



4 ảnh hưởng nghiêm trọng ít người biết khi đổ bỏ thức ăn thừa

Bạn có thỉnh thoảng hoặc thường xuyên nấu ăn cho gia đình mình và cuối cùng không ăn hết phải bỏ đi. Một hoạt động tưởng chừng rất bình thường nhưng lại có những ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe và môi trường sống của chúng ta.

- Đầu tiên, về quá trình sản xuất ra lương thực, thực phẩm, ví dụ khi bạn ăn thừa và đổ bỏ 1 bát cơm, bạn có biết để sản xuất được 1kg gạo:
 - Cần trung bình 3.400 lít nước cho cả quá trình trồng trọt, chế biến;
 - Phát thải ra 4kg CO₂ (nếu hóa lỏng) qua quá trình canh tác, sản xuất;
 - Chưa kể phải sử dụng, tiêu tốn nhiều nguồn lực khác như điện, phân bón, thuốc bảo vệ thực vật, đất đai, công sức lao động của con người,...qua quá trình trồng, chuẩn bị, lưu trữ, vận chuyển, nấu thức ăn.

Thậm chí để sản xuất 1 kg thịt bò còn cần tới 15.500 lít nước và phát thải ra 22,3 kg CO₂ (hoặc đến 34,6 kg CO₂ đối với bò Kobe của Nhật) cho quá trình chăn nuôi, chế biến

- Thứ hai, thức ăn thừa bị bỏ đi, trong quá trình thối rữa tạo ra khí mê-tan (CH₄) có khả năng làm nóng lên toàn cầu cao gấp 21 lần khí carbon dioxide (CO₂). Theo báo cáo của Tổ chức Lương thực và nông nghiệp Liên hiệp quốc (FAO) năm 2013, nếu xem thực phẩm bị bỏ đi là một quốc gia thì nó sẽ là quốc gia có phát thải carbon lớn thứ 3 thế giới (sau Mỹ và Trung quốc). Như vậy một trong những tác nhân chủ yếu dẫn tới hiện tượng nóng lên toàn cầu chính là khí thải phát ra từ thực phẩm lãng phí.
- Thứ ba, thức ăn thừa khi thải bỏ vào trong nước sẽ khiến mức phú dưỡng trong nước ngày càng tăng lên (chủ yếu do hàm lượng nitơ tăng lên), dẫn tới ô nhiễm vi sinh, tảo độc phát triển bùng nổ trong nước sinh ra chất độc đi vào nước, gây nguy hiểm cho người sử dụng nguồn nước. Mặt khác, tảo độc có thể tích lũy trong động vật sống trong nước rồi thông qua chuỗi thực phẩm gây nguy hại đến sức khỏe người tiêu dùng.
- Thứ tư, thức ăn thừa bị bỏ đi tiêu tốn thêm của xã hội rất nhiều chi phí xử lý rác thải.

Trong khi đó trên thế giới có khoảng 842 triệu người không đủ thức ăn;

Vì vậy sử dụng tiết kiệm thực phẩm nói riêng và tiêu dùng tiết kiệm nói chung, ngoài tiết kiệm tiền bạc cho bản thân còn giúp tiết kiệm nguồn lực của tự nhiên và xã hội, bảo vệ môi trường sống của chúng ta.

Chỉ cần suy nghĩ, cân nhắc một chút trước khi đi chợ, trước khi nấu ăn là bạn đã tham gia tích cực vào bảo vệ môi trường sống, bảo vệ sức khỏe cộng đồng, trong đó có bạn và con cháu, gia đình bạn rồi.

Chia sẻ tài liệu này nếu bạn thấy nó hữu ích cho những người xung quanh.

Đăng ký cập nhật thông tin từ Oagree.com tại website: <https://oagree.com>.

Nguồn tham khảo:

1. <http://www.wfp.org> (The World Food Programme - is the food-assistance branch of the United Nations/Chương trình lương thực của liên hợp quốc)
2. <http://epa.gov> (Environmental Protection Agency of United States/Cơ quan bảo vệ môi trường của Hoa Kỳ)
3. <http://fao.org> (The Food and Agriculture Organization of the United Nations/Tổ chức lương thực và nông nghiệp Hoa Kỳ)
4. www.waterfootprint.org (Hoekstra, A.J. Globalization of Water. Wiley, John and Sons Inc., 2008, appendices)
5. <http://www.wrap.org.uk> (The water and carbon footprint of household food and drink waste in the UK)

Website: <https://oagree.com>

Email: connect@oagree.com

Fanpage: facebook.com/oagree.fanpage

SĐT: 0334436326

Nếu bạn có bất kỳ lo lắng nào về sức khỏe vì không biết sản phẩm mình sử dụng có an toàn không hoặc có các ý tưởng/kinh nghiệm để bảo vệ sức khỏe, môi trường, hãy chia sẻ với Oagree.com hoặc theo dõi Oagree để có câu trả lời nhé.