

谁知盘中餐?

关于食物损失与浪费

你需要知道的事



全世界范围内，食物的损失与浪费普遍发生。由于食物从田间到餐桌要经历五个主要环节，涉及对水资源、土地资源、农业投入品的大量使用，食物的损失已经不仅仅是一个道德问题，更是关系到粮食安全、全球气候变化和生物多样性保护的重要议题。2019年，国际环保组织绿色和平携手中华环保联合会共同发布《食尽其用-海内外食物损耗与浪费的产生与再利用模式研究报告》（完整报告请登录绿色和平官网：<https://www.greenpeace.org.cn/>），旨在分析食物损失的原因，数量与资源环境、经济影响，并讨论解决方案。每一个人都有强大的积极影响力，让对环境友好的改变从你的厨房与餐桌开始发生！

一. 什么是食物损失？

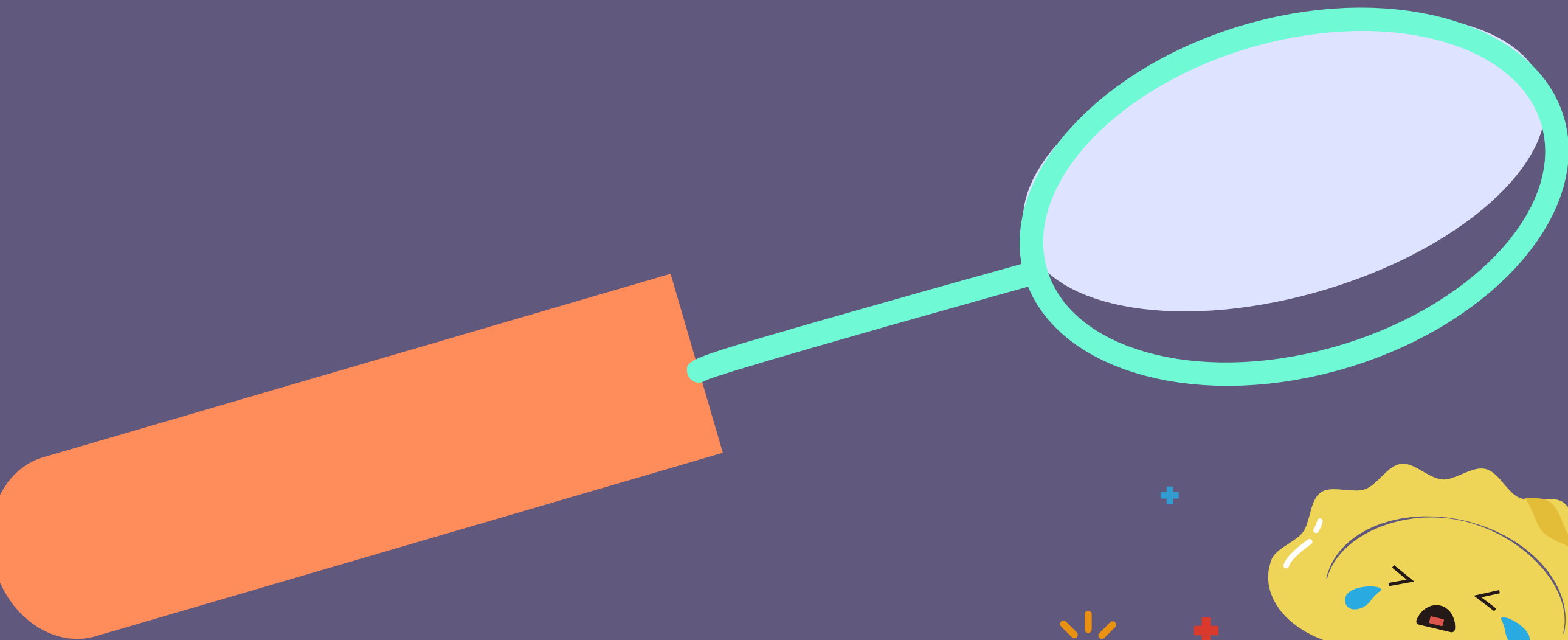


食物损失包含食物损耗和食物浪费。

食物损耗指食物（或原料）在储运、加工、流通环节中，因为技术、设备等非主观行为因素造成的食物（或原料）的损失。食物浪费指由于人们不合理的消费目的和行为，以及由于缺乏节约精神等主观意识，造成的在现有的条件下本可以避免的一类食物损失。

二. 供应链中的哪些环节会造成食物损失与浪费？

- ★ **农业生产端**：农作物的播种、动物的饲养、渔业和水产养殖等，这是食物产生的最前端，也是损耗与浪费开始的地方。例如不够先进的种植技术、对市场供需判断的失误、发生自然病虫害等等。
- ★ **处理与储存**：农作物成熟后收割、晒干、储藏等以及家畜屠宰、生产等过程。如基础设施落后、储存不当等。
- ★ **加工与包装**：影响因素复杂，例如加工工艺滞后、过度加工、注重利润（抛弃低价值可食用部分）；市场策略过分追求食物的“完美”造型等等。
- ★ **配送过程中**：缺乏足够的电力、设备与技术，无法完善生鲜产品的冷链供应，导致食物出现变形或变质，都将造成粮食的损失。
- ★ **广大消费者**：过度点餐、当日剩食直接丢弃、大量囤积食物但是储存不当、缺乏厨余垃圾的回收机制等等。



三. 食物浪费有多严重?

据统计，全球每年有**三分之一**本来要用于人类食用的食物被损耗和浪费掉了，每年全球食物损耗和浪费量约为**13亿吨**，这些被浪费的食物量原本足够解决**30亿人**的饥饿问题。于此同时，全球超过**8.2亿人**正经历着饥饿导致的长期营养不良。如何解决食物的生产、分配和资源利用等问题，需要全社会的共同努力和协调合作，将食物浪费控制在合理的范围内。

根据估算，每年中国食物损耗和浪费量约为**1.2亿吨**。在2013—2015年，每年光发生在餐桌上的浪费量就高达**1700-1800万吨**，相当于**3000-5000万人**一年的口粮。在中国，果蔬，粮食，肉类的损耗与浪费量最高。经过全部五大环节，果蔬被损耗和浪费了**40%**，粮食被损耗和浪费了**17.5%**，而肉类被损耗和浪费了**16%**。



四. 食物浪费对经济与环境影响有哪些?

食物从田间到餐桌要经历五个主要环节，涉及对水资源、土地资源、农业投入品（例如肥料、农药等）的大量使用，这使得饮食成为非常具有环境影响力的活动：在所有类型的人类消费所产生的环境影响中，由饮食造成的环境影响可以占据其中的20%-30%。而食物损耗与浪费不可避免地对环境与资源产生影响，包括但不限于：

加剧水资源的短缺

1

美国每年有接近25%的水资源被耗在了浪费掉的食物上；为了生产这部分最后被丢掉的食物，所排出的温室气体有120亿立方米，相当于两千万辆轿车一年的排放量。而中国每年浪费掉的食物所用掉的水资源，能抵得上加拿大一个国家的水资源消耗量。

加剧气候变化

2

食物损耗与浪费相关的温室气体主要有：二氧化碳，甲烷和一氧化氮，主要来自于生产食物所消耗的化学品、畜牧业排放以及处理废弃食物的过程产生的排放。如果废弃食物组成一个国家，则这个国家将是全球第三大温室气体排放国。损耗与浪费的食物在整个生命周期所产生的碳排放当量为36亿吨。假设中国即使只有五分之一的食物损耗和浪费（而非FAO全球平均水平三分之一），那么碳排放也将达到3亿多吨。

加剧生物多样性损失

3

食物损耗与浪费的本质是一种不合理的资源消耗与分配，这种消耗与分配的背后是大规模单一化的农作物种植，以及为了发展养殖业与种植业而向其他野生地区的肆意扩张，这种生产方式威胁着IUCN红色名录上濒危动物（鸟类、哺乳动物以及两栖动物）的生存。

除此之外，食物的损耗和浪费还会肉眼可见地浪费钱。2008年，美国在零售和消费阶段食物损失和浪费价值为**1656亿美元**，相当于美国GDP的1.2%；加拿大整个食物供应链的食物浪费直接造成的经济损失高达**270亿美元**，相当于加拿大GDP的2%；2010年芬兰家庭食物浪费的经济价值相当于每人每年损失70欧元。

五. 大家如何应对食物浪费?



减少食物的损耗与浪费是联合国可持续发展目标 (SDGs) 之一。全球范围内，各国政府、民间机构、科研机构及商业社会等都在积极行动。

★ **公共政策**：法国、意大利、日本等都以将减少食物浪费上升至立法层面，制定例如《反食物浪费法》、《食品废弃物再利用促进法》等，一方面鼓励在学校、公司餐厅等场所进行抵制浪费食物，一方面鼓励事物的生产者与经营者将多余且符合卫生标准的食物捐赠给慈善机构。

★ **公众参与**：国外还出现了多种公众参与形式，拯救即将进入垃圾流的但是仍具食用价值的食物。例如：

临期食品超市：丹麦的Wefood，用比原价低30%-70%的价格专门销售符合丹麦食品法律的临期或者不美观、货运输途中受损伤的食品。开业半年，Wefood就收到了超过40吨这样的食物，而这些食物原本是要被销毁的（丹麦每年浪费的食物有约700000吨）。

对接消费者与餐厅的手机APP：Too Good To Go、Olio、Foodcloud等，大家可以随时在手机上查看哪家餐厅有过了饭点的需要处理的食物，例如面包、披萨、沙拉等，通过手机APP下单进行预订和预约领取。

食物银行：非营利组织通过收集、存储和分发由团体或者个人捐助的剩余食品，直接或间接地免费提供给经济困难人士暂时性的食品支援。1967年世界上第一家食物银行出现在美国，2014年中国第一家食物银行-绿洲食物银行在上海诞生，目前已形成中国食物银行网络联盟，2014年-2018年援助近45万人次。



六. 你做什么会有助于减少食物浪费？

- 1.重新认识“食物浪费”：食物损耗与浪费已经不再是一个道德问题，食物的耗损与浪费会产生实质的环境影响。
- 2.有计划地采购，只买自己需要的。
- 3.记录自己扔掉的食物。也许这并不好看，但是可以帮你思考自己的饮食，并且做更好的规划。
- 4.自带餐盒打包。
- 5.正确认识保质期。正确的储藏条件下，在保质期内的仍可使用，不追求极度新鲜。
- 6.不再嫌弃丑蔬果，做成菜都一样。
- 7.多余食物拿去办公室分享。
- 8.重新认识“厨余”：



食物



不想被

浪费



中华环保联合会
All-China Environment Federation

GREENPEACE
绿色和平



关注微信公众号“绿色和平行动派”
get更多环保技能