

HÃY TIẾT KIỆM thực phẩm

Sau những bữa tiệc thừa mứa, bữa buffet no nê, thịnh soạn có người chợt nghĩ đến đâu đó vẫn còn người thiếu đói. Hãy biến suy nghĩ ấy bằng việc tiêu dùng vừa đủ, sản xuất hiệu quả để giảm hao phí thực phẩm và nạn thiếu đói trên hành tinh chúng ta.

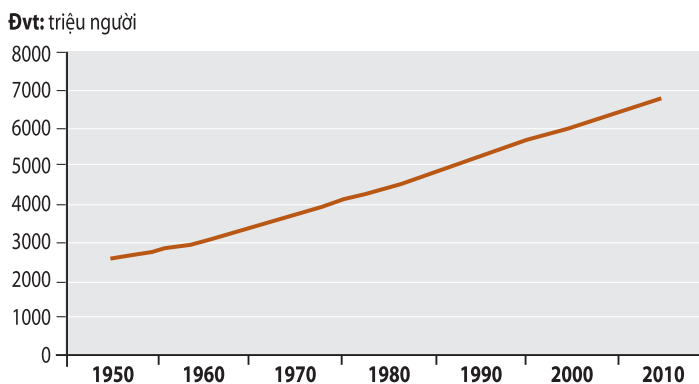


Số lượng người thiếu đói trên thế giới sẽ gia tăng?

Dân số thế giới năm 1010 gần 7 tỉ, có 925 triệu người thiếu đói, trong đó, 98 % người thiếu đói là dân nghèo sống ở những nước đang phát triển. Ngân hàng Thế giới dự báo năm 2030 nhu cầu thực phẩm sẽ tăng lên 50% so với mức hiện nay do tăng dân số và những thay đổi trong bữa ăn hàng ngày. Hiện nay, châu Á và Thái Bình Dương có đến 578 triệu người thiếu đói! Thêm vào đó, đất sản xuất ngày càng thu hẹp, năm 1950 đất sản xuất tính trên đầu người là 0,5 ha, nhưng đến 2010 chỉ còn 0,22 ha. Nguy cơ thiếu đói đang đe dọa, nhất là ở những nước nghèo.

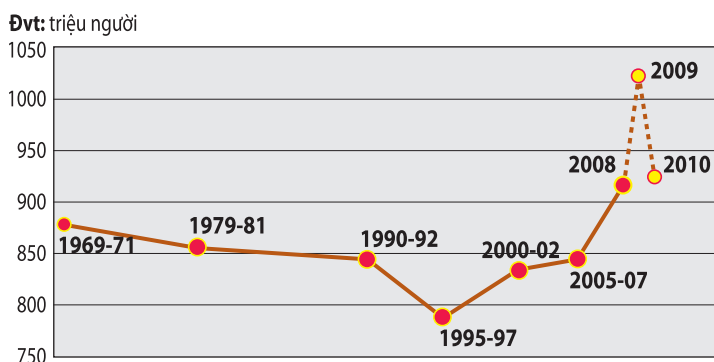


Phát triển dân số trên thế giới



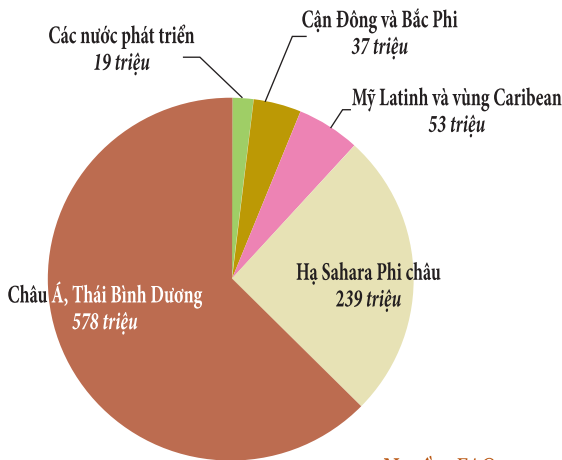
Nguồn: <http://www.census.gov/ipc/www>

Số người thiếu đói trên thế giới, 1969 - 2010



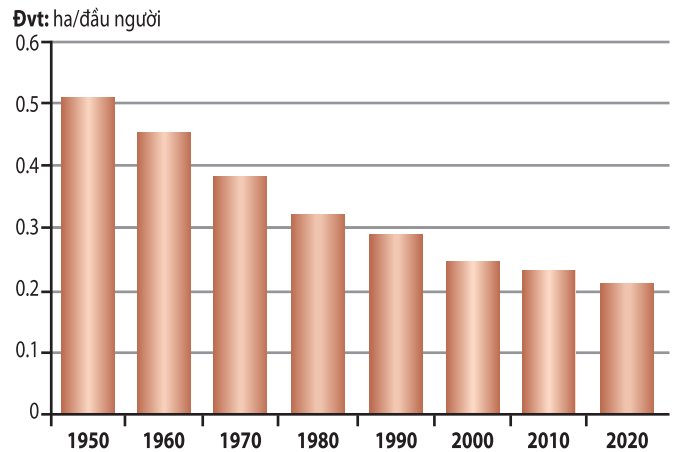
Nguồn: FAO

Số người thiếu đói theo khu vực, 2010



Nguồn: FAO

Đất có thể sản xuất được tính trên đầu người

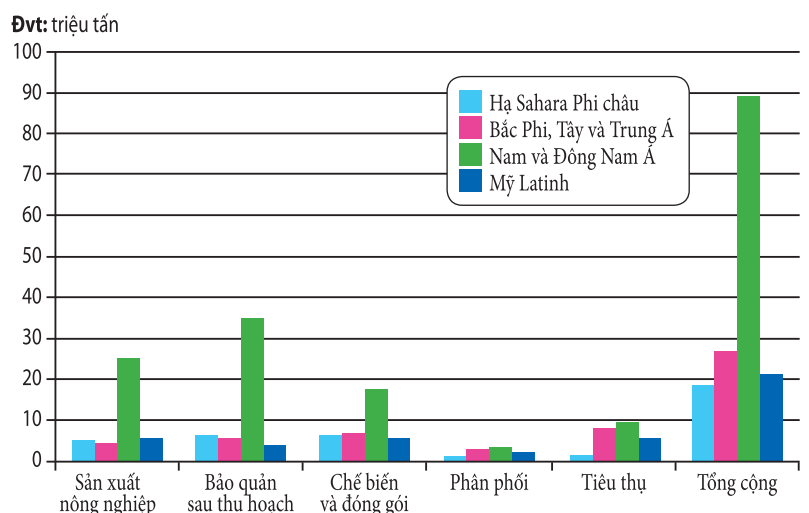


Nguồn: Doane, Potach Corp.

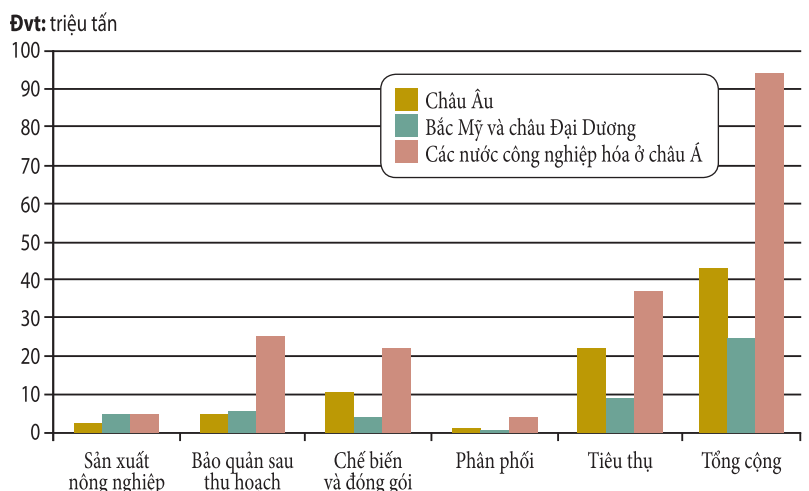
Thực trạng hao phí thực phẩm

Hao phí thực phẩm trên toàn cầu một năm khoảng 1,3 tỉ tấn. Ở nước có thu nhập thấp tổn thất thực phẩm phần nhiều ở khâu sản xuất, ít thải bỏ ở khâu tiêu thụ. Khoảng 40% thực phẩm bị mất mát trong quá trình sản xuất, chế biến, vận chuyển. Còn ở các nước giàu, quá trình sản xuất hiệu quả và năng suất cao nên thực phẩm ít bị hao tổn, nhưng ngược lại, hơn 40% thực phẩm bị lãng phí ở khâu bán lẻ và tiêu thụ, thậm chí thực phẩm bị thải bỏ ngay cả lúc còn dùng được.

Khối lượng ngũ cốc bị hao phí qua các khâu



Rất nhiều thực phẩm bị lãng phí



Nguồn: The Swedish Institute for food and Biotechnology (SIK), 2011

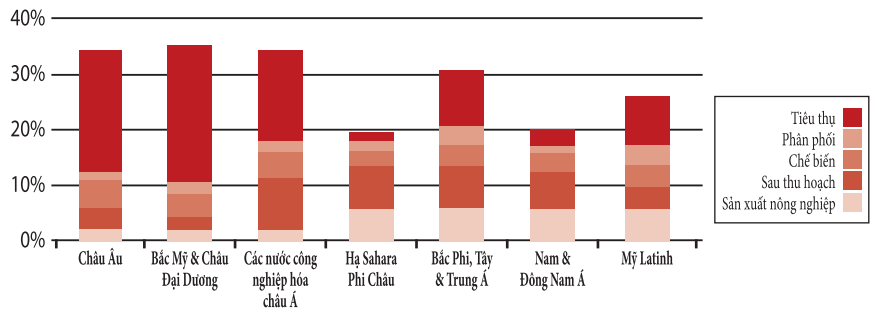
► Thế Giới Dữ Liệu

Ngũ cốc bị lãng phí nhiều ở khâu tiêu thụ tại châu Âu và Bắc Mỹ, lên đến 20% trong tổng tỉ lệ tổn thất 34%. Trong khi đó, dân các nước nghèo vùng Hạ Sahara Phi châu gần như tiêu thụ hết số lượng thực có được, khu vực này có tỉ lệ hao phí ngũ cốc thấp nhất: 20%, riêng khâu tiêu thụ chiếm tỉ lệ chưa đến 1%.

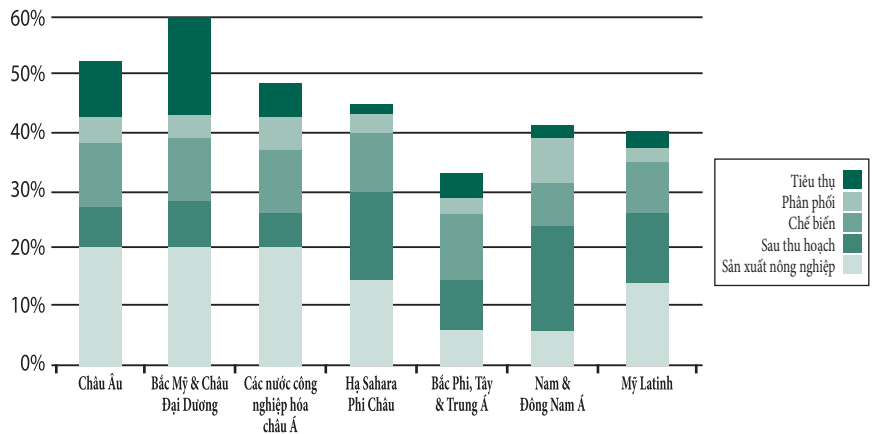


Đáng lưu ý là đối với các loại củ, khâu trồng trọt ở các nước phát triển tỉ lệ hao phí khá cao lên đến 20%, do lượng sản phẩm bị thải bỏ vì không đạt tiêu chuẩn chất lượng, đồng thời

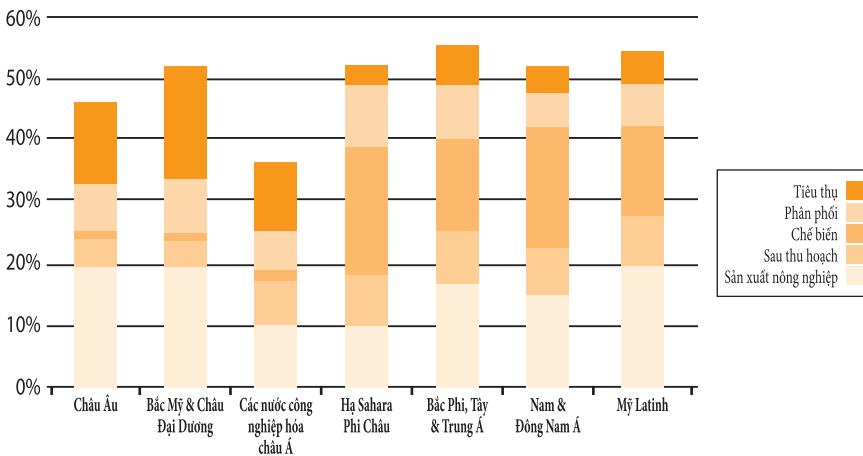
Tỉ lệ hao phí ngũ cốc trong các khâu theo vùng



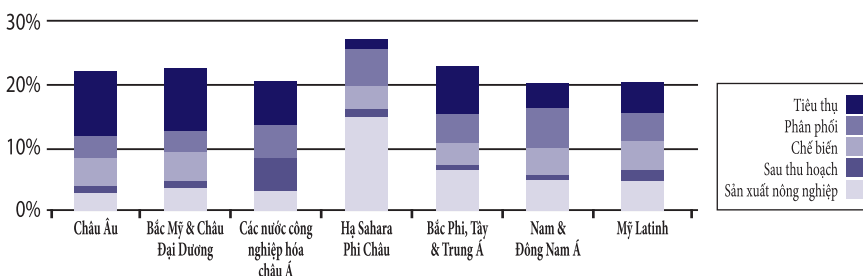
Tỉ lệ hao phí củ trong các khâu theo vùng



Tỉ lệ hao phí rau quả trong các khâu theo vùng



Tỉ lệ hao phí thịt trong các khâu theo vùng



hao phí ở khâu tiêu thụ cũng khá cao từ 10 đến gần 20%. Tổng số tỉ lệ hao phí củ ở các nước phát triển lên đến 50-60%. Trồng cây lấy củ ở các nước giàu chỉ nhận được chưa đến 50% sản phẩm chỉ bởi "yêu cầu chất lượng và sự lãng phí của người giàu!".



Hao phí rau quả ở những nước phát triển phần nhiều trong khâu trồng trọt, lên đến 20% do qui định của chuẩn chất lượng. Riêng khâu tiêu thụ hao phí từ hơn 10% đến gần 30%. Còn khu vực Nam và Đông Nam Á hao phí phần nhiều lại trong khâu xử lý, lên đến khoảng 20%. Tổng lượng hao phí rau quả ở các vùng từ 35-55%.

Khâu tiêu thụ thịt tại châu Âu và Bắc Mỹ có tỉ lệ lãng phí khá lớn, chiếm gần phân nửa trong tổng lượng thịt hao phí. Các khu vực nghèo như Hạ Sahara Phi châu và Đông Nam Á hao phí thịt ở khâu tiêu thụ thấp, tuy nhiên tổn thất thịt ở khâu sản xuất lại khá cao vì kỹ thuật chăn nuôi và bị nhiều dịch bệnh.

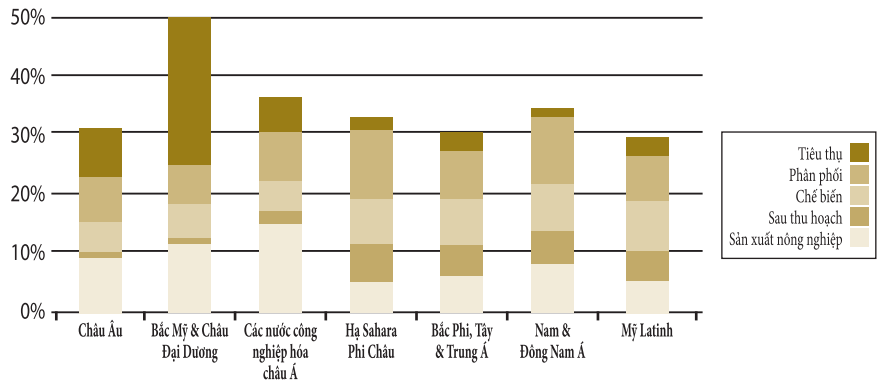
Hao phí thủy sản ở các nước phát triển vẫn cao trong khâu tiêu thụ. Ở Bắc Mỹ tỉ lệ lãng phí lên đến 25% chỉ ở khâu tiêu thụ!



Hãy thay đổi thói quen tiêu thụ

Lượng thực phẩm cần dùng bình quân cho một người khoảng 900 kg/năm ở châu Âu và Bắc Mỹ, trong khi nhu cầu của một người ở vùng Hạ Sahara Phi châu và Nam/Đông Nam Á từ chỉ cần 460 kg/năm. Có phải đó là nhu cầu thật sự cho cơ thể con người sống trong những vùng khác nhau? Chắc chắn là không. Bởi ước tính hao phí thực phẩm trên đầu người ở châu Âu và Bắc Mỹ lên đến 280-300 kg/năm, trong khi đó ở Hạ Sahara Phi

Tỉ lệ hao phí thủy sản trong các khâu theo vùng



Tỉ lệ hao phí của một số loại thực phẩm đáng lưu ý

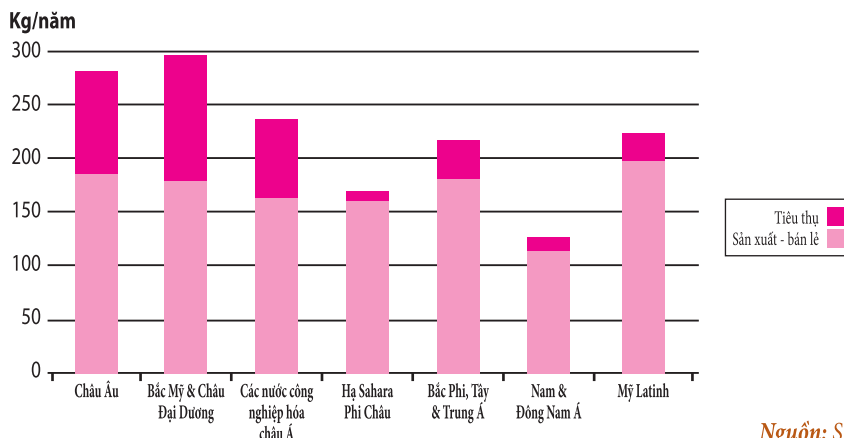
Hao phí ít nhất		Hao phí nhiều nhất	
Khu vực	(%)	Khu vực	(%)
Hạ Sahara Phi châu	19	Ngũ cốc	32
Bắc Phi, Tây và Trung Á	33	Cây lấy củ	60
Các nước công nghiệp hóa ở châu Á	37	Rau và trái cây	55
Nam & Đông Nam Á	20	Thịt	27
Mỹ Latinh	30	Thủy sản	50
Các nước công nghiệp hóa ở châu Á	11	Sữa	25
Hạ Sahara Phi châu	12	Trứng	20

Nguồn: SIK

châu và Nam/Đông Nam Á hao phí chỉ từ 120-170 kg/năm. Mỗi năm người tiêu thụ ở các nước công nghiệp hóa thải bỏ đến 222 triệu tấn thực phẩm, gần tương đương với sản lượng thực phẩm vùng Hạ Sahara Phi châu: 230 triệu tấn.



Hao phí thực phẩm bình quân trên đầu người theo vùng

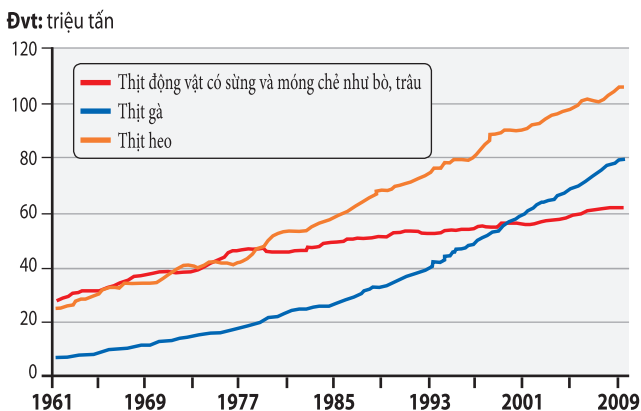


Nguồn: SIK

Người giàu thường có thói quen mua nhiều thực phẩm hơn nhu cầu cần thiết và lãng phí nhiều khi sử dụng. Ngay các chương trình khuyến mãi “mua một, tặng một” cũng là một trong những yếu tố khuyến khích mua nhiều hơn nhu cầu. Đi ăn buffet cũng là hình thức thúc đẩy người tiêu dùng sử dụng thực phẩm quá mức nhu cầu gây lãng phí. Mỹ là một ví dụ cho thấy sự lãng phí thực phẩm ở các nước giàu, hàng năm hơn 30% lượng lương thực, trị giá khoảng 48,3 tỷ USD bị lãng phí. Tuy nhiên ở Mỹ cũng có đến 14,7% hộ gia đình không đảm bảo đủ nguồn thực phẩm.

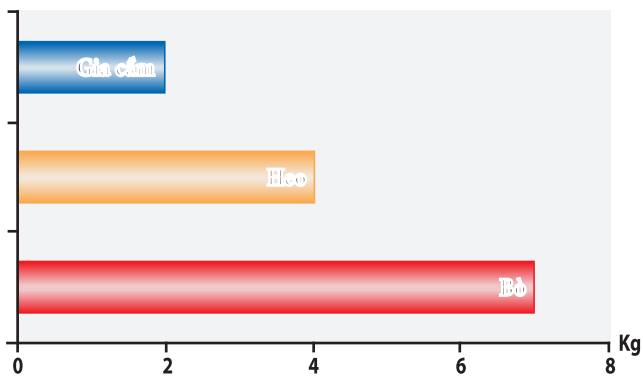
► Thế Giới Dữ Liệu

Lượng tiêu thụ thịt gia tăng trên thế giới



Nguồn: FAOSTAT

Lượng ngũ cốc cần để sản xuất 1kg thịt



Nguồn: Doane, Potach Corp

Nhu cầu tiêu thụ thịt tăng cao với sự phát triển trong đời sống xã hội, trong khi đó, các nhà nghiên cứu môi trường đang khuyến khích người tiêu dùng hạn chế sử dụng thịt. Nếu sử dụng thịt, nên chọn thịt gia cầm thay vì thịt bò hay thịt heo. Bởi vì sản xuất thịt cần không ít ngũ cốc. Để sản xuất 1kg thịt gia cầm cần ½ lượng ngũ cốc so với sản xuất 1kg thịt heo và chỉ bằng không đến 1/3 để sản xuất 1kg thịt bò.

Giảm lượng thực phẩm hao phí đồng nghĩa với giảm đói nghèo, giảm lãng phí các nguồn tài nguyên nước, đất, năng lượng, lao động... đồng thời còn làm giảm ô nhiễm môi trường, phát thải khí nhà kính, hạn chế biến đổi khí hậu. □

