



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

Сокращение потерь и порчи пищевых продуктов позволяет добиться успехов сразу в трех областях

ФАО и ЮНЕП призывают к действиям в рамках Международного дня распространения информации о продовольственных потерях и пищевых отходах



Если бы потеря и порчи пищевой продукции не было, ей можно было бы ежегодно кормить 1,26 млрд голодающих

©FAO/Riccardo De Luca

29/09/2022

Рим – Борьба с проблемой потерь и порчи пищевой продукции позволяет добиться успехов сразу в трех областях: климат, продовольственная безопасность и устойчивость наших агропродовольственных систем – и ее нельзя отодвигать на второй план, учитывая растущие масштабы мирового голода и стремительный рост цен на продовольствие.

Сегодня на глобальном мероприятии в Риме, организованном в виртуальном формате Продовольственной и сельскохозяйственной организацией Объединенных Наций ([ФАО](#)) и Программой ООН по окружающей среде ([ЮНЕП](#)) в рамках третьего [Международного дня распространения информации о продовольственных потерях и пищевых отходах](#), прозвучал призыв к действию.

Данное мероприятие проходит в очень важный момент: продолжающаяся пандемия COVID-19, растущее влияние климатического кризиса и война на Украине привели к ухудшению ситуации с глобальной продовольственной безопасностью и питанием.

Согласно последнему докладу ФАО "[Положение дел в области продовольственной безопасности и питания в мире](#)" (СОФИ), в 2021 году число голодающих достигло 828 млн человек, что примерно на 46 млн больше, чем в 2020 году, и на 150 млн больше, чем в 2019-м. Согласно оценкам, в общей сложности 3,1 млрд человек не могут позволить себе правильно питаться.

Согласно докладу ФАО "[Положение дел в области продовольствия и сельского хозяйства](#)" (2019 год), около 14 процентов продовольствия в мире (стоимостью 400 млрд долл. в год) по-прежнему теряются в период между сбором урожая и розничной реализацией, а в [Докладе ЮНЕП об индексе пищевых отходов](#) отмечается, что еще 17 процентов пищевых продуктов в конечном итоге теряется на уровне розничной торговли и потребителей, особенно в домашних хозяйствах. По оценкам ФАО, если бы потерь и порчи пищевой продукции не было, ей можно было бы ежегодно кормить 1,26 млрд голодающих.

Кроме того, с потерей и порчей пищевой продукции (ППП) связаны 8–10 процентов общемировых выбросов парниковых газов (ПГ), что способствует дестабилизации климата и экстремальным погодным явлениям, таким как засухи и наводнения. Эти изменения отрицательно влияют на урожайность, могут снижать питательные качества сельскохозяйственных культур и вызывать сбои в товаропроводящих цепочках.

Поэтому крайне важно уделять приоритетное внимание сокращению масштабов потерь и порчи пищевой продукции, чтобы перейти к устойчивым агропродовольственным системам, в которых природные ресурсы используются более эффективно, а сами они наносят меньше вреда планете и обеспечивают продовольственную безопасность и питание.

"Мы должны действовать сообща, прилагая больше усилий по сокращению масштабов потерь и порчи пищевой продукции и снижая выбросы парниковых газов, – подчеркнул Генеральный директор ФАО Цюй Дунъюй. – Давайте продолжим работать вместе эффективным, действенным и согласованным образом, чтобы распространять информацию о потерях и порче пищевой продукции и бороться с этими явлениями. Ради здоровья людей и планеты".

Призыв к действию

На мероприятии в Риме прозвучали также послания Папы Римского Франциска и заместителя Генерального секретаря ООН Амины Мохаммед, а с основным докладом выступил министр сельского хозяйства Дании Расмус Прен.

Затем эксперты со всего мира приняли участие в тематической дискуссии на тему "Улучшение климатических показателей на благо людей и планеты путем сокращения масштабов потерь и порчи пищевой продукции".

Участники мероприятия открыто призвали государственные и частные организации всей агропродовольственной системы срочно предпринять шаги по измерению и сокращению масштабов ППП и изменению поведения потребителей, чтобы как можно скорее сократить масштабы порчи пищевой продукции.

Для этого требуется разработка и осуществление национальных стратегий, мер политики и партнерств, направленных на ускорение действий по сокращению масштабов потерь и порчи пищевой продукции. Кроме того, ключевую роль на всех уровнях должны играть заинтересованные стороны. К ним относятся фермеры, участники продовольственных

товаропроводящих цепочек, научно-исследовательские круги, а также "все мы как потребители", – сказал Цюй Дунъюй.

"Каждый из нас ежегодно выбрасывает в среднем 74 килограмма пищи, причем это происходит в странах как со средним, так и высоким уровнем дохода, – отметила Директор-исполнитель ЮНЕП Ингер Андерсен. – Сокращение вдвое масштабов потерь и порчи пищевой продукции является важной частью усилий по борьбе с неотложными кризисами в области климата и продовольствия".

Пища – не отходы. Например, можно применять практику безотходного потребления и перерабатывать неиспользованную и испорченную пищевую продукцию в компост или использовать ее для производства биогаза, избегая тем самым вредных выбросов метана.

Новое обязательство

В Повестке дня в области устойчивого развития на период до 2030 года содержится призыв сократить вдвое в пересчете на душу населения общемировое количество пищевых отходов на розничном и потребительском уровнях и уменьшить потери продовольствия в производственно-сбытовых цепочках, в том числе послеуборочные потери ([задача ЦУР 12.3](#)). Достижение этой цели станет важным шагом в борьбе с изменением климата.

В преддверии предстоящей [Конференции ООН по изменению климата 2022 года](#) (КС-27) члены Коалиции против растрачивания продовольствия, созданной для содействия осуществлению повестки дня Саммита по продовольственным системам 2021 года, подготовили Глобальное обязательство в отношении потерь и порчи пищевой продукции, в котором содержится обращенный к правительствам, предприятиям и организациям призыв взять на себя добровольные обязательства по сокращению масштабов ППП, чтобы ускорить ход достижения этой задачи ЦУР.

"Поскольку до достижения задачи ЦУР 12.3, предусматривающей сокращение вдвое пищевых отходов к 2030 году и уменьшение масштабов потери пищевой продукции по меньшей мере на 25 процентов, осталось всего восемь лет, необходимо увеличить темпы деятельности", – отметила первый заместитель Генерального секретаря ООН Амина Мохаммед.

Определения

Потери пищевой продукции, как отмечает ФАО в ["Положении дел в области продовольствия и сельского хозяйства" \(2019 год\)](#), происходят в промежутке от послеуборочного периода до этапа розничной торговли.

Как сообщает ЮНЕП в [своем Докладе об индексе пищевых отходов](#), порча пищевой продукции происходит на уровнях розничной торговли, учреждений общественного питания и потребителей.

Потери и порча пищевой продукции имеют разные причины. Например:

- *часто на этапе сортировки свежие продукты, которые не соответствуют оптимальным стандартам, в том числе по форме, размеру и цвету, изымаются из товаропроводящей цепочки;*
- *часто предприятия розничной торговли и потребители выбрасывают продукты питания, у которых приближается или истек срок годности;*

- *большое количество здоровой съедобной пищи часто не используется или остается не съеденным и выбрасывается на домашних кухнях и предприятиях общественного питания.*

Далее по теме

[Международный день распространения информации о продовольственных потерях и пищевых отходах](#)

[Интервью с Розой Ролле, руководителем Группы по сокращению потерь и порчи пищевой продукции ФАО](#)

[Свести к минимуму потери пищевой продукции проще, чем мы думаем](#)
[Техническая платформа по измерению и сокращению продовольственных потерь и пищевых отходов](#)

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