

Kesedaran pengurusan sisa makanan masih mengecewakan

Rakyat Malaysia membuang sisa makanan kira-kira 8,000 tan setiap hari. Sisa makanan ini boleh diberi makan kepada lapan juta orang.

Daripada jumlah itu, 990 tan adalah makanan siap yang tidak dimakan. Kebanyakan sisa makanan yang dibuang memerlukan tapak pelupusan yang selamat dan ada yang melampaui kapasiti penuh.

Statistik Solid Waste Corporation of Malaysia (SWCorp) menunjukkan pembuangan sisa makanan di Malaysia mencapai 15,000 tan sehari, termasuk 3,000 tan yang masih boleh digunakan dan tidak harusnya dibuang.

Makanan yang mereput akan meresap dan boleh mencemari saluran dan sumber air semula jadi. Sisa itu juga memberi beban ekonomi dengan pencemaran tanah alam sekitar melalui penggunaan racun perosak dan peningkatan penggunaan air.

Di samping itu, bil import Malaysia mencatat RM35 hingga RM40 bilion dan 25 peratus daripada pendapatan purata rakyat Malaysia dibelanjakan untuk makanan dan minuman.

Sisa makanan yang dilupuskan di tapak pelupusan sisa adalah punca utama penghasilan gas rumah hijau atau *Greenhouse Gas* (GHG) dari sektor pengurusan sisa di Malaysia.

Alih sisa makanan

Mengalihkan sisa makanan dari tapak pelupusan tidak hanya memulihara kawasan pelupusan sampah yang terhad, tetapi juga membantu mengurangkan pelepasan gas rumah hijau.

Pengurusan sisa menyumbang 12 peratus daripada jumlah keseluruhan penghasilan GHG di Malaysia. Tapak pelupusan sisa pula adalah punca terbesar pelepasan gas metana (47 peratus) yang juga gas perosak utama lapisan ozon atau 21 kali ganda lebih daripada kerosakan akibat gas karbon dioksida.

Forum Air Malaysia (FAM) dengan kerjasama SWCorp sedang melaksanakan projek Pengurusan Sisa Makanan dalam kalangan komuniti, sekolah dan pengendali makanan dibawah Program *Lifestyles 10 Year Framework Programme for Sustainable Consumption and Production* dengan sokongan oleh

Badan Sekretariat 10YEP United Nation Environment Programme (UNEP) dengan Koordinasi SLE (IGES, SEI dan WWF).

Program kesedaran dalam kalangan komuniti untuk bertanggungjawab mengasingkan sisa makanan dari sisa lain giat dilaksanakan di Sabah, Sarawak, Kedah, Pulau Pinang, Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur, Melaka dan Pahang.

Program ini turut mendapat sokongan pihak Pengurusan sisa Pepejal, pihak berkuasa tempatan di semua negeri. Ini permulaan baik bagi komuniti yang mengambil tanggungjawab dalam pengendalian sisa makanan dalam menyokong usaha pihak Forum Air Malaysia mengurangkan sisa makanan di tapak pelupusan sampah.

Tapak pelupusan adalah kaedah umum dan diterima secara meluas untuk menguruskan sisa makanan kerana kos efektif dan mudah digunakan. Bagaimanapun, pengurusan sisa makanan melalui tapak pelupusan pada hari ini semakin sukar kerana banyak tapak pelupusan sudah mencapai kapasiti di Malaysia.

Sisa makanan adalah satu da-

ripada sumber tenaga yang boleh diperbaharui dan selalunya diangkut ke tempat pembuangan sampah untuk dikompos.

Sekolah pula tempat terbaik mengurangkan sisa makanan. Pihak kantin sekolah boleh meminimumkan kos pelupusan dan perolehan dengan melaksanakan prosedur pencegahan sisa mudah. Pertimbangkan strategi pencegahan sisa berikut apabila membangunkan program pengurangan sisa makanan di sekolah.

Enam sekolah sertai program

Kami mensasarkan enam sekolah untuk ambil bahagian mengurangkan sisa makanan dan mengompos sisa makanan yang tidak boleh dimakan kecuali produk daging dan tenusu.

Ia boleh dilakukan di tapak atau dibawa ke kemudahan pengkomposan yang dibenarkan menerima sisa makanan.

Pengkomposan menghasilkan perubahan pada tanah boleh digunakan di taman dan landskap sekolah serta menjimatkan wang. Usaha ini boleh dijadikan program sekolah dan secara tidak langsung mengurangkan pembaziran maha-

nan yang tidak dimakan, sambil membantu mengurangkan pence-
maran gas rumah hijau.

Projek ini bertujuan mengkaji semula dan mampu memperbaiki strategi pengurusan sisa makanan semasa melalui pembangunan alat dan bahan sokongan untuk membantu semua golongan termasuk komuniti, sekolah dan pengendali perkhidmatan makanan untuk mengurangkan sisa makanan melalui Amalan terbaik dan Piawai Malaysia (MS) akan dimasukkan ke dalam modul kursus makanan dan minuman dan hospitaliti.

Forum Air Malaysia juga bercadang akan bekerjasama dengan Kementerian Perumahan, Kerajaan Tempatan dan Kesejahteraan Bandar, Kementerian Pendidikan Malaysia dan Kementerian Kesihatan (Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan), majlis tempatan tempatan dan pihak berkepentingan lain untuk melaksanakan latihan dan menyelia program ini dari masa ke semasa.

 **Nirmala Komandai,**
Forum Air Malaysia