

EOQ MNB Egyesület 1026 Budapest, Nagyajtai utca 2/b. Alapítva: 1972

Tel.: +36 1 212 8803 Internet: <https://eoq.hu> E-mail: info@eoq.hu

BESZÁMOLÓ SZAKBIZOTTSÁGI RENDEZVÉNYRŐL

"Pódiumbeszélgetések a Minőségről" sorozat

- Időpont:** 2026. január 20. kedd, 14:00 – 15:15
- Helyszín:** Online, ZOOM rendszeren keresztül
- Szervezők:** EOQ MNB Minőségrendszerek, Közigazgatási és Fogyasztóvédelmi, valamint Oktatási és Terminológiai és az Élelmiszeripari Szakbizottságok
- Téma:** **A hulladékképződés feltárása és elemzése az élelmiszer példáján. s ennek hatásai a társadalom életminőségére**
- Előadó:** **Dr. Zachár János** Phd., az ECO-Invest Kft. ügyvezető igazgatója, az MTA köztestületének tagja
- Moderátor:** **Dr. Kisérdi Imola** szakbizottsági elnök, c. egyetemi docens

A fejlett országokban egyre nagyobb gondot jelent az élelmiszerek pazarló felhasználása, miközben a világ népességének nagyobb része nem jut hozzá rendszeresen a megfelelő mennyiségű és minőség táplálékhoz. A lakossági pazarlás csökkentésére legtöbb esetben megvan a szándék, de a szándékból csak akkor lesz cselekedet, ha az a személyes és a társadalmi normáknak is megfelel, illetve, ha a szükséges feltételek is rendelkezésre állnak. Magyarországon lakossági edukációs programok indultak az élelmiszer pazarlás csökkentésére. A helyes nevelést már az óvodában meg kell kezdeni (lásd: Manka és Zsigi, a két mókus). A pazarlás csökkentését új EU projektek és különféle applikációk is segítik.

Az előadás során az előadó elemezte az élelmiszerveszteség-definíciókat, tisztázta EUROSTAT-ból és a FAOSTAT-ból származó adatok közötti különbség okát. Az inkonzisztens adatok elemzésével az eltérések okát felderítette és új index számítást dolgozott ki: a **Food Waste Loss Trend Indexet** (FWLTI), amely megállapítása szerint pontosabb, mint más indexek, mert idősorból mutatja a trendet, nem csak két adat hányadosából. Az EU28 tagországok adatait klaszteranalízissel és szórásdiagrammal vizsgálva, nem talált csoportosítási tényezőt a tagországok között, ebből azt a következtetést vonta le, hogy nincs közös rendező elv, minden ország egyedi eset. Kutatásainak legfontosabb eredménye, hogy a FWLTI segítségével lehetővé válik a valós élelmiszer-veszteséget kiszámolni a magyarországi feldolgozóiparban.

Hazánkban 2024-ben kiterjedt kutatást folytatott a Nébih a háztartási élelmiszer hulladékok mennyiségének felmérésére. Ennek legfontosabb megállapításai a következők:

- 59,72 kg/év/fő élelmiszerhulladék keletkezik a háztartásokban. A felmérésben résztvevők háromnegyed része alábecsülte a saját megtermelt hulladékát.
- Az élelmiszer pazarlás jelentős hányadát a készételek, a zöldségek és a gyümölcsök, valamint a pékáruk teszik ki.
- A háztartások nagyobb része úgy gondolja, hogy tovább tudná csökkenteni a hulladék mennyiségét, például komposztálás segítségével.
- Az élelmiszer pazarlás 2016 óta harmadával csökkent!

Az élelmiszer mentéssel kapcsolatos uniós szabályozás a hulladékokról szóló (EU) 2025/1892 irányelv a 2008/98/EK irányelv módosításáról. Magyarországon a 72/2022. (III.2.) Korm. rendelet foglalkozik az élelmiszer mentéssel. Az élelmiszer hulladékokat a vonatkozó előírásoknak megfelelően kategóriákba kell sorolni, amihez különféle útmutatók állnak rendelkezésre.

Az Európai Unióban nem áll rendelkezésre közös recept az élelmiszer hulladékok csökkentésére, hanem ezt a problémát a tagállamoknak egyénileg kell megoldaniuk. Ehhez nyújt segítséget az (EU) 2019/2031 számú határozat, amely felsorolja az elérhető legjobb technikákat (BAT) az élelmiszer-, illetve az ital- és a tejipar tekintetében.

Az élelmiszerrendszer egésze a globális üvegház hatású gázkibocsátás (ÜHG) közel 30%-át adja. A következő területeken van szükség változtatásra:

- Az élelmiszer hulladékok és veszteségek mérséklése,
- Egészségesebb és fenntarthatóbb étrend,
- A kibocsátás intenzitásának csökkentése,
- A termelékenység fenntartható növelése.

Kilenc gyakorlati tanács az egészséges és fenntartható étrend biztosításához:

- Több zöldség-gyümölcs fogyasztása.
- Helyi, szezonális termékek fogyasztása
- Ne együnk többet a kelleténél – különösen vonatkozik ez a csemegezésre.
- Az állati fehérjék kiváltása növényi fehérjékkel.
- Válasszuk a teljes kiőrlésű gabonákat.
- A fenntartható fogyasztásból származó tenger gyümölcsei (seafood) fogyasztása.
- Csak mérsékeltet együnk tejtermékeket.
- A szükségtelen csomagolás elkerülése.
- Igyunk csapvizet.

Nem csak a pazarlás vezet a felesleges CO₂ kibocsátáson keresztül klímaváltozáshoz, hanem a klímaváltozásból eredő időjárási anomáliák is élelmiszer veszteséget okoznak, ami egyre többször veszélyezteti az ellátás

biztonságát. Világszerte még mindig több százmillió ember életének része a mindennapos éhezés. A konfliktusok, az éghajlati sokkhatások és a gazdasági zavarok miatt újabb és újabb milliók élelmiszer ellátása kerül súlyos válságba. A Bizottság értékes erőfeszítéseket tett az élelmiszerellátás bizonytalanságának csökkentésére és az alultápláltság elleni küzdelem érdekében, de ezek a fellépések nem mindig a leginkább rászorulókat célozták meg, és nem összpontosítottak kellő mértékben a hatásra és a fenntarthatóságra.

Az előadást élénk eszmecsere követte, a hozzászólások a következő témákat érintették:

1. Az oktatás szerepe az élelmiszer pazarlás csökkentésében.
2. Milyen tervei vannak ezzel összefüggésben az Európai Uniónak?
3. Példák a hulladék hasznosítására a Kaposvári Cukorgyárban.

Budapest, 2026. január 23.

Összeállította: **Várkonyi Gábor**