Наша Газета
nashagazeta.ch
Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Новый срок годности пищевых продуктов | Nouvelle date de péremption des produits alimentaires

Auteur: Лейла Бабаева, Берн-Женева-Лозанна-Цюрих , 31.10.2019.

(© rts.ch)

С 29 октября этого года на разных продуктах в Швейцарии стоит надпись «Souvent bon après», что можно перевести с французского как «зачастую съедобно по истечении срока годности». Не исключено, что благодаря этому шагу меньше еды окажется в мусорном ведре.

|

Depuis le 29 octobre une nouvelle mention, «Souvent bon après», apparaît sur divers produits de consommation. Grâce à elle, peut-être moins de nourriture finira dans la

poubelle.
Nouvelle date de péremption des produits alimentaires

Ставить дополнительное примечание предложила компания Too good to go, известная своим приложением, позволяющим купить по сниженной цене остатки продуктов из разных магазинов и ресторанов. Специалистам удалось убедить крупных производителей добавлять надпись-подсказку на свои товары, так как многие покупатели, не задумываясь, выбрасывают фасованную еду по окончании срока годности, не открывая герметичную упаковку, чтобы проверить состояние продукта. Среди компаний-партнеров есть как швейцарские, так и иностранные – Hero, Unilever, Cailler, Knorr, Emmi и Nestlé.

В интервью телерадиокомпании RTS представитель Too good to go Делия Куртович подчеркнула, что около 10% выбрасываемых продуктов – это просроченные товары. Причина в том, что потребители слишком полагаются на указанные на упаковках даты и не очень склонны проверять качество предположительно испортившейся еды.

Люцернская фирма Hug, выпускающая 9 тыс. тонн печенья и крекеров и год, тоже заинтересовалась предложением. Ее директор Андреас Хуг напомнил о том, что всегда можно открыть пакет, понюхать и попробовать маленький кусочек, и, если продукт сохранил свои привычные свойства, то его стоит съесть.

Новое примечание пополнило список других, помогающих покупателям принимать правильные решения. Например, на одних товарах написано: «à consommer jusqu'au» («употребить до»), после указанной даты такие продукты могут стать опасными для здоровья. На других фраза немного отличается: «à consommer de préférence avant» («предпочтительно употребить до»), эти продукты по истечении срока годности могут стать менее питательными, их вид, вероятно, изменится, но их все еще можно съесть. Надпись «Souvent bon après» производители ставят только рядом с фразой «à consommer de préférence avant», которая указывает на минимальный срок годности.

Добавим, что, по данным Управления по охране окружающей среды (OFEV), швейцарцы способны производить в два раза меньше пищевых отходов, чем в настоящее время (1 млн тонн в год). Сельское хозяйство генерирует 225 тыс. отбросов, отчасти это связано с тем, что нередко продукты хранятся в ненадлежащих условиях. Если говорить о населении, то оно отправляет в мусорное ведро 480 тыс. тонн еды. В то же время, швейцарцы не сидят без дела и внедряют инновационные решения: мы писали о производстве биогаза из пищевых отходов в Вале, получении метана из кофейной гущи, а также о том, как выбрасывать меньше еды.

здоровье
Статьи по теме
Производство биогаза из пищевых отходов в Вале
Как выбрасывать меньше еды?
30 кг продуктов в мусорной корзине

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/novyy-srok-godnosti-pishchevyh-produktov