

Marnując żywność, marnujemy planetę. Wywiad z Anną Przetakiewicz z Federacji Polskich Banków Żywności

22 kwietnia obchodzimy Światowy Dzień Ziemi. Banki Żywności tego dnia zwracają uwagę na ekologiczne skutki marnowania jedzenia. – Wciąż niewiele osób wie, że nawet wyrzucając jedną kanapkę z serem, marnotrawimy aż 90 litrów wody, która została zużyta do produkcji jej składników – mówi Anna Przetakiewicz z Federacji Polskich Banków Żywności. Z aktywistką rozmawia Monika Dąbrowska z Biura Rektora Państwowej Wyższej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży.

Ile żywności marnuje się w Polsce?

W Polsce marnuje się około 9 mln ton żywności rocznie. To jednak dane sprzed 15 lat, dlatego też jesteśmy w trakcie badań, które zweryfikują tę informację. Razem z wiodącymi instytucjami badawczymi w kraju, po raz pierwszy na tak dużą skalę przeprowadziliśmy badanie w całym łańcuchu produkcji i konsumpcji żywności, w ramach projektu Program Racjonalizacji i Ograniczenia Marnotrawstwa Żywności. Uzyskane w ten sposób dane będą na pewno ważnym punktem wyjścia do dalszych działań w kierunku ograniczenia marnowania jedzenia w naszym kraju. Federacja Polskich Banków Żywności jest liderem tego przedsięwzięcia. Więcej informacji na ten temat na stronie www.projektprom.pl.

Jak dużo żywności marnuje się na świecie? Kto wyrzuca najwięcej żywność, kraje biedne czy bogate, jakiego typu są to produkty?

Na świecie każdego roku wyrzuca się około 1,3 mld ton żywności. To bardzo złożone zjawisko o bardzo dotkliwych konsekwencjach nie tylko społecznych i ekonomicznych, ale także ekologicznych. Marnowanie żywności jest charakterystyczne dla dobrze rozwiniętych gospodarek i bogatszych krajów. Większa dostępność i wybór towarów sprawia, że kupujemy więcej niż potrzebujemy. Przykładów nie trzeba szukać daleko - na jednego Polaka przypada średnio 235 kg żywności zmarnowanej w ciągu roku, a w krajach Afryki Subsaharyjskiej wskaźnik ten wynosi ok. 6-11 kg. Najczęściej na śmietnikach ląduje pieczywo (23,7%), w dalszej kolejności w koszu znajdziemy wędliny (12,8%), świeże owoce (12,6%) i warzywa (10,9%) (dane wg Raport Nie Marnuj Jedzenia 2019, Federacja Polskich Banków Żywności)

Co zrobić, aby nie marnować żywności?

Marnują przede wszystkim konsumenci – według danych Eurostat 53% wyrzucanej żywności to właśnie wina kupujących. Dlatego aby ograniczyć marnowania jedzenie trzeba zacząć od siebie. Wystarczą już podstawy – chodzenie na zakupy z listą potrzebnych produktów, uważne sprawdzanie dat przydatności i odpowiednie przechowywanie. Większość produktów można także mrozić, dzięki czemu ewentualne nadwyżki żywności możemy bezpiecznie spożyć nawet po kilku miesiącach od zakupu.

W jaki sposób nadmierny konsumpcjonizm rujnuje środowisko?

Produkcja żywności jest niezwykle energochłonna. Co więcej, aby wyprodukować np. kilogram wołowiny, potrzebujemy od 10 do 30 tys. litrów wody! To niewyobrażalne ilości. Dodatkowo w procesie wytwarzania wielu artykułów spożywczych do atmosfery trafia CO₂ – rocznie nawet 3,3 mld ton, czyli niemal tyle samo, ile emituje cały przemysł Unii Europejskiej. Dlatego od lat powtarzamy, że marnując żywność – marnujemy planetę. Prowadzimy działania edukacyjne, których celem jest właśnie zwiększenie świadomości ludzi w tym zakresie, m.in. projekt „Ekomisja – nie marnuję”, w którym uczymy już od najmłodszych lat konsekwencji wyrzucenia choćby jednej kanapki przygotowanej na drugie śniadanie. Wierzymy, że mając wiedzę, ludzie sami zaczną zwracać większą uwagę na szkodliwość zjawiska marnowania jedzenia.

Z jednej strony wyrzucamy dużo żywności, ale wielu Polaków żyje poniżej granicy ubóstwa, czy w związku z tym starcza Bankom Żywności pożywienia, aby przekazać go wszystkim potrzebującym, zwłaszcza w tym trudnym czasie pandemii koronawirusa?

W Polsce w ubiegłym roku aż 2 mln osób żyło w skrajnym ubóstwie. W tym roku możemy się spodziewać, że ta sytuacja niestety jeszcze bardziej się pogorszy, z uwagi na kryzys gospodarczy, który będzie naturalną konsekwencją obecnej sytuacji epidemicznej. Odbieramy żywność ze sklepów i od producentów każdego dnia, ale to wszystko kosztuje. Potrzebujemy pieniędzy na transport żywności i jej magazynowanie, dlatego uruchomiliśmy zbiórkę na ten cel – www.zrzutka.pl/banki-zywnosci. Każdego, kto ma taką możliwość, gorąco zachęcamy do wsparcia naszej organizacji.

Czy żywność może przenosić wirusa?

Według aktualnych wyników badań, wirus nie przenosi się drogą pokarmową. Warto jednak ze szczególną uwagą przestrzegać zaleceń WHO dotyczących higieny żywności i jej przyrządzania. Używajmy osobnych desek do przygotowywania produktów surowych i tych niewymagających obróbki termicznej, dokładnie myjmy wszystkie przyniesione do domu artykuły spożywcze przed spożyciem. Dowiedziono, że temperatura powyżej 70 stopni niszczy wirusa, dlatego w razie wątpliwości można nawet gotową już potrawę podgrzać do tej temperatury bezpośrednio przed spożyciem. Więcej odpowiedzi na wątpliwości dotyczące bezpieczeństwa żywności w trakcie pandemii koronawirusa można znaleźć na naszej stronie internetowej - www.bankizywnosci.pl/6-pytan-o-bezpieczenstwo-i-higiene-zywnosci-w-czasach-koronawirusa/.

Dziękuję za rozmowę.



źródło: Państwowa Wyższa Szkoła Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży
fot. Małgorzata Sawicka / UMWP w Białymstoku

