

Marnotrawstwo żywności stanowi problem globalny, który w ciągu ostatnich lat stał się wyzwaniem środowiskowym, społecznym i ekonomicznym. Organizacja Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) podaje, że na świecie co roku marnuje się 1,3 mld ton żywności nadającej się do spożycia, co stanowi jedną trzecią produkowanej żywności. Taka ilość byłaby wystarczająca, aby wyżywić wszystkich Polaków przez 66 lat. Straty i marnotrawstwo żywności to coraz poważniejszy problem również w Polsce, który rozpoczyna się już na etapie produkcji u rolnika, poprzez przetwórstwo, transport, magazynowanie, nieodpowiednią dystrybucję i sprzedaż, skończywszy na złych nawykach konsumentów.

Na wszystkich podmiotach łańcucha rolno-żywnościowego spoczywa odpowiedzialność za straty i marnotrawstwo żywności, a zatem należy podejmować wspólne inicjatywy celem ich ograniczenia. Dysponując odpowiednią wiedzą dotyczącą przyczyn powstawania strat, można opracować i podjąć konkretne działania zarówno na poziomie światowym i europejskim, jak i krajowym, które pozwolą na ich zmniejszenie.

Polska, jako państwo rozwinięte gospodarczo i członek Unii Europejskiej, dołączyła do krajów realizujących cele zrównoważonego rozwoju i jest żywo zainteresowana problemem strat i marnowania żywności. Prowadzone są badania w celu rozpoznania tego zjawiska zarówno w sferze produkcji, jak i konsumpcji w odniesieniu do różnych sektorów rynku rolno-żywnościowego. Wagę zagadnienia oddaje fakt uznania go za jeden z elementów na drodze transformacji gospodarki w kierunku gospodarki o obiegu zamkniętym.

*- Jedyne dostępne dane dotyczące skali strat i marnowania żywności w Polsce pochodzą sprzed 12 lat z bazy Eurostatu. Istnieje zatem konieczność ponownego oszacowania skali tego problemu w Polsce oraz zestawienia go ze wskaźnikami innych krajów Starego Kontynentu. Nie dotyczy to jednak tylko naszego kraju. Trzeciego maja 2019 roku Komisja Europejska przyjęła akt delegowany ustanawiający wspólną metodykę pomiaru strat i odpadów żywności. Ma on na celu wsparcie państw członkowskich w ilościowym określaniu wartości na każdym etapie łańcucha produkcji żywności i łańcucha dostaw. Metodyka ma zapewnić spójne monitorowanie poziomów marnotrawstwa w całej Unii Europejskiej - komentuje dr inż. Krystian Szczepański, Dyrektor Instytutu Ochrony Środowiska – Państwowego Instytutu Badawczego, realizującego projekt Klimada 2.0.*

### Nadkonsumpcja przyczyną marnotrawstwa...

W regionach rozwiniętych, czyli w Europie, Ameryce Północnej oraz w uprzemysłowionej części Azji ogólnie, w którym dochodzi do największego marnotrawstwa żywności, jest konsumpcja. Straty na poziomie produkcji i magazynowania występują natomiast głównie w Azji Południowej i Południowo-Wschodniej. W krajach rozwiniętych wśród marnowanych produktów największy udział mają produkty zbożowe.

Wyniki przeprowadzonych w Polsce badań wykazały, że w gospodarstwach produkujących żywność, zarówno pochodzenia roślinnego, jak i zwierzęcego, występują straty i marnotrawstwo, a poziom jest zależny od sektora – największy w produkcji owoców i warzyw.

Poziom strat żywności notowany w przetwórstwie spożywczym (mierzony procentowym udziałem strat w całkowitej wielkości produkcji) jest zróżnicowany pomiędzy sektorami i kształtuje się w przedziale 0,5–8,5%.

Z badań przeprowadzonych przez Instytut Ochrony Środowiska-Państwowy Instytut Badawczy w 2017 i 2018 roku w jednostkach zajmujących się transportem i magazynowaniem zarówno surowców, jak i produktów spożywczych wynika, że straty stanowią średnio 0,019% transportowanej żywności, natomiast w trakcie magazynowania w centrum logistycznym powstałe straty stanowią średnio 0,18%.

Na podstawie wyników wyżej wymienionych badań wiadomo, że w produkcji, przetwórstwie i transporcie łącznie marnuje się mniej żywności niż w polskich gospodarstwach domowych.

*- Szacowanie strat oraz marnotrawstwa żywności, którego podjęliśmy się jako Instytut Ochrony Środowiska-Państwowy Instytut Badawczy, w ramach projektu PROM, jest trudnym wyzwaniem z kilku powodów. Przede wszystkim samo zagadnienie ma wymiar etyczny, dlatego też zarówno podmioty biznesowe, producenci rolni, jak i gospodarstwa domowe niechętnie przyznają się do tego, że marnują żywność. Badania strat i marnotrawstwa żywności prowadzone przez Instytut Ochrony Środowiska-Państwowy Instytut Badawczy w obszarach: produkcja pierwotna - rolnicza, przetwórstwo i transport miały charakter absolutnie pionierski. Problem z pozyskaniem rzetelnych danych w badaniach ankietowych wynika między innymi z chęci przedstawienia się respondentów w jak najlepszym świetle. To samo zachowanie dotyczy przedsiębiorstw, szczególnie małych. Negatywne skutki marnotrawstwa żywności, w wymiarze środowiskowym, ekonomicznym i społecznym, stanowią istotną przesłankę do intensyfikacji badań w tym zakresie. Z powodu braku danych, niechęci do ujawniania skali zjawiska, czy nawet jego pomiaru, nie jest to łatwe zadanie – komentuje dr inż. Sylwia Łaba, ekspert IOŚ-PIB.*

Przeprowadzone badania, analizy i szacunki w ramach projektu PROM ukazały skalę strat i marnowania żywności w Polsce na poszczególnych etapach, nie mniej, nadal trwają prace nad finalnym wynikiem i wnioskami z przeprowadzonego badania. Jest to problem natury gospodarczej, środowiskowej i etycznej i dlatego przeanalizowano przyczyny strat i marnotrawstwa żywności. W ograniczanie marnotrawstwa żywności muszą być zaangażowani wszyscy uczestnicy łańcucha żywnościowego, począwszy od produkcji podstawowej, poprzez przetwórstwo, handel hurtowy i detaliczny, dystrybucję, gastronomię, aż po konsumentów w gospodarstwach domowych. Tylko zintegrowane wykorzystanie wszystkich nakładów (pracy, środków finansowych, nauki itp.) oraz potencjału społecznego może doprowadzić do celu, jakim jest ograniczenie marnotrawstwa żywności, co znajdzie następnie odzwierciedlenie w korzyściach dla gospodarki, zdrowia ludności i środowiska naturalnego.

*Źródło: ip*