

CON NGƯỜI ĐANG QUÁ LÃNG PHÍ THỰC PHẨM

(khoaahoc.tv) - Chúng ta đã ném vào thùng rác phân nửa số thực phẩm của mình: các chương trình khuyến mại giá rẻ và các hạn sử dụng khó hiểu làm các gia đình ở Anh phải chi thêm 480 bảng một năm cho các món h&agra

Normal

0

false

false

false

MicrosoftInternetExplorer4

(khoaahoc.tv) - Chúng ta đã ném vào thùng rác phân nửa số thực phẩm của mình: các chương trình khuyến mại giá rẻ và các hạn sử dụng khó hiểu làm các gia đình ở Anh phải chi thêm 480 bảng một năm cho các món hàng mà họ không bao giờ ăn. Tình hình tương tự cũng diễn ra tại các nước khác trên thế giới.

Có đến một nửa lượng thực phẩm chúng ta mua từ siêu thị bị vứt vào thùng rác mặc dù phần lớn chúng đều có thể toàn ăn được, một báo cáo mới đây cho biết.

Các chuyên gia cho rằng văn hóa tiêu dùng thái độ đã đánh giá thấp các thực phẩm nằm sau đồng chất thải khổng lồ.

Người tiêu dùng đổ lỗi cho sự nhầm lẫn về hạn sử dụng và các chương trình khuyến mại kiểu "mua một tặng một" đã cám dỗ làm họ mua nhiều hàng hơn nhu cầu.

Theo một báo cáo của viện Kỹ sư Cơ khí (Institute of Mechanical Engineers) có tới bảy triệu tấn lương thực, trị giá hơn bằng 10 tỷ bảng, bị lãng phí ở Anh mỗi năm. Điều đó có nghĩa là mỗi hộ gia đình phải chi thêm 480 bảng cho những thực phẩm mà họ chẳng bao giờ dùng đến.

Bản báo cáo của do Viện Kỹ sư Cơ khí thực hiện cho biết có đến 3/4 các loại rau được trồng ở Anh không bao giờ được ăn, chúng đã bị "từ chối" bởi các siêu thị do mẫu mã không đẹp, quá xấu xí.

Tác giả của báo cáo, Tiến sĩ Tim Fox, người đứng đầu của Cơ quan năng lượng và môi trường IME cho biết, trong suốt thời gian tồn tại, một hộ gia đình trung bình sẽ ném đi lượng thực phẩm có giá trị tương đương khoảng 24.000 bảng Anh.

Tim Fox nói: "Khoảng 30 đến 50% số thực phẩm mua từ siêu thị bị ném vào thùng rác. Các thực phẩm này ban đầu được để trong bếp, được cất trong tủ lạnh, sau đó chúng đi vào thùng rác". Một trong những vấn đề dẫn đến tình trạng trên là cách mà các siêu thị bán lẻ áp dụng. Người tiêu dùng đã mua sản phẩm với số lượng nhiều hơn nhu cầu thực sự của họ. Nhiều mặt hàng có hạn sử dụng ngắn, vì vậy chúng sẽ bị bỏ đi.

Anh tiêu thụ nhiều loại trái cây tươi được nhập khẩu từ khắp nơi trên thế giới, do vậy các loại trái cây này không thể có hạn sử dụng dài như các loại được sản xuất trong nước vì chúng đã trải qua một chuyến hành trình dài. Bên cạnh đó còn có sự nhầm lẫn trên nhãn mác và hạn sử dụng, do vậy nhiều người đã vứt bỏ cả những thực phẩm còn tốt.

Các gia đình ở Anh trung bình chỉ dành 11% ngân sách của họ để chi tiêu cho thực phẩm, đó là lý do giải thích tại sao lượng thực phẩm bị thải bỏ không có giá trị cao hơn. Tiến sĩ Fox cũng cho rằng người tiêu dùng ở Anh đang mất dần ý thức về giá trị của thực phẩm.

"Rất nhiều nông trại sản xuất ra rất nhiều sản phẩm, nhưng các sản phẩm nhiều khi chưa đáp ứng được các tiêu chuẩn nghiêm ngặt trong các hợp đồng cung cấp cho các siêu thị", Tiến sĩ Fox nói.

Các nông sản có hình dạng méo mó, không đẹp mắt, hoặc sẽ bị lãng quên cho đến thối rữa, hoặc được dùng để sản xuất các sản phẩm như món súp, làm thức ăn gia súc hoặc đưa vào ủ.

Tuy nhiên, một khi người tiêu dùng lãng phí là một yếu tố, một phần ba số rau xanh sẽ không bao giờ có thể xuất hiện trên đĩa trong các bữa ăn của các gia đình.

Các chuyên gia cũng cho rằng việc chuẩn bị quá nhiều thức ăn cho các bữa ăn cũng là một trong những lý do gây ra nhiều chất thải.

Chuyên gia về chất thải từ thực phẩm, Emma Marsh cho biết: "Nghiên cứu của chúng tôi đã chỉ ra rằng 7,2 triệu tấn chất thải thực phẩm và đồ uống được tạo ra bởi các hộ gia đình ở Anh mỗi năm. Trong số này, 4,4 triệu tấn là chất thải thực phẩm có thể tránh được. Loại chất thải này có trị giá tương đương khoảng 12 triệu Bảng".

Andrew Opie, giám đốc về thực phẩm và tính bền vững tại Hiệp hội bán lẻ Anh, đại diện cho các nhà bán lẻ, cho biết: "Sử dụng cây trồng để cắt giảm chất thải thực phẩm và gia tăng sản xuất bền vững là một mục tiêu của tất cả các nhà bán lẻ. Điều này có nghĩa là làm thế nào để chúng ta có thể vượt qua được chỉ tiêu của Chính phủ đối với vấn đề chất thải từ thực phẩm".

Opie cho rằng giảm các tiêu chuẩn nghiêm ngặt về trái cây và rau củ sẽ giúp các nhà bán lẻ bán được các sản phẩm có mẫu mã xấu hơn. "Chúng tôi sẽ tiếp tục làm việc với các nông dân để sử dụng nhiều hơn nữa các sản phẩm của Anh, giảm chất thải thực phẩm và tạo cho các khách hàng giá trị lớn. Đó là quá trình cả ba bên đều có lợi".