

德国食品与农业部部长:现行保质期标注方式助长食物浪费 取消“最佳食用期”,可行吗?

德国每年有大量“过期”但并未变质的食品被丢弃。一向把环保当大事的德国政府认为,现行保质期标注方式过于模糊,给消费者正确判断食品质量带来困扰,助长了食品浪费。

食品与农业部部长克里斯蒂安·施密特提出改革方案:除生鲜食品外,保存期限较长的食品不再标注保质期,只标注生产日期,让消费者自行判断可否食用。然而,民众对此意见不一,反对者认为,避免浪费有很多方式,但取消标注保质期只会让消费者更摸不着头脑。

过“期”不等于不能吃

德国斯图加特大学一项调查显示,德国平均每人每年要丢弃将近82千克食品,其中65%的丢弃行为可以避免。食品浪费给环境带来负担,对每个家庭也意味着不小的经济损失。对一个四口之家来说,如果能完全避免食品浪费,每年可节省大约940欧元。

德国政府认为,造成食品浪费的因素很多,例如现行保质期标注方式误导消费者判断食品质量。

目前,德国大部分食品包装上标注的保质期含义为“最佳食用期”,即在此日期前食品可以保持最佳口味和营养成分,但超过这个日期并不意味着“不能吃”。

与此同时,德国生肉、新鲜香肠等少量生鲜食品包装上标注的保质期意为“安全食用期”,意思是过了这个日期食物会变质,吃下肚会妨害健康。

不过,很多消费者并不清楚这两种标注方式的区别。不少食品一过“最佳食用期”就被丢弃。

施密特3月底说,很多食品生产商为避免因顾客食用变质食品而导致的法律纠纷,标注时缩短“最佳食用期”,造成大量食品浪费。“我们丢弃大量食品的原因是生产商把安全标准设定得太高了”,他说。

这名部长希望能改革保质期标注方式,取消“最佳食用期”标注,像生肉产品一样,在牛奶、火腿、奶酪等更多种类的食品包装上标注“安全食用期”。糖、盐、米、面等能长久保存的食品则只标注生产日期,不再标注食用期限。

取消保质期标注后,消费者如何判断食品能不能吃呢?施密特提出一个更长远的方案:推广食品智



德国政府认为,现行保质期标注方式误导消费者判断食品质量



大部分食品包装上标注的保质期含义为“最佳食用期”

能化包装,安装电子芯片监测食品品质变化,例如“在酸奶杯中安装电子芯片,随着时间推移,杯上色卡可以呈现由绿到红的变化,显示不同新鲜程度。消费者可以根据颜色决定吃还是不吃”。

目前,食品与农业部已出资1000万欧元资助相关技术研发,期望三年内得到研究成果。

改革建议遭到质疑

在市场一体化的欧洲,改革保质期标注、推广智能化包装等措施仅凭德国一力难以完成。施密特打算这几个月向欧盟提出具体建议。

他的计划得到部分欧洲国家支持。早在2014年5月,德国、荷兰、瑞典、奥地利等国政府就在欧盟农业部长会议上提出保质期标注不明导致大量食品浪费,建议欧盟进行相关改革。

不过,这一建议当时受到不少人质疑。英国环境、食品与农村事务部当时表示,标注“最佳食用期”与食品浪费之间的关联有待论证,同时需要确保取消“最佳食用期”标注

不会产生其他不良后果。

欧洲消费者组织2014年6月向欧盟委员会提交一封信函,反对取消“最佳食用期”。它认为,“最佳食用期”是消费者了解食品质量的重要参考,如果没有这个参考,消费者可能为安全起见丢弃更多食物,反而造成更大浪费。

施密特今年3月再次提出改革保质期标注时,德国国内不少人也提出了疑问。他们认为,食品浪费与现行保质期标注方法并没有多大关系。根据调查,德国将近44%被丢弃的食品是水果、蔬菜,这类食品的包装上本就不标注任何食用期限。

“取消‘最佳食用期’是把解决问题的方法简单化,”德国消费者组织联合会食品专家索菲·赫尔说,“用‘安全食用期’取代‘最佳食用期’也不是个好主意,因为很多食品的变质日期无法准确预判。”

赫尔认为,推广智能包装的做法也值得商榷。“你不知道芯片是否可靠,成本也是个问题”,她说,“另外,使用芯片还会增加电子垃圾。”目前,德国超市通常会将临近

“最佳食用期”的食品打折出售,还会把这类食品送给慈善组织。因此有人认为,取消“最佳食用期”会增加消费者开销,对一些依靠食品捐赠的慈善组织发展也不利。

德国慈善组织“餐桌”发言人斯特凡妮·布雷斯哥特说:“‘餐桌’慈善组织每年把超过20万吨食品送到急需帮助的人手中,如果取消‘最佳食用期’,我们能得到的食品捐赠可能会减少。”

减少食品浪费在行动

尽管德国政府关于保质期标注方式改革的讨论仍在进行,能否成功尚未可知,但德国各界减少食品浪费的行动一直没有停步。

2012年3月,食品与农业部启动一项名为“不该扔进垃圾箱”的宣传项目,以提高公众对食品浪费问题的重视程度。这个项目至今仍在运作,通过网站、手机应用等渠道向公众介绍德国浪费食品的现状和后果,提供避免浪费的各种建议。施密特希望2030年前德国浪费的食品能减少一半。

2015年,德国政府在“不该扔进垃圾箱”项目下设立创新奖项,鼓励大家想办法减少食品浪费。今年4月,第一批5个获奖者揭晓,每个获奖者获得3000欧元奖金。

“食品分享”平台是第一批获奖者之一。在这个免费网站上,用户可以将自己不需要的食物挂出,有需要的人可以上门自取。平台自2012年12月创立至今,通过分享避免大约4200吨食物被丢弃。

“我们想把共享的理念带入现代生活中,”平台创始人瓦伦丁·图尔恩说。他介绍,平台上不能分享标注“安全食用期”的生鲜食品,以尽量避免因食品过期出现安全问题。同时,为避免纠纷,用户事先需签订免责声明,自己承担食品安全风险。“神奇的是,我们收到过说某个用户不友好之类的抱怨,但从没收到过关于食品质量的投诉,”图尔恩说。

目前,“食品分享”平台除用户自主分享外,在德国全境还有一万多名志愿者从超市和其他店铺收集多余食品。柏林新克尔恩区面包店主阿里·坚吉兹经常向这个平台提供多余面包。他说:“如果没人来拿走的话,我们就不得不把这些面包扔掉,通过分享平台,我们也算在做好事。”唐志强

相关链接

欧洲人浪费食物 每人每年量不少

欧盟委员会下属的联合研究中心去年8月发布研究报告指出,平均每个欧洲人每年浪费约123千克食物,其中80%仍可食用。

这项研究使用了来自英国、荷兰、丹麦、芬兰、德国和罗马尼亚6个国家的数据。

研究人员说,食品浪费主要分为两部分:一是家庭浪费,占食品浪费的绝大部分;二是餐饮行业浪费,主要指在餐馆和学校等公共就餐场所浪费的食品。

研究人员估算,平均每个欧洲人每年可避免浪费的食物总量约在45千克到153千克之间。其中,蔬菜、水果和谷类食品是浪费较多的食物。这类食物保质期较短,且由于价格较低很容易过量采购。

两种“保质期” 傻傻分不清

欧盟规定的食品保质期标注主要有两种:“在此前食用”和“最好在此前食用”。

前者通常针对一些易变质食品,含义是过保质期后食用可能威胁健康,而后者指在标注日期后仍可食用,但口感和味道可能会受影响,譬如大米、面粉、咖啡、干酪、果酱等。

然而,相当一部分欧洲消费者并不清楚二者区别,许多未变质食品因此被白白扔掉。

统计显示,欧洲每年浪费的近亿吨食物中,近15%是因过了“最佳食用期”而被丢弃。

德国、荷兰、瑞典等国曾于2014年向欧盟提出一份有关避免食品浪费的讨论文件,建议欧盟取消对可保存较长时间食品取消强制性标注“最好在此前食用”的规定。



平均每个欧洲人每年浪费约123千克食物

稀缺花园型居家社区
13.8万/套
1-233(建筑面积19.9m)租期50年
全配全装电梯房 拎包入住
庆:知名专家入驻本社区
021-64177531

会员制居家养老公寓
40万/套
下定3万 立减6万
◆养老、康复、护理一站式、恬静、安逸居家养老;
◆24小时管家照顾;
◆9号地铁直达 班车接送;
相信我们是您的好归宿
咨询 67862526
地址:松江区洞业路228号

松江大型社区
新开盘·精装修·复式房
9.8万/套
养老上选 首付
抢房热线:021-67890088
路线:地铁9号线松江大学城站下3号出口即可

招商 征出租
公寓房出租
浦江镇近地铁
8号江月路站,
15858553789刘
闵行开发区
快速注册各类公司
特办一般纳税人
64682438层
浦东江湾五角场1号11室11室

妙笔丹青
海派名家刘芬保画
展于5月21日下午2时整
在浦东张杨路1277号河洛美术馆开幕至5月25日
结束,可乘2号4号地铁
至世纪大道下换乘6号线
一站到源深体育中心4号
口向东20米,前100名参
观者有精美画册相赠。
赵长麟

聘医药顾问
诚聘一名有多年临床经验的医师和一名药企精英,业余时间电话指导医药保健,用药和保存好药品等方面的知识。年薪六万六千元。15170215627周

公告信息
遗失声明
上海核工程研究院设计环宇电器设备厂遗失营业执照正副本,注册号:3102301004832声明作废。

遗失声明
上海杜兴水产品有限公司税务登记证正本遗失,税号沪310110632084839,食品流通许可证正本遗失,许可证编号SP3101101310004423 特此声明作废

寻雷梅
女,35岁,高:162,偏胖长圆脸,东北口音,身穿长款粉红色外套,肉色长裤,黑色皮鞋,患有轻微精神分裂症,在5月11日晚上海南站走失,可靠信息重谢!联系人:13936808237 雷国豪