

# विश्व में खाद्यान्न की बरबादी का लेखा जोखा

डॉ. राम प्रताप गुप्ता

इस समय जबकि सहारा के राष्ट्रों को भयंकर अकाल के दौर से गुज़रना पड़ रहा है और लाखों लोग भोजन की तलाश में पड़ोसी राष्ट्रों की दिशा में पलायन कर रहे हैं, हेलीकाप्टरों द्वारा गिराए जाने वाली खाद्य सामग्री के इंतज़ार में आकाश की ओर ताकते रहते हैं और हज़ारों लोग भूख और कुपोषण जनित बीमारियों के कारण अकाल मौत के शिकार हो रहे हैं, ऐसे में खाद्य एवं कृषि संगठन ने खाद्यान्न तथा खाद्य सामग्री की बरबादी की ओर ध्यान आकृष्ट किया है। यह एक अत्यंत सामयिक एवं उपयोगी प्रयास है।

खाद्य एवं कृषि संगठन की रिपोर्ट के अनुसार विश्व खाद्य उत्पादन का एक तिहाई भाग प्रति वर्ष बरबाद हो जाता है तथा नालियों में बहा दिया जाता है। इसका अर्थ यह हुआ कि विश्व में 130 करोड़ टन अर्थात् भारत के वर्तमान कुल उत्पादन से करीब साढ़े चार गुना अधिक खाद्यान्न खलिहान से लेकर उपभोक्ता की भूख बुझाने की प्रक्रिया में कहीं नष्ट हो जाता है। रिपोर्ट में बताया गया है कि अगर प्रति व्यक्ति बरबादी को देखें तो विकसित राष्ट्रों में प्रति व्यक्ति बरबाद खाद्यान्न की मात्रा सर्वाधिक होती है: उपभोग की प्रक्रिया में वे 95 से लेकर 115 कि.ग्रा. खाद्यान्न प्रति वर्ष नष्ट करते हैं। दूसरी ओर, सहारा क्षेत्र के राष्ट्रों तथा दक्षिणी-पूर्वी एशिया के राष्ट्रों जैसे विकासशील राष्ट्रों में यह मात्रा 6 से 11 कि.ग्रा. ही है। उपभोग की प्रक्रिया में बहुत कम खाद्यान्न नष्ट किए जाने के बावजूद इन विकासशील राष्ट्रों में कुल बरबाद किए जाने वाले खाद्यान्न की मात्रा लगभग विकसित देशों के बराबर ही है। यहां बरबाद किए जाने वाले खाद्यान्न की मात्रा खेत-खलिहान से लेकर प्रसंस्करण के चरण तक काफी अधिक होती है। साथ ही कुल खाद्यान्न बरबादी का 40 प्रतिशत भाग फुटकर विक्रय तथा उपभोग के

स्तर पर होता है। विकसित राष्ट्रों में उपभोक्ताओं के स्तर पर नष्ट खाद्यान्न की मात्रा 23 करोड़ टन है जो भारत के कुल खाद्यान्न उत्पादन के बराबर है।

खाद्यान्न की बरबादी का अर्थ उस उत्पादन से प्राप्त कुल आय की बरबादी तो है ही, इसका अर्थ उत्पादन हेतु प्रयुक्त संसाधनों जैसे भूमि, पूंजी, श्रम, ऊर्जा आदि के योगदान की बरबादी भी है। साथ ही इस उत्पादन तथा इसमें प्रयुक्त संसाधनों के उत्पादन में ग्रीन हाउस गैसों का उत्सर्जन भी व्यर्थ में ही होना कहा जाएगा।

इन सब आंकड़ों से स्पष्ट है कि विश्व में एक ओर तो करोड़ों लोग भूख और कुपोषण से ग्रस्त हैं, मौसम परिवर्तन की प्रतिकूलताओं को झेला जा रहा है, वहीं दूसरी ओर विकसित एवं विकासशील, दोनों ही प्रकार के राष्ट्रों में अलग-अलग कारणों से खाद्यान्न और उनके उत्पादन की प्रक्रिया में संसाधनों की अत्यधिक बरबादी हो रही है। निश्चित रूप से इसे रोकना, और अंकुश लगाना ज़रूरी है।

अगर बरबाद खाद्यान्न की मात्रा को ही कम किया जा सके और उसे उन लोगों तक पहुंचाया जा सके जो भूख और कुपोषण से पीड़ित हैं तो विश्व में खाद्य असुरक्षा को काफी कम किया जा सकेगा। उक्त रिपोर्ट में विभिन्न प्रकार



के खाद्यान्न, जैसे गेहूँ, चावल, मोटे आनाज, कंद-मूल, तिलहन, दालों, फल-सब्जियों, मछली और अन्य समुद्री उत्पादों आदि की बरबाद मात्रा का अलग-अलग भी अनुमान लगाया गया है।

इस बरबादी के लिए ज़िम्मेदार कारण कई हैं। अति-उत्पादन और अपर्याप्त संरचनात्मक एवं विपणन सुविधाओं के अलावा एक कारण यह भी है कि विकसित राष्ट्रों में खाद्यान्न पर जितना खर्च किया जाता है वह कुल आमदनी का छोटा-सा भाग ही होता है। विकसित राष्ट्रों के निवासी खाद्य सामग्री पर अपनी आय का छोटा-सा भाग ही खर्च करते हैं, इस वजह से वे उसकी बरबादी की कोई परवाह नहीं करते हैं। दूसरी ओर, विकासशील राष्ट्रों के उपभोक्ताओं की आय का बड़ा भाग खाद्य सामग्री पर खर्च होता है तथा वे थोड़ी-थोड़ी मात्रा में क्रय करते हैं। अतः उनके द्वारा की जाने वाली बरबादी भी न्यूनतम होती है। रिपोर्ट के अनुसार विकासशील राष्ट्रों में गरीबी और आय का निम्न स्तर खाद्यान्न की बरबादी पर अंकुश लगाता है।

विकसित राष्ट्रों में उत्पाद यदि वांछित आकार-प्रकार, रूप तथा गुणवत्ता के न हों, तो सुपर मार्केट उन्हें अस्वीकृत कर देते हैं और वे फेंक दिए जाते हैं। सुपर मार्केटों द्वारा कुछ उत्पाद तो उसी समय अस्वीकृत कर दिए जाते हैं जब वे खलिहान में या किसान के पास होते हैं। अस्वीकृत खाद्यान्न या तो जानवरों को खिला दिए जाते हैं या फेंक ही दिए जाते हैं। इसके अतिरिक्त औद्योगिक राष्ट्रों में प्रसंस्करण की प्रक्रिया में भी काफी बरबादी होती है। खाद्य उत्पादों को वांछित आकार-प्रकार देने की प्रक्रिया में उन्हें छीला आदि जाता है, इस प्रक्रिया में निकली सामग्री कभी-कभी मानव उपयोग में आती है, कभी-कभी फेंक दी जाती है। प्रसंस्करण व पेकेजिंग आदि की प्रक्रिया में भी काफी खाद्यान्न नष्ट होता है। कभी-कभी पेकेजिंग त्रुटिपूर्ण होने पर भी खाद्यान्न फेंक दिए जाते हैं। तैयार खाद्य पदार्थ यदि न्यूनतम सुरक्षा मापदण्डों पर खरे न उतरें तो उन्हें नष्ट कर दिया जाता है। इनमें वे खाद्य पदार्थ आते हैं जिनमें विषाक्तता का स्तर या कीटाणुनाशक दवाओं का अंश अधिक होता है।

जहां तक विकासशील राष्ट्रों में खाद्यान्न की बरबादी का प्रश्न है, फलों, सब्जियों, मांस-मछली आदि की बरबादी तो प्रायः उनके भण्डारण की अपर्याप्त सुविधाओं के कारण होती है। विकासशील राष्ट्रों में थोक बाज़ार, सुपर बाज़ार तथा परिवहन सुविधाओं का स्तर निम्न ही होता है। खुदरा बाज़ार प्रायः छोटे-छोटे होते हैं और संग्रहण, कोल्ड स्टोरेज आदि सुविधाओं के अभाव से ग्रस्त होते हैं। दूसरी ओर विकसित राष्ट्रों में खुदरा व्यापारी भी बिक्री की बड़ी मात्रा को देखते हुए बड़ी मात्रा में खरीदते हैं और एकसपायरी दिनांक के काफी पहले उन्हें बेच देते हैं। वहां के उपभोक्ता ऐसी वस्तुओं को भी नापसंद करते हैं जिनकी एकसपायरी तिथि निकट होती है।

रिपोर्ट में खाद्यान्न की बरबादी को कम करने के लिए अनेक सुझाव दिए गए हैं। रिपोर्ट के अनुसार तीसरे विश्व के राष्ट्रों में खाद्यान्न की बरबादी रोकना विशेष रूप से महत्त्वपूर्ण है। इन राष्ट्रों में छोटे कृषक और दिहाड़ी मज़दूर खाद्य सुरक्षा की दृष्टि से नाजुक स्थिति में होते हैं। ऐसे में खाद्यान्न की बरबादी पर नियंत्रण उनकी अजीविका को बेहतर बनाने में काफी मददगार सिद्ध होगी। उपभोक्ताओं की दृष्टि से खाद्यान्न आपूर्ति श्रृंखला में सुधार खाद्यान्न की कीमतों में गिरावट ला सकेगा और खाद्यान्न तक लोगों की पहुंच बढ़ सकेगी। रिपोर्ट के अनुसार विकासशील राष्ट्रों में किसान संगठित होकर खाद्यान्न आपूर्ति श्रृंखला को सुदृढ़ बना सकते हैं तथा अपने उत्पादों को विविधता पूर्ण बना सकते हैं, बेहतर आमदनी प्राप्त कर सकते हैं।

रिपोर्ट खाद्यान्न की बरबादी पर अधिक शोध की आवश्यकता पर जोर देती है ताकि वैश्विक स्तर पर बरबादी के स्वरूप तथा ज़िम्मेदार कारकों की बेहतर समझ बन सके। वर्तमान में अधिक अन्न उपजाने पर जोर दिया जा रहा है, मगर खाद्यान्न की बरबादी की ओर कम ध्यान जा रहा है जबकि यह भी उतना ही आवश्यक है। सीमित प्राकृतिक संसाधनों के मद्दे नज़र आपूर्ति एवं उपभोग स्तर पर हो रही बरबादी को रोकना उत्पादन बढ़ाने के बराबर महत्त्वपूर्ण है।  
(स्रोत फीचर्स)