

الإطار التعريفي لفقد الغذاء



Working paper

المبادرة العالمية بشأن الحد من فقد وهدر الغذاء

الإطار التعريفي لفقد الغذاء

مقدمة

اكتسب موضوع فقد وهدر الغذاء أهمية في الآونة الأخيرة على مستوى القطاعين العام والخاص في أنظمة الغذاء العالمية. وحالياً، هناك العديد من المبادرات قيد التنفيذ في جميع أنحاء العالم لتقليل الفاقد والمهدر من الغذاء. ويستخدم في وقتنا هذا العديد من التعريفات والمصطلحات من جانب مختلف الجهات الفاعلة وأصحاب المصلحة في أنظمة الغذاء العالمية. وفي بعض الأحيان تتشابه التعريفات في الوقت الذي تتباين فيه المصطلحات التي تشير إليها؛ لكن في أحيان أخرى قد تتشابه المصطلحات ولكن تختلف التعريفات قليلاً.

ولذلك اتخذت "المبادرة العالمية بشأن الحد من فقد وهدر الغذاء" التي أطلقتها منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة (الفاو) دوراً تنسيقياً من أجل تعزيز تبادل المعلومات والتعاون والتآزر وتنسيق الاستراتيجيات والمنهجيات. ومن الأهمية بمكان في هذا الصدد الاتفاق على تعريف موحد لفقد وهدر الغذاء وقبوله، لأن ذلك يعني إتاحة الفرصة نحو تحقيق منهج منسق عالمياً يعمل على تحسين عملية جمع البيانات والمقارنة بينها واتخاذ القرارات التنظيمية والمتعلقة بالسياسات المستندة إلى أدلة فيما يخص مكافحة فقد وهدر الغذاء والحد منه.

ويؤثر فقد وهدر الغذاء على الأمن الغذائي والاقتصاد المحلي والعالمي وقاعدة الموارد الطبيعية والمخلفات الصناعية والبيئة. ولذلك ينصب التركيز الأساسي لمنظمة الأغذية والزراعة على بعد الأمن الغذائي عند صياغة تعريف الفاقد والمهدر من الغذاء.

وهناك شيء أصبح واضحاً للغاية في هذه العملية؛ ألا وهو أن تعريف الفاقد والمهدر من الغذاء ليس قانوناً رياضياً أو مادياً ولكنه ينطوي على العديد من المفاهيم المنطقية المختلفة التي تعد جميعها جيدة على حد سواء، وبالتالي فإن مسألة ما الذي يُقبل كتعريف تعد مسألة اختيار. وتقدم منظمة الأغذية والزراعة تلك التعريفات كمرجع عالمي لأصحاب المصلحة العاملين في مجال فقد وهدر الغذاء لاستخدامه في سياق العمل الخاص بهم. إن هذه التعريفات ليست ثابتة بل سيجري تقييم فعاليتها وتعديلها كلما لزم الأمر و بعد سنة من استقبال الآراء والملاحظات.

وتتضمن المصطلحات والمفاهيم الأساسية في هذا الإطار التعريفي ما يلي:

- المهدر من الغذاء يعد جزءاً من الفاقد/الغذائي؛ غير أنه لا يمكن التمييز بينهما بصورة قاطعة؛ وعلى أي حال، يتم الإبقاء على استخدام مصطلح "الفاقد والمهدر من الغذاء" في المراسلات الدورية.
- "معد للاستهلاك البشري" (مُتضمن بالفعل في تعريف "الغذاء" بالدستور الغذائي).
- تحتوي النباتات و الحيوانات التي تستخدم لغذاء الانسان على "أجزاء غير صالحة للأكل" وهي غير مدرجة ضمن الفقد والهدر الغذاء.

- تعتبر الأغذية المعاد توجيهها للسلاسل غير الغذائية (مثل الأعلاف الحيوانية) من الفاقد أو المهدر من الأغذية.
- الفقد والهدر الكمي في الغذاء = انخفاض في الكمية أو الكتلة (بالكيلو جرام)
- الفقد والهدر النوعي في الأغذاء = انخفاض في القيمة الغذائية و/أو القيمة الاقتصادية و/أو السلامة الغذائية و/أو تقدير المستهلك للغذاء.

وينبغي مراعاة أن الملاحظات المتممة هي جزء لا يتجزأ من التعريف وتحمل نفس قدر الأهمية التي تمثلها نقاط التعريف الفعلية.

إضافة إلى ذلك، تحتوي هذه الوثيقة على نطاق عمل المبادرة العالمية بشأن الحد من فقد وهدر الغذاء. وتعتبر هذه المبادرة أحد البرامج المتعددة لإطار العمل الاستراتيجي لمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة. ولا يعني اختيار المنتجات الغذائية ومجالات العمل في هذا البرنامج أن منظمة الأغذية والزراعة تعتبر المنتجات والمجالات الأخرى أقل أهمية. وينطبق ذلك أيضاً على المنتجات التي لا تدخل ضمن الفاقد والمهدر من الأغذية طبقاً للتعريف مثل الأجزاء غير الصالحة للأكل وما يستخدم في تغليف الغذاء.

تعريفات

1. الفاقد الغذائي

الانخفاض أو التقليل في كمية الغذاء أو جودته

2. الفاقد الكمي الغذائي

الانخفاض في كمية الغذاء

3. الفاقد الغذائي النوعي

الانخفاض في خواص جودة الغذاء

4. الغذاء

أية مادة مصنعة أو شبه مصنعة أو خام (غير مصنعة) معدة للاستهلاك البشري، ويتضمن ذلك المشروبات والعلكة وأية مادة أخرى تستخدم في تصنيع "الغذاء" أو إعدادة أو معالجته عدا مواد التجميل أو التبغ أو أية مادة لا تستخدم إلا كعقار (Codex Alimentarius Commission لجنة الدستور الغذائي، دليل الإجراءات (2013)

5. الأغذية النباتية والحيوانية

النباتات والحيوانات والمنتجات المشتقة منهما لاستخدامها كغذاء.

6. أجزاء المنتجات غير الصالحة للأكل من الأغذية النباتية والحيوانية

أجزاء الأغذية النباتية والحيوانية غير المعدة للاستهلاك البشري.

7. سلسلة الإمداد الغذائي

سلسلة النشاطات المتصلة بإنتاج الغذاء وتداوله و معالجته وتوزيعه واستهلاكه

ملاحظات متممة للتعريفات

1. **الفاقد الغذائي:** في قطاعي الإنتاج والتوزيع بسلسلة الإمداد الغذائي، يُعزى بصورة أساسية إلى تشغيل نظام الإنتاج والإمداد الغذائي أو إطار عملهما المؤسسي والقانوني.
 2. يشار إلى جزء مهم من الفاقد الغذائي **بالمهدر من الغذاء** والذي يشير إلى التخلص من الغذاء المخصص للاستهلاك البشري في سلسلة الإمداد الغذائي اختيارياً أو ترك الغذاء حتى يفسد أو تنتهي صلاحيته نتيجة للإهمال من جانب الفاعل الذي غالباً ولكن ليس حصرياً يكون المستهلك النهائي على المستوى الأسري.
 3. لا يعرف المهدر من الغذاء بشكل محدد تماماً. غير أنه لا يزال يُعرّف على أنه شيء مختلف عن الفاقد الغذائي نظراً لأن الأسباب الأساسية للمهدر في الغذاء وإطار العمل الاقتصادي الخاص به ودوافع الجهات الفاعلة بسلسلة الإمداد الغذائي تختلف اختلافاً كاملاً عن فقد الغذاء غير المقصود؛ وبالتالي يُتصور أن تكون الاستراتيجيات اللازمة لتقليل هدر الغذاء مختلفة وموجهة نحو عوامل أخرى. وعلى الرغم من أن مصطلح "الفاقد الغذائي" يشمل "المهدر من الغذاء" فسوف يستمر استخدام مصطلح "الفاقد والمهدر من الغذاء" للتأكيد على أهمية وتميز ما يُهدر من الغذاء الذي يتم فقده.
 4. يمكن أن يشار إلى الفاقد الغذائي الكمي بالفاقد الغذائي المادي أيضاً. ولكنه لا يشمل الانخفاض في الكتلة الناجم عن عمليات معالجة الغذاء مثل التجفيف والتسخين والإنضاج والتخمير. ولكنه يشمل التخلص من الغذاء من أجل التزيين أو الأسباب التسويقية الأخرى الناتجة عن عمليات معالجة الغذاء مثل التدرج والفرز.
 5. يؤدي انخفاض خصائص الجودة إلى انخفاض القيمة الغذائية والاقتصادية والأمن الغذائي و/أو تقدير المستهلك.
- أ. تشير القيمة الغذائية إلى المكونات الغذائية الكبيرة و الدقيقة مثل البروتينات (و من بينها الأحماض الأمينية الأساسية) والدهون (من بينها الأحماض الدهنية الأساسية) والكربوهيدرات (من بينها الألياف النباتية) والفيتامينات والمعادن والعناصر النادرة ومركبات النشاط الحيوي غير المغذية والتي توجد في الأغذية النباتية مثل المواد الكيميائية النباتية (على سبيل المثال مركبات الفلافونويد والفيتو استروجين والتانينات وغيرها) التي تؤثر على الحالة الغذائية والصحية للمستهلك.
- ب. تشير القيمة الاقتصادية إلى السعر الذي يتقاضاه أي مزود أو ممون من المشتري في سلسلة الإمداد الغذائي بالصورة التي تؤثر على إيرادات هذا المزود أو الممون.
- ج. تشير سلامة الغذاء إلى غياب أو وجود مستويات مقبولة من الأخطار الميكروبيولوجية أو الكيميائية أو الفيزيائية في الغذاء لغرض الحد من المخاطر التي قد تؤثر على صحة المستهلك.

د. يشير تقدير قيمة الغذاء من طرف المستهلك إلى إدراك خصائص الغذاء الحسية مثل المظهر والملبس والرائحة والمذاق.

6. الاستهلاك يشير إلى تناول الغذاء من جانب المستهلك.

7. يشير مصطلح "الغرض" إلى الغرض الأصلي للمنتج في سلسلة الإمداد الغذائي؛ حتى في حالة رفض بعض الجهات الفاعلة في سلسلة الإمداد الغذائي جزء نافع من المنتج أو تحويله إلى سلسلة الإمداد غير الغذائي بشكل مقصود. فمثلاً تعتبر البطاطس المقشرة الكاملة صالحة للأكل حتى إذا قام مصنعو شرائح البطاطس المقلية بالتخلص من جزء منها عند تقطيع المنتج إلى شرائح متساوية الحجم.

حتى إذا لم نستطع تحديد أو لم نتمكن من معرفة ما إذا كان المنتج الغذائي معداً للأكل أو لا في المراحل المبكرة من عملية الإنتاج فإنه يمكن تقدير الفاقد الغذائي بصورة قاطعة من خلال حساب نسبة الفاقد واستناداً إلى المعلومات الإحصائية الخاصة بحصة هذا المنتج التي تطرح سنوياً في النهاية في سوق الأغذية البشرية في منطقة ما.

8. ما يمكن تحديده على أنه نبات أو حيوان أو جزء منهما أو منتج ما صالحاً للأكل يعتمد على سلسلة الإمداد الغذائي والنظام الغذائي والسياق الجغرافي والثقافي.

9. ما يتخلص منه من الأسماك¹ هو جزء من إجمالي حصيلة الصيد الذي يتم القائه أو رميه. ويتألف من المكونات التالية:

أ. الأنواع المزمع أو المقصود صيدها ولكنها تفسد وتصبح غير صالحة للاستهلاك نتيجة عملية الصيد، و هذه تعتبر هذه من ضمن الفاقد الغذائي.

ب. الأنواع المزمع أو المقصود صيدها ولكنها لا تلبى المعايير الرقابية أو متطلبات الجودة مثل الحجم، و هذه تعتبر من ضمن الفاقد الغذائي.

ج. الأنواع غير المزمع أو المقصود صيدها ولكنها صالحة كي تدرج ضمن سلسلة الإمداد الغذائي. و تكون هذه كذلك من ضمن الفاقد الغذائي.

د. الأنواع غير المزمع أو المقصود صيدها ولا تعد غذاء، و هذه لا يطلق عليها فاقد غذائي.

10. أجزاء ليست للغذاء من النباتات والحيوانات التي تنتج للغذاء تطلق على الأجزاء التي لا تؤكل أو غير الصالحة للأكل ومدرجة ضمن سلسلة الإمداد الغذائي كمنتجات ليست للاستهلاك.

11. تبدأ سلسلة الإمداد الغذائي عند:

أ. نضج المحاصيل وجاهازيتها للحصاد أو ملائمتها للاستخدام في الأغراض المخصصة لها؛

ب. جاهزية الحيوانات للذبح؛

¹ الأسماك تشمل الأسماك والرخويات ورأسيات الأرجل

ج. استخلاص الحليب من الضرع؛

د. وضع الدجاج للبيض؛

هـ. اكتمال نمو السمك بالمزارع السمكية؛

و. اصطياد الأسماك البرية باستخدام معدات الصيد.

تحدد المرحلة النهائية من سلسلة الإمداد الغذائي عند (أ) استهلاك الغذاء أو (ب) إزالة الغذاء من سلسلة الإمداد الغذائي.

نطاق عمل المبادرة العالمية بشأن الحد من فقد وهدر الغذاء (مخرج 2.2 من الهدف الاستراتيجي 4 من الإطار الاستراتيجي لمنظمة الفاو 2014-19)

تتضمن النباتات و الحيوانات التي تنتج للغذاء منتجات ثانوية صالحة للأكل منتجة لأغراض غير غذائية. فمثلا يتم زراعة القطن لأغراض غير غذائية ولكن تعتبر بذور القطن منتج ثانوي يشق منه زيت القطن الصالح للأكل. ويتم تربية الأغنام لغرض الحصول على الصوف ولكن في نهاية حياتها يتم ذبحها وتناولها كغذاء.

1. يتضمن الفاقد والمهدر من الغذاء ما يلي:

- أ. منتجات فرعية أو ثانوية معدة في الأساس للاستهلاك البشري لكن لا يمكن تحويلها في سلاسل إمدادات غذائية معينة. فعلى سبيل المثال؛ نظراً للقيود التقنية أو عدم القدرة على الوصول إلى السوق فإنه يتم التخلص من بعض الأغذية أو إعادة توجيه استخدامها لأغراض غير غذائية؛
- ب. الأغذية الصالحة للدخول في سلاسل الإمداد الغذائي ولكن يتم التخلص منها أو يعاد توجيهها عن قصد لاستخدامات غير غذائية في مرحلة ما قبل الحصاد؛
- ج. الأغذية غير الناضجة أو مفرطة النضج و التي تفسد دون قصد لعدم حصادها في الوقت المناسب؛
- د. الأغذية الصالحة لتكون جزءاً من سلسلة الإمداد الغذائي ولكن يتم توجيهها لأغراض غير الاستهلاك البشري أو التخلص منها في مراحل ما بعد الحصاد مثلاً عند الفرز أو التدريج (الفاكهة ومتبقيات الصيد وغير ذلك) دون أن تكون قد فسدت؛
- هـ. الأغذية التي يعاد توجيهها كعلف للحيوانات أو كأسمدة ولا يعاد إدراجها ضمن سلسلة الإمداد الغذائي وفقاً لنطاق العمل.

2. لا يتضمن الفاقد والهدر الغذائي ما يلي:

- أ. الغذاء المستهلك زيادة عن الاحتياجات الغذائية؛
- ب. الأغذية التي تنخفض قيمتها السوقية بسبب الإفراط في العرض أو بسبب قوى السوق الأخرى وليس لانخفاض جودتها.

3. يتضمن نطاق العمل ما يلي:

- أ. منع (أو خفض) فقد وهدر الغذاء
- ب. استخدام وإدارة الفاقد والمهدر من الغذاء فيما يتعلق بإعادة توجيهه كأعلاف للحيوانات أو كأسمدة أو كوقود حيوي.

ملحوظة: من المهم معرفة الاستخدام البديل أو وجهة الفاقد و المهدر الغذائي من أجل تقييم الخسارة الاقتصادية وتأثير ذلك على استخدام الموارد عند إنتاج الغذاء. ففي حالة استخدام الفاقد والمهدر من الغذاء لأغراض غير غذائية (كعلف للحيوانات أو مصدر وقود) فإن الأثر الاقتصادي والبيئي يمكن أن ينخفض.

4. لا يتضمن نطاق العمل ما يلي:

أ- استخدام وإدارة الأجزاء غير الصالحة للأكل من النباتات و الحيوانات المستخدمة للغذاء.

5. يركز نطاق العمل على منتجات الغذاء الأساسية والرئيسية للأمن الغذائي؛ ويتضمن القطاعات الفرعية

التالية؛ باستثناء المنتجات المشتقة والمدرجة في بند 7:

- أ. الحبوب؛
- ب. الجذور والدرنات؛
- ج. الفواكه والخضروات؛
- د. الحبوب الزيتية والبقوليات والجوزيات؛
- هـ. اللحوم؛
- و. الألبان والبيض؛
- ز. الأسماك وتتضمن الرخويات ورؤسيات الأرجل.

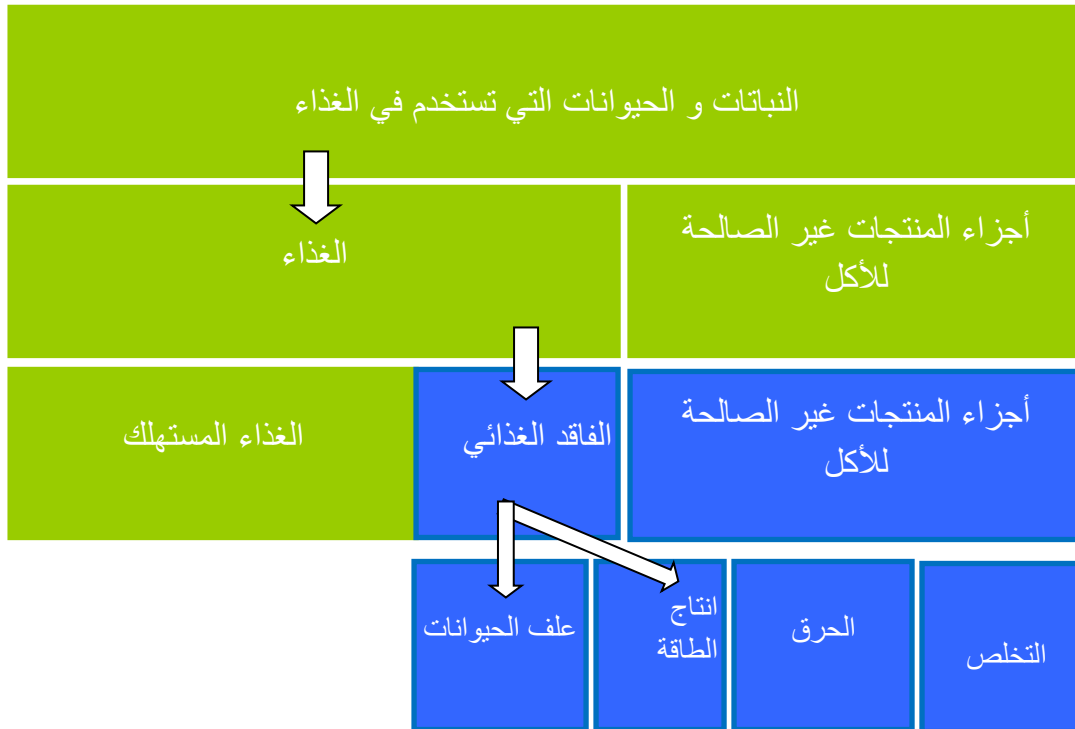
6. لا يتضمن نطاق العمل القطاعات الفرعية أو المنتجات التالية:

- أ. الأعشاب والتوابل والبهارات؛
- ب. القهوة والشاي والكافور؛
- ج. السكر والعسل؛
- د. المشروبات الكحولية؛
- هـ. الحلويات؛
- و. الحيوانات البرية (عدا الأسماك) والحشرات والحلزونيات؛
- ز. النباتات البرية (الفاكهة والخضروات والجوزيات وفطر عيش الغراب)؛
- ح. الملح؛
- ط. مياه الشرب.

7. محتويات البرنامج:

- أ. تحديد كمية الفاقد والمهدر من الغذاء؛
- ب. تحديد اسباب فقد وهدر الغذاء؛
- ج. تقييم تأثير الحد من فقد وهدر الغذاء على:
 - الاقتصاد (في سلاسل الإمدادات الغذائية /على المستوى الكلي والجزئي)
 - الأمن الغذائي والتغذوي
 - الهياكل الاجتماعية
 - البيئة (الموارد الطبيعية والطاقة)؛
- د. تحديد ووضع حلول عملية و اقتصادية يمكن تطبيقها؛
- هـ. صياغة الاستراتيجيات والسياسات؛
- و. تنفيذ الأنشطة والمشروعات الخاصة بتقليل فقد وهدر الغذاء؛
- ز. نشر الوعي وتكوين الشراكات.

يوضح الرسم البياني التالي مجموعات المنتجات المختلفة كما تم تحديدها. وتشير الأسهم إلى نطاق العمل



شكر وتقدير

نتقدم بخالص التقدير والعرفان بالجميل و الشكر للمؤسسات والمنظمات التالية على مساهماتها في وضع تعريفات
الفقد والهدر في الغذاء:

بنك التنمية الأفريقي

المؤسسة الألمانية للتعاون الدولي

معهد الموارد الطبيعية، جامعة جرينتش

منظمة التعاون الاقتصادي والتنمية

معهد ADM لمكافحة خسائر ما بعد الحصاد – جامعة إلينوي

حركة أوقفوا هدر الغذاء الدنماركية

استخدام الطعام لأغراض الابتكار الاجتماعي للاستفادة القصوى من استراتيجيات منع هدر الغذاء FUSIONS –
الاتحاد الأوروبي

زيرو برسانت Zero Percent – الولايات المتحدة الأمريكية

برنامج الغذاء العالمي – روما

برنامج الأمم المتحدة للبيئة – باريس

شبكة بنك الطعام العالمية – الولايات المتحدة الأمريكية

معهد آي في إل للأبحاث البيئية – السويد

معهد ستوكهولم الدولي للمياه

كينيث س. مارش وشركائه – الولايات المتحدة الأمريكية

مؤسسة بنك الطعام المجرية

برنامج العمل على المخلفات والموارد – بريطانيا

إطعام 5000- بريطانيا

الشعب الفنية بمنظمة الأغذية والزراعة: شعبة البنية الأساسية الريفية والصناعات الزراعية، شعبة الإنتاج النباتي ووقاية النباتات، شعبة الإنتاج الحيواني وصحة الحيوانات، شعبة سلسلة القيمة الزراعية، شعبة المناخ والطاقة والحيازة، شعبة الأراضي والمياه، شعبة اقتصاديات التنمية الزراعية، شعبة الإحصاء، شعبة إدارة الزراعة وحماية المستهلك، شعبة التغذية، شعبة سياسات واقتصاديات مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية، شعبة استخدام موارد مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية وصونها.

المكاتب الإقليمية التابعة لمنظمة الأغذية والزراعة: المكتب الإقليمي لأفريقيا والمكتب الإقليمي لآسيا والمحيط الهادي والمكتب الإقليمي للشرق الأدنى وشمال أفريقيا والمكتب الإقليمي لأوروبا وآسيا الوسطى والمكتب الإقليمي لأمريكا اللاتينية والبحر الكاريبي

مكاتب الاتصال التابعة لمنظمة الأغذية والزراعة.

SAVE FOOD
المبادرة العالمية بشأن الحد من فقد وهدر الغذاء
www.fao.org/save-food
e-mail: save-food@fao.org

Rural Infrastructure and Agro-Industries Division (AGS)
منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome - Italy
www.fao.org/ag/ags

Cover Photo:
Wasted apple – ©Koray