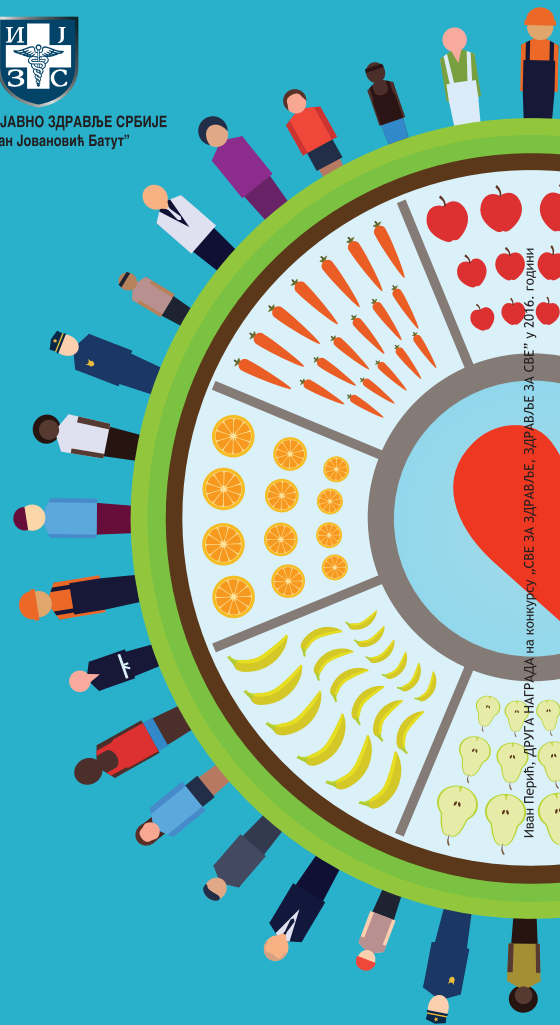


ОТПАД ОД ХРАНЕ У БРОЈКАМА

- 1/3 хране произведене у свету за људску употребу (1,3 милијарде тона годишње) се баца
- 8–10% глобалне емисије гасова повезано је са храном која се не поједе
- Ако би отпад од хране приказали као државу, онда би он представљао трећи највећи извор емисије гасова
- 88 милиона тона хране се баца сваке године у Европској унији
- Просечан Европљанин баца око 173 кг хране годишње
- Поврће и житарице представљају групу намирница која се најчешће баца (~50% од укупно бачене хране)



ИНСТИТУТ ЗА ЈАВНО ЗДРАВЉЕ СРБИЈЕ
„Др Милан Јовановић Батут“



КАКО ДА СМАЊИТЕ БАЦАЊЕ ХРАНЕ У КУЋНИМ УСЛОВИМА?

- 1. ПЛАНИРАЈТЕ СВОЈЕ ОБРОКЕ УНАПРЕД:** и када купујете и када припремате храну водите рачуна о количини.
- 2. ЧУВАЈТЕ ХРАНУ НА ОДГОВАРАЈУЋИ НАЧИН:** храна која се чува у фрижидеру и у остави треба да буде поређана тако да се прво потроши оно што има најкраћи рок трајања, односно оно што је прво припремљено (ако је реч о куваним јелима).
- 3. ВОДИТЕ РАЧУНА О ДАТУМУ ПРОИЗВОДЊЕ И РОКУ УПОТРЕБЕ:** читајте декларацију како бисте избегли тровање храном и смањили стони отпад.
- 4. ИСКОРИСТИТЕ ОНО ШТО ВЕЋ ИМАТЕ:** испробајте нове рецепте користећи намирнице које већ имате у остави или фрижидеру. Преостале количине хране искористите у року од највише три дана, чувајући их на одговарајући начин у фрижидеру.
- 5. ИЗБЕГАВАЈТЕ ВЕЛИКЕ ПОРЦИЈЕ:** сипајте у тањир само онолико колико можете да поједете – тиме ћете смањити не само стони отпад већ и сачувати витку линију.
- 6. ПОДЕЛИТЕ ВИШАК ХРАНЕ СА ДРУГИМА:** уколико сте припремили више хране поделите је са пријатељима и комшијама или донирајте намирнице удружењима која припремају оброке за оне којима је помоћ потребна.



ИНСТИТУТ ЗА ЈАВНО ЗДРАВЉЕ СРБИЈЕ
„Др Милан Јовановић Бетут“

