



VETERINAAR- JA TOIDUAMET

Toidu annetamine

Kairi Ramjalg

Veterinaar-ja toiduamet
Toiduosakonna juhataja

29.10.2019, Tartu
30.10.2019, Tallinn

Millest ma räägin?

- Miks on vaja rääkida toidukao vähendamisest?
- Toiduohutus annetamisel
- Kolme kuu kogemus

Miks on vaja rääkida toidukao vähendamisest?

Toidukadu ehk **raisatud toit** on toit või toiduaine, mis mingil põhjusel (riknenud või kasutustähtaja ületanud toit, söömisel ülejäänud jne) jääb tarbimata ja visatakse toidujäätmetena ära.



ÜRO hinnangul on maailmas umbes **850 000 000 (11%)** inimest näljas.

Samal ajal, umbes 30-40% inimtoiduks toodetud toidust maailmas - umbes

1 300 000 000 tonni kaotatakse või visatakse ära igal aastal.

Toidu tootmine kokku on suuruselt **teine** inimtegevuse tagajärjel õhku paisatud kasvuhoonegaaside põhjustaja energia sektori järel.

Kui “raisatud toit” oleks riik, siis tema toodetud kasvuhoonegaasi kogus oleks **maailmas kolmas** Hiina ja USA järel.





- Toidu raiskamise väärtus maailmas on aastas hinnanguliselt umbes **990 miljardit dollarit**.
- Arengumaades kaob umbes 40% toidust peale koristust ja töötlemise käigus.
- Samas arenenud riikides kaob umbes 40% toidust kaubanduses ja tarbija juures.
- Toidukadu ja raiskamine on **SUUR ressursside raiskamine**, sh vee, maa, energia, tööjõu. Tekitades tarbetut kasvuhoonegaasi.

Tulevik

- Inimeste arv kasvab
- Nõudlus toidu, energia ja vee järgi kasvab
- Ebavõrdsus
- Võistlemine looduslike ressursside üle kasvab
- Kliima muutub
- Võivad suurenenud haiguste puhangud, saagid riknevad
- Võimalikud kriisid ja konfliktid, ränded
- Mõjutab kõiki



Tegevused



- Investeerida jätkusuutliku põllumajandusse ja toidu süsteemi
- Tehnoloogia kasutus
- Raiskamise vähendamine
- Kõigi kaasamine (*To leave no one behind*)
- Suure ebavõrdsuse vähendamine
- Koostöö erinevatel tasanditel (poliitika, tööstus, inimesed)

Eesti vaates

- Stockholmi Keskkonnainstituudi Tallinna Keskus
- Toidujäätmete ja toidukao teke Eesti kodumajapidamistes ja toitlustusasutustes, 2015
- Toidujäätmete teke Eesti kaubandus- ja toiduainetööstusettevõtetes, 2017
- Hinnanguliselt jääb Eesti toidupoodides aastas müümata ligi **12 000 tonni** toidukaupa.
- Toitlustusasutuste – restoranid, kohvikud, sööklad jne – tekitatud toidukadu ulatub kuni **9 000 tonnini** aastas.
- Toidukaona viskavad Eesti pered ära kokku üle **25 000 tonni** aastas.
- <https://tarbitoitutargalt.ee/>

Toidu annetamine kui üks võimalus

Toodetav ja tarbitav toit peab olema ohutu. Ei tohi pakkuda toitu, mis võib olla inimese tervisel kahjulik või tarbimiseks kõlbmatu.

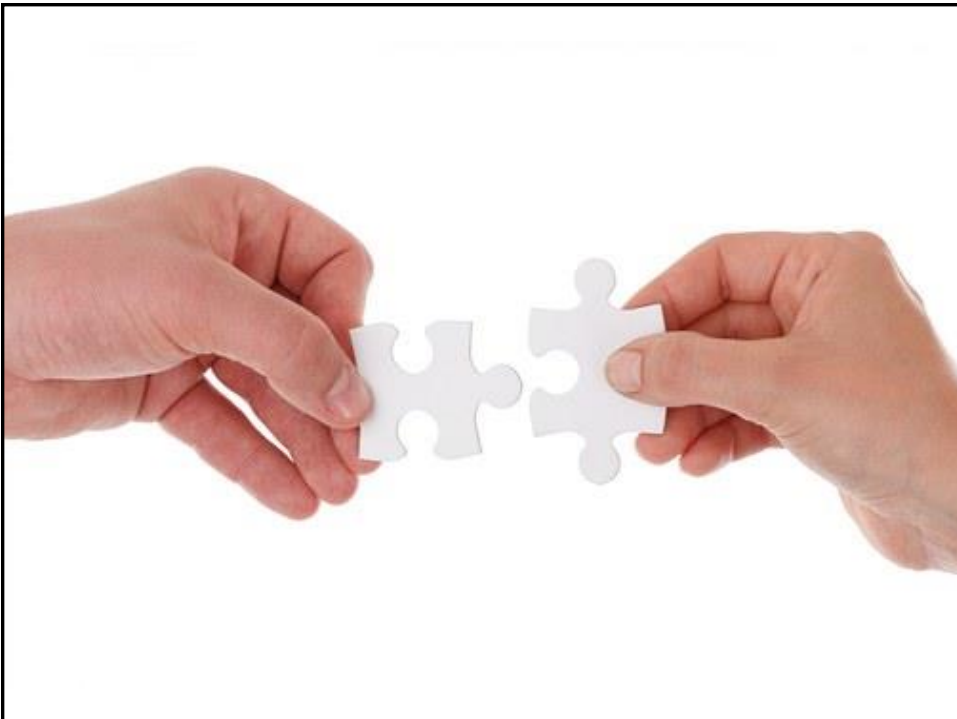
Toiduohutus annetamisel (Veterinaar-ja toiduameti juhend, juuli 2019)

- Koostöö
- Juhend annab ennekõike heategevusasutustele ja -organisatsioonidele suunised heategevuseks **annetatava toidu ohutusega** seotud teemade paremaks mõistmiseks.
- See on abiks toidu ohutul annetamisel ja jagamisel.
- https://vet.agri.ee/sites/default/files/content-editors/Toit/Juhendid/toiduohutus_annotamisel_juhend_heategevusasutustele_ja-organisatsioonidele_2019_07_15.pdf

Juhendis on käsitletud järgmiseid teemasid:

- kohalduvad õigusaktid
- mõisted
- mida jälgida toidu jagamisel
- säilimisaeg ja säilitamistemperatuurid
- märgistamine
- külmutamine
- jälgitavuse tagamine
- töökeskkond
- toitude säilimise hindamise juhised

Kolme kuu kogemus





VETERINAAR- JA TOIDUAMET

Täna kuulamast!

Tel: 52 91 662

E-post: kairi.ramjalg@vet.agri.ee

Veeb: www.vet.agri.ee