



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

## Участники семинара ФАО обсудили устойчивые способы сокращения потерь и порчи продовольствия



Тема потерь и порчи пищевой продукции, являющихся одной из неотъемлемых частей головоломки, называемой «агропродовольственная система», представляет собой в последнее время предмет все более пристального обсуждения. Не решив эту проблему, мы не сможем обеспечить достижение инклюзивности, продовольственной безопасности и устойчивости в отношении того, как наше продовольствие производится, перерабатывается, продается и потребляется.

На организованный вчера Продовольственной и сельскохозяйственной организацией Объединенных Наций [вебинар](#) собрались эксперты и представители секторов оптовой и розничной торговли, а также ведущих технологических компаний, с целью обмена опытом о проверенных методах и инновационных решениях для сокращения потерь и порчи пищевой продукции в оптовой и розничной торговле. Запись мероприятия доступна на канале [YouTube](#).

«Секторы оптовой и розничной торговли могут стать первопроходцами в деле повышения устойчивости. Сотрудничая с операторами продовольственного сектора на других этапах, участники оптовой и розничной торговли могут влиять на обращение с пищевыми продуктами выше и ниже по цепочке и, таким образом, способствовать сокращению их порчи», - сказал Роберт ван Оттердейк, специалист по агропромышленности ФАО.

Потери и порча пищевой продукции происходят на всем протяжении цепочки поставок продовольствия и каждый ее участник должен внести свой вклад.

На этапах оптовой и розничной торговли в число причин, ведущих к потерям и порче пищевой продукции, входят сезонные колебания в поставках свежей продукции, изменение потребительского спроса, неподходящие размеры упаковки, визуальные дефекты или повреждения продуктов или их упаковки, эстетические соображения в отношении свежей продукции или отсутствие у потребителя понимания ее маркировки.

Согласно последним оценкам, на долю секторов оптовой и розничной торговли приходится около 13 процентов общих потерь пищевой продукции в мире.

В ходе вебинара был представлен ряд эффективных решений данной проблемы, включая совершенствование логистики и инфраструктуры, применение инновационных технологических решений, перераспределение нераспроданной продукции через онлайн каналы, проведение обучения и кампаний по повышению информированности и сбору продовольствия, переработку продовольственных отходов в корма для животных или энергию и укрепление взаимодействия между участниками отрасли.

Тема потерь и порчи пищевой продукции четко отражена в Повестке дня в области устойчивого развития на период до 2030 года. В частности, [Цель в области устойчивого развития \(ЦУР\) 12](#) состоит в том, чтобы к 2030 году вдвое сократить глобальный объем потерь продовольствия на душу населения на этапах розничной торговли и потребления и снизить потери пищевой продукции в цепочках производства и поставок продовольствия, включая потери на послеуборочной стадии.

Это вебинар является частью серии вебинаров, посвященных теме потерь и порчи пищевой продукции, целью которых является изучение возможностей сокращения ее потерь и порчи на протяжении всей цепочки поставок продовольствия. Два первых мероприятия этой серии посвящены теме потерь пищевой продукции во время и после уборки урожая и на этапах переработки и упаковки продукции.

---

## Ссылки

- [Страница мероприятия: Сокращение потерь и порчи пищевых продуктов на этапе оптовой и розничной торговли](#)
- [ФАО: страница, посвященная потерям и порче пищевой продукции \(на английском языке\)](#)
- [Вебинар I: Использование методов, позволяющих сократить потери и порчу пищевой продукции во время и после уборки урожая \(на английском языке\)](#)
- [Вебинар II: Потери и порча пищевой продукции на этапе переработки \(на английском языке\)](#)
- [Сохранить продовольствие – глобальная инициатива по сокращению продовольственных потерь и пищевых отходов](#)
- [Цель в области устойчивого развития 12: Обеспечение перехода к рациональным моделям потребления и производства](#)

Региональное отделение ФАО | 20 Kalman Imre H-1054 Budapest Hungary  
+36 1 4612000 | [www.fao.org/europe/ru](http://www.fao.org/europe/ru)