



Maradék nélkül
maradeknelkul.hu

nébih
termőföldről
az asztalig

NÉBIH – Maradék nélkül program

Kutatási eredmények összefoglalása

Összeállította:

Szabó-Bódi Barbara – Dr. Kasza Gyula

Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

NÉBIH

2017. június 27.

A MARADÉK NÉLKÜL PROGRAM CÉLJA

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal 2016. júliusában indult, az EU LIFE pályázatának támogatásával megvalósuló *Maradék nélkül* elnevezésű programjának fókuszában az élelmiszerláncban szükségtelenül keletkező élelmiszerhulladékok **megelőzése** áll. **A program legfontosabb célkitűzése a fogyasztói szemléletformálás.** A több csatornán keresztül folytatott ismeretterjesztő és kommunikációs tevékenység célja, hogy felhívja a figyelmet az élelmiszerpazarlás problémakörére és hosszú távon elősegítse a magyar vásárlók magatartásának tudatosabbá válását.

A KUTATÁS HÁTTERE

A kutatók széles köre egyetért abban, hogy a fejlett gazdasággal rendelkező országokban a teljes élelmiszerláncon belül a háztartásokban keletkező élelmiszerhulladékok jelentik a legnagyobb problémát, ugyanakkor tényleges mérésekre alapozott adatok jelenleg kevés országban állnak rendelkezésre. Nemzetközi tanulmányok igazolják, hogy az egyes európai uniós tagállamok között jelentős szintű különbségek adódnak a keletkezett élelmiszerhulladék mennyiségét és típusát, valamint a pazarlás okait (szocio-demográfiai tényezők, attitűdtényezők, élelmiszerek beszerzésével, tárolásával és elkészítésével kapcsolatos fogyasztói szokások) tekintve. Ebből kifolyólag a célzott szemléletformáló programok előkészítéséhez nemzeti szintű felméréseket kell végezni. Az EU LIFE pályázatban indikátortényezőként meghatározott kiindulási – úgynevezett „baseline” – adatok felmérése, illetve ezek rendszeres nyomonkövetése a Maradék nélkül c. szemléletformáló program eredményességének vizsgálatát is szolgálja.

KUTATÁS MÓDSZERTANA

A projekthez kapcsolódóan két szakterületi felmérést végeztünk el 2016 utolsó negyedében:

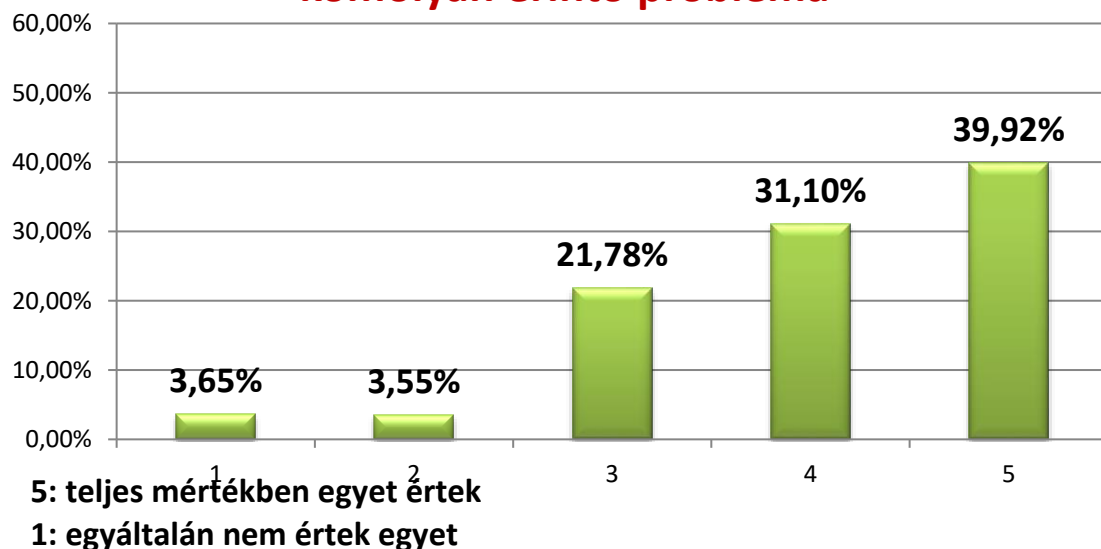
1. Az élelmiszerpazarlás okainak feltárása érdekében a témához kapcsolódó attitűdöket, magatartásmintákat és tudásszintet vizsgáló kérdőíves fogyasztói felmérést folytattunk le 1002 fő bevonásával. A kérdőíves felmérés nemek, korcsoportok és a tervezési-statisztikai régiók szerint (NUTS2) reprezentatív volt.
2. Az élelmiszerhulladékok mennyiségének és típusának meghatározására 100 háztartás 1 hét alatt képződő teljes élelmiszerhulladék termelését feltáró vizsgálatot hajtottunk végre. Az adatokat egy éves fogyasztási ciklusra extrapoláltuk. Az alkalmazott módszertan minden tekintetben megfelelt az EU-FUSIONS ajánlásának. Az 1 hetes periódus alatt a háztartások a rendelkezésükre bocsátott, gramm pontossággal mérő konyhamérleg, illetve – folyadékok esetében – mérőhenger segítségével egyenként lemérték a megromlott/feleslegessé váló, úgynevezett elkerülhető élelmiszerhulladékokat (pl. megszáradt kenyér), illetve a fogyasztásra nem alkalmas élelmiszerrészeket, vagyis a nem elkerülhető élelmiszerhulladékok (pl. csontok)

tömegét, illetve térfogatát. Ezen felül a válaszadók a keletkezett hulladék kezelési módját (kommunális hulladék vagy csatorna, ártatetés, komposztálás) is rögzítették a hulladéknaplóban. A háztartási hulladékmérés Magyarország statisztikai nagyrégiói (NUTS1), valamint átlagos háztartásméret szerint megközelítőleg reprezentálta a magyar lakosságot a 2011-es KSH census alapján. Az elemszám megfelel az EU Környezetvédelmi Igazgatósága által figyelembe vett nemzeti szintű tanulmányok esetében alkalmazott mintavételi arányoknak (DG-ENV: Preparatory study on food waste across EU 27).

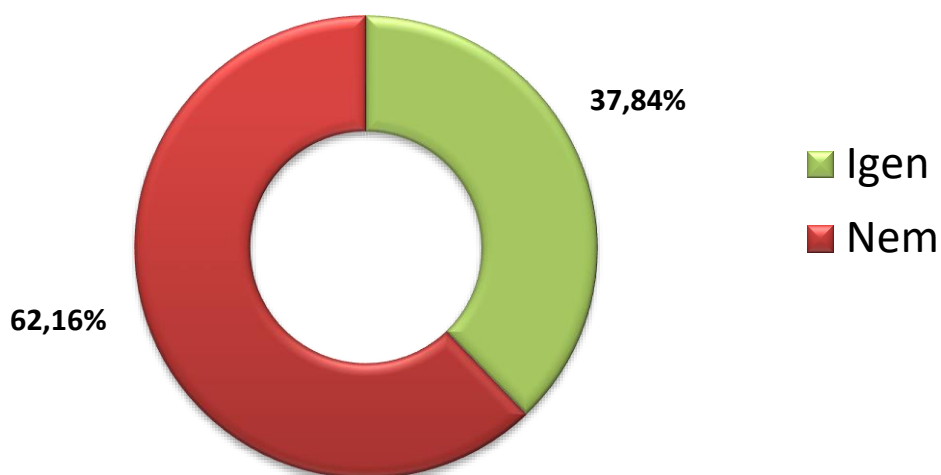
LEGFONTOSABB EREDMÉNYEK

A kérdőíves felmérésből származó eredmények szerint a jelenség felismerése megtörtént, hiszen **a válaszadók meghatározó hányada az élelmiszerpazarlást egy Magyarországot is komolyan érintő problémának tekinti**, azonban saját háztartásuk szintjén csak kevesen (37,84%) gondolták már végig, hogy ténylegesen mennyi élelmiszert is pazarolnak egy évben.

Mennyire ért egyet az állítással? Az élelmiszerpazarlás Magyarországot is komolyan érintő probléma

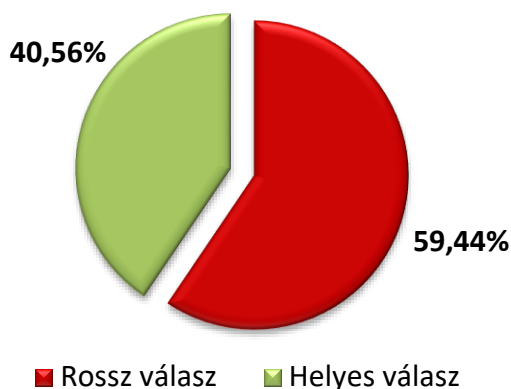


Végiggondolta-e már valaha, hogy mennyi élelmiszert pazarol egy évben?

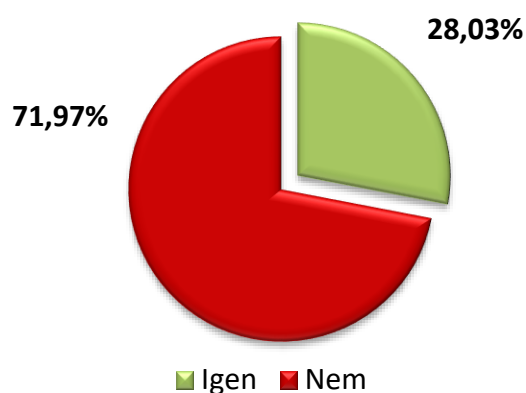


Az élelmiszerek helyes tárolásával kapcsolatos tudásszint közepesnek tekinthető, azonban jelentős **félreértés figyelhető meg a vásárlók ismereteiben az élelmiszerek minőségmegőrzési idejét tekintve**. A válaszadók közel 60%-a úgy gondolja, hogy az 1 hete lejárt minőségmegőrzési idejű – vagyis tartós – élelmiszer elfogyasztása már élelmiszerbiztonsági kockázattal jár, mindössze a megkérdezettek 28,03%-a fogyasztana el ilyen terméket, bár a NÉBIH az elmúlt években hangsúlyosan szétválasztotta a fogyaszthatósági idővel és a minőségmegőrzési idővel rendelkező termékeket a kommunikációs tevékenysége során. Bár mindkét esetben tilos a lejárt termék forgalmazása, azonban ha a tartós élelmiszert a háztartásunkban „tároljuk túl”, és nem volt felbontva, mindenképpen érdemes tenni vele egy próbát, hiszen ezekre a termékekre nem jellemző a mikrobiológiai kockázat. A fogyaszthatósági idővel rendelkező (vagyis romlékony) termékek esetében azonban kerülni kell a lejárt termékek fogyasztását.

TUDÁSPRÓBA: Igaz vagy hamis?
Az 1 hete lejárt minőségmegőrzési idejű élelmiszer elfogyasztása élelmiszerbiztonsági kockázattal jár.



Ön megenné-e azt az élelmiszert, amelynek minőségmegőrzési ideje már egy hete lejárt?

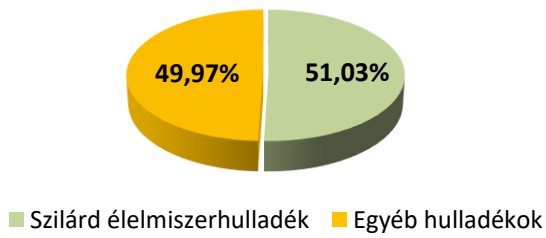


A tényleges hulladékmérésen alapuló felmérés aggasztó eredményeket hozott. A teljes élelmiszerhulladék mennyiségét vizsgálva megállapítható, hogy a felmért 100 háztartás 1 hetes élelmiszerhulladék termelése megközelítőleg 386 kg volt, amely – az adatok 1 évre történő extrapolációja alapján létrejött számítás szerint – **éves szinten 68,04 kg élelmiszerhulladékot jelent fejenként. Ez az összes élelmiszervásárlásunk kb. 10-11%-át teszi ki** (bázisadat: KSH, 2015). A legfrissebb becslés szerint élelmiszerhulladék tekintetében az EU-s átlag egyébként 92 kg/fő, amelyet elsősorban a régebbi, magasabb vásárlóerővel rendelkező tagállamok adatai húznak felfelé. A részletes adatfelvétel lehetőséget biztosított arra, hogy külön is számszerűsíthessük a **nem elkerülhető élelmiszerhulladékokat** (például tojáshéj, csontok), a **potenciálisan elkerülhető élelmiszerhulladékokat** (alapvetően fogyasztásra alkalmas anyagok, amelyek az egyéni fogyasztói preferencia vagy egészségi állapot (jellemzően rágási, emésztési problémák) miatt kerülnek szemétként, pl. csirkebőr, kenyérhéj, almahéj), illetve a **tényleges pazarlás eredményeképpen keletkező, elkerülhető élelmiszerhulladékokat** (feleslegesen megvásárolt vagy tárolási problémák miatt megromlott termékek).

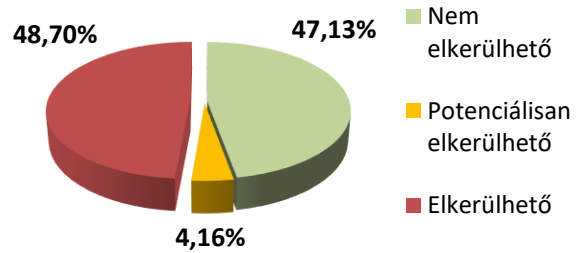
A teljes háztartási hulladékon belül a szilárd élelmiszerhulladékok aránya 51% volt. Az élelmiszerhulladékok egy részét ugyanakkor nem a szemetesbe dobják ki az emberek, hanem komposztálják vagy állati takarmánnyként használják fel (ezzel a következőkben még részletesen foglalkozunk).

A ténylegesen élelmiszerpazarlás eredményeképpen keletkező, úgynevezett **elkerülhető élelmiszerhulladékok aránya meglehetősen magas volt: a teljes élelmiszerhulladék mennyiségnek 48,70%-a elkerülhető lett volna tudatos fogyasztói magatartás esetén.** Ez éves szinten mintegy 33,14 kg egy főre vetítve.

Élelmiszerhulladékok aránya a háztartási hulladékokban



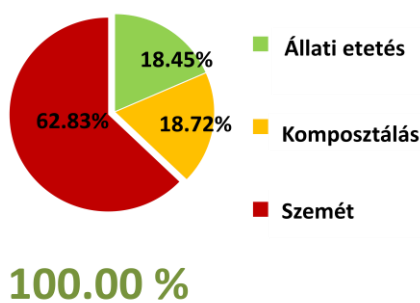
Elkerülhető élelmiszerhulladékok aránya



A részletes adatoknak köszönhetően a jellemző hulladékkezelési gyakorlatok azonosítására is volt lehetőség. **A háztartásokban keletkező élelmiszerhulladékok 62,83%-a szemetesbe kerül** (folyadékok esetében a szennyvízhálózatba). Az élelmiszerhulladékok fennmaradó része a hulladékpíramis kissé magasabb fokán hasznosul: megközelítőleg 18,45% állati takarmánnyként végzi, másik 18,72% pedig komposztálásra kerül.

Érdekes, hogy az elkerülhető élelmiszerhulladékok esetében (amelyeket ténylegesen élelmiszerpazarlásnak hívunk) a legmagasabb azon anyagok aránya (66,25%), amelyek végül szemétként végzik. Ez sokkal rosszabb arány, mint ami például a nem elkerülhető élelmiszerhulladékok esetében figyelhető meg (59,8%). Vagyis a feleslegesen megvásárolt, vagy a helytelen tárolás miatt megromlott élelmiszerek megsemmisítése ráadásul a legkörnyezetterhelőbb módon történik.

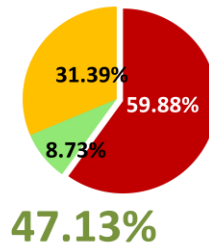
Összes élelmiszerhulladék



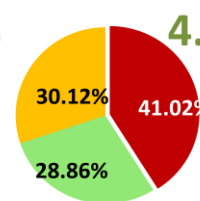
48.70% Elkerülhető



Nem elkerülhető



Potenciálisan elkerülhető



Mit dobunk ki?

A felmérés alapján elmondható, hogy a legmeghatározóbb elkerülhető élelmiszerhulladék a **kész ételekből megmaradt ételmaradék (40,08%)**. Itt fontos kihangsúlyozni, hogy ennek közel 43%-a folyadék halmazállapotú volt (pl. leves, öntetek).

A második legdominánsabb elkerülhető élelmiszerhulladék a **sütőipari termékek kategóriája (19,63%)** (elsősorban kenyér, kifli, zsemle, kalács).

Ezt követik a **friss zöldségek (9,10%)**, **tejtermékek (8,79%)** és a **friss gyümölcsök (7,81%)**.

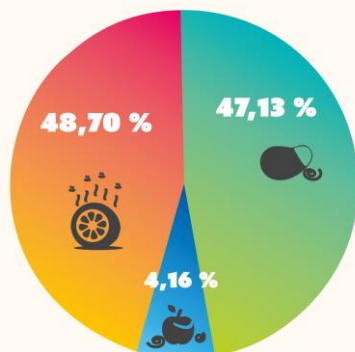
Ezekhez képest jóval kisebb arányban voltak jelen az **ásványvizek, üdítők (5,76%)**, a **feldolgozott húsok (2,25%)**, valamint a **konzervek, savanyúságok (2,12%)**.

Az ezt követő kategóriák már az 1%-os gyakorisági arányt sem érték el: nyers húsok (0,84%), szószok, öntetek (0,83%), malomipari termékek: liszt, búzadara (0,77%), egyéb (pl. élesztő) (0,71%), lekvárok, dzsemek (0,40%), édességek, rágcsálnivalók (0,28%), tojás (0,24%), zsírok (0,18%), fagyasztott húsok, zöldségek (0,16%), csomagolt fűszerek (0,05%).

HULLADÉK TÍPUSA	MEGOSZLÁS (%)
Ételmaradékok	40,08%
Sütőipari termékek	19,63%
Friss zöldségek	9,10%
Tejtermékek	8,79%
Friss gyümölcsök	7,81%
Ásványvíz, üdítők, szörpök, kávé	5,76%
Feldolgozott húsok	2,25%
Konzervek, savanyúságok	2,12%
Nyers húsok	0,84%
Szószok, öntetek (ketchup, mustár, salátaöntet, majonéz)	0,83%
Malomipari termékek: liszt, búzadara	0,77%
Élesztő, müzli, gabonapehely, mazsola, puffasztott rizs, sütőkeverék	0,71%
Lekvárok, dzsemek	0,40%
Édességek, rágcsálnivalók	0,28%
Tojás	0,24%
Zsírok (vaj, margarin, zsír stb.)	0,18%
Fagyasztott húsok, zöldségek	0,16%
Csomagolt fűszerek (rozmaryn, majoránna, petrezselyem stb.)	0,05%



ÖSSZES ÉLELMISZERHULLADÉK



- nem elkerülhető**
pl. krumplihéj, csirkecsont
- potenciálisan elkerülhető**
pl. almahéj, sültcsirkebőr
- elkerülhető**
pl. penészes narancs, megromlott ételmaradék

FEJENKÉNT = 68 kg/fő/év

nem elkerülhető **32,1 kg/fő/év**

potenciálisan elkerülhető **2,8 kg/fő/év**

elkerülhető **33,1 kg/fő/év**

