

אריזות פירות וירקות לטובת צמצום בזבז מזון? עמדת The Natural Step ישראל

האם אריזות יכולות להאריך חיי מדף של מזון ולכן לתרום לצמצום בזבז מזון?

כן, אבל: מחקרים מראים¹ כי אריזות לפירות וירקות עשויות להאריך את חייהם ולצמצם את הפחת, הן ברשתות השיווק והן במשק הבית. זאת על ידי: הגנה פיזית ממוכות וחבלות; בקרת לחות ומניעת איבוד מים; בקרת רמות הגזים - האטת תהליכי הבשלה ושימוש באריזה כאמצעי להעברת הנחיות לשימוש ואחסון נכון על ידי הצרכנים.

עם זאת יש לציין שלא כל אריזה תאריך את חיי תוכנה. לשם כך עליה להיות מותאמת בעיצוב ובחומר ממנו היא עשויה לצרכי הירק או הפרי.² כמו כן, פעולת האריזה צריכה להתרחש בתנאים מסוימים של טמפר' ולחות, כפי שמצוין בנספח מס' 3 של הקול הקורא של משרד החקלאות.³ אין בידינו מידע אודות טיב האריזות של רשת שופרסל ומידת התאמתן להארכת חיי המדף של התוצרת. עולה השאלה כיצד ניתן לפקח על טיב ואיכות האריזות ולהבטיח שהן אכן יצמצמו את בזבז המזון, במקום להגבירו.

במידה האריזה מותאמת להארכת חיי תוצרת טריה, האם היא מבטיחה צמצום של בזבז מזון?
לא: גם אם האריזה עצמה תהיה מושלמת להארכת חיי המוצר, היא עלולה להגביר את הבזבז הקיים אם היא גורמת לקניה מיותרת. אם הצרכן תכנן לרכוש 3 עגבניות אך נאלץ לרכוש 8, צפוי שיווצר יותר בזבז.

המשתנה החסר במשוואה: פלסטיק.

עקרונות הקיימות מחייבים אותנו לבחון כל פתרון אל מול מכלול ההשפעות שלו, כדי להימנע מפתרון בעיה אחת תוך יצירת בעיה אחרת. ניתוחי מחזור חיי מוצר (LCA) המשווים בין ירקות ופירות לא ארוזים לארוזים מתמקדים לרוב בהיבטים של גזי חממה וכמות המזון המתבזבז. בהתמקדות בשיקולים האלה, יש יתרון למזון ארוז.⁴ אלא שזו הסתכלות צרה שאינה לוקחת בחשבון שיקולים משמעותיים, כמו למשל החומרים מהם עשויות האריזות: משפחת תרכובות הפלסטיק.

המהלך מנוגד למגמה העולמית להימנעות והגבלת השימוש בפלסטיק, כולל מהלכים מרחיקי לכת של חקיקה⁵ בשורה ארוכה של שימושים, עקב השפעותיו השליליות:

- עמידות הפלסטיק, תכונה נפלאה בעת השימוש, הופכת בעייתית בסוף חיי המוצר:** חלק מהתרכובות ידרשו מאות שנים על מנת להתפרק וחלקן, כמו הקלקר, לא יתפרקו לעולם. הפלסטיק מצטבר בטבע ומזהם מערכות אקולוגיות תוך פגיעה בבעלי החיים. מאמצים כלכליים ומחקריים רבים מושקעים כיום בצמצום ותיקון הנזק.⁶
- תרכובות שונות מתוך הפלסטיק נוטות לזלוג לתוך המזון ומהוות סיכון בריאותי.⁷

¹ Journal of industrial ecology, 2018, [קישור](#), Journal of Cleaner Production, 2011, [קישור](#)

² נוהל תמיכה לאספקת תוצרת ארוזה לשנים 2019-2021, משרד החקלאות, נספח 3

³ נוהל תמיכה לאספקת תוצרת ארוזה לשנים 2019-2021, משרד החקלאות, נספח 3

⁴ Journal of industrial ecology, 2018, [קישור](#), Journal of Cleaner Production, 2011, [קישור](#)

⁵ UN Summary of countries which introduced regulations on plastic bags and Styrofoam products, [קישור](#)

⁶ The royal society, Accumulation and fragmentation of plastic debris in global environments, 2009, [קישור](#)

⁷ Journal of Chromatography A, Contamination in food from packaging material, 2000, [קישור](#)

3. לאחרונה התגלה כי האוקיינוסים מזוהמים בחלקיקי פלסטיק קטנים, מחצי ס"מ ועד חלקיקים מיקרוסקופיים. אותו **מיקרו-פלסטיק**⁸ התגלה בדגים, במי השתייה, במלח, בירה⁹ ואפילו דבש¹⁰. מאחר וזוהי תגלית חדשה יחסית, אין מספיק נתונים להבין את ההשפעה הבריאותית המצטברת שלהם, אולם נטיית הפלסטיק לספוח אליו חומרים כולל כימיקלים מסרטנים, מחייבת נקיטת עקרון הזהירות המונעת. בעולם כבר הבינו: הדרך להתמודד עם פלסטיק מחייבת מהלכים דרסטיים של צמצום השימוש במקור, לצד המעבר לתחליפים מחומרים צמחיים מתכלים.

4. פלסטיק הוא **תוצר נפט**, משאב אזיל שהפקתו כרוכה בזיהום רב של אוויר, מים וקרקע, וכן פליטות גזי חממה.

בזבז מזון מחייב פתרון משולב ומערכתי

אריזה המאריכה את חיי המוצר, העשויה מחומר שאינו משפיע על המזון שבתוכה ובתום השימוש בה מתפרקת ללא שאריות וללא רעלים, יכולה להיות פתרון שבו כולם מרוויחים: הספק, הרשת והצרכן - ללא פגיעה בסביבה ובבריאות. לשם כך **חייבת להיות התאמה של תשתיות האיסוף והטיפול בפסולת** על מנת שהאריזה לא תהפוך למטרד. כך למשל, ממשלת צרפת הוציאה מחוץ לחוק אריזות פלסטיק רגיל לירקות ופירות ומחייבת את השוק החל מ-2018 להשתמש באריזות מתכלות¹¹ על פי התקן האירופי המחמיר.

בכל מקרה חשוב לזכור שאריזות אינן הפתרון היחיד לבעיית בזבז המזון, אלא חלק אחד בפאזל ושיש לפעול לצמצום בזבז מזון במקביל באמצעים נוספים: מדיניות, מודעות וחינוך, מתן אלטרנטיבות, שינוי מבצעים ועוד.

מהלך משרד החקלאות לעידוד אריזת תוצרת טרייה מגביר בידעין את כמות פסולת הפלסטיק בישראל מבלי שהמערכת ערוכה לטפל בזיהום שיווצר. על אף הרצון לתרום לפתרון בזבז המזון, זוהי הסתכלות ללא חשיבה מערכתית ואינה נכונה לטווח הקצר והארוך. המהלך של שופרסל אף הוא יוצר פסולת עודפת, מעלה את יוקר המוצר הגבוה גם כך ומעביר את הבזבז מהסופר לבית הצרכן.

מה כן מומלץ לעשות?

רשתות שיווק המעוניינות לצמצם בזבז מזון יכולות לעשות זאת באמצעות צעדים מגוונים, כפי שמדגימות רשתות שיווק מזון בעולם, כגון: טסקו, וולמארט, אלברט היין, סיינסבורי ואחרות. בין הצעדים: מדידה וניטור של בזבז המזון, ניהול מלאי הדוק התואם את הביקושים בסניף, צמצום כמויות בתצוגה, שיפור תנאי האחסון, שיפור תנאי ההובלה וגם יידוע הצרכנים באופנים בהם יוכלו להאריך את חיי המזון. כמו כן, ביכולתן של הרשתות לספק שקיפות אודות התוצרת הנרכשת תוך אספקת מידע עליה בשילוט שישולב בצד המוצרים ללא צורך בהצגת התוכן על כל מוצר ומוצר.

הצרכנים יכולים להפחית בזבז מזון של פירות וירקות על ידי הקפדה על קניה לפי רשימה, התאמת כמויות הבישול למספר האוכלים והכרות עם הדרך הנכונה לאחסן את המוצרים בבית כך שאורך חיי המדף שלהם יתארך.

⁸ מיקרו בעיה, איתי ואן ריין, סוכנות זווית למדע וסביבה, 2015 [קישור](#)

⁹ Food Additives & Contaminants: Part A, 2014, [קישור](#)

¹⁰ Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 2015 [לינק](#)

Journal of Cleaner Production, 2011 [קישור](#)

¹¹ [לינק](#)

כדי להימנע מפלסטיק מיותר, הצרכנים מוזמנים להגיע עם סלי נשיאה רב פעמיים לקניות וכן להימנע ככל האפשר מהשקיות המוצעות כיום חנם בשווקים וברשתות, גם עבור מוצרים נוספים כמו לחם.

הרגולטור חיוני ביצירת מדיניות לאומית לצמצום בזבז מזון ועידוד תמריצים למגזר הפרטי תוך סנכרון בין משרדי הממשלה השונים. עליו לעודד חדשנות ופתרונות טכנולוגיים שנותנים מענה מלא לבעיה מבלי ליצור אתגרים חדשים. בכלל אלה יש כבר היום יוזמות לפיתוח תחליפים לפלסטיק המיוצרים מחומרים צמחיים ומתפרקים ללא שאריות ורעלים. נכון לבחון תחליפים מעין אלה ולעודד את המעבר אליהם בתמריצים המתאימים.

The Natural Step ישראל (חל"צ) מוביל בשנים האחרונות מהלך מקיף לצמצום בזבז המזון בישראל ועל כן מברך על רצון של כל גוף לקדם את הנושא. עם זאת, בהיותנו ארגון המקדם קיימות אסטרטגית אנו מחויבים לבחון כל פתרון בראיה רחבה ולוודא שאינו יוצר בעיה אחרת. אריזת פירות וירקות עשויה, בתנאים מסוימים, להאריך את חייהם וכך לתרום לצמצום הבזבז. **עם זאת, אנו מתנגדים באופן מוחלט למהלכים המוצעים.** מהלך זה מעלה את כמות פסולת אריזות הפלסטיק בישראל מבלי שהמערכת ערוכה לטיפול בהן. לתרכובות הפלסטיק יש נטיה לזלוג לתוך המזון ומי השתיה באופן המסכן את הבריאות ועקב העמידות שלהן הן מצטברות בטבע ומזהמות בתי גידול תוך פגיעה בבע"ח ובאדם. לכן בעולם קיימת מגמה הפוכה של צמצום והמנעות מפלסטיק עד כדי הוצאת מוצרים שונים מחוץ לחוק. קיימים צעדים אפקטיביים רבים לצמצום בזבז המזון לאורך כל שרשרת הייצור והצריכה של המזון, לרבות ברשתות השיווק.