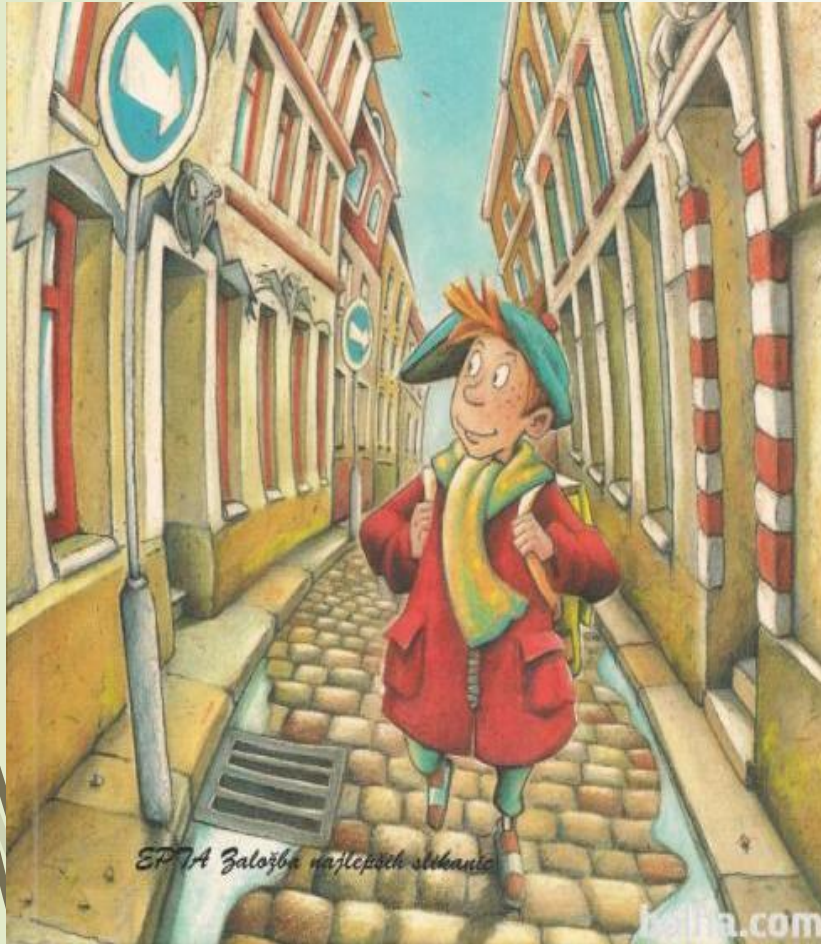
Druga  
uporaba  
(biogospodars  
tvo, energija)

Odstranjeva  
nje  
odpadkov

# Opredelitev operativnih ciljev za 3 strateške cilje



Akcijski načrt: kdo, kaj, kdaj, koliko...



sc1

sc2

sc3

- Ukrepi SKP in SRP, ESRR, ESS...  
- Dvig ozaveščenosti in usposobljenosti širše javnosti, izobraževalnih sistemov, usposabljanje zaposlenih, komunikacijska strategija...

- Doniranje hrane  
- Povečati inovacije in vzpodbujati dobre prakse, sodelovanje med deležniki, pregled zakonodaje....

- Nadgradnja spremljanja in poročanja odpadne hrane v verigi

Pot pri spreminjanju družbenih norm



# Potrebne aktivnosti za dosego ciljev (akcijski načrt)



1. pregled predpisov za boj proti nastajanju izgub in odpadne hrane;
2. spodbujanje ukrepov za ozaveščanje širše javnosti;
3. razvoj ukrepov za ozaveščanje populacije v vrtcih in šolah (osnovne in srednje šole), univerzah;
4. razvoj posebnih usposabljanj za vse člene verige;
5. razvoj in razširitev primerov dobrih praks (smernice/priporočila in dobre prakse) za vse člene verige;
6. spodbujanje razvoja inovativnih procesov v pridelavi, predelovalni industriji, v restavracijah in gostinskih obratih, trgovinah, donirani hrani;
7. identificirati vzroke nastajanja izgub in odpadne hrane ter ukrepanje
8. olajšanje in spodbujanje sistema doniranja hrane;
9. vzpostavitev, koordinacija in vzdrževanje ter promocija platforme za sodelovanje v ponudbi/razpoložljivosti in vrsti hrane.

# Kako se bo strategija izvajala in financirala

## Izvajanje

- Nosilec MKGP -koordinator
- Številni ukrepi opredeljeni v strategiji so zunaj delokroga MKGP in so v pristojnosti drugih resorjev
- Usklajeno delovanje med resorji in vsemi ključnimi deležniki (vključitev vsebin strategije, ključne dokumente...)
- Sodelovanje pri pripravi akcijskega načrta (delovna skupina-imenuje vlada RS)

## Financiranje

- Nima neposrednih dodatnih finančnih virov za izvajanje akcijskega načrta
- Pristojni resorji zagotoviti znotraj lastnih finančnih virov in v okviru lastnih delovnih nalog
- Aktivnosti v okviru akcijskega načrta bodo torej (so)financirane iz različnih virov:
  - proračunskih sredstev resorjev (javne službe, rednega dela...)
  - sredstev iz virov EU (skupna evropska kmetijska politika, evropska kohezijska politika, drugi EU programi, ...),
  - proračuna lokalnih skupnosti,
  - nevladnih organizacij ter drugih virov.

## Že poteka...

- Razvoj nacionalne definicije odpadne hrane in spremljanja podatkov o odpadni hrani (SURS, v okviru projekta FUSIONS (2012-2016)),
- Ravnanje z odpadki podrobneje opredeljuje Uredba o odpadkih (Uradni list, RS, št. 37/15, 69/15 IN 129/20).
- Vzpostavitev pravnega okvirja za doniranje hrane z 89.a in 89.b členom Zakona o kmetijstvu (ZKme-1D, Ur. list RS, št. [45/08](#), [57/12](#), [90/12](#) – ZdZPVHVVR, [26/14](#), [32/15](#), [27/17](#), [22/18](#), [86/21](#) – odl. US in [123/21](#)).
- Ugodnejša davčna obravnava za donirano hrano z 38. členom Pravilnika o spremembah Pravilnika o izvajanju Zakona o davku na dodano vrednost (Ur. list RS, št. 50/17, 2017).
- JR za sofinanciranje tehnične opreme posrednikom donirane hrane (2018, 2020, 2021)
- Promocija ‚Naša super hrana‘
- Strategija za manj izgub in odpadne hrane v verigi preskrbe s hrano (javna razprava)
- Strateški načrt SKP/SRP po 2021 (2021)...
- EU Platforma za zmanjšanje izgub in odpadne hrane (priporočila, predlogi, e-platforma,...) [https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste/resources-library\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste/resources-library_en)
- CRP: Hrana ni odpadek in Optimizacija pristopov za trajnostno pridelavo hrane in večji delež lokalno pridelane hrane
- IP CARE4CLIMATE (ozaveščanje, izobraževanje, usposabljanje...)
- Presoja vpliva (IA) [https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/13223-Food-waste-reduction-targets\\_en](https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/13223-Food-waste-reduction-targets_en)
- Mreženje, ....



## VZROKI: Predelava in proizvodnja hrane

- poškodbe, nastale med proizvodnjo, pakiranjem, vmesnim skladiščenjem ali prevozom;
- kontaminacija;
- tehnične motnje, npr. motnje v nadzoru temperature, nepravilno pakiranje, napačno označevanje, napake v proizvodnji (prekomerna teža ali premajhna teža v primeru živil, pripravljenih za uživanje, napačna receptura);
- napake pri vodenju sistema kakovosti;
- potrebni vzorci in zadržani vzorci za dokaz kakovosti dobavljenih surovin in predelanih izdelkov;
- prevelika proizvodnja, načrtovana prodaja ni dosežena;
- neprimerna velikost paketov hrane (prevelika pakiranja);
- dolge in časovno zamudne transportne poti vplivajo na kakovost pridelkov za predelavo;
- vrnjeno blago iz trgovine, ki ga ni več mogoče prodati kot hrano ali za predelavo v nove izdelke;
- odpoklic izdelka zaradi kršitve predpisov, ki urejajo živila;
- kratek rok trajanja za - uporabno najmanj do (*best before*);
- neustreznost deklaracij (datum, prevod...)
- slabo poznavanje in informiranje potrošnika z datumi uporabe (uporabno najmanj do (*best before*) in porabiti do (*used by*)).



## VZROKI:

### Prodaja na drobno in distribucija

- neprimerno upravljanje zalog, za katero je značilno pretirano naročanje količin, kar povzroči, da so izdelkom prešli datumi uporabe (uporabiti najmanj do ali porabiti do);
- izdelki niso več prodajni ali tržni zaradi poškodb ali pomanjkanja svežine, izgleda, npr. zaradi neoptimalnega skladiščenja, kot so napačne temperature, ki med drugim povzročijo prekinitev hladne verige ali svetlobna veriga, tlak, vlaga ;
- poškodba embalaže (npr. »vstop zraka«);
- neprimerna velikost paketov hrane (prevelika pakiranja);
- negotovosti glede odgovornosti donatorja, če se hrana posreduje ali podarja (donirana hrana);
- pravni vidiki ali odstopanje od trgovskih zahtev (zahteve proizvajalca izdelka, uradni nalog za uničenje izdelkov zaradi napak pri označevanju);
- odpoklic izdelka zaradi kršitve predpisov, ki urejajo živila;
- neprimerno rokovanje z izdelki (sadje/zelenjava ni primerno skladiščena, razstavljena na policah-neprimerna temperatura, vlaga, ...);
- akcijska prodaja lahko vpliva na povečanje količin odpadne hrane pri potrošniku in/ali zmanjšanje količin odpadne hrane pri prodajalcu;
- slabo poznavanje in informiranje potrošnika z datumi uporabe (uporabno najmanj do (*best before*) in porabiti do (*used by*)).





## VZROKI: Restavracije in gostinske storitve



- neprimerni načrti nakupov in obrokov, npr. napačna naročila ali preveč hrane (preobširni meniji), ki jo postrežejo na pultih, manj pogosti nakupi hrane;
- pomanjkanje sprotne spremljanja in načrtovanja zalog ter neprimerno rokovanje z živili;
- pravni vidiki (npr. higienske smernice);
- neustrezna ponudba (hrana je slabega okusa, velikost porcij, ni možnosti, da bi preostanek odnesli domov);
- obnašanje potrošnikov, in njihov odnos do hrane;
- zahteve, ki se spremenijo v kratkem času (nepredvidljivo število uporabnikov obrokov);
- nepripravljenost prilagajanja porcij (preobilne/prevelike porcije).

# Kako osnovne šole ravnajo s hrano?

Revidirali smo ravnanje s hrano šestih osnovnih šol

smernice uravnotežene prehrane



ostanki hrane



**64 mio €**

stroškov za živila za šolsko hrano v letu 2017 \*

Prilagajanje nabave živil



**18 kg**

odpadne hrane na učenca v letu 2017



**38 €**

v povprečju mesečno plačajo starši za prehrano



# Odpadna hrana



V Sloveniji **nimamo** točnih in popolnih podatkov o količini odpadne hrane v osnovnih šolah.



Šole so učencem ponujale hrano, ki je ostala



Niso spremljale, kaj ostaja in kaj se z odpadno hrano dogaja



**72.239 kg**

odpadne hrane je bilo v revidiranih šestih šolah skupaj v letu 2017



Drugih načinov ponovne uporabe ostankov hrane večinoma **niso** uporabljale



Ugotovili smo, da nekatere šole neustrezno ločujejo

# Naročanje in nabava živil



Postopki javnega naročanja so za šole prezapleteni, zato jih izvajajo zunanji izvajalci, vendar kljub temu pri postopkih prihaja do nepravilnosti.



- Nabavile so **manj kot 10 % ekoloških živil**.
- Šole **niso vedno nabavljale pri najugodnejšem ponudniku** in po dogovorjenih cenah.
- Ob izbiri dobaviteljev **niso uporabile meril več ekoloških živil in embalaža**.
- Šole so nabavljale **lokalno hrano**, a v **nasprotju s predpisi**.



# VZROKI: Potrošnik- gospodinjstva

- Nepregledane zaloge doma (količine, hladilnik)
- pomanjkanje sprotnega spremljanja in načrtovanja zalog ter neprimerno rokovanje z živili;
- neprimerni načrti nakupov in obrokov, npr. napačna naročila ali preveč hrane (preobširni meniji), ki jo postrežejo na pultih, manj pogosti nakupi hrane;
- Prevelike porcije
- Ne znamo pravilno shranjevati, nekateri nimajo možnosti



# KAKO ZMANJŠATI KOLIČINO ODPADNE HRANE V VSAK DANJEM ŽIVLJENJU



## DOMA

- Načrtujte obroke.
- Uporabite ostanke.
- Seznanite se z datumi (datum »porabiti do« obvešča o tem, do kdaj je hrana varna, datum »uporabno najmanj do« pa o kakovosti hrane).
- Vzemite manjši krožnik in si ga po potrebi znova naložite.
- Zamrzujte! (že pripravljene porcije)
- Pravilno shranjujte živila (na etiketah preberite navodila za shranjevanje, poskrbite, da bo temperatura v vašem hladilniku med 1 °C in 5 °C).
- Ne pozabite, kaj imate v shrambi in hladilniku.
- Rotirajte živila, ki jih hranite doma – »prvo noter, prvo ven«!

zdravje in  
varnost hrane



## V TRGOVINAH ALI NA TRŽNICI

- Napišite nakupovalni seznam.
- Ne nakupujte, kadar ste lačni.
- Kupite samo toliko, kot potrebujete (ustrezna velikost pakiranja ali živila, ki niso predpakirana).
- Izberite nepopolno sadje in zelenjavo (ki je pogosto naprodaj po znižanih cenah).



## NA DELU/V ŠOLI/NA UNIVERZI

- Prosite, naj vam postrežejo ustrezno veliko porcijo (v menzi)
- Preverjajte vsebino hladilnika/košare s sadjem v pisarni
- Obveščajte druge – s sodelavci ali sošolci delite nasvete za preprečevanje odpadne hrane



## V KAVARNAH, RESTAVRACIJAH IN HOTELIH

- Vzemite manjši krožnik in si ga po potrebi znova naložite.
- Ostanke odnesite s seboj.
- Obvladajte svoja pričakovanja v zvezi z razpoložljivostjo hrane glede na čas dneva.

Platforma EU o izgubah hrane in živilskih odpadkih je na podlagi priporočil za ukrepanja na področju preprečevanja odpadne hrane pripravila to zloženko za potrošnike (2019).

Celotni sklop priporočil za ukrepanje je na voljo na spletišču Evropske komisije o odpadni hrani: [https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en)

Oznaka

»PORABITI DO«



»UPORABNO NAJMANJ DO«

obvešča,

obvešča o

do katerega datuma  
je živilo varno.

datumu, do katerega živilo  
ohranja pričakovano kakovost.

## ► Pravilno shranjujte živila

Na etiketah preberite navodila za shranjevanje, poskrbite, da bo temperatura v vašem hladilniku med 1 °C in 5 °C.

<https://www.youtube.com/watch?v=JZzh-jsEENw>



29. september 2021

# Mednarodni dan ozaveščanja o izgubah hrane in odpadni hrani

## Oznaka »PORABITI DO«:

- Živil po preteku datuma »porabiti do« ne uporabljajte.
- Rok »porabiti do« je naveden na hitro pokvarljivih živilih, kot so sveže ribe, sveže mleto meso itd.
- Upoštevajte navodila za shranjevanje, kot so »hraniti v hladilniku« ali »hraniti pri temperaturi 2–4 °C«, saj se bo hrana sicer hitreje pokvarila in se lahko zastrupite.
- Upoštevajte navodila za shranjevanje, kot so »hraniti v hladilniku« ali »hraniti pri temperaturi 2–4 °C«, saj se bo hrana sicer hitreje pokvarila in se lahko zastrupite.
- Če hrano kmalu po nakupu doma pravilno zamrznete, je lahko rok uporabnosti daljši od roka »porabiti do«.
- Ko živilo, ki ima naveden datum »porabiti do«, odprete, upoštevajte vsa morebitna navodila za shranjevanje in uporabo.

## Oznaka »UPORABNO NAJMANJ DO«:

- Živila so tudi po tem datumu varna za uporabo, če upoštevate navodila za shranjevanje in embalaža ni poškodovana, vendar lahko začenjajo izgubljati okus in teksturo.
- Rok »uporabno najmanj do« je naveden na številnih ohlajenih, zamrznjenih, posušeni (testenine, riž), konzerviranih in drugih živilih (rastlinsko olje, čokolada itd.).
- Preden vržete stran hrano, katere rok »uporabno najmanj do« je pretekel,

# HVALA ZA VAŠO POZORNOST

<https://www.respectfood.com/si-sl/>

