

Madspild i husholdninger

Madspild er den del af madaffaldet, der kunne være blevet spist.

Hver dansker smider årligt 47 kg mad væk. CO₂-belastningen ved madspild i husholdninger er dobbelt så stor som selve fremstillingen.

Madspild i husholdninger giver en årlig CO₂-belastning på 230 kg pr. dansker. Det svarer til at køre ca. 2000 km i bil.

Derudover bidrager madspild til nyttesløs skovrydning og udbredelse af sprøjtemidler.

Dette kan du selv gøre:

- ▶ Køb kun den mad, der er behov for.
- ▶ Opbevar maden korrekt.
- ▶ Tilbered kun den mad, der vil blive spist.
- ▶ Gem madrester og brug dem senere. Sæt tydelig dato på mad, der fryses ned.
- ▶ Hold styr på datomærkningen i kummefryseren.
- ▶ Stil de ældste varer forrest i køle- og køkkenskabe.
- ▶ Klip op og tøm emballagen helt.

Vær opmærksom på, at ikke alle madvarer skal smides væk efter udløb af holdbarhedsmærkningen.

"Mindst holdbar til" og "Bedst før" kan sagtens anvendes uden sundhedsrisiko efter udløbsdatoen.

På Forbrugerrådet Tænks hjemmeside kan du hente en "For Resten-app", der kan hjælpe dig med idéer til, hvordan du kan bruge dine rester i madlavningen.

