

## 2. 粮食产后及加工的浪费

据国家粮食和物资储备局统计,由于过度追求成品粮的亮、白、精,追求感官指标,低水平的粗放加工,副产品综合利用率低等原因,在加工环节每年造成的粮食损失达450万吨以上。因为相比于提高食物的产量,采取措施减少产后的损失和浪费相对要容易很多,所以,提倡通过建立健全粮食适度加工标准体系,防止加工不当所造成的粮源损失和营养物质流失;积极推进全谷物食品、提高粮油加工副产物综合利用和加工转化率等方式避免粮食产后及加工过程的浪费。

## 3. 餐饮业消费中的浪费

餐饮业、食堂和家庭是浪费的重灾区。2013年调查资料显示,我国消费者仅在中等规模以上餐馆的餐饮消费中,每年最少倒掉约2亿人一年的食物或口粮;全国各类学校、单位规模以上集体食堂每年至少倒掉了可养活3000万人一年的食物;我国个人和家庭每年可能浪费约5500万吨粮食。

2015年中国科学院地理科学与资源研究所对北京、上海、成都和拉萨195家餐饮机构中3557桌消费者开展调查,结果显示根据人均食物浪费量推算,中国城市餐饮每年食物浪费总量为1700万~1800万吨。

从浪费的食物结构来看,蔬菜类人均浪费量最高,其次为大米。肉食类人均浪费量占总浪费量的17.5%,其中以猪肉和禽肉浪费为主,分别占总浪费量的8.4%和6.0%。浪费比例最低的是水果和奶类(图1-51)。

在外就餐,以合餐为主(桌餐聚餐形式)的餐饮方式浪费突出。在各种类型的餐馆中,快餐类浪费最少,大型餐馆浪费最严重。大型餐馆平均每人每餐浪费量达到124.6g(图1-52),还呈现出晚餐食物浪费比午餐更严重、朋友聚会和公务/商务消费较家庭聚会以及随机就餐的食物浪费量更高等特点。

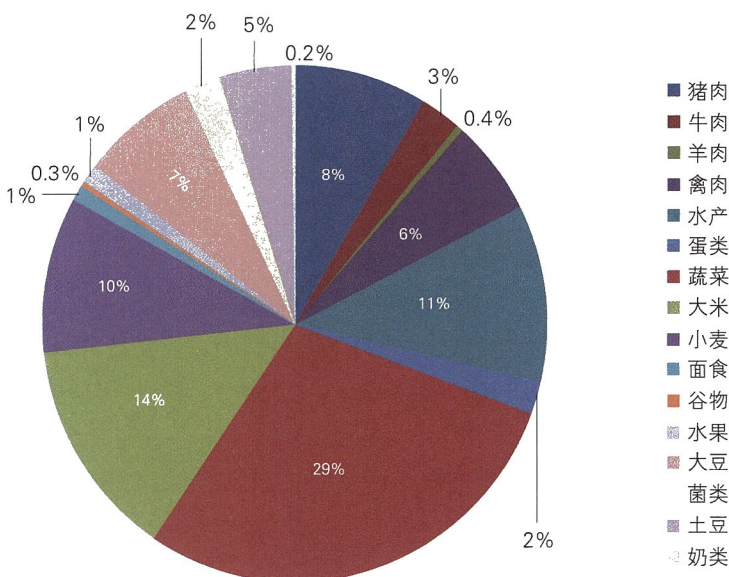


图 1-51 不同种类食物的浪费比例