



Где возникают потери продовольствия внутри цепочки создания стоимости в пищевой промышленности и как их предотвратить?



©ФАО/Весна Анджич

16/04/2026, Будапешт

Ящики с продуктами поступают на склад на окраине города еще до рассвета. Некоторые продукты повреждаются при транспортировке, другие слишком долго ожидают сортировки. Часть продуктов, настолько малая, что кажется незначительной, но достаточно большая, чтобы иметь значение, никогда не покинет пределы этого склада.

Продовольственные потери и пищевые отходы редко громко заявляют о себе. Они накапливаются незаметно, в результате принимаемых решений: когда собирать урожай, как хранить, что выбрасывать, что нельзя продать. К тому времени, когда продукты питания доходят до потребителя, если это вообще когда-то происходит, они уже проходят через целую цепочку процесса принятия решений.

Новый курс виртуального учебного центра Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (ФАО) посвящен изучению этого процесса. Имеющийся теперь в открытом доступе курс «Решение проблемы продовольственных потерь и пищевых отходов в агропродовольственных системах» посвящен изучению путей возникновения продовольственных потерь и пищевых отходов, а также способов их предотвращения и сокращения.

Этот курс, разработанный Региональным представительством ФАО в Европе и Центральной Азии в сотрудничестве с программой Международной коалиции по пищевым отходам, являющейся частью Программы действий по борьбе с отходами и охране ресурсов в Европе, позволяет проследить путь пищевых продуктов на этапах производства, переработки и реализации через розничные сети и объекты общественного питания. По каждому из этапов в рамках курса задается ряд вопросов: где происходят потери, каковы их причины и что можно изменить, не перестраивая всю систему полностью?

На этапе первичного производства потери часто связаны со временем и с изменениями рыночного спроса. На этапе переработки они зачастую возникают из-за несоответствия продукции техническим характеристикам, в результате чего выбраковываются пригодные к употреблению продукты. В розничной торговле и сфере гостиничного хозяйства они часто связаны с прогнозированием, хранением и порционированием.

«Разработка этого курса стала результатом сотрудничества и обучения, объединившего партнеров и специалистов-практиков со всего региона. В нем сочетаются техническая экспертиза, практический опыт и региональные особенности. Сокращение продовольственных потерь и пищевых отходов начинается с учета, но не заканчивается на этом, – сказал Раймунд Йеле, руководитель региональных программ ФАО. – Данный курс разработан для того, чтобы помочь специалистам-практикам перейти от анализа данных к действиям: выявлению первопричин, внедрению решений и отслеживанию прогресса во времени. Его задача – превратить знания в действия, предоставив заинтересованным сторонам инструменты для практического и измеримого сокращения продовольственных потерь и пищевых отходов».

«Это сотрудничество с ФАО позволило получить хороший результат: был разработан курс, являющийся как технически насыщенным, так и глубоко подкрепленным практическими реалиями всех этапов цепочки создания стоимости продовольствия, – заявил Стефан Леру, исполнительный директор программы IFWC. – По мнению IFWC, он является демонстрацией того, как совместные усилия могут эффективно преобразовывать знания, методологии и опыт на местах в практические решения, способствующие измеримому сокращению продовольственных потерь и пищевых отходов в реальных условиях».

Курс отражает более широкий сдвиг в понимании и решении этой проблемы, которая рассматривается как нечто, что можно измерить, сравнить и контролировать с опорой на методологии, разработанные ФАО и Программой ООН по окружающей среде (ЮНЕП), а также на Стандарт расчета и учета продовольственных потерь и пищевых отходов и такие подходы, как «цель-измерение-действие».

В этом курсе, состоящем из шести модулей, делается упор на практическое применение и предлагаются инструменты для измерения, тематические исследования и примеры реальных мер, адаптированных к каждому этапу производственно-сбытовой цепочки в сфере продовольствия: первичное производство, переработка, розничная/оптовая торговля, а также гостиничное хозяйство, рестораны и предприятия общественного питания (HoReCa). Он был разработан для оказания специалистам поддержки в измерении и мониторинге потерь в рамках их деятельности, выявлении их первопричин, разработке мер реагирования и оценке как экономических, так и экологических результатов. Курс также включает технический вебинар по проблеме пищевых отходов на потребительском уровне, в том числе презентацию Генерального директората по здравоохранению и безопасности пищевой продукции Европейской комиссии (DG SANTE).

Данный курс был разработан совместно с партнерами и прошел экспертную оценку нескольких технических специалистов для обеспечения как технической точности, так и практической значимости.

Он был впервые апробирован с участием инструкторов в начале 2025 года, в нем приняли участие 171 человек из 11 стран Восточной Европы, Западных Балкан, Кавказа, Центральной Азии и Турции. Участники, являющиеся представителями всех звеньев продовольственной системы – фермеры, переработчики, розничные продавцы, представители гражданского общества и ответственные за формирование политики лица, – сталкиваются с разными трудностями, но их волнуют схожие вопросы о том, где возникают потери и как их можно сократить.

Курс проводится бесплатно и доступен по всему миру. Его можно проходить последовательно или использовать в качестве справочного материала по мере необходимости. Он не дает универсального решения. Вместо этого он предлагает инструменты для измерения потерь, отслеживания причин их возникновения и их поэтапного сокращения.

Далее по теме

[Виртуальные учебные центры ФАО \(VLC\)](#)

Региональная приоритетная программа ФАО: [Преобразование продовольственных систем и оказание содействия в получении доступа к международным рынкам и интеграции в них](#)

Региональное отделение ФАО | 20 Kalman Imre H-1054 Budapest Hungary

+36 1 4612000 | www.fao.org/europe/ru