

„Erasmus+“ projekto veikla rugsėjo mėnesį

„Erasmus+“ tęsiasi...

Štai praėjo ne tik vasara, bet ir rugsėjis...

Skaniai ir nemažai valgėm vaisių ir daržovių, sveikų ir nelabai sveikų maisto produktų. O kaip gi su maisto švaistymu? Ar daug lieka nesuvalgyto maisto? Ar daug sugenda? Ar žinome ką daryti, kad tokių situacijų būtų mažiau?

Taigi, šį mėnesį kalbėjome apie maisto švaistymą, maisto švaistymo problemą. Turėjome svečių iš Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos, Vilniaus departamento. Specialistės pristatė pranešimą „Maisto švaistymo prevencija, maisto išsaugojimo galimybės, maisto sauga, maisto produktų ženklavimas“. Po prezentacijos turėjome galimybę užduoti klausimus ir gauti atsakymus, nors ir ne į visus rūpimus klausimus.

Maisto švaistymas - tai ne tik neišnaudota galimybė pamaitinti alkstančius, bet ir veltui eikvojami kiti ištekliai – žemė, vanduo ir energija, darbo jėga.

Sužinojome, kad Europos parlamentas paragino ES valstybes, tame tarpe ir Lietuvą, užtikrinti, jog iki 2025 metų ES maisto atliekų sumažėtų 30 proc., o iki 2030-ųjų – 50 proc., palyginus su 2014 m. kiekiu; kad parengtos rekomendacijos dėl perteklinio maisto perdavimo labdarai, pradėta kurti vieninga maisto atliekų matavimo sistema.

Dabar žinome, kad reaguodama į ES raginimus, Lietuvos Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba išplėtė labdarai atiduodamo maisto asortimentą, įtraukdama: kiaušinius; mėsos ir žuvies gaminius; UTH pieną; kietuosius sūrius ir kt., o labdaros organizacijos galės gautą maistą perfasuoti ir perpakuoti, prailgintas dalinimo labdarai laikotarpis pasibaigus terminui „geriausias iki...“.

Supratome, kad dar nelabai pavyksta taip pirkti, vartoti maistą, kad nereikėtų išmesti, arba, kad kuo mažiau liktų maisto išmetimui...

Zita Garlukovič

