

اصلاح الگوی مصرف و کاهش تولید زباله

"بخورید، بیاشامید ولی اسراف نکنید. (قران کریم سوره اعراف آیه ۳۱)"

هر بار که غذایی دور ریخته می شود مانند این است که بخشی از آب، خاک و ذخایر طبیعی کره زمین که برای بقا و ادامه حیات ضروری هستند، نابود می شوند. افزایش تولید محصولات کشاورزی با توجه به شرایط آب و هوایی، محدودیت منابع آبی و نیز محدودیت زمین‌های دارای پتانسیل تولید، با مشکلات فراوانی روبرو می باشد بنابراین برای تأمین مواد غذایی باید بهره‌وری از عوامل تولید به ویژه آب و خاک افزایش و ضایعات کشاورزی و مواد غذایی تا حد امکان کاهش یابد. سالانه مقدار زیادی از محصولات کشاورزی و مواد غذایی که با صرف هزینه، زمان، امکانات و زحمات فراوان تولید شده است، به صورت ضایعات از بین می‌رود. تولید زباله در زندگی روزمره انسان امری اجتناب ناپذیر است. بشر با مصرف مواد غذایی و کسب انرژی زنده است. با افزایش جمعیت و گسترش آن، افزایش پسماندها و مواد زائد را در پی دارد زباله یکی از عوامل مهم آلودگی به حساب می‌آید عدم نگهداری و جمع‌آوری صحیح زباله علاوه بر آلوده‌سازی خاک، موجب آلودگی‌های دیگری همانند هوا و آب می‌شود. اقتصاد جهان سالانه از محل دورریز مواد غذایی، متحمل زیانهای مالی فراوانی می‌شود، این بدان معناست که سالانه بخشی از مجموع انواع محصولات غذایی تولید شده در سطح جهان، دور ریخته شده و تبدیل به زباله می‌شود. این موضوع علاوه بر اثرات زیانباری که به اقتصاد تحمیل می‌کند، نتایج ناگواری نیز برای محیط‌زیست داشته و آلودگی منابع آب و خاک را در پی دارد. یکی از موانع تأمین غذا و امنیت غذایی برای مردم جهان، ضایعات و هدررفت محصولات کشاورزی و غذاست. هدررفت و ضایعات محصول و غذا در مرحله قبل از تولید، تولید، عرضه و فروش و مصرف به چشم می‌خورد. به عبارتی دیگر در حلقه‌های مختلف زنجیره عرضه محصولات کشاورزی و مواد غذایی، هدررفت و ضایعات محصول وجود دارد. براساس آمار فائو بخشی از غذای تولیدشده در جهان به ضایعات تبدیل می‌شود که جلوگیری از این هدررفت غذا می‌تواند راهکار مهمی برای تغذیه جمعیت روبه‌رشد باشد. موضوع ضایعات (waste) و هدررفت (loss) در مراحل مختلف زنجیره عرضه اتفاق می‌افتد. ضایعات مواد غذایی در پایان زنجیره عرضه، از سوی مصرف‌کنندگان شکل می‌گیرد که بیش از مصرف خود مواد غذایی را دور ریخته و مصرف نمی‌کنند. تولید زباله محصول فعالیت انسانی است و کمیت و کیفیت زباله با الگوی مصرف کالا و مواد توسط قشرهای گوناگون اجتماع رابطه مستقیم دارد، لذا در چرخه کامل تولید و دفع زباله، "مصرف" اولین حلقه شناخته می‌شود، از این رو تامل و تعمق در الگوی مصرف بسیار ضروری و حایز اهمیت است. با تغییر شیوه زندگی، زباله‌های مواد غذایی هم افزایش می‌یابد. با افزایش رفاه و تغییر عادات غذایی، میزان بیشتری از محصولات، استفاده می‌شود. در جوامعی که مصرف کالاها ارزش تلقی می‌گردد، میزان مصرف مواد و کالا از حد معقول و ضروری فراتر رفته و در نتیجه پسماند یا زباله بیشتری تولید می‌گردد که معضلات و مشکلات خاص خود را در پی دارد. شیوه‌های مصرف غلط توسط مصرف‌کنندگان و تبدیل مواد غذایی به‌عنوان بخشی از زباله‌های خانگی، مهم‌ترین بخش‌های اتلاف غذا در سطح جهان است. اهمیت این موضوع از حیث انسانی به این دلیل بسیار قابل توجه است که سالانه به‌طور متوسط بخش قابل توجهی از مواد غذایی به‌صورت ضایعات و زباله تلف می‌شود و از سوی دیگر افراد زیادی از ساکنین کره زمین دچار سوءتغذیه و بخشی نیز با گرسنگی روبه‌رو هستند. سهم بسیاری از اتلاف مواد غذایی مربوط به زباله‌های غذایی رستوران‌ها و هتل‌ها و کافه‌تریاهای مدارس و دبیرستان‌ها و دانشگاه‌ها و ناهارخوری‌های محل‌های کار است. این زباله‌ها ناشی از اسراف در استفاده مواد غذایی بیش از نیاز مصرفی است که مازاد آن به‌صورت زباله به‌ناچار دور ریخته می‌شود. به‌طور کلی خرید و نگهداری مواد غذایی بیش از اندازه مصرف، خود موجب هزینه‌های دیگری از قبیل حمل و نگهداری برای مصرف‌کنندگان نیز می‌شود که معمولاً از نظر دور می‌افتد.

در فرهنگ اسلامی، بر پایه و اساس موازین شرعی، اخلاقی، اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی از مناظر گوناگون بر پرهیز از اسراف تاکید گردیده و حفظ منابع و موهبت های خداوند همواره مورد توجه قرار گرفته است. با عنایت به موارد فوق ضرورت دارد در شیوه های تهیه و مصرف کالا و مواد، تجدید نظر نموده و با رعایت اصول به اصلاح الگوی مصرف بپردازیم تا در گام اول تولید زباله، تفاوتها و تاثیرات چشمگیر و بسیار قابل ملاحظه ای را شاهد باشیم. در این میان مدیریت تولید و توزیع مواد غذایی، بهینه و درست مصرف کردن، راهکارهای مقابله با کاهش ضایعات و هدررفت مواد غذایی است.

قسمت عمده مشکل مصرف کنندگان شخصی، نخست خرید بیش از مورد نیاز مواد غذایی است که بیشتر در خانواده هایی رخ می دهد که برآورد درستی از میزان مصرف خود ندارند و دوم اهمیت دادن بیش از حد به تاریخ بهینه مصرف است که روی بسته بندی کالاها درج شده است. ممکن است بسیاری از این مواد غذایی تا مدت ها بعد از گذشتن «بهترین تاریخ مصرف» قابل استفاده باشد و نباید دور ریخته یا تبدیل به زباله شوند. در همین حال رستوران ها می توانند انتخاب های منوی خود را محدودتر کرده و برآوردی از میزان غذای اتلاف شده داشته باشند. تأکید می شود مصرف کنندگان با رعایت کردن توصیه های ساده مانند برنامه ریزی تهیه غذا و فهرست خرید، در این تلاش مشارکت داشته باشند. مواد غذایی را درست انتخاب و درست مصرف کنیم. تبدیل کردن مواد غذایی به زباله ظلمی است در حق انسانها و محیط زیست، زیرا هم برای تولید محصولات، منابع زیست محیطی را مصرف کرده و هم با دورریختن این منابع گرانبها، زباله بیشتری تولید کرده ایم.

مهم ترین نکاتی که در زمینه اصلاح الگوی مصرف قابل ذکر و تاکید می باشند عبارتند از:

- ۱- خرید کالا و مواد غذایی در حد نیاز و نگهداری و مصرف در کوتاه مدت
- ۲- تولید (پخت) غذا به اندازه مصرف در وعده غذایی به میزان افراد
- ۳- خرید و استفاده از لوازم و وسایل با عمر طولانی
- ۴- عدم استفاده از کالاهای یک بار مصرف و مشابه