

۳۰ درصد غذا به سفره مردم نمی رسد/راهکار ترکیه برای جلوگیری از ضایعات غذایی



ترکیه راهکاری را برای جلوگیری از فساد و ضایعات مواد غذایی که مانع رسیدن ۳۰ تا ۴۰ درصد کل تولید به سفره مردم می شود، اندیشیده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از خبرگزاری فارس، سالانه ۳۰ تا ۴۰ درصد محصولات کشاورزی در دنیا از بین می رود و کشورهای مختلف به فکر راهکار برای جلوگیری از بین رفتن آنها هستند چرا که معتقدند می توانند امنیت غذایی بیشتری را برای کشورشان ایجاد کنند و مانع از بین رفتن منابع آب و خاک شوند.

در کشور ما نیز سالانه ۳۰ تا ۴۰ درصد محصولات کشاورزی در فرایند تولید و پس از تولید از بین می رود که در حدود یک چهارم غذای تولیدی است و جلوگیری از هدر رفتن آن می تواند تامین کننده بخش زیادی از غذای مردم باشد.

برای اینکه کشور همسایه ترکیه شرایط مشابهی می تواند با کشور ما داشته باشد تجربه های این کشور را در جلوگیری از ضایعات و از بین بردن محصولات کشاورزی و غذایی بررسی می کنیم.

پایگاه اطلاع رسانی تی آر تی ورد ترکیه به تازگی منتشر کرده است که این کشور برای جلوگیری از ضایعات غذایی کمپینی را برای افزایش دانش و اطلاعات مردم و مصرف کنندگان تشکیل داده که منجر به بهبود عادت های زندگی می شود.

آنها امیدوارند که این کمپین و افزایش آگاهی مردم باعث تغییرات پایدار رفتاری در بین مردم شده و از هدر رفتن غذای روزانه که اتفاقا کم هم نیست جلوگیری خواهد کرد.

سازمان خوارو بار غذایی ملل متحد هم بارها چنین پیامهایی را برای جلوگیری از ضایعات و از بین رفتن غذا داده و معتقد است زمانی که روزانه یک میلیارد نفر شب ها گرسنه سر بر بالش می نهند باید از غذایی که تولید می کنیم حفاظت کنیم.

ترکیه معتقد است که تشکیل این کمپین در راستای پیام سازمان ملل متحد و نیز کمک به گرسنگان جهان است.

پاک دمیرلی؛ وزیر کشاورزی و جنگلداری ترکیه می گوید: تشکیل این کمپین باعث افزایش آگاهی و دانش مردم در راستا تولید پایدار و فرهنگ مصرف هم خواهد شد. بخش زیادی از غذا در فرایند تولید و بخشی هم در فرایند مصرف از بین می رود.

به گفته وزیر ترکیه سالانه ۱۸٫۸ میلیون تن غذا تنها در ترکیه از بین می رود و از چرخه مصرف خارج می شود.

ترکیه در نظر دارد با تمرکز روی جلوگیری از ضایعات نان روزانه از هدر رفت یک میلیون قرض نان به ارزش سالانه ۴۰۰ میلیون دلار جلوگیری کند.

سازمان خوارو بار جهانی (فائو) تاکید کرده است که راهکار جلوگیری از ضایعات و تلفات محصولات کشاورزی بازنگری در قوانین و مصوبات است باید روشهای تولید غذا، توزیع و مصرف هم تغییر یابد و الگوهای مصرف هم مطابق با شرایط امروز باشد.

فائو تاکید می کند در حالی که روزانه نزدیک به یک میلیارد نفر گرسنه می خوابند از بین رفتن این حجم از غذا در جهان غیر قابل باور و پذیرش است.

علاوه بر آن جلوگیری از بین رفتن محصولات غذایی عاملی برای افزایش امنیت غذایی، تولید پایدار، کاهش گازهای گلخانه ای و کاهش فشار

بر منابع طبیعی است.

ضایعات محصولات کشاورزی و غذایی باعث بالا رفتن انتشار گازهای گلخانه ای می شود، ضمن اینکه برای تولید این میزان غذا منابع طبیعی مانند آب و خاک استفاده می شود که اگر از بین برود در حقیقت این منابع هم از بین خواهد رفت.

وزیر کشاورزی ترکیه تاکید کرده که در این مسیر از همه ظرفیت های کارشناسان و تکنیک های آموزشی استفاده خواهد کرد.

وی در عین حال گفته است این اقدام یک آغازی برای منطقه هم است که فعلا از ترکیه شروع شده و کشورهای دیگر هم بهتر است به این کمپین بپیوندند.

گفتنی است ترکیه در این زمینه از همکاری سازمان خوارو بار جهانی فائو هم استفاده می کند.

سرویس خبری: بین الملل