



Maisto švaistymas



Jungtinių Tautų maisto ir žemės ūkio organizacijos (FAO) duomenimis, beveik trečdalis viso pasaulyje pagaminto maisto prarandama ar išmetama. Maistas atliekomis virsta tiek išsivysčiusiose, tiek ir besivystančiose šalyse. Kasmet maisto atliekos pasaulyje sudaro 1,6 mlrd. tonų. Europos Sąjungoje (ES) – 88 mln. tonų. Preliminariais skaičiavimais, **kiekvienas ES gyventojas kasmet išmeta apie 173 kg maisto, o kiekvienas lietuvis – apie 60 kg maisto**, kuris dar galėtų būti suvartotas.

IŠVENKITE MAISTO ŠVAISTYMO!

- Planuokite ką valgysite, kiek porcijų reikės ir parduotuvėje visada turėkite reikalingų maisto produktų sąrašą;
- Tinkamai laikykite/transportuokite produktus;
- Rinkitės mažesnes porcijas. Jei norėsite dar įsidėsite!
- Apsipirkę parduotuvėje, šaldytuve tuos produktus dėkite į galą, į priekį iškelkite tuos, kurių tinkamumo vartoti terminas baigsis greičiau;
- Kalbėkitės su vaikais apie maisto švaistymą, parduotuvėje leiskite jiems patiems išsirinkti SVEIKUS maisto produktus. Dažnu atveju vaikai daugiau suvalgo to, ką patys išsirenka (būtina kalbėtis kas naudinga mūsų sveikatai, o kas ne taip naudinga);
- Atidžiai skaitykite maisto tinkamumo vartoti terminus.



Kuo skiriasi sąvokos „Geriausias iki...“ ir „Tinka vartoti iki...“ ?

„Geriausias iki ...“ arba „Geriausias iki ... pabaigos“:

Ant **negreitai gendančių** maisto produktų pakuočių. Pasibaigus terminui, maisto produktai dar yra saugūs vartoti, tačiau jų kokybė jau gali būti pablogėjusi (miltai, kruopos ir pan.)

„Tinka vartoti iki ...“:

Ant **greitai gendančių** maisto produktų. Pasibaigus terminui, maisto produktai gali būti nesaugūs ir neturi būti vartojami (mėsa, žuvis, pienas ir jo produktai ir pan.).