

Nika Stipetić-Kalinić, mag. oec.

Uloga oznaka roka trajanja u generiranju otpada od hrane

Oznake roka trajanja na prehrambenim proizvodima predstavljaju jedan od ključnih alata informiranja potrošača o svojstvima hrane koju konzumiraju. Međutim, brojna istraživanja pokazuju kako te iste oznake, umjesto da spriječe zdravstveni rizik, vrlo često doprinose značajnom povećanju otpada od hrane. Prema procjenama Europske komisije, oko 10% ukupnog otpada od hrane u Europskoj uniji povezano je s pogrešnim tumačenjem oznaka poput “najbolje upotrijebiti do” i “upotrijebiti do”.



Razlikovanje između ovih dviju oznaka je temelj za odgovorno upravljanje hranom. Oznaka “upotrijebiti do” odnosi se na mikrobiološku sigurnost prehrambenih proizvoda, posebice kvarljivih, poput svježeg mesa, ribe i mliječnih proizvoda. Konzumacija nakon isteka tog roka može predstavljati zdravstveni rizik. Suprotno tome, oznaka “najbolje upotrijebiti do” odnosi se na senzorna svojstva (okus, miris, tekstura) koja se mogu pogoršati nakon tog datuma, no hrana ostaje sigurna ako je pravilno skladištena.

Iako jasna razlika postoji, mnogi potrošači ju ne primjenjuju dosljedno. Rezultat toga je da hrana koja je još uvijek ispravna često završi u otpadu, i to unutar kućanstava. Prema izvješću Programa Ujedinjenih naroda za okoliš (UNEP), kućanstva su odgovorna za čak 61% od ukupno 931 milijun tona hrane koja se svake godine globalno baci. Time postaje jasno da se najveći dio problema ne događa na polju ili u trgovinama, već u hladnjacima i ostavama krajnjih potrošača.

Potrošačka percepcija sigurnosti često nadilazi znanstvenu procjenu rizika, pri čemu strah od potencijalne štetnosti dominira nad racionalnom procjenom temeljenom na senzorskim pokazateljima i pravilnom razumijevanju oznaka. U tom kontekstu, edukacija potrošača postaje ključna. Uloga znanosti nije samo informativna, već i transformativna, to jest usmjerena na promjenu ponašanja kroz jasno, točno i pristupačno komuniciranje relevantnih spoznaja. Pravilno razumijevanje oznaka roka trajanja doprinosi ne samo smanjenju otpada od hrane, već i jačanju povjerenja u sustav označavanja, optimizaciji potrošnje i održivosti prehrambenog sustava u cjelini. S obzirom na rastuće ekonomske pritiske i potrebu za održivim razvojem, racionalno upravljanje hranom na temelju informiranosti više nije samo poželjno, već nužno.