

Ogólne posty związane z kampanią

Post 1

E164, E330, E621... zastanawialiście się kiedyś, co oznaczają te wszystkie oznaczenia na etykietach produktów spożywczych? 🤔

Pod oznaczeniem „E” z numerem kryją się substancje dodatkowe, które są stosowane z wielu różnych powodów w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności, świeżości, konsystencji, czy wyglądu.

Substancje dodatkowe bywają sztuczne, ale często też są naturalne - sól czy cukier są stosowane jako konserwanty od wieków!

Nie martwcie się, 👩‍🔬 naukowcy skrupulatnie oceniają bezpieczeństwo wszystkich substancji dodatkowych, zanim zostaną one dopuszczone do stosowania do żywności w UE – abyście mogli bez strachu wybierać produkty. Uff!

Chcesz dowiedzieć się więcej? Odwiedź stronę #EUChooseSafeFood:
<https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood>

Post 2

🥚 Jajka, 🌰 orzechy i 🥛 mleko krowie - to te artykuły spożywcze odpowiadają za 70% reakcji alergicznych występujących u dzieci.

Na szczęście w krajach UE wszystkie alergeny są wyraźnie wskazywane na opakowaniach produktów żywnościowych. Czy znasz wszystkie 14 alergenów? Przesuń w lewo, aby dowiedzieć się więcej na temat alergenów i śledź #EUChooseSafeFood, aby dowiedzieć się więcej na temat bezpieczeństwa żywności!

Więcej informacji znajdziesz na naszej stronie #EUChooseSafeFood:
<https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood>

Post 3

Jesz dla dwojga? Spokojnie, zadbamy o wszystko! 🤱

Standardy bezpieczeństwa żywności w UE są wysokie, ale jeśli jesteś w ciąży, nie warto ryzykować.

Wystarczy stosować te proste zasady higieny żywności i unikać surowych produktów - dla zdrowia Twojego i maluszka!

Więcej informacji: <https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood>

#EUChooseSafeFood

Post 4

Masz wątpliwości dotyczące opakowań artykułów spożywczych? 

W krajach UE EU wszystkie materiały, które mają bezpośrednią styczność z żywnością muszą spełniać rygorystyczne standardy bezpieczeństwa.


W opakowaniach żywności dopuszczalne są wyłącznie materiały, które są bezpieczne i zgodne z limitami wskazanymi w przepisach.

Bądź spokojny, zaufaj nauce.

Więcej informacji: <https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood/>

#EUChooseSafeFood

Post 5

W UE nie ma miejsca na wprowadzające w błąd oświadczenia dotyczące żywności!! 

Ta zasada nie tylko chroni konsumentów przed błędnymi informacjami na temat korzyści zdrowotnych płynących z konkretnych produktów, ale także wspiera innowacyjność i uczciwą konkurencję.

Przekazujemy unijnym decydentom naukowe argumenty dotyczące korzyści zdrowotnych, na podstawie których mogą podjąć właściwe decyzje w zakresie wyborów żywieniowych.

Czerpiemy z nauki, żebyś mógł bez wahania cieszyć się jedzeniem.


Więcej informacji: <https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood/>

#EUChooseSafeFood

Posty dotyczące tematów z nowej kampanii 2022

Post 1

Zdrowie roślin

Preferujesz żywność pochodzenia roślinnego? ? 

Dzięki unijnym naukowcom, uprawy na terenie UE są chronione przed pasożytami i chorobami - więc śmiało sięgaj po dietę roślinną! 🌱❤

Więcej informacji o #PlantHealth na stronie

<https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood/#/topic/pl/plant-health>
#EUChooseSafeFood

Post 2

Suplementy diety

Czy preparaty multiwitaminowe są bezpieczne i czy faktycznie ich potrzebujemy? 🤔

Dzięki naukowcom z całej UE suplementy diety są sprawdzane pod kątem bezpieczeństwa jak również mając na uwadze potrzeby żywieniowe - możesz więc sięgać po nie w razie potrzeby! 😊

Więcej informacji o #FoodSupplements na stronie

<https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood/#/topic/eu/food-supplements>
#EUChooseSafeFood

Post 3

Nowości spożywcze

Chia, komosa, świerszcze - co je łączy? 🤔

Tonowa żywność, która stosunkowo niedawno pojawiła się w Europie. Mogą wydawać się egzotyczne, ale dzięki unijnym naukowcom masz pewność, że mogą być bezpiecznie spożywane

Więcej informacji o #NovelFood na stronie

<https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood/#/topic/eu/novel-foods>
#EUChooseSafeFood

Post 4

Dodatki

Dodatki mogą być słodkie, kolorowe i praktyczne, ale czy są bezpieczne?

W UE odpowiedź brzmi TAK! Unijni naukowcy oceniają bezpieczeństwo wszystkich dodatków do żywności, zanim trafią one na rynek - możesz więc bez obaw dokonywać wyborów żywności.

Dowiedz się więcej o dodatkach na stronie

<https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood/#/topic/pl/additives>
#EUChooseSafeFood

Post 5

Alergeny

Czy masz alergię pokarmową? Nie jesteś sam!

W UE istnieje 14 alergenów, które muszą być oznaczone na opakowaniach żywności, poparte zaleceniami unijnych naukowców. Możesz więc cieszyć się jedzeniem, jednocześnie dbając o swoje bezpieczeństwo.

Dowiedz się więcej o alergenach na stronie:

<https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood/#/topic/pl/allergens>

#EUChooseSafeFood

Post 6

Dobrostan zwierząt

Czy bezpieczeństwo i jakość produktów pochodzenia zwierzęcego są dla Ciebie ważne?

Z pewnością są dla naukowców z całej UE, którzy pracują nad utrzymaniem wysokich standardów dobrostanu zwierząt. Zdrowie zwierząt prowadzi do bezpiecznej żywności, więc możesz cieszyć się nią bez obaw!

Dowiedz się więcej o dobrostanie zwierząt na stronie:

<https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood/#/topic/pl/animal-welfare>

#EUChooseSafeFood

Post 7

Zdrowie pszczół

Kochasz pszczoły? Wszyscy powinniśmy, ponieważ zapylają one większość naszych upraw.

Na szczęście naukowcy z UE pracują jak pracowite pszczoły, aby monitorować i chronić ich zdrowie.

Dzięki temu możesz nadal cieszyć się swoją żywnością.

Dowiedz się więcej o zdrowiu pszczół na stronie:

<https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood/#/topic/pl/bee-health>

#EUChooseSafeFood

Post 8

Zanieczyszczenia

Chcesz wiedzieć o substancjach obecnych w Twojej żywności?

Naukowcy z UE gromadzą i badają dane dotyczące substancji zanieczyszczających, takich jak akrylamid oraz udzielają zrozumiałych porad, jak je ograniczać lub unikać. Możesz więc spokojnie cieszyć się swoją żywnością.

Dowiedz się więcej o zanieczyszczeniach na stronie:

<https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood/#/topic/pl/contaminants>

#EUChooseSafeFood

Post 9

Choroby przenoszone przez żywność

Jedzenie powinno nas uszczęśliwiać, a nie powodować choroby. Wszyscy się z tym zgadzamy! Naukowcy z UE badają zagrożenia związane z bakteriami, takimi jak Salmonella, pomagając zapobiegać zanieczyszczeniu nimi żywności, abyś mógł spokojnie się nią cieszyć.

Więcej informacji o chorobach przenoszonych przez żywność można znaleźć na stronie: <https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood/#/topic/pl/foodborne-diseases>
#EUChooseSafeFood

Post 10

Marnotrawstwo żywności

Zastanawiasz się nad wyrzuceniem jedzenia? Najpierw sprawdź etykietę! Unijni naukowcy zalecają producentom żywności umieszczanie na wszystkich opakowaniach informacji „najlepiej spożyć przed” i „najlepiej spożyć do”. Trzymaj się tych dat, a możesz mieć pewność, że będziesz marnować mniej.

Dowiedz się więcej o marnotrawieniu żywności na stronie: <https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood/#/topic/pl/deciphering-labels>
#EUChooseSafeFood

Post 11

Higiena żywności

Chcesz poznać sekret przygotowywania potraw w sposób higieniczny? Nie ma w tym żadnego sekretu! Postępuj zgodnie z prostą check-listą opartą na badaniach UE, a następnie gotuj i jedz bez obaw to, na co masz ochotę!

Dowiedz się więcej o higienie żywności na stronie: <https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood/#/topic/pl/food-hygiene>
#EUChooseSafeFood

Post 12

Opakowania żywności

Czy możesz mieć pewność, że opakowania żywności są bezpieczne? Tak, możesz! Ponieważ naukowcy z UE oceniają opakowania, upewniając się, że nie mają one negatywnego wpływu na zawartą w nich żywność. Możesz więc bez obaw rozpakować i cieszyć się każdą potrawą.

Dowiedz się więcej o opakowaniach żywności na stronie: <https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood/#/topic/pl/packaging>

#EUChooseSafeFood

Infografika do postów dostępna na stronie internetowej kampanii.