

KONTAKTI

Centar za prevenciju otpada od hrane – CEPOH

Kornatska 1C
10000 Zagreb
info@cepoh.hr
www.cepoh.hr



Potrošačica – društvo za zaštitu potrošačica i potrošača Hrvatske

Dobra 1
51326 Vrbovsko
potrosacica@potrosacica.hr
www.potrosacica.hr



Centar za edukaciju i informiranje potrošača

Sjedište: Vatrogasna ul. 7, 31327 Bilje
Ured: Sjenjak 111, 31000 Osijek
ceip.info@gmail.com
www.ceip.hr



Hrvatski Crveni križ Gradsko društvo Crvenog križa Osijek

Šetalište Petra Preradovića 6
31000 Osijek
031 205 488
info@crvenikrizosijek.hr
www.crvenikrizosijek.hr



Humanitarna udruga Duga

Socijalna samoposluga
Ul. Kardinala Alojzija Stepinca
32000 Vukovar
099 5202 211
udrugadugavu@gmail.com
www.duga-vukovar.hr



Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu

Vinkovačka cesta 63c
31000 Osijek
hapih@hapih.hr
www.hapih.hr



PRIRUČNIK ZA DONIRANJE HRANE U KRIZNIM SITUACIJAMA





PRIRUČNIK ZA DONIRANJE HRANE U KRIZNIM SITUACIJAMA

Autorica:

dr. sc. Branka Ilakovac, Centar za prevenciju otpada od hrane - CEPOH

Suradnice:

Tanja Popović Filipović, Centar za edukaciju i informiranje potrošača
Dora Zlatarić, Hrvatski Crveni križ Gradsko društvo Crvenog križa Osijek
Tamara Mikulić, Humanitarna udruga Duga

Recenzentica:

dr. sc. Darja Sokolić, Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu

Fotografija na naslovnici:

Hrvatski Crveni križ, Gradsko društvo Crvenog križa Osijek

Zagreb, studeni 2022.

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.
Projekt je sufinancirao Ured za udruge Vlade Republike Hrvatske.

Sadržaj priručnika isključiva je odgovornost Centra za prevenciju otpada od hrane – CEPOH.
Za više informacija o EU fondovima: www.esf.hr i www.strukturnifondovi.hr

PREDGOVOR

Zastrašujuća je činjenica kako se u današnje doba u svijetu baci gotovo jedna trećina proizvedene hrane. Bacanje hrane je nemoralan čin, a ima i negativan utjecaj na okoliš, ekonomiju i gospodarstvo u cjelini te direktno utječe i na naš kućni budžet, jer kao potrošači odgovorni smo za polovicu ukupne količine hrane koja završi kao otpad.

Otpad od hrane prepoznat kao jedan od ključnih problema koji je potrebno riješiti kako bi se postigla održivost proizvodnje i potrošnje hrane. Gubici i otpad od hrane nastaju u svim fazama lanca proizvodnje i opskrbe hranom, od primarne proizvodnje, proizvodnje i prerade, distribucije, skladištenja, trgovine, ugostiteljstva i institucijskih kuhinja do kućanstava.

Tijekom 2018. i 2019. godine donesen je pravni okvir kojim se regulira praćenje i mjerenje otpada od hrane kako bi se dobili relevantni i usporedivi podaci o količinama te doprinijelo ostvarenju globalnog cilja smanjenja otpada od hrane.

Sprječavanje nastajanja i smanjivanje količina otpada od hrane izdvojeno je kao prioritetna tema europskih politika, strategija i inicijativa, uključujući Europski Zeleni plan i Strategiju od polja do stola te Akcijski plan EU za kružno gospodarstvo.

Doniranje i redistribucija hrane jedan je od načina smanjenja bacanja hrane. Doniranjem se podupire i borba protiv siromaštva i gladi u svijetu, a istovremeno ono predstavlja učinkoviti alat za preraspodjelu prekomjernih viškova hrane.

Do sada je na nacionalnoj razini provedeno niz aktivnosti. Dioncima je ukazano da se kroz preraspodjelu viškova hrane, koji nastaju zbog neprikladnosti hrane za stavljanje na tržište uslijed nedostataka u kvaliteti, pakiranju, označavanju, masi ili drugih sličnih razloga, a koji ne utječu na sigurnost hrane, smanjuje količina hrane koja bi potencijalno mogla završiti kao otpad, hrana dodjeljuje potrebitima, a za doniranje takve hrane, kroz porezne propise, omogućeno je porezno priznavanje manjka dobara kroz ekonomske instrumente kao i druge mjere.

Sustav mjera i aktivnosti u cilju smanjenja otpada od hrane kako u EU tako i u Hrvatskoj konstantno se unaprjeđuje, stoga je i ovaj priručnik za doniranje hrane u kriznim situacijama hvalevrijedan doprinos kao podrška donatorima i posrednicima čije plemenito postupanje rezultira dostavom hrane do potrebitih. Pri tome je od iznimnog značaja da hrana bude sigurna za konzumaciju. Kako je odgovornost za sigurnost hrane na svakome u nizu dionika koji rukuju hranom, posrednik u lancu doniranja hrane odgovoran je za sigurnost hrane od preuzimanja hrane od donatora hrane do podjele hrane krajnjem primatelju hrane. Donator i posrednik moraju pravilno procijeniti koja je hrana sigurna za doniranje. Ovaj priručnik, između ostalih korisnih savjeta, daje smjernice kako bi mogli pravilno postupati da hrana koja dođe do potrebitih bude u potpunosti sigurna za konzumaciju.

Dr. sc. Darja Sokolić

UVOD

Ovaj priručnik izrađen je u sklopu EU projekta „Izgradnja kapaciteta za Zeleni europski plan po mjeri lokalne zajednice“, UP.04.2.1.11.0333, čiji je nositelj Centar za prevenciju otpada od hrane – CEPOH. Ukupna vrijednost projekta koji traje od 16. veljače 2022. do 15. svibnja 2023. godine, iznosi 442.494,47 kuna, a sufinanciranje je osigurano iz Europskog socijalnog fonda u visini od 376.120,30 kuna, te iz Državnog proračuna, s pozicije Ureda za udruge, u iznosu od 66.374,17 kuna.

Partneri na projektu su Potrošačica – društvo za zaštitu potrošača i potrošača Hrvatske, Centar za edukaciju i informiranje potrošača i Hrvatski Crveni križ Gradsko društvo Crvenog križa Osijek, uz sudjelovanje vanjskih stručnjaka iz Hrvatske agencije za poljoprivredu i hranu.

Stručnjaci za prevenciju bacanja hrane i sigurnost hrane zajedno s potrošačkim udrugama i organizacijom koja desetljećima radi na raspodjeli hrane tijekom kriza prepoznali su važnost pružanja jednostavnih uputa i savjeta za sigurno i uspješno doniranje hrane u kriznim situacijama. Stoga se kao autori nadamo da će priručnik biti vodilja u radu manjim i većim humanitarnim organizacijama, sadašnjim i budućim građanskim inicijativama i organizacijama koje mobiliziraju lokalno stanovništvo u kriznim situacijama, ali isto tako i izvor informacija posrednicima u sustavu doniranja, jedinicama lokalne samouprave te samim građanima koji žele donirati hranu.

Nalazimo se u desetljeću borbe protiv otpada od hrane, jer je Hrvatska, poput ostalih članica EU, prihvatila cilj prepoloviti količine otpada od hrane do 2030. godine koje trenutno iznose 286.379 tona ili 71 kilogram po stanovniku¹, što je izazov sam po sebi.

Istovremeno smo suočeni s mnogim okolišnim krizama i sve češćim prirodnim katastrofama kao posljedicom klimatskih promjena, ali i ratom u Ukrajini, gospodarskom krizom i

recesijom, te još uvijek prisutnim virusom COVID-19 koji je globalno promijenio život kakav smo poznavali. Krizna stanja postala su dijelom naše svakodnevice pri čemu je iznimno važan naš odgovor na krizu i brza prilagodba na novonastale okolnosti kako bi se umanjili razmjeri moguće štete.

Nizom strateških dokumenata i politika EU promovira održiv i uključiv rast kroz zelenu tranziciju - izgradnjom ekonomije s konkurentnim gospodarstvom i održivom uporabom resursa s malim emisijama ugljika te zaštitu okoliša uz sprječavanje gubitka bioraznolikosti i smanjenje siromaštva. Postizanje klimatskih ciljeva znači znatno brže smanjenje emisija u sadašnjem i budućem razdoblju, a poznato je da su proizvodnja i bacanje hrane veliki izvor emisija stakleničkih plinova. Poboljšanje učinkovitosti resursa uključuje i smanjenje nastanka otpada što uz ograničenje emisija štedi novac i potiče gospodarski rast. Izgradnja takve klimatsko-neutralne, zelene i socijalne Europe moguća je uz održivu poljoprivredu i prehrambene sustave te usredotočenost na jamčenje opskrbe hranom i integritet lanaca opskrbe hranom u vrijeme krize.

Prema Globalnom izvješću o prehrambenim krizama u 2021. nadmašeni su svi dosadašnji rekordi, s blizu 193 milijuna ljudi kojima nedostaje hrane u 53 zemlje/teritorija, što je povećanje od 40 milijuna². Zbog porasta stanovništva potražnja za hranom može se povećati i do 70 % do 2050. godine, a istovremeno je 60 % glavnih svjetskih ekosustava koji pomažu u proizvodnji tih resursa već degradirano ili se koristi neodrživo.

S druge strane, globalno se baca 931 milijun tona hrane svake godine³, odnosno oko 57 milijuna tona hrane na razini EU⁴, što cijeli sustav koči na putu prema održivosti. Stoga je nužno poduzeti hitne akcije koje će spriječiti da hrana postane otpad i dospije na odlagalište te ojačati sustav preraspodjele viškova hrane, u čemu će doprinos dati i ovaj priručnik.

PROBLEM OTPADA OD HRANE

Red prvenstva postupanja s otpadom od hrane favorizira rješenja s poželjnijim ekološkim i gospodarskim ishodima jer otpad od hrane ima različit negativan utjecaj

na okoliš ovisno kako se njime upravlja pri čemu je važno prepoznati trenutak u kojem hrana postaje otpad (na slici od 4. do 6. koraka).



Odlaganje je najmanje poželjno jer se raspadanjem hrane na odlagalištima razvijaju staklenički plinovi i onečišćuje zrak, tlo i podzemne vode.

Osim što je ekološki i ekonomski problem, bacanje hrane je i moralni problem jer jedni bacaju, a drugi gladuju, a broj socijalno ugroženih, pothranjenih i gladnih ljudi uz globalnu inflaciju i posljedice klimatskih promjena dodatno će se povećati, posebice uz kontinuirani porast stanovništva.

Iako je ovaj priručnik usmjeren na smanjenje gubitka i bacanja hrane promicanjem aktivnosti redistribucije hrane, važno je upamtiti da bi, u skladu s redom prvenstva postupanja s otpadom od hrane, u središtu napora i dalje trebale biti intervencije za sprječavanje nastanka viškova hrane (npr. kampanje za podizanje svijesti potrošača koji imaju najveću odgovornost u smanjenju količina bačene hrane), kao najpoželjnijeg koraka.

¹https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu-food-loss-waste-prevention-hub/eu-member-state-page/show/HR

²<https://www.wfp.org/publications/global-report-food-crises-2022>

³UNEP Food Waste Indeks Report 2021

⁴https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu-food-loss-waste-prevention-hub/new/show/3656

DONIRANJE I SIGURNOST HRANE

Tvrtke u prehrambenom sektoru, veliki trgovci na malo i hoteli, često bacaju određene količine hrane koja je još uvijek prikladna za ljudsku prehranu, zbog problema s pakiranjem ili kvalitetom, prekomjerne ponude i potrošačkih navika (npr. otvoreni bifei u hotelima). Točnije, u svakodnevnim procesima subjekti u poslovanju s hranom (proizvođači, distributeri, ugostitelji i trgovci na malo) imaju viškove hrane koje ne mogu prodati iz različitih razloga (oštećena ili pogrešna ambalaža, proizvodi blizu ili nakon isteka roka trajanja, višak ponude i nedostatak potražnje, voće i povrće s ožiljcima i ogrebotinama, neodgovarajuće veličine ili oblika i sl.).

U tom kontekstu, treba istaknuti važnost smanjenja bacanja hrane olakšavanjem aktivnosti oporabe i redistribucije hrane do ljudi kojima hrana nije osigurana te poticati razvoj sustava oporabe i preraspodjele hrane u kojem bi se neprodani i netržišni, ali ipak zdravstveno ispravni proizvodi prikladni za konzumaciju donirali putem osposobljenih dobrotvornih organizacija ljudima kojima nedostaje hrane, imajući u vidu, naravno, sigurnost hrane.

U mnogim je zemljama donacija viška hrane dobrotvornim organizacijama od strane proizvođača, prerađivača, trgovaca i uslužnog sektora ograničena zbog pravnih i drugih prepreka, poput oporezivanja donirane hrane, nepostojanja banaka hrane, ali i zabrinutosti tvrtki zbog pitanja odgovornosti ako se netko razboli od konzumiranja donirane hrane.

Zbog toga uspostavljanje poticajnog regulatornog i političkog okruženja igra iznimno važnu ulogu u provedbi postupaka redistribucije hrane. Osobito su važni propisi o ukidanju PDV-a prilikom doniranja hrane, te principi sljedivosti, odgovornosti, higijeni hrane, označavanju roka trajanja, te pružanju svih relevantnih informacija o hrani krajnjim korisnicima.

Kada postoji učinkovit sustav doniranja hrane količine prikupljene hrane mogu doseći vrlo visoke razine i preraspodijeliti se tisućama socijalno ranjivih ljudi.

Doniranje, odnosno preraspodjela hrane je davanje hrane bez naknade od donatora hrane namijenjene krajnjem primatelju hrane te se smatra stavljanjem hrane na tržište. To je postupak pri kojemu se višak hrane, koji bi se inače bacio, prikuplja i raspodjeljuje potrebitima. Višak hrane može nastati u bilo kojoj fazi lanca proizvodnje i distribucije hrane i može se odnositi na svježu hranu (svježe meso, voće i povrće), djelomično pripremljene proizvode, smrznutu hranu i slično.

Važni pojmovi

Dionici u lancu doniranja hrane su: donatori, posrednici i krajnji primatelji.

Donatori su subjekti u poslovanju hranom koji doniraju viškove hrane iz bilo koje faze lanca opskrbe hranom (proizvodnja, maloprodaja, priprema i dostava gotove hrane, ugostiteljstvo).

Posrednik u lancu doniranja hrane je neprofitna fizička ili pravna osoba odnosno humanitarna organizacija registrirana u RH i upisana u Registar posrednika u doniranju hrane koja prikuplja hranu namijenjenu krajnjem primatelju hrane. Registar posrednika vodi Ministarstvo poljoprivrede, a u njega moraju biti upisane sve pravne osobe koje namjeravaju obavljati poslove posrednika u lancu doniranja hrane.

Krajnji primatelj je osoba u potrebi, bilo da je socijalno ugrožena ili pogođena elementarnim nepogodama ili prirodnim katastrofama ili osoba koja se donatoru odnosno posredniku učini vjerojatnim da se nalazi u potrebi, te neprofitna pravna osoba koja pruža uslugu smještaja i/ili prehrane štitićenicima svog objekta.

LANAC ODGOVORNOSTI

Sigurnost hrane mora biti prioritet, pri čemu je važno uspostaviti lanac odgovornosti i osigurati sljedivost hrane.

Donator hrane odgovoran je za sigurnost hrane do trenutka dok hranu ne preuzme

posrednik ili u slučaju izravnog doniranja krajnji primatelj. Posrednik u lancu doniranja hrane odgovoran je za sigurnost hrane od preuzimanja hrane od Donatora hrane do podjele hrane krajnjem primatelju.

SLJEDIVOST HRANE („KORAK UNAZAD“ I „KORAK UNAPRIJED“)

Kada govorimo o doniranju hrane tri su koraka u kojima je nužno osigurati sljedivost hrane:

1. Posrednici u lancu doniranja hrane moraju osigurati „korak unazad“ odnosno dužni su voditi evidenciju od koga su zaprimili doniranu hranu.
2. U slučaju preraspodjele viškova drugom posredniku, posrednici moraju osigurati sljedivost tzv. „korak unaprijed“, odnosno voditi evidenciju kojem posredniku su prosljedili

- *Kako postati posrednik u lancu doniranja hrane možete saznati u Vodiču o doniranju hrane Ministarstva poljoprivrede⁵*

doniranu hranu.

3. U slučaju doniranja hrane izravno krajnjem primatelju posrednici ne moraju osigurati sljedivost tzv. „korak unaprijed“, tj. ne moraju evidentirati primatelja određene donacije nego samo sljedivost „korak unazad“, ali moraju moći dokazati da je zaprimljena hrana predana krajnjim primateljima.

ROKOVI TRAJANJA HRANE

Rok trajanja označava se s dva izraza: „Upotrijebiti do“ i „Najbolje upotrijebiti do“. U Tablici 1. navedene su ključne razlike između

ta dva datuma koje se odnose na hranu namijenjenu doniranju.

Tablica 1. Razlike između datumskih oznaka na hrani namijenjenoj doniranju

„UPOTRIJEBITI DO“

„datum sigurnosti“ koji se nalazi na lako kvarljivoj hrani

„NAJBOLJE UPOTRIJEBITI DO“

„datum kvalitete“ ukazuje na datum do kojega hrana zadržava svoja kvalitativna svojstva ako se čuva na pravilan način.

ISTEKOM DATUMA „UPOTRIJEBITI DO“

hrana postaje nesigurna za konzumaciju i **NE SMIJE** se donirati niti konzumirati

ISTEKOM DATUMA „NAJBOLJE UPOTRIJEBITI DO“

hrana se može donirati i konzumirati bez ikakvog rizika za zdravlje pod uvjetom da je pravilno čuvana i da pakiranje koje dolazi u dodir s hranom nije otvarano i/ili oštećeno. Napomena: oštećena ambalaža ne znači nužno nesiguran proizvod! Procjenu je potrebno napraviti od slučaja do slučaja.

Napomena: Tablica je preuzeta iz Vodiča o doniranju hrane Ministarstva poljoprivrede i prilagođena za potrebe ovoga priručnika

⁵https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocImages/dokumenti/hrana/doniranje_hrane/MPVodic_%20za_doniranje_hrane.pdf

Nemaju sve kategorije hrane jednak rizik za zdravlje, što je prikazano na slici 2. Određeni proizvodi mogu se konzumirati nakon isteka roka bez opasnosti od bolesti. Detaljan popis

hrane koja se može konzumirati nakon isteka roka "najbolje upotrijebiti do" navedena je u Tablicama 1-4, u priložju 1.



Kategorija 1.

Nekvarljiva hrana niskog rizika
Npr. konzervirana hrana,
krekeri, brašno

Kategorija 2.

Kvarljiva hrana niskog rizika
Npr. svježe povrće i voće

Kategorija 3.

Hrana s visokim rizikom koja
može biti potencijalno opasna
Npr. mlijeko, sir, meso

Smjernice za doniranje hrane u odnosu na rokove trajanja Hrvatske agencije za poljoprivredu i hranu⁶

Uz sigurnost, drugi važan čimbenik prilikom doniranja hrane je osiguranje hranjivog, uravnoteženog i zdravog paketa namirnica koji bi trebao sadržavati komponente iz različitih grupa namirnica, uključujući razne cjelovite žitarice, voće, povrće, bjelanjčevine i mliječne proizvode.

Pri tome treba IZBJEGAVATI lako kvarljive namirnice, prerađenu hranu te izrazito slanu i slatku hranu. **PREPORUČENO** je donirati voćne sokove, umake, neslane orašaste plodove, riblje konzerve, konzervirano povrće, konzervirane grahorice, tjesteninu, zobene i žitne pahuljice i pakiranja riže.



Djelatnici i volonteri HCK, Gradskog društva CK Osijek pripremaju pakete za krajnje korisnike

⁶https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocImages/dokumenti/hrana/doniranje_hrane/Smjernice-za-doniranje-hrane-u-odnosu-na-rokove-trajanja.pdf

VAŽNOST PRAVILNOG DONIRANJA HRANE U KRIZI

Bez obzira je li krizna situacija manjeg (izvanredni događaj) ili većeg opsega (velika nesreća ili katastrofa) i je li izazvana prirodnim i/ili tehničko-tehnološkim događajem koji ugrožava zdravlje i živote građana i okoliš, ono zahtjeva žurnu pomoć pogođenom stanovništvu, što uz pronalazak hitnog, privremenog smještaja obuhvaća i opskrbu osnovnim životnim namirnicama i predmetima za osobnu higijenu.

U pružanju usluga skrbi pogođenim građanima primarnu ulogu preuzima Hrvatski Crveni križ (HCK) u suradnji s Civilnom zaštitom i lokalnom upravom i samoupravom. Hrvatski Crveni križ upućuje javni poziv za pomoć (apel) kako bi se prikupila i osigurala materijalna i nematerijalna pomoć, među ostalim i hrana za podjelu krajnjim korisnicima. Osim direktnog doniranja prema apelu, u funkciji je i IT sustav za doniranje hrane „e-doniranje“, mrežna platforma Ministarstva poljoprivrede koja povezuje donatore i posrednike. Dodatno, na raspolaganju su i strateške robne zalihe iz inventara skladišta kojima upravlja Vlada, a koje obuhvaćaju poljoprivredne, prehrambene i neprehrambene proizvode, lijekove, cjepiva, protuotrove, medicinske proizvode i materijal te zaštitnu opremu.

1. Održavati skladište čistim: redovito dezinficirati prostor i opremu, uvesti stanice za pranje ruku.
2. Kontrola namirnica kod zaprimanja: odstraniti zahrđale i oštećene limenke, otvorena ili probušena ambalaža, pakiranja bez etikete, pljesniva ili pokazuju znakove oštećenja od štetnika.
3. Regulacija sigurne temperature: zamrzivači, hladnjaci i suha skladišta na početku i na kraju svakog dana.
4. Slijediti proceduru „First In First Out“: pratiti inventar i raspodjelite artikle redoslijedom kojim su primljeni.
5. Obučavanje volontera: informacije o sigurnosti hrane relevantne su za sve volontere.
6. Educiranje primatelja: pružiti im informacije o temperaturama kuhanja, križnoj kontaminaciji i praksi skladištenja koje će spriječiti eventualne bolesti. Za jednostavan pregled osnovnih načela sigurnosti hrane u kućanstvu mogu se koristiti materijali Hrvatske agencije za poljoprivredu i hranu. Posebno im naglasiti da su mnoge namirnice sigurne i jestive nakon datuma "najbolje upotrijebiti do", kako bi se izbjegao rizik da tu hranu bace ili pomisle da im je donirana neispravna hrana.

Već smo istaknuli kako je sigurnost hrane od izrazitog značaja kada govorimo o doniranju, a njen značaj još je važniji u kriznim situacijama. Stoga se treba pridržavati nekoliko važnih koraka:

SAVJETI ZA GRAĐANE KOJI ŽELI DONIRATI HRANU

1. Proizvodi iz vlastite proizvodnje nisu pogodni za doniranje.
2. Donirajte samo ono što biste i sami htjeli primiti kao donaciju.
3. Hrana koju donirate mora biti u roku, s deklaracijom.
4. Ambalaža mora biti neoštećena i neotvorena.
5. Doniranje nipošto nije način rješavanja nepotrebnih vlastitih zaliha.
6. Kontaktirajte Hrvatski Crveni križ i/ili lokalne organizacije i provjerite koje namirnice im

7. trebaju kako biste bili sigurni da će Vaša donacija ispuniti svrhu.
8. Ukoliko je moguće neka namirnice budu sortirane.
9. Svaka donacija je vrijedna, bez obzira na količinu, i pomoći će nekome.
10. Doniranje hrane je plemenito i njime jačate veze s vašom zajednicom, čuvate okoliš i gradite bolje društvo.
11. Ponašajte se prema volonterima i krajnjim korisnicima s dostojanstvom i poštovanjem.

KAKO PRAVILNO DONIRATI HRANU?

Svoje donacije, uz uvjet da je hrana pogodna za doniranje (prema naprijed navedenim Savjetima za građane koji žele donirati hranu) građani mogu donijeti u općinska, gradska i županijska društva Hrvatskog Crvenog križa¹, kojih ima ukupno 131.

U slučajevima kriza Hrvatski Crveni križ objavljuje javni apel kojim obavještava građane i donatore o načinima prikupljanja pomoći za pogodno stanovništvo u kojem navodi što se i gdje prikuplja. Na slici je naveden primjer prikupljanja pomoći za izbjeglice iz Ukrajine.

POPIS ARTIKALA KOJE HRVATSKI CRVENI KRIŽ PRIKUPLJA ZA IZBJEGLICE IZ UKRAJINE

PREHRAMBENI PAKET

- Brašno 3 kg
- Ulje 1 L
- Rižu 1 kg
- Šefer 1 kg
- Kuhinjska sol 1 kg
- Tjestenina 2 kg
- Tuhla u vrećici 5 kom
- Riblja konzerva 8 kom
- Mesna konzerva 8 kom
- Marmelada 1 kom

HIGIJENSKI PAKET

- Sapun za ruke 1 kom
- Gel za tuširanje 1 kom
- Šampon za kosu 1 kom
- Pasta za zube 1 kom
- Četkica za zube 2 kom
- Brijač jed. kratni 5/1 1 pak
- Higijenski uložci 10/1 1 pak

DJEČJI PAKET

- Pečene 42/1 1 pak
- Krema za čaju 1 kom
- Šampon za djecu 1 kom
- Pasta za zube 1 kom
- Četkica za zube 1 kom
- Hrana za bebe kašica 5 kom
- Žitne kašice/ palu, tje 500 g 1 kom
- Higijensku vlažnu maramicu 1 pak



Navedene artikle možete donirati u vama najbližem društvu Crvenoga križa te u Nacionalnom logističkom centru Hrvatskog Crvenog križa

Primjer prikupljanja pomoći koji objavljuje Hrvatski Crveni križ



PRIMJERI IZ PRAKSE

Primjer 1. Potresi na Banovini – riječ volontera Crvenog križa

U prvim danima nakon potresa na Banovini na terenu je vladao kaos. Zbog velike želje za pružanjem pomoći stradalom stanovništvu, ali i „šume“ informacija u javnosti, građani i donatori su počeli donositi svašta, i to u tonama. Društva Crvenog križa diljem zemlje prikupljala su donacije svojih sugrađana prema popisu artikala Hrvatskog Crvenog križa što je iziskivalo mobilizaciju velikog broja volontera te pronalazak i organizaciju skladišnog prostora. To je rezultiralo potrebom za mobilizacijom velikog broja volontera i aktiviranjem svih raspoloživih kapaciteta, kao i dodatnim uključivanjem građana u volonterske aktivnosti.

Dodatan je problem bio što su građani donosili hranu koju su sami proizveli (med, pekmez, kobasice iz vlastite proizvodnje i sl.) te hranu kojoj je istekao rok, hranu i higijenu otvorene ambalaže i sl., što se ne smije donirati. Takve donacije nisu se mogle podijeliti građanima u potrebi, već su morale biti zbrinute, a fotografije na društvenim mrežama izazvale su neopravdani revolt javnosti prema Crvenom križu.

Iako je u konačnici bio zbrinut mali postotak donirane hrane (procjene se kreću ispod 10 %), ovaj slučaj istaknuo je važnost komuniciranja o pravilnom doniranju u javnom prostoru. Važno je istaknuti odgovornost uključenih dionika za pružanje podrške sigurnom, zdravom i ugodnom poslovanju što će donijeti korist svima u zajednici.



Volonteri Hrvatskog Crvenog križa raspoređuju donacije prije podjele korisnicima⁸

¹<https://www.hck.hr/ko-smo-ustroj-hck/103>

⁸ <https://www.hck.hr/foto-i-video-galerije/pomoc-stanovnicima-pogodjenima-potresom/10673>

PRIMJERI IZ PRAKSE

Primjer 2. Kada je kriza svaki dan – HU Duga Vukovar

Humanitarna udruga Duga djeluje na području grada Vukovara gdje je osnovala i vodi socijalnu samoposlugu za korisnike. Također organiziraju i dostavu paketa korisnicima u općinama Trpinja, Borovo, Negoslavci, Bogdanovci, Tovarnik, Tompojevci i Lovas. Naglasak je na podjeli paketa za mlađe (od 0 - 15 godina) te hrane za starije građane (od 16 - 65+).

U svom radu od početaka njeguju individualni pristup korisnicima, osiguravajući im ciljano potrebne namirnice i proizvode i pri tome štiteći njihovo dostojanstvo.

Za Dugu nije izazov preuzimanje donacija nego donacija često nema niti stižu u dostatnih količinama, što je problem i za

organizaciju i za krajnje korisnike. Također nikada nisu dobili proizvode iz robne zalihe unatoč činjenici da je područje grada Vukovara u kategoriji potpomognutih područja jedinica lokalne samouprave.

Iz iskustva s donatorima ističu kako je administracija prilikom doniranja često prezahtjevna za manje tvrtke što ih u konačnici može odbiti od doniranja. Također ne postoji komunikacija s OPG-ovima kao proizvođačima hrane koji bi možda željeli donirati netržišne namirnice, ali koji nisu upućeni u postupak.

U Dugi ističu kako zbog poboljšanja i unaprjeđenja sustava posrednike treba povezati međusobno, ali i donatore s regijama jer nema smisla da se ne surađuje u maloj zemlji kao što je Hrvatska.



Socijalna samoposluga Vukovar

PREPORUKE ZA POBOLJŠANJE SUSTAVA

1. Postojeći sustav doniranja hrane nije savršen i treba ga neprestano poboljšavati. Prije svega trebalo bi olakšati i pojednostaviti postupak doniranja jer posrednici još uvijek imaju mnogo administrativnog posla kod zaprimanja donacija što im oduzima dragocjeno vrijeme i usporava sustav.
2. Umrežavanje svih dionika je ključan korak. Kontinuiranom komunikacijom i zajedničkim djelovanjem sustav se treba promijeniti nabolje, posebno jer će zbog inflacije cijena hrane nastaviti rasti, a njena je dostupnost ugrožena globalnim poremećajima tržišta (rat u Ukrajini, energetska kriza, klimatske promjene koje utječu na kvalitetu i kvantitetu uroda).
3. Korisnike bi također trebalo poticati i upućivati da sami zatraže namirnice koje im doista trebaju kako bi se izbjeglo gomilanje nepotrebnih proizvoda koje neće iskoristiti i u nekom trenutku će biti bačeni.
4. Donatori bi trebali održavati komunikaciju sa više posrednika na širem geografskom području i pokušati donirati hranu različitim organizacijama.
5. Kako bi se sustav dodatno ojačao poželjna je suradnja i umrežavanje posrednika jer bi mogli jedni drugima pomoći u slučajevima redistribucije donirane hrane, posebice u slučajevima krize. Ponekad je velikim donatorima lakše donirati hranu posrednicima s kojima imaju razvijenu suradnju, te se može pojaviti neproporcionalna zastupljenost donacija i situacija da jedni imaju previše, a drugima nedostaje. I sama priroda doniranja ovisi o zalihama i proizvodima donatora, te će biti dana kada ih ima u izobilju i dana kada ih je znatno manje.
6. Službeno treba priznati posrednike kao važne partnere u vladinim odgovorima na nesigurnost hrane, poput prilagođenog zakonodavstva ili nacionalnih prehrambenih strategija.
7. Ravnateljstvo za robne zalihe također bi trebalo aktivno komunicirati s posrednicima prilikom doniranja hrane u kriznim situacijama kako bi se iz zaliha ciljano osiguralo i dopremilo ono što je nužno i trenutno potrebno na području pogođenom krizom.
8. Nužno je javno zagovarati i poticati doniranje hrane od strane proizvođača, prerađivača i trgovaca, ali i građana. Učinkovit sustav doniranja koji jamči dostupnost hrane socijalno osjetljivim skupinama uz istovremeno smanjenje količina bačene hrane jedini je put prema održivom i pravednom društvu koje priželjkuje Europska unija u svojim strateškim dokumentima.
9. Na lokalnom i nacionalnom nivou nužno je provoditi javne kampanje o važnosti smanjenja otpada od hrane i mogućnostima njene uporabe putem sustava doniranja, pri čemu će biti jasno da su svi donatori vrijedni - mali i veliki, jednokratni i redoviti.
10. Socijalna uključenost je važan aspekt u lancu doniranja hrane. Prioritet je uvijek poštovati i štiti krajnje korisnike kako ne bi osjećali poniženje i sram.
11. Pristup hrani treba omogućiti svima u potrebi, ali uz istovremeno poštivanje propisa koji vrijede za Posrednike u doniranju, kao i propisa iz područja socijalnih prava krajnjih korisnika.
12. Potrebno je više geografski rasprostraniti doniranje i obuhvatiti što veći broj krajnjih korisnika, što treba poticati kroz osnivanje Banke hrane i Regionalnih koordinatora koji će raditi na umrežavanju, čime bi se spriječilo doniranje uvijek istim korisnicima. Uspostavom takvog mehanizma donacije bi se geografski rasprostranile i u sustav bi se uključio veći broj krajnjih korisnika.

PRILOG 1. ROKOVI TRAJANJA ZA POJEDINE KATEGORIJE PROIZVODA

Tablica 1. Proizvodi s „vrlo dugim“ rokom trajanja nakon isteka roka „najbolje upotrijebiti do“

PROIZVOD	DETALJNIJI OPIS	MOGUĆE PROMJENE	MOGUĆNOST KONZUMACIJE HRANE NAKON ISTEKA ROKA TRAJANJA
Sol, šećer, brašno		Ukoliko su uskladišteni na suhom mjestu neće doći do degradacije. Nakon dužeg skladištenja može doći do ustajalosti. Potrebno je obratiti pažnju na tvrdoću, apsorpciju vlage, prisutnost kukaca, užeglost i plijesni.	Pogodni za konzumaciju do 1 godine (moguće i duže) nakon roka "Najbolje upotrijebiti do", pod uvjetom da je proizvod karakterističnih svojstava bez vidljivih oštećenja proizvoda ili ambalaže.
Suha tjestenina			
Krupica, kus kus			
Kava, čaj			
Riža			
Suhi keksi			
Instant prah (niske masnoće)	Kava, mješavine začina, puding...		Izuzetak je početna i prijelazna hrana za dojenčad – ne koristiti nakon isteka roka "Najbolje upotrijebiti do"!
Voda, bezalkoholna pića i pića obrađena UHT* metodom (npr. voćni sokovi)		Promjena boje, mirisa, okusa,	
Konzervirana hrana (limenka, staklo)	Povrće, voće, juhe, meso, riba, mlijeko za kavu, džem, pekmez, marmelada...	Korozija ambalaže, formiranje plinova, promjene boje ili mirisa	
Sirupi, med		Kristalizacija	
Tvrđi slatkiši	Lizala, bomboni...		
Smrznuti proizvodi	Smrznuto meso, riba, voće i povrće...	Dehidracija, užeglost	

* UHT "ultra high temperature" – vrlo visoka temperatura

Tablica 3. Proizvodi s „ograničenim“ rokom trajanja nakon isteka roka „najbolje upotrijebiti do“

PROIZVOD	DETALJNIJI OPIS	MOGUĆE PROMJENE	MOGUĆNOST KONZUMACIJE HRANE NAKON ISTEKA ROKA TRAJANJA
Kolači (punjeni, meki, medenjaci...)	Hrenovke, šunka u ovitku...	Pojava plijesni, promjena boje i mirisa	Pridržavati se roka "Najbolje upotrijebiti do", iznimke su moguće uz dobru procjenu.
Toplinski obrađeni mesni proizvodi, polutrajne kobasice			
Narezani i ribani tvrdi sirevi			
Mliječni namazi			
Mliječni deserti	Voćni jogurti, voćni jogurti sa žitaricama, puding, sladoled, mliječni deserti obogaćeni bjelančevinama sirutke ili sojinih bjelančevina...	Pojava plijesni, promjena boje i mirisa	
Fermentirani mliječni proizvodi	Jogurt, kefir, acidofilno mlijeko, kiselo mlijeko, vrhnje	Pojava plijesni, promjena boje i mirisa	

Tablica 2. Proizvodi s „dugim“ rokom trajanja nakon isteka roka „najbolje upotrijebiti do“

PROIZVOD	DETALJNIJI OPIS	MOGUĆE PROMJENE	MOGUĆNOST KONZUMACIJE HRANE NAKON ISTEKA ROKA TRAJANJA
Kruh produžene trajnosti – toast	Žitne pahuljice, muesli proizvodi, ekstrudirani i/ili ekspanzirani proizvodi od žitarica, instant žitarice	Pojava plijesni, gubitak arome, promjena okusa, dehidracija, promjena teksture, prisutnost ličinki i insekata	Pogodni za konzumaciju do 2 mjeseca (moguće i duže) nakon isteka roka "Najbolje upotrijebiti do", pod uvjetom da je proizvod karakterističnih svojstava bez vidljivih oštećenja proizvoda ili ambalaže.
Slane grickalice			
Ulja i masti (osim hladno prešanih)	Majoneza, kečap...		
Umaci	Juhe, mlijeko u prahu...		
Instant prah (s većim udjelom masnoće)			
Margarin			
Tvrđi sirevi			
Meki slatkiši	Slatkiši s punjenjem, čokolada, žele bomboni...	Užeglost, promjene mirisa i boje, oksidacija, pojava plijesni, prisutnost insekata	
Sterilizirano mlijeko i mliječni proizvodi	Trajno mlijeko, sterilizirani proizvodi u bocama		
Smrznuti proizvodi	Svježi proizvodi, zamrznuti najmanje jedan dan prije roka „upotrijebiti do“ / „najbolje upotrijebiti do“		

Tablica 4. Proizvodi sa ograničenim rokom trajanja, a koji nemaju označen rok trajanja

PROIZVOD	MOGUĆE PROMJENE	MOGUĆNOST KONZUMACIJE HRANE NAKON ISTEKA ROKA TRAJANJA
Kruh i peciva	Pojava plijesni.	Provjeriti izgled, pogodno za konzumaciju „sljedeći dan“.
Svježe voće i povrće	Pojava plijesni, truljenje.	Provjeriti izgled voća i povrća, odvojiti eventualne oštećene ili trule komade.

Napomena: Tablice su preuzete iz Smjernica za doniranje hrane u odnosu na rokove trajanja Hrvatske agencije za poljoprivredu i hranu i prilagođene za potrebe ovoga priručnika