

生产流通中食物损耗调查

新华社“新华视点”记者 蒋成 潘德鑫



新华社发 朱慧卿 作

超量使用种子、收割时大量粮食颗粒掉落或破碎、果蔬运输中大量腐烂……

农业农村部食物与营养发展研究所近期一项研究揭示，每年我国蔬菜、水果、水产品、粮食、肉类、奶类、蛋类七大类食物按重量加权平均损耗和浪费率合计22.7%，约4.6亿吨，其中生产流通环节食物损耗3亿吨。“新华视点”记者调查发现，生产环节播种粗放、采收不精，储运环节冷链不完善是造成食物损耗的主要原因。

播种粗放、采收不精

根据联合国粮农组织的定义，食物损耗是指食物在生产、收获后处理、贮藏、加工、流通等环节由于人为、技术、设备等因素造成的食物损失，不包括在消费端的食物浪费。

记者在田间地头调研发现，有的地方生产环节播种粗放、采收不精、管理打折，粮食损耗率较高。

在播种环节，一些小麦产区仍是“广种薄收”模式。由于播种技术、种植观念等不同，用种量参差不齐。天津市农业农村委二级巡视员胡伟通过研究发现，正常用种量在30至50斤，有的农户播种粗放，每亩播种量高达100斤。

到了收割时节，麦籽被收割机上的鼓风机吹落田里的现象比较普遍，

收割机割台高速碰撞穗头也会导致掉粒损耗和籽粒破碎。这种情况容易让小麦发生霉变，影响后期储存。

一些水稻产区的农户反映，收割机作业过程中稻穗末端稻谷脱落、清选工序中籽粒不能及时分离等情况，都会产生相当数量的稻谷损耗。

农业农村部食物与营养发展研究

所动物食物与营养政策中心主任、研究员程广燕研究发现，机械收割粮食环节损耗率最低可以控制在1.9%，但个别地区玉米机收总损耗率高达10%。

贵州省威宁彝族回族苗族自治县马铃薯种植大户管绍刚说，使用机械收获马铃薯的损耗率为5%左右、人工采收损耗率为15%。

存储运输损耗不小

记者调研发现，由于设备保障、专业知识不足，在储运环节中，蔬菜、水果、粮食等损耗量不小。其中，水果、绿叶菜等损耗达到惊人的地步。

有的粮食企业储粮设施陈旧老化，通风、温控等设施配备不足，发霉和虫蛀时有发生。2020年以来，随着粮食价格预期上涨，一些种粮大户惜售心理变强，但其储粮设施简

陋，有的甚至无法及时烘干，损耗较高。

一些农户缺乏储存专业知识，果蔬产后储存环境温度、湿度把握不当。贵州蔬菜种植户李珍文说，一些小型果蔬基地，多种蔬菜、水果混合储存现象普遍，已损坏的果蔬产生乙烯会加剧其他果蔬成熟和衰老。

数据显示，果蔬生产及产后处理

损耗最低可以控制在9.2%，最高则超过25%。

程广燕说，我国果蔬损耗率高与冷链化程度较低密切相关，大部分果蔬运输处于“裸奔”状态。据了解，发达国家冷链运输普遍在80%以上，我国目前仅为约30%。

记者调查发现，一些商家采用的“冷链”还比较原始，仅放几个冰块，有的甚至依旧用简陋的小棉被裹着

生鲜品。“为了节约成本，冷链司机在运输途中私自关上制冷机的情况依然存在。”一位冷链企业负责人说。

“一车豌豆从云南发往北京，需要经过基地收集转运、批发商装车运输、农贸市场批发、零售商进货等环节，装箱搬运最少4次。”货车司机王大勇说，“非冷链条件下，一车30吨重的豌豆会产生近5吨损耗。”

如何减少损耗

农业农村部食物与营养发展研究所提供的数据显示，我国七大类农产品冷链物流设施建设投入，增加冷藏车购置使用，尤其是便于城市穿梭的小型冷藏车，保障冷链运输，完善生鲜食物终端配送机制。

近年来，我国大规模开展高标准农田建设，提高全程机械化水平和作业标准化程度，推进产地冷藏保鲜设施建设，加强粮食仓储和流通设施建设，有效减少农产品的产后损失。

受访专家和基层干部建议，通过加强冷链建设、构建全产业链食物减损标准体系等减少食物损耗。

普定县农业农村局蔬菜站站长邓

公里”着手，加大预冷、贮藏、保鲜等农产品冷链物流设施建设投入，增加冷藏车购置使用，尤其是便于城市穿梭的小型冷藏车，保障冷链运输，完善生鲜食物终端配送机制。

近年来，我国大规模开展高标准农田建设，提高全程机械化水平和作业标准化程度，推进产地冷藏保鲜设施建设，加强粮食仓储和流通设施建设，有效减少农产品的产后损失。

记者在韭黄种植大县贵州普定县看到，为了减损，该县在韭黄基地建立清洗、整理、分级、包装、预冷一体的韭黄采后商品化处理配套设施。邓飘说：“目前，全县韭黄商品化处理配套设施齐全，韭黄全产业链损耗降低了50%以上。”

业内专家建议，加快构建全产业链食物减损标准体系，推动先进技术、工艺、设备等及时应用于食物减损实践。如一些山区因地形原因不能

使用大型机械采收，可研发适用于不同地形、不同品种的高精度农业收割机械，同时开展农民技术培训，提高作业的规范性和精准性。

程广燕建议，做好蔬菜等非耐储运生鲜农产品产销衔接，提高食物系统供给效率与韧性。加大产地预处理，推广净菜，对食物的边角废料进行集中高效分类处理，最大程度提高食物利用水平。

(据新华社贵阳4月17日电)