



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

ФАО представляет платформу, призванную ускорить принятие мер по борьбе с потерями и порчей пищевой продукции

Призыв принять практические меры по сокращению потерь и порчи пищевой продукции – подготовка к проведению первого Международного дня борьбы с потерями и порчей пищевой продукции – 29 сентября 2020 года



Сушка помидоров в Египте.

29 июля 2020 года, Рим - Сегодня Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций (ФАО) официально представила комплексную платформу, призванную помочь международному сообществу принять практические меры по сокращению потерь и порчи пищевой продукции; кроме того, ФАО и ее партнеры призвали активизировать подготовку к проведению [Международного дня борьбы с потерями и порчей пищевой продукции](#), который будет впервые отмечаться 29 сентября 2020 года.

Техническая платформа по измерению и сокращению объемов продовольственных потерь и пищевых отходов обеспечивает доступ к информации об измерении, сокращении, мерах политики, альянсах, практических шагах и примерах успешного опыта сокращения потерь и порчи пищевой продукции по всему миру.

"Порча продовольствия означает разбазаривание дефицитных природных ресурсов, усугубление последствий изменения климата и упущенную возможность обеспечить растущее население продовольствием в будущем", - заявил Генеральный директор ФАО Цюй Дунъюй на официальном представлении платформы.

Кроме того, цель данного мероприятия заключалась в том, чтобы обеспечить широкое информирование о приближающемся Международном дне борьбы с потерями и порчей пищевой продукции, который был провозглашен с тем, чтобы привлечь более пристальное внимание к необходимости сокращения потерь и порчи пищевой продукции и важности таких мер для достижения устойчивого развития.

Генеральный директор ФАО настоятельно призвал государственный и частный сектора, а также всех граждан пропагандировать, активно и широко внедрять меры политики, инновации и технологии для сокращения потерь и порчи пищевой продукции, а также содействовать привлечению широкого внимания к впервые отмечаемому Международному дню борьбы с потерями и порчей пищевой продукции, обеспечив максимальную отдачу от его проведения.

К призыву Генерального директора ФАО активнее бороться с потерями и порчей пищевой продукции - особенно в условиях пандемии COVID-19, которая со всей очевидностью продемонстрировала уязвимость продовольственных систем и необходимость повышения их устойчивости к внешним факторам - присоединился целый ряд представителей организаций-партнеров и государств - членов ФАО (см. полный перечень ниже).

"Неоправданные потери и порча являются подтверждением бедственного положения, сложившегося в продовольственных системах", - заявил Исполнительный директор Глобального альянса за улучшение питания (ГАУП) Лоуренс Хаддад, отметив при этом, что "питательные продукты являются наиболее скоропортящимися и, следовательно, доля их потерь выше". По его словам, "потери и порча приводят не только к сокращению количества доступного продовольствия, но и негативно отражаются на продовольственной безопасности и качестве питания".

"Решение проблемы потерь и порчи продовольствия с помощью точной информации и данных на страновом уровне - это попытка создать продовольственную систему, обеспечивающую здоровье планеты и человека", - заявила советник и международный координатор по системам питания Всемирного банка Гита Сетхи, добавив, что "для того чтобы понять, какие задачи наиболее приоритетны для каждой из стран, и, следовательно, какие инвестиции и практические меры требуются для их решения, нужны надежные данные и факты. Именно этим и объясняется актуальность данной платформы".

Краткие сведения о платформе

Платформа представляет собой портал, обеспечивающий доступ ко всем ресурсам ФАО, касающимся сокращения потерь и порчи пищевой продукции, в том числе следующим: крупнейшая онлайн-база данных о потерях и порче в разбивке по видам пищевой продукции и этапам их производства и реализации; дискуссионный форум по вопросам сокращения потерь продовольствия; примеры успешных инициатив; электронные учебные курсы; аналитический документ по проблеме потерь и порчи продовольствия в контексте пандемии COVID-19; а также практические советы по сокращению потерь и порчи пищевой продукции.

Кроме того, на ней опубликованы ссылки на порталы по соответствующей тематике партнеров по развитию, что делает ее крупнейшим ресурсом по всем аспектам знаний, касающихся потерь и порчи пищевой продукции.

Данная платформа была создана при финансовой поддержке Швейцарского агентства по вопросам развития и сотрудничества.

Актуальность сокращения потерь и порчи пищевой продукции

Сокращение потерь и порчи пищевой продукции актуально по многим причинам: увеличение количества продовольствия, доступного наиболее уязвимым слоям населения; сокращение выбросов парниковых газов; сокращение потребности в земельных и водных ресурсах; а также повышение продуктивности и экономический рост.

По мнению Генерального директора ФАО и партнеров, для этого необходимо применять инновации как технологического, так и операционного характера: например, изыскивать технологические решения для обеспечения более эффективного управления на послеуборочном этапе, новые пути взаимодействия, новые упаковочные материалы, а также смягчение норм и требований стандартов к внешнему виду овощей и фруктов, изменение привычек потребителя и проведение правительством политики, направленной на снижение порчи пищевой продукции, в том числе создание продовольственных банков для перераспределения излишков качественного продовольствия среди нуждающихся.

ФАО убеждена в том, что такие меры, как повышение информированности общественности о важности сокращения объемов порчи продовольствия, инвестиции в развитие товаропроводящей инфраструктуры, обучение фермеров передовым методам и реформирование системы субсидирования производства продовольствия, которая косвенно стимулирует увеличение потерь и порчи пищевой продукции, в отличие от иных подходов, не требуют существенных затрат.

Разорвав порочный цикл, ведущий к возникновению потерь и порчи пищевой продукции, мир приблизится к достижению поставленной в Парижском соглашении 2015 года цели удержать прирост глобальной средней температуры ниже 2°C. Например, сократив объем потерь и порчи пищевой продукции на 25 процентов, мы сможем в дальнейшем избежать необходимости ввода в сельскохозяйственный оборот дополнительных земель и **компенсируем нанесенный природе ущерб**. Это означает, что нам не придется сводить леса, что чревато катастрофическими последствиям с точки зрения изменения климата, и сохраним биоразнообразие, необходимое для увеличения количества производимого продовольствия.

Помимо сохранения продовольствия технологические инновации также могут помочь нивелировать негативные экологические последствия. Так в Кении и Танзании внедрение систем охлаждения молока с питанием от солнечных батарей (данный проект был реализован при поддержке ФАО и Немецкого агентства международного сотрудничества) позволило не только сократить потери молока, но и снизить выбросы парниковых газов. Кроме того, в Тунисе данная технология позволяет ежегодно экономить три миллиона литров воды.

Потери и порча пищевой продукции - пояснения

Потери пищевой продукции могут возникнуть на любом из этапов производства конечной продукции или ее реализации. Например, молочная, мясная и рыбная продукция могут испортиться на этапе транспортировки из-за отсутствия рефрижераторного транспорта и охлаждаемых хранилищ.

По оценкам ФАО, ежегодно по этой причине теряется 14 процентов произведенного продовольствия на сумму 400 млрд долл. США.

Что касается выбросов парниковых газов (ПГ), то считается, что объем потерь и порчи пищевой продукции эквивалентен выбросам порядка 1,5 гигатонн CO₂.

Потери в развивающихся странах выше: например, в странах Африки к югу от Сахары они составляют 14 процентов, а в Южной и Центральной Азии - 20,7 процента, в то время как в

развитых странах, таких как Австралия и Новая Зеландия, их средний объем составляет около 5,8 процента.

Если говорить о конкретных группах продуктов, то самые высокие потери характерны для корнеплодов и клубнеплодов и масличных культур (25 процентов), фруктов и овощей (22 процента) и мясной и животноводческой продукции (12 процентов).

Пищевые отходы (порча пищевой продукции) образуются в том случае, когда потребители или предприятия розничной торговли выбрасывают продовольствие, не отвечающее строгим стандартам качества, или, чаще всего, из-за истечения срока его годности, который недостаточно понятно обозначен на упаковке. Утилизация пищевых отходов - вопрос сложный. Однако нам понятно, что непотребленное продовольствие - это потерянные ресурсы, такие как труд, земля, вода, почва и семена, а также неоправданный рост выбросов парниковых газов.

Дополнительная информация о мероприятии

Инициаторов провозглашения Международного дня борьбы с потерями и порчей пищевой продукции - Андорру и Сан-Марино - на сегодняшнем мероприятии представляли государственный секретарь по иностранным делам, международному экономическому сотрудничеству и телекоммуникациям Сан-Марино Лука Беккари и министр иностранных дел Андорры Мария Убах Фонт.

Кроме того, на мероприятии, посвященном официальному представлению платформы, присутствовали представители следующих организаций-партнеров (в порядке выступления): старший заместитель Администратора Бюро по вопросам устойчивости и продовольственной безопасности Агентства США по международному развитию (ЮСАИД) Мора Барри; Генеральный директор Международного исследовательского института продовольственной политики (ИФПРИ) Йохан Свиннен; Исполнительный директор Глобального альянса за улучшение питания (ГАУП) Лоуренс Хаддад; советник и международный координатор по системам питания Всемирного банка Гита Сетхи; директор Продовольственной инициативы Фонда Рокфеллера Бетти Кибара; генеральный директор Fertitecnica Colfiorito Алесслио Милиани; управляющий по вопросам устойчивого развития бизнеса Фонда Рабобанка Лике Верхофстад; председатель поддерживаемой международным сообществом сельскохозяйственной сети Urgenci Джудит Хитчман.

Региональное отделение ФАО | 20 Kalman Imre H-1054 Budapest Hungary
+36 1 4612000 | www.fao.org/europe/ru