

Az Aldi, az Auchan és a Tesco is csatlakozott a Nébih élelmiszerpazarlás elleni kezdeményezéséhez

Az élelmiszerpazarlás csökkentéséért fogott össze a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) és három, az élelmiszer házhozszállítás területén is aktív kiskereskedelmi lánc. A szeptember 28-án kezdődő héten – a készlet erejéig – az Aldi, az Auchan és a Tesco áruházaknál leadott online rendelések mellé a Nébih Maradék nélkül programjának „Lejárt... Megehetem?” hűtőmágnese kerül. A kezdeményezés célja, hogy a háztartások számára gyors segítséget nyújtson a mindennapokban annak eldöntéséhez, hogy egy lejárt élelmiszernek valóban a kukában van-e a helye.

Az Európai Bizottság becslése szerint az EU-ban keletkező élelmiszerhulladék akár 10%-a összefügghet a dátumjelölésekkel. Magyarországon a Nébih legfrissebb felmérése szerint évente fejenként mintegy 61 kg élelmiszerhulladék keletkezik a háztartásokban, amelynek mintegy 34%-a elkerülhető lenne. Önmagában a lejárat idő megfelelő kezelésével fejenként 9,5 kg-mal lenne csökkenthető a pazarlás. Ez utóbbi kategória csökkentését hivatott segíteni a Nébih Maradék nélkül programjának útmutatója, ami a lejárt minőségmegőrzési idejű élelmiszerek biztonságos felhasználásához ad gyakorlati segítséget.

A hiánypótló gyűjteményből kiderül, hogy – bizonyos feltételek mellett – a lejárt minőségmegőrzési idejű élelmiszerek akár még hetekkel, hónapokkal a lejárat idő után is elfogyaszthatók. Például a tojás két hétig, a gabonapehely három hónapig, egy üveg ásványvíz pedig akár 1 évig is jó lehet még a lejárat után.

A fennállásának tizedik évfordulóját ünneplő Maradék nélkül program arra vállalkozott, hogy szeptember 29-e, az élelmiszerpazarlás elleni világnap alkalmából minél többekhez eljuttatja ezen hasznos gyakorlati információkat. A Nébih felhívására három kiskereskedelmi lánc, az Aldi, az Auchan és a Tesco is a szemléletformáló kezdeményezés mellé állt. Vállalták, hogy a szeptember 28-án kezdődő kampányhéten a készlet erejéig és értékhatártól függetlenül a „Lejárt... Megehetem?” útmutatót tartalmazó hűtőmágnest mellékelnek az online rendelésekhez. Segítségükkel háztartások ezreihez juthat el a „Lejárt... Megehetem?” útmutató, lehetővé téve, hogy a legfontosabb információk mindig kéznél legyenek.

Mit árul el a fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési idő?

A pazarlás csökkentésében fontos a dátumjelölések helyes értelmezése. A termékek csomagolásán kétféle, a lejárat időre vonatkozó kifejezés szerepel. Bár mindkettőt egy dátumsor követi, mégis jelentős különbség van a jelentésükben. A **„fogyasztható”** jelölés élelmiszerbiztonsági határidőt jelent, amelynek lejáta után az élelmiszert nem szabad elfogyasztani, mivel egészségügyi kockázatot jelenthet. Ezzel a jelöléssel jellemzően gyorsan romló élelmiszereken, például friss húsokon, halakon és egyes tejtermékeken találkozhatunk. Érdemes belőlük csak annyit vásárolni, amennyit a fogyaszthatósági idő végéig biztosan fel tudunk használni. A **„minőségét megőrzi”** jelölés ezzel szemben a termék minőségére vonatkozik. A gyártó eddig az időpontig garantálja a termék megfelelő ízét, állagát és egyéb érzékszervi tulajdonságait. Ilyen jelöléssel jellemzően a hosszabb ideig eltartható élelmiszereken, például a liszten, a rizsen vagy a konzerveken találkozhatunk. A minőségmegőrzési idő lejáta önmagában nem jelenti azt, hogy az élelmiszert ki kell dobni: megfelelő tárolás és sértetlen csomagolás esetén továbbra is felhasználható lehet.

A „Lejárt... Megehetem?” gyűjtemény hasznos iránymutatást ad a minőségmegőrzési idejű termékek lejárat utáni fogyaszthatóságáról. Az [Aldi](#), az [Auchan](#) és a [Tesco](#) közreműködésével most ezernyi magyar háztartás hűtőjére kerülhetnek fel a hasznos, gyakorlati információk.

Az útmutatóról további részletek a Maradék nélkül program weboldalán elérhetőek:

<https://maradeknelkul.hu/megehetem-e-a-lejart-elelmiszert/>

Sajtókapcsolat:

- Kun-Turza Fruzsina kommunikációs szakreferens
- Nébih Kommunikációs Osztály
- nebih@nebih.gov.hu

Eredeti tartalom: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/?p=33177>