

معرفی کتاب

مدیریت ضایعات غذایی: حل مسئله‌ای غامض

مونا پورقادری^۱، امیرحسین تکیان^{۲*}

۱. کاندیدای دکتری تخصصی سیاست‌های غذا و تغذیه، گروه تغذیه جامعه، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران.
۲. *نویسنده مسئول: استاد و رییس گروه سلامت جهانی و سیاست‌گذاری عمومی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی تهران، ایران؛ عضو وابسته فرهنگستان علوم پزشکی ایران؛ بنیان‌گذار اندیشکده حکمرانی خوب سلامت، دانشگاه علوم پزشکی تهران، ایران؛ مرکز تحقیقات عدالت در سلامت، دانشگاه علوم پزشکی تهران، تهران، ایران.
takian@tums.ac.ir

پذیرش مقاله: ۱۴۰۱/۰۶/۱۶

دریافت مقاله: ۱۴۰۱/۰۵/۳۰

مقدمه

اولین گام در حل مسائل اجتماعی، شناخت دقیق مسئله، واکاوی ابعاد گوناگون آن و تحلیل علل و عوامل به‌وجودآورنده آن است. مسئله‌شناسی در سیاست‌گذاری عمومی از آن‌رو اهمیت اساسی دارد که نحوه مداخله و راه‌حل‌های بالقوه مسئله را مشخص می‌کند (۱). به اعتقاد Horst Rittel اکثر مسائل اجتماعی نظیر نابرابری، فقر، ناامنی غذایی، سلامت و ... مسائل غامض (Wicked problem) و پیچیده‌ای هستند که نمی‌توان آنها را به طور کامل رفع کرد (۲). از سویی دیگر، به دلیل نقش طراحی در توسعه زیرساخت‌ها، طراحان می‌توانند نقش محوری را در کاهش پیامدهای منفی این‌گونه مسائل ایفا کنند. Rittel ده ویژگی برای مسائل غامض ذکر کرده است: دشواری تعریف و صورت‌بندی دقیق مسئله؛ سخت یا غیرممکن بودن اندازه‌گیری یا تعریف مرزهای آن؛ وجود نداشتن هیچ راه‌حل درست یا نادرست برای مسئله (تنها می‌توان به اقدامات خوب یا بد اشاره کرد)؛ وجود نداشتن هیچ رویکرد یا الگوی استاندارد برای پرداختن به آن؛ وجود بیش از یک توضیح برای مسئله؛ به‌هم‌پیوستگی با سایر مسائل غامض؛ در اختیار نبودن هیچ آزمون علمی قطعی برای حل آن؛ ناگزیری در ارائه راه‌حل‌ها در مقیاس کوچک (به‌واسطه متغیر بودن فضای طراحی و کسب مداوم اطلاعات جدید)؛ منحصره‌فرد بودن و در نهایت اهمیت مسئولیت‌پذیری طراحان در پرداختن به این مسائل.



این مسئله بر امنیت غذایی و تغذیه تأثیر منفی می‌گذارد و به‌طور قابل‌توجهی به انتشار گازهای گلخانه‌ای (Greenhouse Gas (GHG، آلودگی زیست‌محیطی، تخریب اکوسیستم‌های طبیعی و ازدست‌رفتن تنوع زیستی کمک می‌کند (۳). به نظر می‌رسد با کاهش ضایعات غذایی، می‌توان علاوه بر بازگرداندن حجم قابل‌توجهی از محصولات به چرخه مصرف، اقدامات مؤثری در راستای استفاده کارآمد از منابع (نیروی کار، آب، انرژی، زمین و ...) صورت داد. کتاب مدیریت ضایعات غذایی نتیجه تلاش متخصصانی از رشته‌های مختلف و نیز محققان بین‌المللی است که در قالب یک پروژه تحقیقاتی با عنوان «مصرف‌کنندگان - شهروندان کاهش دهندگان فعال ضایعات غذایی» در دانشگاه Tampere فنلاند، طی سال‌های ۲۰۱۶-۲۰۱۹ انجام

کتاب «مدیریت ضایعات غذایی» به ویراستاری Elina Närvänen، Nina Mesiranta، Malla Mattila و Anna Heikkinen توسط مؤسسه Springer Nature Switzerland AG در سال ۲۰۲۰ منتشر شده است. نویسندگان تلاش کرده‌اند با معرفی نحوه مدیریت ضایعات غذایی به‌عنوان «یک مسئله غامض»، راه‌حلهایی مبتنی بر پژوهش، متناسب با ماهیت چندوجهی مسئله و با ملاحظات زیست‌محیطی، اقتصادی، اجتماعی و اخلاقی ارائه کنند. اتلاف و ضایعات غذایی (Food Loss and Waste (FLW که وسعتی قریب به یک‌سوم غذای تولیدشده در سراسر جهان دارد، چالش اساسی در طراحی نظام‌های غذایی پایدار محسوب می‌شود؛

ضایعات غذایی قابل‌اندازه‌گیری را تولید می‌کنند، نباید آنها را به طور انحصاری مسئول ظهور آن دانست؛ چراکه ضایعات مواد غذایی در تقاطع چندین اثر در سراسر نظام غذایی رخ می‌دهد و در کنار بسیاری از عوامل اثرگذار مستقیم، بسیاری از روال‌ها و زمینه‌ها به طور غیرمستقیم بر ظهور ضایعات مواد غذایی تأثیر می‌گذارند. نویسندگان همچنین معتقدند ارزش‌ها و اصول اخلاقی مرتبط با ضایعات غذایی که بر ادراک بازیگران از مشکل تأثیر می‌گذارد نیز تأثیر مهمی بر راه‌حل‌های پیشنهادی و نحوه بسیج آن‌ها توسط بازیگران دارد. در نهایت، ضایعات غذایی را مثالی از یک مشکل مقاوم در نظر می‌گیرند که یک‌بار برای همیشه قابل حل نیست و مدیریت آن مستلزم درگیری بازیگران مختلف از طریق فعالیت‌های مختلف و در سطوح مختلف است؛ به طوری که هم سازمان‌های خصوصی، دولتی و داوطلبانه را درگیر راه‌حل‌های نوآورانه می‌کند.

باتوجه به تغییر روند تحقیقات ضایعات غذایی از تمرکز بر درک پدیده و اندازه‌گیری آن به سمت رویکردهای کمتر کنشگر محور و جامع‌تر، به نظر می‌رسد چارچوب معرفی شده با ترکیب تحقیقات از زمینه‌ها و دیدگاه‌های نظری مختلف، قادر است بینش‌های عملی در مورد این موضوع ارائه دهد. از طرفی، به نظر می‌رسد رویکرد راه‌حل محور این کتاب، سهم ارزشمندی در پژوهش‌های آتی در حوزه ضایعات غذایی و امنیت غذایی داشته باشد؛ لذا ترجمه آن در دست اقدام قرار گرفته است. امیدواریم نسخه حاصل بتواند دسترسی به منبع ارزشمندی را برای ارتقای بینش پژوهشگران، سیاست‌گذاران، مدیران اجرایی، صاحبان صنایع و همچنین فعالان تشکلهای اجتماعی و دیگر علاقه‌مندان در این حوزه فراهم کند.

شده است. این کتاب در قالب چهار بخش و ۱۶ فصل، کاهش ضایعات مواد غذایی را از منظر تغییر رفتار بازیگران در سطوح توزیع و مصرف، ارتباط عناصر انسانی و غیرانسانی و فعالیت‌ها در شبکه‌های مربوطه، شکل‌گیری معانی اجتماعی - فرهنگی و همچنین راه‌حل‌های ابتکاری و عملی مورد مطالعه قرار می‌دهد. براین اساس، مدیریت ضایعات غذایی به‌عنوان یک تلاش چند سطحی و چندعاملی در نظر گرفته می‌شود که از طریق راه‌حل‌های مختلف امکان تحقق دارد.

در فصل مقدماتی کتاب، چارچوبی ارائه شده است که ضایعات غذایی را به‌عنوان مسئله‌ای بدون ساختار، میان بخشی (میان‌رشته‌ای) و مقاوم به تصویر می‌کشد. این ویژگی‌ها به‌وضوح با معیارهای نامبرده شده برای مسائل غامض مطابقت دارند. منقطع و ناپیوسته بودن ادبیات مربوط به ضایعات مواد غذایی و اغلب تمرکز بر یک مرحله واحد در زنجیره غذایی (مانند فرآوری، خرده‌فروشی، مصرف نهایی) یا حتی مکان‌های جغرافیایی مشخص، روند توسعه رویکردهای نوآورانه و مبتنی بر شواهد را برای مدیریت این مسئله کند کرده است؛ بنابراین به نظر می‌رسد چارچوب ارائه شده که زمینه‌هایی فراتر از تقسیم‌بندی‌های موجود را پوشش می‌دهد، کمک‌کننده باشد. ساختارمند نبودن و عدم توانایی در صورت‌بندی دقیق این مسئله، به‌دشواری در شناسایی علل، اثرات دقیق و حتی اختلاف نظر بر سر تعریف واحد از اتلاف و ضایعات غذایی نسبت داده می‌شود. همچنین، ضایعات غذایی یک مشکل میان بخشی در نظر گرفته می‌شود که بسیاری از بازیگران را در سراسر نظام غذایی از مزرعه تا سفره درگیر می‌کند. در این ارتباط، نویسندگان تأکید می‌کنند هرچند توزیع‌کنندگان مواد غذایی و خانوارها بیشترین میزان

منابع

1. Ashtarian K. Guideline for Policymaking. Tehran: Bazargani; 2018. [In Persian]
2. Rittel H, Webber M. Dilemmas in a General Theory of Planning. Policy Sci 1973; 4(2): 155-169.
3. Pourghaderi M. Food waste at the household level. 2018. available at: <https://css.ir/fa/expert/9808> [In Persian]