**Minden ötödik kilogramm élelmiszer a kukába kerül: te mennyivel járulsz hozzá?**

**Ötödik alkalommal hirdeti meg háztartási élelmiszerhulladék felmérését a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) Maradék nélkül programja. A hivatal október 16-ától várja az önkéntesek jelentkezésék, akik vállalják, hogy egy héten át naplózzák, mennyi élelmiszer kerül a kukába otthonukban. Az élelmezési világnap egyben ideális alkalom arra, hogy felhívjuk a figyelmet az élelmiszerpazarlás jelentette világproblémára is. Ebben a Maradék nélkül csapatához idén Viszkok Fruzsi is csatlakozott.**

A világszerte megtermelt élelmiszerek ötöde a kukában végzi, miközben minden tizedik ember éhezik. A legfrissebb becslések szerint Magyarországon 883 ezer tonna élelmiszert dobunk ki évente, amelynek jelentős része a háztartásokban keletkezik: kb. 60 kg élelmiszerhulladékot termelünk fejenként, ebből 24 kg megelőzhető lenne. Az elpazarolt élelmiszer – mai árak mellett – mintegy 40 ezer forint veszteséget jelent egy átlagos állampolgár számára, míg összmennyisége olyan mértékű, hogy abból 430 ezer ember egy éven át naponta háromszor jóllakhatna.

A Nébih Maradék nélkül programja 2016 óta követi nyomon a magyar háztartásokban keletkező élelmiszerhulladék mennyiségét. A legújabb, ötödik felmérésre a jelentkezés október 16-án, az élelmezési világnapon indul, a [regisztrációs felület a Maradék nélkül honlapján](https://maradeknelkul.hu/minden-otodik-kg-elelmiszer-a-kukaba-kerul-te-mennyivel-jarulsz-hozza/) érhető el. A kutatás fő célja az adatgyűjtés, de annak részeként a szemléletformálás és a jó gyakorlatok összegyűjtése is szerepet kap. A résztvevők, amellett, hogy megismerhetik, saját háztartásuk helyzete hogy viszonyul az országos átlaghoz, információs anyagokkal és kisebb ajándékokkal is gazdagodnak.

Az élelmezési világnapon a Maradék nélkül program az élelmiszerpazarlás problémájára és a jó megoldásokra is szeretné felhívni a figyelmet. Ebben idén Viszkok Fruzsi online tartalomkészítő, könyvíró is segíti a hivatalt. Az ismert véleményvezér a fenntartható konyhai szokások kialakítását segítő gyakorlatias tippeket oszt meg felületein, mint például, hogy ha valamiből több darab is van otthon, akkor a legrégebbit használjuk fel először. További élelmiszerpazarlás-elkerülő tippek találhatóak [Viszkok Fruzsi Instagram](https://www.instagram.com/p/CydjrUOMNE2/), valamint a Maradék nélkül program [Facebook](https://www.facebook.com/maradeknelkul) és [Instagram](https://www.instagram.com/maradek_nelkul/) oldalán.

2023. október 16.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal