

## अन्न की बर्बादी : समस्या का नहीं समाधान का हिस्सा बनें

प्रासंगिकता: जीएस 3: बफर स्टॉक और खाद्य सुरक्षा के मुद्दे

की-वर्ड्स : विश्व भूख समाप्त करना, यूनिलीवर का उपयोग दिवस अभियान, अपशिष्ट से बचाव को बढ़ावा देने के लिए सूचना प्रौद्योगिकी, किराने का इंटरनेट, तकनीकी समाधानों को लागू करना और बढ़ाना, स्थानीय आपूर्ति श्रृंखलाओं को बढ़ावा देना, कोल्ड चेन में इंटरनेट-ऑफ-थिंग्स (IoT) समाधान।  
खबरों में क्यों?

- वैश्विक स्तर पर लगभग 870 मिलियन लोग कुपोषित हैं, जबकि सालाना उत्पादित लगभग 2.5 बिलियन टन भोजन का उपभोग नहीं किया जाता है और वित्तीय लागत लगभग 1 ट्रिलियन डॉलर है।
- वास्तव में, विश्व की भूख को समाप्त करने के लिए अधिक भोजन उगाना आवश्यक नहीं है; केवल 50% भोजन हानि या अपशिष्ट को कम करने से इसे समाप्त किया जा सकता है।



### क्या आप जानते हैं?

- सतत विकास के लिए 2030 एजेंडा - विशेष रूप से एसडीजी 12 (जिम्मेदार खपत और उत्पादन), लक्ष्य 12.3 - खुदरा और उपभोक्ता स्तरों पर प्रति व्यक्ति वैश्विक खाद्य अपशिष्ट को आधा करने और उत्पादन और आपूर्ति श्रृंखला के साथ खाद्य नुकसान को कम करने का आह्वान करता है।

भोजन की बर्बादी रोकने के लिए संगठन क्या कर सकते हैं?

- खाद्य अपशिष्ट के प्रबंधन में उपभोक्ताओं और कर्मचारियों को शामिल करना:

- उपभोक्ता पक्ष में, संगठनों को जागरूकता संबंधी पहलों को बढ़ावा देने की आवश्यकता है।
- यदि कार्यक्रम पहले से ही मौजूद हैं, तो समस्या को स्पष्ट करने के लिए दोहरा प्रयास करें, और यदि नहीं, तो उन्हें शुरू करें।
- उदाहरण के लिए, यूनिवीवर के यूज-अप डे अभियान का उद्देश्य उपभोक्ताओं को सप्ताह में कम से कम एक बार पहले से मौजूद सामग्री का उपयोग करने के लिए प्रोत्साहित करके खाद्य अपशिष्ट में एक तिहाई कटौती करना है।
- **बोधगम्य लेबलिंग सुनिश्चित करना:**
  - हाल के शोध पर प्रकाश डाला गया है कि केवल 35% उपभोक्ताओं का कहना है कि वे दिनांक लेबल पर दिखाई देने वाले "सर्वश्रेष्ठ पहले", "उपभोग द्वारा" और "समाप्ति तिथि" जैसे शब्दों के बीच के अंतर को पूरी तरह से समझते हैं।
- **सूचना प्रौद्योगिकी का उपयोग:**
  - उपभोक्ताओं के बीच अपशिष्ट परिहार को बढ़ावा देने के लिए कंपनियों को सूचना प्रौद्योगिकी का भी उपयोग करना चाहिए।
  - उदाहरण के लिए, 'किराने का इंटरनेट' में संगठनों और उपभोक्ताओं को उसी क्षण से जोड़ने की क्षमता है, जब कोई उत्पाद सुपरमार्केट में उठाया जाता है, इसके भंडारण और खाना पकाने के माध्यम से, इसके निपटान तक।
  - डेटा का उपयोग लोगों को शिक्षित करने और कार्रवाई योग्य जागरूकता पैदा करने के लिए किया जाना चाहिए, और साथ ही फ्रिज में जो कुछ है उसके साथ खाना बनाने के उपभोक्ता प्रयासों का समर्थन करना चाहिए।
- **सक्रिय व्यवहार को प्रोत्साहित करना:**
  - कर्मचारियों के लिए, भोजन की बर्बादी को कम करने के लिए उन्हें संवेदनशील बनाने के लिए सक्रिय व्यवहार को प्रोत्साहित करने पर ध्यान देना महत्वपूर्ण है।
- **संपूर्ण उद्योग मूल्य श्रृंखला में सहयोग करें:**
  - खाद्य अपशिष्ट रोकथाम समाधान सहयोग और नवाचार से उपजा है।
  - आज, संगठन कचरे को कम करने के लिए संपूर्ण खाद्य श्रृंखला को प्रभावित करने पर पर्याप्त ध्यान नहीं दे रहे हैं।
  - उदाहरण के लिए, मांग-संचालित उत्पादन पूरी खाद्य श्रृंखला को नहीं गिरा रहा है।
  - प्रोक्योरमेंट एजेंटों और आपूर्ति श्रृंखलाओं के प्रदर्शन लक्ष्य बहुत भिन्न होते हैं।
  - एक खुदरा विक्रेता के लक्ष्य को पूरी आपूर्ति श्रृंखला में न्यूनतम संभव अपशिष्ट को शामिल करने की आवश्यकता है।
  - भोजन जैसे उच्च-मांग वाले उद्योग में, ऐसे तकनीकी समाधानों को लागू करने और बढ़ाने पर ध्यान केंद्रित किया जाना चाहिए जो अधिकतम प्रभाव उत्पन्न करते हैं - जैसे कि मांग पूर्वानुमान, तापमान निगरानी, इन्वेंट्री प्रबंधन, भौगोलिक सूचना प्रणाली (जीआईएस) मैपिंग और रिमोट सेंसिंग।

- इसी तरह, दृश्यमान, चुस्त और बुद्धिमान आपूर्ति श्रृंखलाओं का निर्माण पारदर्शिता को सक्षम बनाता है और मूल्य-श्रृंखला भागीदारों के साथ सहयोग और डेटा विनिमय को मजबूत करता है।
- उदाहरण के लिए, कोल्ड चेन में इंटरनेट-ऑफ-थिंग्स (IoT) समाधानों का उपयोग करने से संगठनों को डेटा-संचालित अंतर्दृष्टि का उपयोग करने, पता लगाने की क्षमता बढ़ाने और खराब होने वाली वस्तुओं की गुणवत्ता की निगरानी करने में मदद मिल सकती है।
- **स्थानीय आपूर्ति श्रृंखला को बढ़ावा देना:**
  - स्थानीय आपूर्ति श्रृंखलाओं को बढ़ावा देने से खराब होने और कचरे में कमी, तेजी से बदलाव का समय, एक छोटा कार्बन पदचिह्न और परिवहन की कम लागत भी आती है।
  - कोविड के बाद, आपूर्तिकर्ता आधार का क्षेत्रीयकरण और स्थानीयकरण करना कई बड़े संगठनों के लिए प्राथमिकता बन गया है।
  - उदाहरण के लिए, वॉलमार्ट ट्रेस-बैक (7 दिनों से 2 सेकंड तक) में तेजी लाने, खाद्य सुरक्षा में सुधार और कचरे को कम करने के लिए ब्लॉकचेन तकनीकों का उपयोग करता है।
- **खाद्य अपशिष्ट से संबंधित बेंचमार्क की निगरानी और रिपोर्ट करें:**
  - जो मापा जाता है वह प्रबंधित हो जाता है। संगठनों को खाद्य अपशिष्ट में कमी के लक्ष्य निर्धारित करने, प्रासंगिक मीट्रिक स्थापित करने और उनके खिलाफ प्रगति को ट्रैक करने और रिपोर्ट करने की आवश्यकता है।
  - सही प्रौद्योगिकी समाधानों के साथ, कंपनियां कचरे का आकलन और ट्रैक कर सकती हैं। यह अपशिष्ट मात्रा की रिपोर्ट करने और उन्हें एक डॉलर मूल्य संलग्न करने में भी मदद करेगा।
- **संगठनात्मक संसाधनों का बेहतर संरेखण:**
  - कंपनियों को संगठनात्मक संसाधनों को बेहतर ढंग से संरेखित करना चाहिए क्योंकि वे लागत में सुधार, राजस्व वृद्धि या ब्रांड वृद्धि के साथ खाद्य हानियों की रोकथाम को जोड़ सकते हैं।
  - उदाहरण के लिए, सोडेक्सो ने एक डेटा-संचालित खाद्य-अपशिष्ट रोकथाम कार्यक्रम लागू किया है जिसने पहले ही संगठन के भोजन की बर्बादी को लगभग आधा कर दिया है।
- **आगे के मार्ग के रूप में रोकथाम:**
  - उद्योग अनुसंधान से पता चलता है कि औसतन खाद्य अपशिष्ट से जुड़ी लागत संगठनों की कुल बिक्री का लगभग 5.6% है।
  - वित्तीय प्रभावों के अलावा, खाद्य अपशिष्ट ग्रीनहाउस गैसों का एक महत्वपूर्ण उत्सर्जक है, जो वैश्विक उत्सर्जन का 8-10% उत्पन्न करता है।

**निष्कर्ष:**

- भोजन के उत्पादन, प्रसंस्करण, परिवहन और निपटान के लिए लगाए गए संसाधन इसी तरह भारी मात्रा में अपशिष्ट और व्यय उत्पन्न करते हैं।
- बढ़ती खाद्य-मूल्य मुद्रास्फीति और लगातार उच्च ऊर्जा की कीमतों के साथ, भोजन की हानि और अपशिष्ट समाज में सबसे जरूरी और कठिन चुनौतियों में से एक है।
- खाद्य मूल्य श्रृंखला के हर स्तर पर संगठनों को कचरे का बेहतर प्रबंधन करने की आवश्यकता है।
- IoT, आर्टिफिशियल इंटेलिजेंस, मशीन लर्निंग, इंटेलिजेंट सप्लाइ चैन आदि में हालिया तकनीकी छलांग एक मौलिक भूमिका निभा सकती है।
- इसी तरह, प्रौद्योगिकी कचरे को कम करने के कार्य के लिए उपभोक्ताओं को सूचीबद्ध करते हुए खाद्य अपशिष्ट को ट्रैक करने और उसका आकलन करने और सही समय पर कार्रवाई को सक्षम करने में भी मदद कर सकती है।
- **हर कोई भोजन-अपशिष्ट समस्या का हिस्सा है और हर कोई समाधान का हिस्सा हो सकता है। आखिरकार, खाने की बर्बादी को रोकना ही सही काम है।**

स्रोत: लाइव मिंट

प्रारंभिक परीक्षा प्रश्न:

Q. निम्नलिखित में से कौन सा एसडीजी अधिक टिकाऊ खपत और उत्पादन पैटर्न को प्रोत्साहित करता है, जो बदले में भोजन की बर्बादी को कम करता है?

- a) एसडीजी 5
- b) एसडीजी 10
- c) एसडीजी 12
- d) एसडीजी 16

उत्तर : (c)

- सतत विकास लक्ष्य 12 पर्यावरण के लिए विषाक्त सामग्री के प्रबंधन पर विशिष्ट नीतियों और अंतर्राष्ट्रीय समझौतों सहित विभिन्न उपायों के माध्यम से अधिक टिकाऊ खपत और उत्पादन पैटर्न को प्रोत्साहित करता है।

मुख्य परीक्षा प्रश्न:

Q. भोजन की बर्बादी को कम करके वैश्विक भूख की समस्या को हल करने में व्यक्तिगत और संगठनात्मक प्रयास कैसे महत्वपूर्ण भूमिका निभा सकते हैं? चर्चा करें।