



Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций

ООН
программа по
окружающей среде



ОЦЕЛИ
В ОБЛАСТИ
УСТОЙЧИВОГО
РАЗВИТИЯ

29 сентября
Международный день распространения
информации о продовольственных
потерях и пищевых отходах



НЕ ОСТАВАЙТЕСЬ В СТОРОНЕ!

**Пятая церемония по случаю
Международного дня
распространения информации о
продовольственных потерях и
пищевых отходах**

ПРИЗЫВ К ДЕЙСТВИЮ

На пятой церемонии по случаю Международного дня распространения информации о продовольственных потерях и пищевых отходах особое внимание будет уделено острой потребности в финансировании в целях поддержки усилий по сокращению потерь и порчи пищевой продукции, содействию достижению целей в области борьбы с изменением климата и осуществления Повестки дня в области устойчивого развития на период до 2030 года.



На благо людей – на благо планеты

Для производства продовольствия используется колоссальный объем ресурсов: земли, воды, энергии и труда. Потери и порча пищевой продукции ведут к непроизводительному расходованию этих ресурсов и тем самым снижают эффективность производства. В 2021 году доля потерь продовольствия в послеуборочный период в хозяйствах, а также на этапах транспортировки, хранения, оптовой торговли и переработки оценивалась в 13,2 процента (ФАО, 2023). В 2022 году объем порчи пищевой продукции в розничной торговле, на предприятиях общественного питания и в домохозяйствах оценивался в 19 процентов от общего объема продовольствия, физически доступного потребителям ([ЮНЕП, 2024](#)).

В мире производится достаточно продовольствия, чтобы обеспечить пищей все население Земли, и все же миллионы людей страдают от голода и неполноценного питания.

Потери и порча пищевой продукции усугубляют эту проблему, сокращая количество физически доступной для потребления пищи и подрывая тем самым продовольственную безопасность.



Многие виды высокопитательной пищевой продукции, например свежие продукты, рыбопродукты и продукты животного происхождения, относятся к категории скоропортящихся и теряются в больших количествах. Потери и порча пищевой продукции влекут за собой крупные экономические убытки.

От этой проблемы страдают не только производители, но и потребители, а также целые страны; она отрицательно сказывается на уровне жизни населения и экономической стабильности. Кроме того, на пищевые отходы, размещаемые на свалках, приходится от 8 до 10 процентов выбросов парниковых газов, образующихся в агропродовольственных системах, – таким образом, они вносят вклад в изменение климата и создают угрозу для экологической устойчивости. Образующийся вследствие потерь и порчи пищевой продукции метан как минимум в 28 раз мощнее углекислого газа с точки зрения отрицательного воздействия на климат ([МГЭИК, 2021](#)).

Кроме того, допуская потери и порчу пищевой продукции, мы усугубляем неравенство. В то время как в одних регионах мира поведение потребителей и неэффективные товаропроводящие цепочки ведут к порче значительных объемов пищевых продуктов, население других страдает от нехватки

продовольствия и голодает. Население планеты растет, и вместе с этим увеличивается спрос на пищевые продукты. Сокращение потерь и порчи пищевой продукции поможет снизить нагрузку на системы производства продовольствия за счет более эффективного использования имеющихся продовольственных ресурсов.

Решая эту проблему во всех звеньях товаропроводящих цепочек – от производства до потребления – можно повысить эффективность продовольственной системы в целом и увеличить объем продовольствия, доступного тем, кто в нем нуждается. *Задача 3 цели в области устойчивого развития (ЦУР) 12 предусматривает к 2030 году сокращение вдвое в пересчете на душу населения общемирового количества пищевых отходов на розничном и потребительском уровнях и уменьшение потерь продовольствия в производственно-сбытовых цепочках,* что свидетельствует о важности данной проблемы в общем контексте устойчивого развития.

Сокращение потерь и порчи пищевой продукции имеет огромное значение для укрепления продовольственной безопасности и обеспечения населения здоровым питанием; повышения эффективности использования ресурсов;

смягчения проблемы голода; охраны окружающей среды; и содействия более справедливому распределению продовольственных ресурсов в мире. Однако внедряя решения по защите и сохранению пищевых продуктов, следует предотвращать увеличение выбросов вследствие расширения использования невозобновляемых источников энергии, повышения объема выбросов фторсодержащих газов и более широкого использования пластмасс. Необходимо контролировать выбросы, чтобы добиться ограничения глобального потепления на устойчивой основе, одновременно повышая невосприимчивость к внешним воздействиям. Чтобы не допускать попадания пищевых продуктов на свалки и сокращать выбросы, важно совершенствовать методы экономики замкнутого цикла, в частности, максимально эффективно использовать продукты посредством предотвращения и сокращения их потерь и порчи, повторного использования и переработки.

Сокращая потери и порчу пищевой продукции, страны и сообщества могут добиваться сокращения выбросов парниковых газов (ПГ) и тем самым бороться с изменением климата. Для решения этой задачи потребуются значительно повысить качество и объемы доступного климатического финансирования.



Знаете ли вы?

- Сокращение потерь и порчи пищевой продукции включено в число приоритетных направлений деятельности в разработанном ФАО [Глобальном плане действий “Достичь ЦУР 2, удержав прирост среднемировой температуры в пределах 1,5 °C”](#) (ФАО, 2024).
- Такие явления, как повышение сезонных температур, периоды экстремальной жары и засухи, осложняют задачу по обеспечению безопасности пищевых продуктов при хранении, переработке, транспортировке и продаже и зачастую приводят к увеличению объемов их потерь и порчи (Программа ООН по окружающей среде [ЮНЕП], 2024).
- При гниении продуктов на свалках образуется метан, способный задерживать в атмосфере гораздо больше теплового излучения, чем углекислый газ.
- Порча пищевой продукции продолжает наносить ущерб мировой экономике и усугубляет проблемы изменения климата, утраты природных ресурсов и загрязнения окружающей среды (ЮНЕП, 2024).
- По состоянию на 2022 год всего 21 страна включила задачи по сокращению потерь и порчи пищевой продукции в свои национальные планы борьбы с изменением климата (ЮНЕП, 2024).
- В [Эмиратской декларации об устойчивом сельском хозяйстве, невосприимчивых к внешним воздействиям продовольственных системах и борьбе с изменением климата](#), которую на [двадцать восьмой Конференции Сторон Рамочной конвенции ООН об изменении климата в Дубае](#) приняли 159 глав государств и правительств, прямо указано на необходимость “пересмотреть или изменить меры политики и государственной поддержки, ориентированные на агропродовольственные системы, чтобы стимулировать деятельность, способствующую увеличению доходов, сокращению выбросов парниковых газов, повышению невосприимчивости к внешним воздействиям, продуктивности, уровня жизни, качества питания и эффективности водопользования, улучшению состояния здоровья людей, животных и экосистем, а также сокращению потерь и порчи пищевой продукции, утраты и деградации экосистем”.

Положение в мире — факты и цифры

- В мире насчитывается порядка 733 млн голодающих ([ФАО и др., 2024](#)), при этом вследствие потерь и порчи пищевой продукции образуется от 8 до 10 процентов ПГ и значительная доля метана (Межправительственная группа экспертов по изменению климата [МГЭИК], 2019).
- Одна тонна метана считается эквивалентной 28–36 тоннам углекислого газа, если рассматривать воздействие на горизонте 100 лет ([МГЭИК, 2021](#)).
- По оценкам, в 2021 году в разных звеньях товаропроводящих цепочек – от послеуборочной обработки до попадания на прилавки магазинов – было потеряно 13 процентов продовольствия, что эквивалентно 931 млн тонн, или 120 кг в пересчете на душу населения (ФАО, 2023).
- Потери пищевой продукции в домохозяйствах, на предприятиях общественного питания и в розничной торговле в 2022 году оценивались в 1,05 млрд тонн, что эквивалентно 132 кг на душу населения ([ЮНЕП, 2024](#)).
- Стратегии по сокращению потерь и порчи пищевой продукции предусматривают корректировки на производстве; модернизацию технологий послеуборочной обработки, переработки, хранения и дистрибуции продукции; адресные мероприятия; распространение информации; и напоминания о необходимости менять поведение и оптимизировать потребление продовольствия, сокращать порчу пищевой продукции и расширять применение методов экономики замкнутого цикла ([ФАО, 2024](#)).
- Возможности по финансированию сокращения потерь и порчи пищевой продукции, а также переходу на низкоуглеродный рацион остаются нерезализованными: годовые инвестиции в такие меры в 2019–2020 финансовом году составили всего 0,1 млрд долл. США. Это гораздо меньше необходимого объема, оцениваемого в 48–50 млрд долл. США в год ([Climate Policy Initiative, 2023](#)).



Основные тезисы



- Для наращивания финансирования проектов и программ по сокращению потерь и порчи пищевой продукции необходимо существенно повысить качество и объемы доступного климатического финансирования.
- Инвестиции, направленные на сокращение потерь и порчи пищевой продукции, способствуют улучшению положения в области продовольственной безопасности, сокращению выбросов парниковых газов, оздоровлению рациона населения и закладывают основу для будущего, в котором изменение климата не будет угрожать физической доступности продовольствия.
- Климатически оптимизированное финансирование мер, принимаемых субъектами производственно-сбытовых цепочек, обеспечит значительный синергетический эффект в виде снижения выбросов ПГ и повышения невосприимчивости к внешним воздействиям.
- Инвестиции в развитие экономики замкнутого цикла с целью сокращения потерь и порчи пищевой продукции не только способствуют сокращению выбросов ПГ, но и приносят прибыль инвесторам, и создают выгоды, перевешивающие затраты.
- Страны должны принимать меры по сокращению потерь и порчи пищевой продукции. Только развивая и обеспечивая достаточный человеческий, организационный и институциональный потенциал для решения таких проблем на всех этапах – от производства до потребления, – страны смогут коренным образом изменить положение дел с предотвращением и сокращением потерь и порчи пищевой продукции.

НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЙСТВИЙ В ЦЕЛЯХ СОКРАЩЕНИЯ ПОТЕРЬ И ПОРЧИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ УСИЛИЙ ПО СМЯГЧЕНИЮ ПОСЛЕДСТВИЙ ИЗМЕНЕНИЯ КЛИМАТА

Мероприятия по сокращению потерь и порчи пищевой продукции и снижению выбросов ПГ должны быть ориентированы на все звенья производственно-сбытовых цепочек и осуществляться с привлечением всех заинтересованных сторон как в государственном, так и в частном секторах, включая некоммерческие организации. В частности, необходимо:

- **повышать осведомленность общественности о важности сокращения потерь и порчи пищевой продукции;**
- **модернизировать методы производства, сбора урожая и дистрибуции,** с тем чтобы обеспечивать безопасность продуктов, сохранять их качество и сокращать потери и порчу пищевой продукции;
- **внедрять усовершенствованные технологии, оставляющие низкий след ПГ,** с тем чтобы устранять первопричины потерь и сокращать порчу;
- **оптимизировать программы государственных закупок и формирования государственных запасов** так, чтобы сокращать потери и порчу;
- **вкладывать средства в исследования и инновации, ориентируясь на** научно-исследовательские институты, стартапы, микро-, малые и средние предприятия пищевой промышленности, а также на инициативы по сокращению потерь и порчи пищевой продукции с целью снижения выбросов ПГ;
- **повышать эффективность скоординированных инвестиций частных и государственных структур и в этих целях содействовать развитию государственно-частных партнерств,** вкладывающих средства в инфраструктуру, логистику и технические новшества с низким следом ПГ, позволяющие оптимизировать товаропроводящие цепочки;
- **корректировать строгость требований и стандартов в отношении свежих продуктов** таким образом, чтобы снижать потери пищевой продукции в хозяйствах;
- **повышать качество работы по распространению информации;** снабжать потребителей и поставщиков информацией о положительных результатах мероприятий по сокращению потерь и порчи пищевой продукции;
- **улучшить адресность мер поддержки, уделяя особое внимание** районам, где до сих пор теряется большое количество продукции, и товарам, потери которых остаются высокими, не упуская из виду потери питательных веществ и выбросы ПГ;
- **изменять механизмы ценообразования посредством мер государственной политики** во избежание создания стимулов для порчи продукции;
- **просвещать потребителей с целью изменения их поведения** и создавать у продавцов и потребителей пищевых продуктов заинтересованность в принятии ответственных решений;
- **принимать коллективные, скоординированные меры** по сокращению порчи пищевой продукции **на уровнях товаропроводящих цепочек, городов и стран** (ЮНЕП, 2024);
- **внедрять подходы экономики замкнутого цикла,** отдавая приоритет предотвращению, сокращению и переработке, с тем чтобы снижать объемы ПГ, выделяемых пищевыми продуктами, попадающими на свалки.

Выдержка из [Глобального плана действий](#)
“Достичь ЦУР 2, удержав прирост
среднемировой температуры в пределах 1,5 °C”
(Рим, 2024).



РЕСУРСЫ ФАО ПО ТЕМЕ ПОТЕРЬ И ПОРЧИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Поддержка Международного дня распространения информации о продовольственных потерях и пищевых отходах со стороны ФАО особенно важна. ФАО является специализированным учреждением Организации Объединенных Наций, координирующим международные усилия по борьбе с голодом и отсутствием продовольственной безопасности; ее мандат предусматривает содействие улучшению ситуации с точки зрения обеспеченности населения питанием и сокращению объема потерь и порчи пищевой продукции с учетом методов устойчивого производства и потребления. Организация в партнерстве с национальными правительствами, частным сектором, гражданским обществом и научными кругами ведет работу по повышению осведомленности о потерях и порче пищевой продукции и их последствиях, с тем чтобы побудить стороны брать на себя обязательства и принимать меры по решению этих проблем и изменению поведения.

ФАО твердо намерена вести совместную работу, направленную на активизацию масштабных коллективных действий по сокращению потерь и порчи пищевой продукции в поддержку достижения целей Повестки дня на период до 2030 года. Такие действия позволят преобразовать агропродовольственные системы, сделав их более эффективными, инклюзивными, невосприимчивыми к внешним воздействиям и устойчивыми в интересах улучшения производства, улучшения качества питания, улучшения состояния окружающей среды и улучшения качества жизни с соблюдением принципа “никто не должен остаться без внимания”.

Ниже перечислены основные технические ресурсы, которые можно использовать при осуществлении мер по сокращению потерь и порчи пищевой продукции.

- [Техническая платформа по измерению и сокращению потерь и порчи пищевой продукции](#) – это динамичная платформа, которая служит порталом для взаимодействия ФАО с различными партнерами по вопросам предотвращения, сокращения, измерения потерь и порчи пищевой продукции и реализации мер политики в этих областях.
- [Лаборатория данных ФАО для статистических инноваций](#) предназначена для создания и ведения баз данных, позволяющих своевременно предоставлять информацию в режиме реального времени, полученную из нетрадиционных источников, и тем самым облегчать анализ данных и принятие фактически обоснованных решений в сфере политики.
- [База данных ФАО о потерях и порче пищевой продукции](#) представляет собой крупнейшее онлайн-хранилище данных как о потерях и порче пищевой продукции, так и об их причинах, о которых сообщается, в частности, в научных журналах, академических публикациях и малоизвестной литературе, а также в отчетах, представленных странами.
- ФАО разработала [индекс потерь пищевой продукции и методику сбора данных](#), предназначенные для измерения и мониторинга хода работы по выполнению задачи 3 ЦУР 12 на национальном уровне.



- [Онлайн-курс электронного обучения, посвященный разработанной ФАО методике анализа потерь пищевой продукции и ее применению.](#)
- [Пакет образовательных материалов “Планете помоги: еду береги!”](#) на тему сокращения порчи пищевой продукции для детей в возрасте 5–14 лет, подготовленный ФАО в сотрудничестве с Международной коалицией по сокращению потерь и порчи пищевой продукции.
- [Публикация “Положение дел в области продовольствия и сельского хозяйства. Курс на сокращение потерь и порчи продовольствия”](#) (Рим, 2019).
- [Добровольный свод правил по сокращению потерь и порчи пищевой продукции](#) (Рим, 2021). В Добровольном своде правил (ДСП) описаны мероприятия и меры, которые страны, партнеры и заинтересованные стороны должны осуществить, чтобы внести вклад в сокращение потерь и порчи пищевой продукции.
- [Мониторинг достижения связанных с продовольствием и сельским хозяйством показателей ЦУР](#) (Рим, 2023).
- [Оценка потерь пищевой продукции. Показатель 12.3.1а ЦУР – данные и подход к моделированию](#) (Рим, 2023).
- Публикация [“Агропродовольственный сектор в борьбе с изменением климата. Деятельность ФАО, направленная на преодоление климатического кризиса”](#) (Рим, 2023).
- [Глобальный план действий “Достичь ЦУР 2, удержав прирост среднемировой температуры в пределах 1,5 °C”](#) (Рим, 2024). Как преобразование агропродовольственных систем за счет активизации борьбы с изменением климата поможет обеспечить продовольственную безопасность и питание нынешнего и будущих поколений, в кратком изложении.

РЕСУРСЫ ФАО ПО ТЕМЕ ПОТЕРЬ И ПОРЧИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

[Программа ООН по окружающей среде \(ЮНЕП\)](#) ведет работу по решению проблемы потерь и порчи пищевой продукции в разных направлениях. Двадцать девятого сентября каждого года ЮНЕП и ФАО как кураторы достижения показателя 12.3b ЦУР совместно проводят мероприятия по случаю Международного дня распространения информации о продовольственных потерях и пищевых отходах. В соответствии с [резолуцией 4/2](#) Ассамблеи Организации Объединенных Наций по окружающей среде (ЮНЕА) ЮНЕП ведет деятельность по наращиванию потенциала и информационно-просветительскую работу в целях обеспечения благоприятных условий для сокращения вдвое потерь и порчи пищевой продукции.

Содействие выполнению задачи 3 ЦУР 12

ЮНЕП как куратор достижения [показателя 12.3b ЦУР](#) публикует [индекс порчи пищевой продукции](#), с помощью которого отслеживаются последние данные о порче пищевой продукции в мире на этапах розничной торговли и потребления. Как учреждение, координирующее эту работу, и в соответствии с резолюцией 4/2 ЮНЕА ЮНЕП ведет деятельность по наращиванию потенциала и информационно-просветительскую работу в целях обеспечения благоприятных условий для сокращения вдвое потерь и порчи пищевой продукции. Учрежденные ЮНЕП региональные рабочие группы по проблеме порчи пищевой продукции дают странам каждого региона возможности привлекать технических специалистов по измерению и сокращению порчи, изучать опыт соседних стран и разработать механизмы отслеживания прогресса своей страны в выполнении задачи 3 ЦУР 12.

Подготовленное ЮНЕП и Коалицией в поддержку выполнения задачи 12.3 [руководство “Изменение поведения в интересах увеличения числа людей, сокращающих порчу пищевой продукции”](#) помогает ключевым субъектам продовольственных систем понять, как они могут помочь потребителям сокращать порчу пищевой продукции путем изменения поведения.

В публикации ЮНЕП [“Сокращение порчи пищевой продукции на этапе потребления с применением «зеленых» и цифровых технологий”](#) представлена общая информация о причинах порчи пищевой продукции на этапе потребления и возможностях сокращения ее объемов с помощью технических



решений, изменения поведения, государственных и частных инициатив.

ЮНЕП в сотрудничестве с проектом “Огород на школьном дворе” разработала пакет образовательных материалов по сокращению порчи пищевой продукции при приготовлении пищи [“Уроки кулинарии – использование излишков”](#), предназначенный для детей в возрасте от 10 до 14 лет.

Согласно публикации [“Глобальная оценка выбросов метана”](#), уже в этом десятилетии можно сократить антропогенные выбросы метана на 45 процентов. Ее авторы показывают, что изменения в трех сферах – сокращение потерь и порчи пищевой продукции, повышение эффективности животноводства и переход на здоровое питание – позволят в течение следующих нескольких десятилетий сокращать выбросы метана на 65–80 тонн в год. В докладе ЮНЕП [“Мониторинг холодильных цепей в мире – 2023”](#) указано, что отсутствие холодильной цепи снижает доходы миллионов фермеров и является фактором потерь пищевой продукции.

В подготовленном ЮНЕП и ФАО докладе [“Устойчивые продовольственные холодильные цепи. Возможности, проблемы и перспективы”](#) подчеркивается, что холодильные цепи имеют ключевое значение для обеспечения продовольствием дополнительно двух миллиардов человек к 2050 году и повышения невосприимчивости сельского населения к внешним воздействиям без увеличения выбросов парниковых газов.

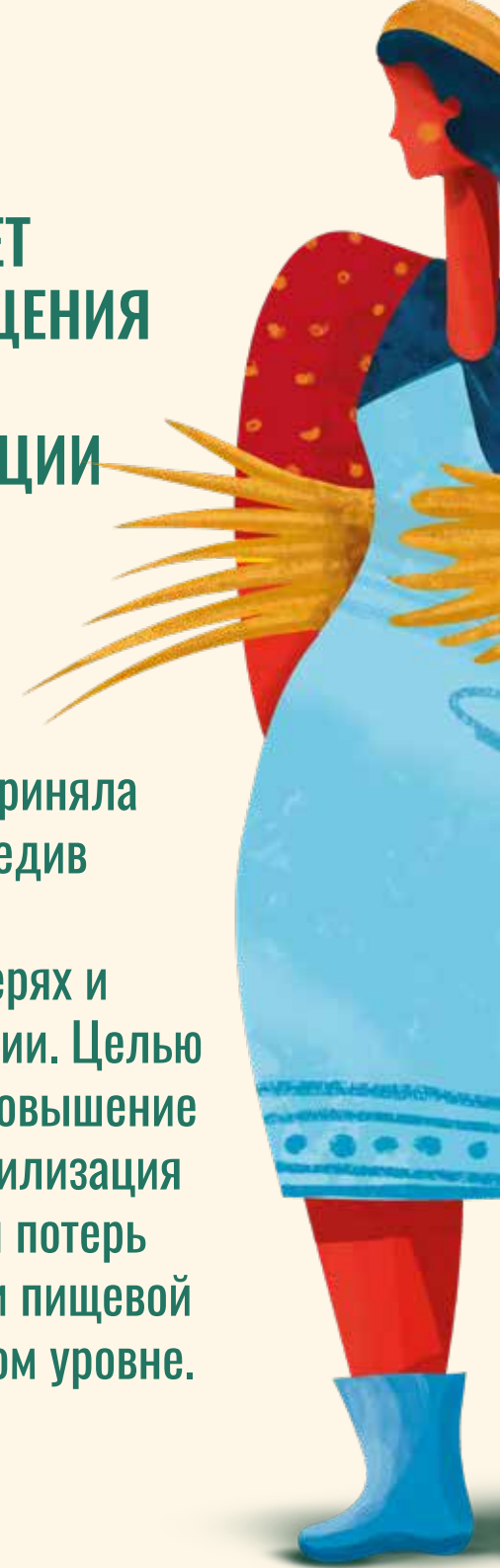
Свяжитесь с нами!

Если у вас есть вопросы или вы хотите узнать больше, пожалуйста, свяжитесь с нами по электронной почте:
Food-Loss-Waste-Day@fao.org

<https://www.fao.org/platform-food-loss-waste/flw-events/international-day-food-loss-and-waste/ru>
www.stopfoodlosswaste.org
#FLWDay

ООН ПОДЧЕРКИВАЕТ ВАЖНОСТЬ СОКРАЩЕНИЯ ПОТЕРЬ И ПОРЧИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

19 декабря 2019 года Генеральная Ассамблея Организации Объединенных Наций приняла резолюцию 74/209, учредив Международный день осведомленности о потерях и порче пищевой продукции. Целью данного дня является повышение осведомленности и мобилизация усилий для сокращения потерь продовольствия и порчи пищевой продукции на глобальном уровне.





Некоторые права защищены. Лицензия С указанием авторства – Некоммерческая -
С сохранением условий 3.0 Межправительственная организация (CC BY-NC-SA 3.0 IGO)