联合国粮食及农业组织 | Food and Agriculture Organization of the United Nations | Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture | Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura | منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة

КОМИТЕТ ПО РЫБНОМУ ХОЗЯЙСТВУ

Тридцать шестая сессия

8–12 июля 2024 года

РОЛЬ РЫБОЛОВСТВА И АКВАКУЛЬТУРЫ В ОБЕСПЕЧЕНИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИТАНИЯ

Резюме

В настоящем документе рассматривается место пищевых продуктов из водных биоресурсов[1] в здоровых рационах, их роль в обеспечении питания и продовольственной безопасности. Общепризнано, что водные животные представляют собой ценный источник белков и играют важную роль в пополнении недостатка незаменимых жирных кислот и питательных микроэлементов, характерного для многих пищевых рационов. Другие продукты из водных биоресурсов, например водоросли, также ценятся за высокое содержание питательных микроэлементов. Участники недавно (2023 год) состоявшегося консультативного совещания экспертов ФАО и ВОЗ по вопросам пользы и рисков потребления рыбы указали на наличие объективных доказательств пользы потребления рыбы на всех этапах жизненного цикла человека, в том числе в период беременности, в детском и взрослом возрасте. Существует множество возможностей для более полной интеграции питательных, экономически доступных и вкусных пищевых продуктов из водных биоресурсов в политические меры и программы в области питания и охраны здоровья, что позволит обеспечить таким продуктам надлежащее место в составе здоровых пищевых рационов.

[1] Пищевые продукты, исходное сырье для производства которых является предметом разведения или промысла в воде. Примечание: сюда относятся все виды рыб, ракообразных, моллюсков, других водных животных и водорослей (морских водорослей) (ФАО, 2022).

С документами можно ознакомиться на сайте www.fao.org/cofi.

Проект решения Комитета

Комитету предлагается:

- представить указания по расширению помощи, которую ФАО оказывает своим членам в части обеспечения надлежащего места пищевых продуктов из водных биоресурсов в здоровых пищевых рационах и ее роли в повышении уровня продовольственной безопасности и питания за счет интеграции пищевых продуктов из водных биоресурсов в программы и политические меры в области питания;
- рекомендовать меры по расширению на региональном, национальном и субнациональном уровнях масштабов работы по анализу пользы и рисков посредством совершенствования сбора и использования данных о химическом составе важных водных биоресурсов, используемых для производства пищевых продуктов;
- представить рекомендации по совершенствованию сбора, анализа и использования данных о потреблении пищевых продуктов из водных биоресурсов, включая потребление питательных микроэлементов, что позволит глубже понять место таких продуктов в составе здоровых пищевых рационов;
- представить ФАО рекомендации в отношении дальнейшего исследования воздействия, которое устойчивые рыболовство и аквакультура, сокращение потерь и порчи пищевых продуктов способны оказать в плане увеличения объемов получения водных биоресурсов для производства пищевых продуктов и сокращения потерь на послепромысловой стадии.

По существу содержания настоящего документа обращаться к:

Йогейру Топпе (Jogeir Toppe),
специалисту по рыболовству
эл. почта: jogeir.toppe@fao.org

I. ВВЕДЕНИЕ

1. Продовольственные системы, системы землепользования и водопользования подвергаются беспрецедентным изменениям. Задача обеспечить к 2050 году 9,7 млрд жителей планеты здоровым питанием на основе устойчивых агропродовольственных систем признана одним из серьезнейших вызовов человечеству. Даже в условиях потрясений и сбоев, оказывающих негативное воздействие на продовольственные и водные системы, стратегии, учитывающие пищевые продукты из водных биоресурсов, обладают существенным потенциалом в плане обеспечения устойчивости агропродовольственных систем как источника здорового питания, поддержания источников средств к существованию и формирования доходов женщин и молодежи, а также в плане обеспечения доступности здоровых пищевых рационов для уязвимых групп населения.

2. Пищевые продукты из водных биоресурсов в больших количествах содержит питательные и биоактивные вещества, способные внести важный вклад в повышение пищевой ценности здоровых рационов питания. Кроме того, в сравнении с пищевыми продуктами животного происхождения из наземных биоресурсов производство пищевых продуктов из водных биоресурсов оставляет меньший углеродный след (Gephart et al., 2021), а устойчивая аквакультура набирает потенциал, позволяющий вносить вклад в обеспечение устойчивости агропродовольственных систем, поддержание здоровья и улучшение качества питания.

3. Мировое сообщество, призванное обеспечить устойчивое развитие, не успевает решить большинство задач по достижению ЦУР в области борьбы с голодом и неполноценным питанием к согласованному сроку. Традиционно пищевые продукты из водных биоресурсов не связывались с обеспечением продовольственной безопасности и питания, в результате системы производства таких продуктов не набрали максимально полного потенциала в части укрепления продовольственной безопасности и улучшения питания наиболее нуждающихся.

4. Как правило, политические меры в области рыболовства и аквакультуры уделяют первоочередное внимание вопросам производства, экономической эффективности, управления использованием ресурсов и экологической устойчивости. Все, что касается производственно-сбытовых цепочек и места пищевых продуктов из водных биоресурсов в здоровых пищевых рационах, часто отходит на второй план. Результаты последних исследований свидетельствуют, что пищевые продукты из водных биоресурсов обладают огромным потенциалом в плане сокращения дефицита питательных микроэлементов (Hicks et al., 2019). При этом, как показывают результаты недавнего обзора, только 68 из 165 утвержденных государственными органами здравоохранения политик в области питания предусматривают потребление рыбы и моллюсков в качестве одной из основных целей, и только 77 из 158 национальных политик в области рыболовства включают питание в число основных задач сектора (Koehn et al., 2022).

5. Для правительств, международных организаций в области развития и общества в целом признание роли, которую пищевые продукты из водных биоресурсов могут сыграть в сокращении масштабов голода и неполноценного питания (наряду с формированием доходов и сохранением биоразнообразия), и работа в этом направлении могут стать дополнительным долгосрочным стимулом к осуществлению инвестиций в обеспечение устойчивости рыболовства и аквакультуры. Анализ с использованием моделей показал, что резкое наращивание к 2030 году производства пищевых продуктов животного происхождения из водных биоресурсов может способствовать снижению цен и увеличению потребления, обладает потенциалом сокращения дефицита питательных микроэлементов (Golden et al., 2021).

II. ВАЖНОЕ МЕСТО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ В ПИТАНИИ

6. В глобальном масштабе пищевые продукты из водных биоресурсов служат источником около 15 процентов животного белка, а в отдельных странах Азии и Африки их доля достигает 40 процентов[2].

7. Как и все другие животные, водные животные являются источником белков, содержащих все незаменимые аминокислоты. Кроме того, пищевые продукты из водных биоресурсов – это источник длинноцепочечных полиненасыщенных жирных кислот омега-3 (ПНЖК), в первую очередь эйкозапентаеновой (ЭПК) и докозагексаеновой (ДПК) кислот. Водные животные могут служить источником и других питательных веществ – кальция, железа, цинка, йода, селена, витаминов A, B12 и D. Состав питательных веществ и их содержание зависят от вида водных животных, от того, какие их части потребляются в пищу, как они готовятся, а также от ряда других факторов.

8. Признано, что идущая в пищу целиком мелкая рыба особо богата питательными микроэлементами (они в большом количестве содержатся в глазах, внутренностях, костях и т.д.), а результаты ряда исследований указывают на возможность потребления в пищу богатых питательными микроэлементами частей крупных рыб – костей, глаз и пр. (Abbey et al., 2016).

9. Кроме того, научно доказано, что присутствие в рационе всего лишь 40 граммов рыбы способствует кратному увеличению усвояемости питательных микроэлементов (в первую очередь железа и цинка), содержащихся в пищевых продуктах растительного происхождения (Consalez et al., 2022).

10. Сегодня взрослым рекомендовано включать в свой рацион рыбные блюда (из костных рыб или моллюсков) один-два раза в неделю (FAO/WHO, 2011 и EFSA, 2014). Участники недавно состоявшегося консультативного совещания экспертов ФАО и ВОЗ по вопросам пользы и рисков потребления рыбы (FAO/WHO, 2023) указали на наличие объективных доказательств пользы потребления рыбы на всех этапах жизненного цикла человека, в том числе в период беременности, в детском и взрослом возрасте. Например, была обнаружена связь между потреблением рыбы женщинами в период беременности и улучшением исхода родов, между потреблением рыбы взрослыми и снижением риска сердечно-сосудистых и неврологических заболеваний (FAO/WHO, 2023). Кроме того, исследования показали, что младенцы и дети раннего возраста, потребляющие пищевые продукты из водных биоресурсов (начиная с шестимесячного возраста) и/или грудное молоко матери, потребляющей такие продукты, реже страдают от отставания в росте и тяжелой острой недостаточности питания и отличаются лучшим умственным развитием. Потребление пищевых продуктов из водных биоресурсов в подростковом возрасте связывают с достижением лучших результатов в плане умственного развития (более высокий коэффициент интеллекта – IQ), успеваемости, поведения и психического здоровья (UN Nutrition 2021).

11. В чем конкретно выражается польза потребления таких продуктов, зависит от состава пищевого рациона в целом, безопасности пищевых продуктов и практики ее обеспечения, особенностей потребителя (например, от статуса в плане потребления омега-3 ПНЖК) и потребляемой в пищу рыбы (ее вида и способа приготовления) (FAO/WHO, 2023). Уточнение рекомендаций в отношении потребления рыбы требует проведения на региональном, национальном и субнациональном уровнях оценки пользы и рисков с учетом преобладающих на местах потребительских предпочтений, содержания в рыбе питательных микроэлементов, пищевого статуса соответствующих групп населения, привычек, определяемых культурой, и демографических особенностей (FAO/WHO, 2023). Однако количество предпринятых оценок пользы и рисков потребления пищевых продуктов из водных биоресурсов невелико, поскольку

[2] Следует отметить, что данные показатели рассчитаны по предложению, а не по потреблению.

достоверных данных о моделях потребления населением таких продуктов и содержании питательных и загрязняющих веществ в них крайне мало.

III. ВКЛАД МАЛОМАСШТАБНОГО РЫБОЛОВСТВА В ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИТАНИЯ

12. На маломасштабное рыболовство приходится 40 процентов мирового вылова, оно служит хотя бы одним из источников средств к существованию для почти 500 млн жителей планеты, включая 53 млн человек, которые ловят рыбу исключительно для собственного пропитания (ФАО, 2023). Таким образом, для миллионов людей, в том числе для представителей уязвимых групп и для тех, кто лишен доступа к формальным рынкам, пищевые продукты из водных биоресурсов, промысел которых ведется в рамках маломасштабного рыболовства, служат важнейшим и часто незаменимым источником питательных микроэлементов и жирных кислот, необходимых для роста и укрепляющих здоровье. Ввиду сказанного обеспечение реализации права на достаточное питание и расширение вклада маломасштабного рыболовства в обеспечение продовольственной безопасности и питания вошли в число четко поставленных целей Добровольных руководящих принципов обеспечения устойчивого маломасштабного рыболовства в контексте продовольственной безопасности и искоренения бедности (Принципов УМР).

13. Маломасштабное рыболовство является источником как непосредственных, так и косвенных преимуществ в плане питания и экономики, включая, например, формирование направляемых на покупку продовольствия доходов от переработки рыбы и реализации пищевых продуктов из водных биоресурсов. Более глубокое понимание таких экономических благ откроет возможность разработки надлежащих политических мер и развития потенциала для надежной поддержки маломасштабного рыболовства и закрепления его места в обеспечении питания. Так, авторы подготовленного ФАО технического документа "Мелкая рыба, продовольственная безопасность и питание" (ФАО, 2023) считают, что в развивающихся странах с низким уровнем дохода взаимодействие ведущих акторов продовольственных систем и цепочек производства и сбыта мелкой рыбы может стать залогом успешного обеспечения сельских и городских потребителей рыбой в дополнение к привычным рационам. При этом они предупреждают, что развитие цепочек производства и сбыта мелкой рыбы в определенных направлениях может сделать их продукцию недоступной для малообеспеченных слоев населения: доступная прежде рыба станет слишком дорогой (Banvick et al., 2023). В некоторых регионах, например в Западной Африке, мелкая пелагическая рыба является на местах предметом очевидной конкуренции: с одной стороны, она потребляется в пищу, с другой – идет на производство рыбной муки и рыбьего жира для производства кормов, которые используются в животноводстве и аквакультуре. Такое положение требует более глубокого понимания места мелкой пелагической рыбы и рассмотрения компромиссов между ее непосредственным и опосредованным потреблением с точки зрения воздействия на источники средств к существованию и на уровень продовольственной безопасности и питания (Thiao and Bunting, 2022). Понимать место мелкой пелагической рыбы в составе пищевых рационов очень важно, поскольку потребление, часто целиком, рыбы определенных видов оказывает благотворное влияние в плане питания.

14. Анализ результатов предпринятых Всемирным банком обследований для оценки уровня жизни показал, что для членов домохозяйств региона Великих Африканских озер, расположенных вблизи хозяйств, ведущих маломасштабный рыбный промысел или принимающих участие в таком промысле, вероятность оказаться в категории людей с низкими доходами была ниже (на 9–15 процентов), они потребляли больше рыбы (чаще два-три раза в неделю) и отличались более высоким (на 12,6 процента) уровнем продовольственной безопасности (Simmance et al., 2022).

15. Исключительно важно и далее использовать преимущества маломасштабного рыболовства во всех производственно-сбытовых цепочках в целях улучшения качества питания. Осуществляемый ФАО проект "Применение Принципов обеспечения устойчивого

маломасштабного рыболовства в интересах обеспечения гендерного равенства и невосприимчивости продовольственных систем и источников средств к существованию к климатическим воздействиям" (www.fao.org/voluntary-guidelines-small-scale-fisheries/en) призван содействовать использованию указанных преимуществ за счет поддержания потенциала женщин и организаций, объединяющих хозяйства, которые занимаются маломасштабным рыбным промыслом, в части совершенствования методов работы на послепромысловых этапах и их участия в процессах принятия решений; сегодня проект осуществляется в пяти странах, в дальнейшем его масштабы будут расширены.

IV. ВКЛАД АКВАКУЛЬТУРЫ В ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИТАНИЯ

16. Аквакультура вносит вклад в обеспечение продовольственной безопасности и питания в мире за счет удовлетворения растущего спроса на пищевые продукты из водных биоресурсов, что особенно важно для развивающихся стран, где такие продукты часто относятся к группе основных и служат важнейшим источником животного белка. Участники двенадцатой сессии Подкомитета по аквакультуре подчеркнули, что в выдвинутой ФАО концепции "голубой" трансформации признается существенный вклад аквакультуры в обеспечение устойчивого производства продовольствия и достижение целей в области устойчивого развития, а также важная роль аквакультуры в обеспечении продовольственной безопасности и питания. Как указано в докладе (СОФИА 2024), в 2021 году на продукцию аквакультуры пришлось 56 процентов всего производства пищевых продуктов животного происхождения из водных биоресурсов.

17. Авторы Рекомендаций по устойчивому развитию аквакультуры (РУРА) видят перспективу аквакультуры как сектора, вносящего существенный вклад в избавление мира от голода, в полной мере реализовавшего собственный потенциал для удовлетворения растущего спроса на безопасные, здоровые, физически и финансово доступные пищевые продукты из водных биоресурсов и продукцию из водных биоресурсов, производимую с оказанием ограниченного воздействия на окружающую среду, и способствующего устойчивому развитию посредством искоренения нищеты, неполноценного питания и голода.

18. РУРА содержат обращенные к странам рекомендации интегрировать аквакультуру в национальные планы действий по обеспечению продовольственной безопасности и питания и содействовать включению безопасных и питательных пищевых продуктов из водных биоресурсов в рекомендации по правильному питанию на основе имеющихся продуктов, программы школьного питания и прочие стратегии в области продовольствия и питания. Странам рекомендуется оказывать поддержку инновациям и инвестициям в цепочки производства и сбыта продукции аквакультуры, что послужит повышению ее потребительской ценности, обеспечению безопасности и использованию преимуществ, которые продукция аквакультуры обеспечивает в плане питания. В качестве примера, питательная ценность пищевых продуктов из водных биоресурсов, источником которых является аквакультура, зависит от вида, использовавшихся кормов и методов разведения и выращивания, а также от технологий обработки на послепромысловом этапе (Mohanty et al., 2019).

19. Системы аквакультуры, для которых характерна высокая степень водного биоразнообразия, в том числе интегрированные системы сельского хозяйства и аквакультуры, рисоводческо-рыбоводческие и поликультурные системы, обеспечивают более эффективное использование ресурсов, они способны расширить разнообразие рационов питания и сделать недорогие пищевые продукты из водных биоресурсов более доступными. Развитие интегрированных систем может оказать каталитическое воздействие на бедные общины, помочь им в преодолении более широкого спектра проблем за счет повышения уровня продовольственной безопасности; подобные примеры можно наблюдать в Бангладеш, Лаосской Народно-Демократической Республике, Замбии и других странах (Dubois et al., 2021).

V. ДАННЫЕ О СОСТАВЕ И ПОТРЕБЛЕНИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ

20. К сожалению, надлежащие данные о потреблении и составе пищевых продуктов из морских биоресурсов отсутствуют. Если же такие данные доступны, они часто объединены с данными по другим пищевым продуктам животного происхождения или лишены важных подробностей в отношении того, какие именно части рыбы потреблялись в пищу, что сказывается на оценках содержания и потребления питательных веществ. Чтобы преодолеть эти недостатки, ФАО возглавила три важных инициативы.

21. Совместно с партнерами Организация провела обзор баз данных о потреблении продовольствия, содержащих сведения о пищевых продуктах из водных биоресурсов; цель обзора состояла в том, чтобы определить, насколько эти базы надежны и дополняют друг друга (Cohen et al., 2022). Чтобы расширить объем доступных данных о составе пищевых продуктов, ФАО работает над обновлением опубликованной в 2016 году глобальной базы данных ФАО/ИНФУДС "Состав пищевых продуктов: рыба, моллюски и ракообразные" (uFiSh). Обновление, запланированное к публикации на 2025 год, увеличит количество видов, сведения о которых содержатся в базе данных, включая различные виды мелкой рыбы, потребляемой в пищу целиком, и морских водорослей.

22. ФАО проводит обследования потребления пищи на индивидуальном уровне и публикует полученные данные в Глобальной базе данных ФАО/ВОЗ по потреблению продовольствия на душу населения (ГИФТ ФАО/ВОЗ). В настоящее время ГИФТ ФАО/ВОЗ содержит 54 набора данных по 33 странам – это источник подробной информации о потреблении пищевых продуктов, включая продукты из водных биоресурсов. В частности, в базе доступны данные по категориям продуктов из свежей и сушеной пресноводной, проходной и морской рыбы, внутренностей, моллюсков, а также по готовым блюдам из рыбы и морепродуктов (FAO, 2022).

23. В 2024 году ФАО добавила в базу данных ФАОСТАТ (FAO, 2024) новый раздел "Продукты питания и рацион", ставший первой единой площадкой для обмена различными данными о питании. В рамках этой работы была создана глобальная таблица-калькулятор для пересчета количеств питательных веществ в целях составления Организацией отчетов о предложении и потреблении (ОПП) (Grande et al., 2024). До 2024 года в ОПП включались статистические данные только по энергетической ценности, белкам и жирам, а новые данные о потреблении позволяют получить информацию по десяти витаминам и минералам и – для пищевых продуктов из водных биоресурсов – дополнительно по еще двум витаминам, двум минералам и жирным кислотам. Результаты глобального анализа количества доступных питательных веществ, включая указанные новые компоненты, приведены в докладе СОФИА 2024.

VI. МЕСТО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ В ПРОГРАММАХ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОГО ПИТАНИЯ

24. Риски в части затрат, приемлемости и безопасности представляют собой лишь часть проблем, с которыми органы исполнительной власти сталкиваются при включении пищевых продуктов из водных биоресурсов в программы школьного питания и иные программы централизованных государственных закупок. ФАО отмечает растущий спрос на оказание помощи в вопросах включения пищевых продуктов из водных биоресурсов в программы школьного питания и снабжения школ продовольствием (FAO, 2020). Организация оказывает техническую и политическую поддержку, направленную, в частности, на преодоление указанных выше проблем и укрепление потенциала в части практического осуществления.

25. Основные стратегии управления затратами, связанными с включением пищевых продуктов из водных биоресурсов в программы питания, ориентируются в первую очередь на включение соответствующих критериям устойчивости местных видов мелкой рыбы, которая потребляется в пищу целиком, и недоиспользуемых видов, для которых несложно обеспечить соответствие установленным требованиям.

26. Другие стратегии уделяют основное внимание сокращению и недопущению потерь и порчи и более полному использованию всех частей рыбы, включая побочные продукты, получаемые в процессе переработки. Во многих случаях такой подход требует разработки новых продуктов, для приготовления которых используется сырье, обычно не идущее в пищу, причем готовые продукты должны соответствовать предпочтениям местного населения.

27. Включению пищевых продуктов из водных биоресурсов в программы школьного питания и снабжения школ продовольствием препятствуют отсутствие соответствующих привычек и ощущение неприемлемости. Развить у школьников привычку к питательной пище, включая продукты из водных биоресурсов, сделать их приемлемыми позволят привязка школьного питания к школьным программам просвещения в вопросах продовольствия и питания, сотрудничество с учащимися и их участие в составлении меню с уделением особого внимания вкусовым качествам, соответствию критериям устойчивости и культуры питания, а также работа с семьями и школьным сообществом в целом (FAO, 2020).

28. Многие продукты относятся к категории скоропортящихся, поэтому непреложным требованием является обеспечение безопасности пищевых продуктов и обязательное следование надлежащей гигиенической практике во всех звеньях производственно-сбытовой цепочки. Чтобы обеспечить безопасность пищевых продуктов из водных биоресурсов на этапах складирования, транспортировки и потребления, необходимы не требующие больших затрат решения по их сохранению.

29. ФАО разработала набор инструментов (FAO, 2024), помогающих странам преодолеть проблемы, возникающие при включении пищевых продуктов из водных биоресурсов в программы школьного питания и снабжения школ продовольствием. Включение пищевых продуктов из водных биоресурсов в программы школьного питания и снабжения школ продовольствием должно в обязательном порядке осуществляться в соответствии с отвечающими сложившемуся контексту руководящими принципами и стандартами в области питания (FAO, 2019). Такие стандарты должны соответствовать национальным рекомендациям по правильному питанию на основе имеющихся продуктов и международным нормативным требованиям, должны учитывать возможности системы школьного образования в плане организации поставок, наличия инфраструктуры и системного потенциала, условий проведения закупок.

30. Основу программ школьного питания и снабжения школ продовольствием составляет право на достаточное питание – важнейшее из прав каждого ребенка, стоящее в одном ряду с правом на охрану здоровья и образование. В текущем 2024 году отмечается двадцатилетие утверждения Советом ФАО Добровольных руководящих принципов в поддержку постепенного осуществления права на достаточное питание в контексте национальной продовольственной безопасности; этот этап лишь подтверждает необходимость их последовательного применения, что позволит обеспечить всем и повсеместно постоянный доступ к достаточному количеству безопасной и питательной пищи. Кроме того, в текущем году отмечается десятая годовщина утверждения Добровольных руководящих принципов обеспечения устойчивого маломасштабного рыболовства в контексте продовольственной безопасности и искоренения бедности.

VII. ЗАКЛЮЧЕНИЕ И ДАЛЬНЕЙШИЕ ШАГИ

31. Пропаганда потребления в составе здоровых пищевых рационов произведенных с учетом критериев устойчивости безопасных пищевых продуктов из водных биоресурсов в русле национальных рекомендаций по правильному питанию на основе имеющихся продуктов, включение таких продуктов в программы школьного питания и снабжения школ продовольствием и другие программы централизованных государственных закупок способны повысить качество рационов питания и внести вклад в борьбу с неполноценным питанием уязвимых групп населения.

32. В дополнение к пропаганде потребления пищевых продуктов из водных биоресурсов в составе здоровых пищевых рационов необходимо обеспечить предложение таких продуктов за

счет применения устойчивых методов послепромысловой обработки и производства. В документе подчеркивается роль маломасштабного рыболовства в производстве пищевой продукции из водных биоресурсов – особенно важная для групп населения, уязвимых в плане питания – и роль сокращения потерь и порчи и использования побочных продуктов переработки рыбы в цепочках производства и сбыта пищевых продуктов из водных биоресурсов.

33. Объем доступных данных о производстве и потреблении пищевых продуктов из водных биоресурсов, особенно в развивающихся странах, и о пищевой ценности таких продуктов ограничен. Полное понимание возможного места пищевых продуктов из водных биоресурсов в составе пищевых рационов требует получения данных об их пищевой ценности и потреблении в отдельных странах – это позволит точнее оценить потребление питательных веществ и роль, которую такие продукты играют в плане здорового питания.