

پرهیز از اتلاف مواد غذایی در روز جهانی محیط زیست به مدد استانداردهای ایزو

هرساله، 1/3 میلیارد تن مواد غذایی به زباله تبدیل می شوند. این مقدار با ظرفیت کامل تولید کشورهای جنوب صحرای آفریقا (آفریقای سیاه) برابر می باشد. **“بیاندیشید. بخورید. ذخیره کنید”** موضوع روز جهانی محیط زیست سال 2013 (5 ژوئن برابر با 15 خرداد) است، که هدف آن مبارزه با اتلاف غذا و



تشویق همگان برای کاهش "footprint[1]" هر فرد می باشد. استانداردهای ایزو می توانند در دستیابی به این هدف ما را یاری نمایند. برای تولید غذای جهان، 52% از سرزمین های قابل سکونت کره زمین و 07% از آب تازه استهلاک می شود که این بخش مسئول 08% جنگل زدایی و تولید 03% از گازهای گلخانه ای است، بنابراین کارآمدتر ساختن این بخش از کره زمین بسیار مهم می باشد. استفاده از استانداردهای ایزو کارایی را افزایش داده و به کاهش اتلاف غیرضروری از طریق هماهنگ سازی الزامات و بهینه سازی فرایندهای تولید، کمک می نمایند.

کدام استانداردها یاری رسان هستند؟

مثال هایی از استانداردهایی که می توانند یاری رسان باشند عبارتند از استانداردهای مدیریتی که فرایند تولید را بهینه سازی می نمایند، از جمله ISO 9001 (کیفیت)، ISO 14001 (محیط زیست) و ISO 50001 (انرژی). علاوه بر آن، ISO 14051، محاسبه جریان ماده، به کسب و کارها در کاهش فاضلاب و انتشار گازهای گلخانه ای کمک می کند و در عین حال عملکرد زیست محیطی را بهبود می بخشد. استانداردهای ایزو برای مدیریت آب، همچنین باعث ذخیره این منابع گرانبها می گردد. استاندارد آبی [2] water footprint، ISO 14046، به سازمان ها در پیگیری آب مصرفی کمک می کند. ایزو همچنین استاندارد ISO 1-57061 را در دست تدوین دارد تا استفاده مجدد از فاضلاب را برای آبیاری تشویق نماید. با احتساب اینکه 07% از آب تازه برای تولید غذای جهان مصرف می شود، این موضوع می تواند تاثیر زیست محیطی مهمی داشته باشد. سازمان ها می توانند به منظور اطلاع رسانی در مورد اثرات زیست محیطی از استانداردهای ISO 14020, ISO 14021, ISO 14024 و ISO 14025 در زمینه برچسب گذاری زیست محیطی استفاده نمایند، به گونه ای که مصرف کنندگان از امکان انتخاب های آگاهانه بهره مند گردند. روز جهانی محیط زیست از سوی برنامه زیست محیطی سازمان ملل متحد (UNEP) و سازمان غذا و کشاورزی سازمان ملل متحد (FAO) برنامه ریزی شده است. این روز فرصتی برای افزایش آگاهی در مورد اثرات زیست محیطی انتخاب های غذاییمان بود که می تواند ما را در زمینه اخذ تصمیمات آگاهانه، قدرتمندتر سازد. گفتنی است UNEP و FAO در بسیاری از کمیته های فنی ایزو شرکت نموده و در تدوین برخی از این استانداردها مشارکت داشته اند.

منبع: سایت ISO

مترجم: پریسا فقیهی

ویراستار: کیواندخت پیرمحمدی

[1] <http://www.whatsyourcarbonfoodprint.org> میزان کربن زائد حاصل از تولید غذایی که می خورید. منبع [1]

[2] حجم کلی آب مصرف شده برای تولید کالا و خدمات توسط ساکنان یک کشور- منبع: www.waterfootprint.org