सच्चा मूल्य संवर्धन : भोजन को बर्बाद न करें, बल्कि खिलाएं

तरुण श्रीधर

पूर्व सचिव, मत्स्य पालन, पषुपालन और डेयरी मंत्रालय, भारत सरकार

"खाद्य हानि और बर्बादी रोकें.... लोगों के लिए.... ग्रह के लिए", 29 सितंबर को मनाए जाने वाले खाद्य हानि और बर्बादी के बारे में जागरूकता के अंतर्राष्ट्रीय दिवस के पांचवें आयोजन का नारा है। इसका उद्देष्य वैष्विक विकास एजेंडा 2030 को आगे बढ़ाने के उपाय के रूप में खाद्य हानि और बर्बादी को कम करने के प्रयासों को बढ़ावा देने के लिए पर्याप्त संसाधनों को प्रतिबद्ध करने की महत्वपूर्ण आवश्यकता को उजागर करना होगा।

एजेंडा 2030 का सतत विकास लक्ष्य (एसडीजी) 12, "स्थायी उपभोग और उत्पादन पैटर्न सुनिष्चित करना" चाहता है। लक्ष्य के लक्ष्य 12.3 का लक्ष्य "2030 तक खुदरा और उपभोक्ता स्तर पर प्रति व्यक्ति वैष्विक खाद्य बर्बादी को आधा करना और कटाई के बाद के नुकसान सहित उत्पादन और आपूर्ति श्रृंखलाओं में खाद्य हानि को कम करना" है। उत्पादन से लेकर उपभोग तक आपूर्ति श्रृंखला में खाद्य हानि और बर्बादी को संबोधित करने से खाद्य प्रणाली की समग्र दक्षता में सुधार होगा, जिससे यह सुनिष्चित करने में मदद मिलेगी कि जरूरतमंदों तक ज्यादा भोजन पहुँचे। आखिरकार, सतत विकास का व्यापक संदर्भ गरीबी को खत्म करना और ग्रह की रक्षा करते हुए समृद्धि को बढ़ावा देना है।

संयुक्त राष्ट्र पर्यावरण कार्यक्रम (यूएनईपी) खाद्य अपशिष्ट सूचकांक रिपोर्ट 2024 के अनुसार जिसका शीर्षक 'थिंक ईट सेव' है, 2022 में दुनिया ने 1.05 बिलियन टन भोजन बर्बाद किया, यानी उपभोक्ताओं को उपलब्ध भोजन का 19 प्रतिशत। इसके अलावा दुनिया का 13 प्रतिशत भोजन कटाई के बाद की आपूर्ति श्रृंखला में बर्बाद हो गया। दुनिया का ज्यादातर खाद्य अपशिष्ट घरों से आता है। 2022 में बर्बाद हुए कुल भोजन में से, घरों में 631 मिलियन टन यानी 60 प्रतिशत, खाद्य सेवा क्षेत्र में 290 और खुदरा क्षेत्र में 131 टन भोजन बर्बाद हुआ। खाद्य अपशिष्ट को कम करने

से चक्रवृद्धि लाभ मिलते हैं। खाद्य हानि और बर्बादी वैष्विक ग्रीनहाउस गैस (जीएचजी) उत्सर्जन का 8 से 10 प्रतिशत उत्पन्न करती है, जो विमानन क्षेत्र से होने वाले कुल उत्सर्जन का लगभग पांच गुना है। परिवार प्रतिदिन एक अरब भोजन बर्बाद करते हैं। औसतन, प्रत्येक व्यक्ति सालाना 79 किलोग्राम भोजन बर्बाद करता है। यह भूख से प्रभावित दुनिया में हर किसी के लिए हर दिन 1.3 भोजन के बराबर है। खाद्य अपशिष्ट सूचकांक रिपोर्ट के अनुसार, खाद्य बर्बादी सिर्फ एक अमीर देश की समस्या नहीं है, उच्च आय, उच्च-मध्यम आय और निम्न-मध्यम आय वाले देशों में घरेलू खाद्य बर्बादी के औसत स्तर में केवल 7 किलोग्राम/व्यक्ति/वर्ष का अंतर है। हालांकि, रिपोर्ट तापमान और बर्बादी के संबंध को पहचानती हैय गर्म देशों में घरों में प्रति व्यक्ति अधिक खाद्य बर्बादी होती है।

रिपोर्ट का सारांश यह है कि खाद्य पदार्थों की बर्बादी और बर्बादी मूल्य और आपूर्ति श्रृंखलाओं की विफलता है, जिसके परिणामस्वरूप हर साल 1 ट्रिलियन अमेरिकी डॉलर से अधिक मूल्य का भोजन फेंका जाता है। यह एक पर्यावरणीय विफलता भी है क्योंकि इससे 8-10 प्रतिशत वैष्विक ग्रीनहाउस गैस उत्सर्जन होता है, यह एक राष्ट्र के बराबर पदचिह्न है, जो चीन और अमेरिका के बाद तीसरा है। इसके अलावा, यह दुनिया की लगभग 30 प्रतिशत कृषि भूमि के बराबर है। कृषि के लिए प्राकृतिक पारिस्थितिकी तंत्र का रूपांतरण आवास हानि के प्रमुख कारणों में से एक रहा है। खाद्य अपशिष्ट लोगों को निराष कर रहा है, और यह विफलता आपराधिक आयाम ग्रहण करती है क्योंकि भोजन को असामान्य पैमाने पर फेंका जा रहा है, हर साल 783 मिलियन लोग भूख से प्रभावित होते हैं, मानवता का एक तिहाई हिस्सा खाद्य असुरक्षा का सामना करता है और पाँच वर्श से कम आयु के 150 मिलियन बच्चे अपने आहार में आवष्यक पोशक तत्वों की पुरानी कमी के कारण विकास में बाधा का सामना करते हैं।

यह रिपोर्ट वर्तमान खाद्य प्रणालियों की अक्षमता का एक स्पश्ट संकेत है। खाद्य हानि और बर्बादी से किसानों और खाद्य मूल्य श्रृंखला के अन्य हितधारकों को आर्थिक नुकसान होता है और उपभोक्ताओं को अधिक कीमत चुकानी पड़ती है, जिससे दोनों ही कमजोर समूहों के लिए भोजन कम सुलभ हो जाता है और खाद्य असुरक्षा प्रभावित होती है। खाद्य हानि और बर्बादी को कम करने से, जाहिर है, उपलब्ध खाद्य आपूर्ति में वृद्धि होगी और वैष्विक खाद्य सुरक्षा मजबूत होगी। जब भोजन खो जाता है या बर्बाद हो जाता है, तो इसके उत्पादन में लगे सभी संसाधन भी बर्बाद हो जाते हैं।

खाद्य और कृषि संगठन (एफएओ) द्वारा सुझाए गए खाद्य हानि और बर्बादी को कम करने की रणनीतियों में उत्पादन में समायोजन, कटाई के बाद की हैंडलिंग, उपचार, भंडारण और वितरण में तकनीकी सुधार, लक्षित हस्तक्षेप, सूचना प्रसार, और खाद्य उपभोग को अनुकूलित करने, खाद्य

बर्बादी को कम करने और परिपत्र अर्थव्यवस्था प्रथाओं को बढ़ावा देने के लिए व्यवहार संबंधी अनुस्मारक शामिल हैं। संक्षेप में, संपूर्ण खाद्य मूल्य/आपूर्ति श्रृंखला का एक नया रूप कह सकते हैं।

खाद्य के संदर्भ में हानि और बर्बादी का आमतौर पर एक दूसरे के स्थान पर उपयोग किया जाता है, लेकिन एक अंतर है और यह शब्दार्थ से परे सूक्ष्म है। खाद्य हानि और खाद्य बर्बादी के बीच का अंतर महत्वपूर्ण है, क्योंकि यह उनके अलग-अलग अंतर्निहित कारणों को रेखांकित करता है। समस्या का समाधान ढूँढते समय नीतियों और रणनीतियों को इन बातों को ध्यान में रखना चाहिए। खाद्य हानि आपूर्ति श्रृंखला में अपर्याप्तता या कुप्रबंधन के परिणामस्वरूप भोजन की मात्रा या गुणवत्ता में कमी है, हालांकि, खुदरा विक्रेताओं, खाद्य सेवा प्रदाताओं और उपभोक्ताओं को छोड़कर। अनुभवजन्य रूप से, यह शब्द किसी भी ऐसे भोजन को संदर्भित करता है जिसे खाद्य आपूर्ति श्रृंखला के साथ त्याग दिया जाता है, जला दिया जाता है या अन्यथा निपटाया जाता है, जो कि फसल कटाई/दोहन/पकड़ से शुरू होता है लेकिन खुदरा स्तर को छोड़कर, और भोजन किसी अन्य उत्पादक उपयोग जैसे कि चारा या बीज के लिए आपूर्ति श्रृंखला में फिर से प्रवेष नहीं करता है। दूसरी ओर, खाद्य अपशिष्ट, खुदरा विक्रेताओं, खाद्य सेवा प्रदाताओं और उपभोक्ताओं द्वारा त्यागने के माध्यम से भोजन की मात्रा या गुणवत्ता में कमी को संदर्भित करता है।

जाहिर है, भोजन की उपलब्धता को सकारात्मक रूप से प्रभावित करने के अलावा, कम खाद्य हानि और बर्बादी से भूमि का अधिक कुशल उपयोग और पानी सहित प्राकृतिक संसाधनों का बेहतर प्रबंधन होगा, जो जलवायु परिवर्तन और आजीविका की चिंताओं को दूर करेगा। संक्षेप में कहा जाए तो, खाद्य हानि और बर्बादी दोनों ही खाद्य की मात्रा या गुणवत्ता में कमी है, यानी खाद्य की उपलब्धता में कमी, इसके पोशण औरध्या आर्थिक मूल्य में गिरावट, और/या खाद्य सुरक्षा में गिरावट। खाद्य अपशिष्ट सुरक्षित और पौश्टिक भोजन को त्याग देता है या इसे मानव उपभोग के अलावा किसी और काम में इस्तेमाल करता है।

खाद्य हानि और बर्बादी को मापना और मापना आसान नहीं है, आंशिक रूप से इसलिए क्योंकि खाद्य उत्पादन और आपूर्ति श्रृंखलाएँ लंबी हैं और इसमें छोटे किसान, ट्रांसपोर्टर, प्रोसेसर, खुदरा विक्रेता और परिवार सहित कई अभिनेता शामिल हैं।

हानि और बर्बादी की डिग्री भूगोल और मूल्य श्रृंखला के चरण के अनुसार भिन्न होती है। उदाहरण के लिए, वर्ल्ड रिसोर्सेज इंस्टीट्यूट (डब्ल्यूआरआई) द्वारा रिपोर्ट की गई है कि जबकि उत्तरी अमेरिका और ओशिनिया में उत्पादित सभी कैलोरी का 17 प्रतिशत उत्पादन में खो जाता है, आष्चर्यजनक रूप से 61 प्रतिशत उपभोक्ता स्तर पर बर्बाद हो जाता है। यह दक्षिण और दक्षिण पूर्व एषिया के साथ बिल्कुल विपरीत है, जहाँ 33 प्रतिशत उत्पादन और आपूर्ति श्रृंखला में खो जाता है और बर्बाद हो जाता है, और 13 प्रतिशत उपभोक्ता स्तर पर।

कुल मिलाकर, प्रति व्यक्ति आधार पर, औद्योगिक दुनिया में विकासशील देशों की तुलना में बहुत अधिक भोजन बर्बाद होता है।

यह अनुमान लगाया गया है कि यूरोप और उत्तरी अमेरिका में उपभोक्ताओं द्वारा प्रति व्यक्ति भोजन की बर्बादी 95 से 115 किलोग्राम प्रति वर्श है, जबकि उप-सहारा अफ्रीका और दक्षिणध्दक्षिणपूर्व एषिया में यह आंकड़ा केवल 6 से 11 किलोग्राम प्रति वर्श है। कम आय वाले देशों में खाद्य हानि और बर्बादी के कारण मुख्य रूप से कटाई की तकनीकों में वित्तीय, प्रबंधकीय और तकनीकी सीमाओं, कठिन जलवायु परिस्थितियों में भंडारण और षीतलन सुविधाओं के साथ-साथ बुनियादी ढांचे की कमी और कुशल पैकेजिंग और विपणन प्रणालियों की अनुपस्थिति से जुड़े हैं।

यह देखते हुए कि विकासशील देशों में कई छोटे किसान खाद्य असुरक्षा के हाषिये पर रहते हैं, खाद्य हानि में कमी से उनकी आजीविका पर तत्काल और महत्वपूर्ण प्रभाव पड़ सकता है। दूसरी ओर, मध्यमध्उच्च आय वाले देशों में खाद्य हानि और बर्बादी के कारण मुख्य रूप से श्बहुतायत की समस्याश् सिंड्रोम से प्रभावित उपभोक्ता व्यवहार से संबंधित हैं। समस्या का एक बड़ा हिस्सा निष्चित रूप से उपभोक्ताओं के साथ है, खासकर दुनिया के कुछ हिस्सों मेंय और फिर से दोहराना चाहूँगा कि दक्षिण और दक्षिण-पूर्व एषिया में उपभोक्ताओं द्वारा केवल 13 प्रतिशत भोजन बर्बाद किया जाता हैय उत्तरी अमेरिका और ओशिनिया की विकसित अर्थव्यवस्थाओं में यह 61 प्रतिशत तक बढ़ जाता है।

भोजन की हानि और बर्बादी के कारण क्षेत्र के अनुसार बहुत भिन्न होते हैं, इसलिए खाद्य प्रणाली में हानि और बर्बादी का सटीक अनुमान उपलब्ध नहीं है। हालाँकि, आज तक के साक्ष्य बताते हैं कि हर साल उच्च आय वाले देशों में लगभग 670 मिलियन टन भोजन नश्ट या बर्बाद हो जाता है, और निम्न और मध्यम आय वाले देशों में 630 मिलियन टनय मूल रूप से मानव उपभोग के लिए इच्छित भोजन का एक तिहाई।

जब भोजन बर्बाद होता है, तो पानी, मिट्टी, जैव विविधता और अन्य प्राकृतिक संसाधन और इनपुट भी बर्बाद हो जाते हैं जिनका उपयोग इसे बनाने और आपूर्ति श्रृंखला के माध्यम से आगे बढ़ाने के लिए किया गया था। इसलिए खाद्य हानि और बर्बादी तेजी से एक पर्यावरणीय मुद्दा बन रही है। विभिन्न अध्ययनों ने अनुमान लगाया है कि कृषि खाद्य क्षेत्र वर्तमान में दुनिया की कुल ऊर्जा खपत का लगभग 30 प्रतिशत हिस्सा है, और वैष्विक खाद्य हानि में निहित ऊर्जा संपूर्ण खाद्य आपूर्ति श्रृंखला द्वारा खपत की गई कुल अंतिम ऊर्जा का 38 प्रतिशत है। इसका अर्थ है कि खोए और बर्बाद हुए खाद्य पदार्थों के लिए दुनिया की कुल ऊर्जा खपत का 10 प्रतिशत से अधिक हिस्सा है। इन चिंताओं को अब पर्यावरण पर ष्खाद्य हानि और अपशिष्ट पदचिह्नष् के रूप में व्यक्त किया जाता है।

आइए हम इतालवी खाद्य कार्यकर्ता कार्लो पेट्रिनी के शब्दों को याद करें, 'इस ग्रह पर सभी के लिए भोजन है, लेकिन हर कोई नहीं खाता' और भोजन को बर्बाद न होने दें।