



УДК 349.6

ПРАВОВЫЕ АСПЕКТЫ РЕГУЛИРОВАНИЯ НЕРАЦИОНАЛЬНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Верченко Арина Сергеевна

студент

Кузьмина Мария Вячеславовна

кандидат юридических наук, доцент кафедры предпринимательского и трудового права
Оренбургский институт (филиала) ФГАОУ ВО «Московского государственного юридического
университета имени О.Е. Кутафина (МГЮА)», г.Оренбург

Аннотация. В данной статье рассматриваются правовые аспекты регулирования нерационального потребления продуктов питания, что является важной проблемой в контексте устойчивого развития и безопасности продовольственного снабжения. Анализируются существующие законодательные инициативы и меры, направленные на снижение пищевых отходов и оптимизацию потребительского поведения. Основное внимание уделяется международным стандартам, национальным законам, а также их эффективности в борьбе с нерациональным потреблением. В статье также обсуждаются правовые инструменты, такие как налоговые льготы, субсидии и образовательные программы, которые могут способствовать изменению потребительских привычек. В заключение авторы предлагают рекомендации по улучшению правового регулирования в данной области, подчеркивая важность междисциплинарного подхода и вовлечения всех заинтересованных сторон для достижения устойчивых результатов.

Ключевые слова: нерациональное потребление продуктов питания, окружающая среда, фудшеринг, потребительское поведение, избыточные порции.

LEGAL ASPECTS OF REGULATION OF UNRATIONAL FOOD CONSUMPTION

Verchenko Arina Sergeevna

Student

Kuzmina Maria Vyacheslavovna

Candidate of Laws, Associate Professor, Department of Business and Labor Law, Orenburg Institute
(branch) of the Kutafin Moscow State Law University (MSAL), Orenburg

Abstract. This article examines the legal aspects of regulating irrational food consumption, which is an important issue in the context of sustainable development and food security. The existing legislative initiatives and measures aimed at reducing food waste and optimizing consumer behavior are analyzed.

The main focus is on international standards, national laws, as well as their effectiveness in combating irrational consumption. The article also discusses legal instruments such as tax incentives, subsidies, and educational programs that can help change consumer habits. In conclusion, the authors offer recommendations for improving legal regulation in this area, emphasizing the importance of an interdisciplinary approach and the involvement of all stakeholders to achieve sustainable results.

Keywords: irrational food consumption, environment, foodsharing, consumer behavior, excessive portions.

Проблема нерационального потребления продуктов питания в сфере общественного питания и гостиничного бизнеса является одной из ключевых в контексте устойчивого развития и охраны окружающей среды. Особую актуальность проблема приобретает в условиях глобальных экологических вызовов, а также в связи с задачами обеспечения продовольственной безопасности страны. «Я бы расширил дискуссию и обсудил ещё и такую важную задачу, как отказ от неумеренного, ничем не ограниченного сверх потребления в пользу рачительной и разумной достаточности», — об этом заявил президент России Владимир Владимирович Путин на заседании дискуссионного клуба «Валдай» [8].

По оценкам Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН, ежегодно в мире теряется и выбрасывается до одной трети всей произведённой пищи. Для Российской Федерации масштабы продовольственных потерь также впечатляют: только на потребительском рынке теряется до 17 млн тонн продуктов в год, значительная часть которых приходится на предприятия общепита и гостиничной индустрии [9]. При этом в Российской Федерации по состоянию на 2025 год около 7,4% населения находится за чертой бедности и не может позволить себе полноценное и сбалансированное питание. Если мы в ближайшее время не задумаемся о решении данной проблемы, то в будущем это необратимо приведёт к более серьёзным последствиям для нашей страны.

В сфере общественного питания и отельного бизнеса данная проблема проявляется наиболее ярко. Массовое приготовление блюд, ориентация на систему «шведский стол», избыточные закупки продуктов и стремление поддерживать широкий ассортимент приводят к колоссальным потерям продовольственных ресурсов. С экологической точки зрения это означает не только образование значительного объёма отходов, но и неоправданный рост углеродного следа производства. Нерациональное потребление в общепите и отельной сфере — это серьёзная проблема, которая затрагивает как экономические, так и экологические аспекты.

Первое, что стоит отметить, — это избыточное приготовление пищи. Часто рестораны и гостиницы не могут точно предсказать, сколько блюд будет востребовано в течение дня, что приводит к приготовлению большего количества еды, чем реально нужно. Это, в свою очередь,

создаёт остатки блюд и непроданные порции, которые зачастую оказываются на свалке. Неверные прогнозы спроса могут быть вызваны различными факторами, такими как сезонные колебания, праздники или даже погодные условия. В результате, вместо того чтобы радовать гостей свежими блюдами, заведения сталкиваются с проблемой излишков.

Кроме того, неоптимальный ассортимент меню также играет важную роль в нерациональном потреблении. Многие рестораны стремятся предложить широкий выбор блюд, но это может привести к тому, что некоторые позиции остаются невостребованными. Каждый элемент меню требует определенных ингредиентов, и если они не используются вовремя, то рискуют испортиться. Это создаёт дополнительные затраты и увеличивает количество пищевых отходов.

Ещё одной значимой проблемой являются избыточные порции. Часто заведения предлагают большие размеры порций, что приводит к тому, что гости не могут их осилить и оставляют еду на тарелках. Невнимание к этому аспекту может стать причиной значительных потерь. Некоторые рестораны уже начали внедрять концепцию «малых порций» или «разделяемых блюд», что позволяет клиентам заказывать меньше еды и тем самым сокращать количество отходов.

Не менее важным аспектом является неправильное хранение продуктов и проблемы логистики. Если продукты не хранятся в надлежащих условиях или если поставки не оптимизированы, это может привести к их порче до момента приготовления или реализации. Эффективное управление запасами и соблюдение стандартов хранения могут существенно снизить риски потерь.

Также стоит упомянуть о неиспользовании побочных продуктов. Многие заведения выбрасывают обрезки овощей, остатки хлеба и другие непригодные для продажи части продуктов. Эти отходы можно переработать или использовать для приготовления новых блюд, например, бульонов или салатов. Внедрение таких практик может значительно сократить количество пищевых отходов и повысить эффективность использования ресурсов.

Наконец, отсутствие фудшеринг-механизмов (Фудшеринг (от англ. food — «еда» и share — «делиться») — механизм распределения продуктов питания, как правило с истекающим сроком годности, между членами сообщества с помощью специальных организаций или онлайн-платформ. Цель — сохранение и перераспределение еды, которую в любом случае выбросили бы из ресторанов, кафе и магазинов) также является серьёзной проблемой. Многие заведения не имеют систем для передачи излишков еды тем, кто в ней нуждается, или для реализации продуктов с истекающим сроком годности по сниженной цене. Создание таких сервисов могло бы помочь не только уменьшить количество отходов, но и повысить социальную ответственность бизнеса.



Следовательно, нерациональное потребление продуктов питания в указанных сферах выступает комплексной проблемой: экологической, экономической, социальной и правовой. Для её решения необходимо исследовать существующую нормативную базу, выявить пробелы в законодательстве и предложить меры по совершенствованию регулирования.

В России правовое регулирование вопросов рационального использования продовольственных ресурсов носит фрагментарный характер и пока не охватывает специфику сферы общественного питания и гостиничного бизнеса. Основные положения содержатся в экологическом и санитарно-эпидемиологическом законодательстве, однако они не формируют целостной системы предотвращения потерь продуктов.

1. Федеральный закон от 10 января 2002 года № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» [1]. Устанавливает общие принципы охраны окружающей среды, включая рациональное использование природных ресурсов (ст. 3, ст. 4). В законе прямо закреплена обязанность предотвращать образование отходов и снижать их негативное воздействие (ст. 14). Однако в контексте продовольственных отходов специальных норм нет.

2. Федеральный закон от 24 июня 1998 года № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» [2]. Содержит общие требования к обращению с отходами. В ст. 3 и ст. 4 закреплены принципы минимизации отходов и их безопасной утилизации. В классификаторе отходов выделяются пищевые отходы, однако правовые механизмы их сокращения (например, перераспределение продуктов или регулирование перепроизводства в общепите) не предусмотрены.

3. Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [3]. Закон регулирует вопросы качества и безопасности продукции. Он ориентирован на защиту здоровья потребителей, но не содержит норм о рациональном использовании продуктов или предотвращении их избыточного выброса. Таким образом, регулирование не выходит за рамки санитарных требований.

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» [4]. В законе закреплены обязанности предприятий общепита по соблюдению санитарных норм при обращении с продуктами питания и отходами. Однако речь идёт лишь о требованиях безопасности, а не о предотвращении излишков.

5. Указ Президента РФ от 19 апреля 2017 № 176 «О Стратегии экологической безопасности Российской Федерации на период до 2025 года». [5] В стратегии приоритетным направлением названы сокращение образования отходов и повышение эффективности их переработки (п. 22). В тексте документа упоминаются и пищевые отходы, но только в общем экологическом контексте, без отраслевой детализации.



6. Постановление Правительства РФ от 15 апреля 2014 г. № 328 «Развитие промышленности и повышение её конкурентоспособности» [6].

В ряде подпрограмм декларируется развитие технологий переработки отходов, включая пищевые, но меры применяются в основном к производственному сектору, а не к общепиту. Также можно подчеркнуть, что рациональное отношение к продуктам возможно через оптимизацию технологических процессов, развитие культуры потребления, популяризацию фудшеринга.

В исследованиях, посвящённых продовольственным потерям и пищевым отходам на потребительском рынке РФ, выявлены крупные объёмы, особенно на этапе конечного потребления, где ключевым фактором является поведение потребителей и предприятий.

Прямых судебных прецедентов по делам, где основным вопросом является размер пищевых потерь в ресторане или отеле, немного. Но есть смежные примеры:

Дела, связанные с нарушениями требований законодательства о качестве и безопасности продуктов: когда продукты, не соответствующие сроку годности или санитарным нормам, были использованы или проданы. По таким делам применяется Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 года № 29-ФЗ.

Примеры привлечения ответственности по Федеральным законам «Об отходах производства и потребления» от 24 июня 1998 года № 89-ФЗ за ненадлежащее обращение с отходами. Например, ст. 28 этого закона: судебные участки в Москве (Косино-Ухтомский и др.) выносили постановления, где устанавливается административная ответственность за ненадлежащее исполнение обязанностей по обращению с отходами.

Эти примеры показывают, что закон работает, но фокус чаще всего на поздних стадиях (уже образовавшиеся отходы, нарушения санитарных норм), а не на профилактике потерь. Таким образом, российское законодательство фокусируется преимущественно на обращении с отходами как с уже свершившимся фактом, а не на предотвращении их образования. В отличие от ряда зарубежных стран (например, Франции, где действует закон, обязывающий предприятия питания передавать излишки продуктов благотворительным организациям), в России отсутствует правовая база для перераспределения продовольственных ресурсов.

Указанные пробелы обуславливают необходимость разработки комплексного регулирования, ориентированного на предупреждение нерационального потребления продуктов и стимулирование предприятий общепита к экологически ответственному поведению.

В российской научной литературе проблема нерационального использования пищевых ресурсов рассматривается в многоаспектном ключе: экономическом (оценка потерь и экономических затрат), технологическом (методы переработки и логистика), социальном

(потребительское поведение, благотворительность) и правовом (нормативные барьеры и стимулы). Анализ статей показывает следующие ключевые выводы:

1. Комплексность проблемы. Потери продуктов возникают на всех этапах: от производства и хранения до реализации и потребления; для сферы общепита и гостиниц характерны потери на этапе приготовления и сервировки (буфеты, «шведский стол», избыточные порции).

2. Необходимость организационных решений. Учёные предлагают внедрять систему прогнозирования спроса, гибкие меню, порционную систему вместо бесконтрольных буфетов, обучение персонала и кампании по формированию культуры потребления среди гостей. Технологические решения включают улучшенную логистику хранения и переработку органики.

3. Правовое и институциональное стимулирование. Кудрявцева Е. С. подчёркивает, что без правовых стимулов (налоговые льготы, упрощённая ответственность при передаче продуктов благотворительным организациям, стандарты по отчетности об объёмах отходов) коммерческие структуры не будут заинтересованы в сокращении потерь в достаточной мере.

4. Медико-экологические риски. Пищевые отходы создают санитарные риски и способствуют распространению патогенов и вредителей при ненадлежащем обращении; одновременно избыточное производство и выбросы связаны с дополнительной нагрузкой на окружающую среду и здоровьем населения.

Международная практика содержит несколько устойчивых моделей, которые можно рассмотреть для адаптации в российском правовом поле. Также можем рассмотреть иностранный опыт утилизации отходов, как например во Франции — закон против пищевых потерь.

Во Франции принят закон, запрещающий крупным продовольственным ритейлерам выбрасывать съедобные продукты и обязывающий их заключать договоры с благотворительными организациями для передачи непроданных, но пригодных к употреблению товаров. Закон дополняется мерами по стимулированию переработки органических отходов. Эта модель сочетает запретительный и стимулирующий подход, снижая количество выбрасываемой пищи и расширяя доступ к продуктам для уязвимых слоёв населения.

В США — правовые гарантии для доноров (Bill Emerson Good Samaritan Food Donation Act, 1996) и практика фудбанков [7]. В США действует федеральный акт, который снижает юридическую ответственность доноров за возможные последующие ущербы, если продукты были пожертвованы добросовестно. Это устраняет один из основных правовых барьеров для бизнеса (страх потенциальной ответственности за пищевые отравления), одновременно поддерживая сеть фудбанков и организаций перераспределения.

3. Германия и страны Скандинавии — интегрированные программы по разделению органики и переработке. В ряде европейских стран внедрены системы отдельного сбора органических отходов, компостирования на муниципальном уровне и совместных программ с предприятиями общепита для переработки остатков. На уровне законодательства часто предусмотрены требования по учету органических отходов и стимулирующие тарифы на переработку.

4. Модель фудшеринга и платформенная практика. В ряде стран развиваются цифровые платформы, связывающие рестораны и гостиницы с НКО и конечными потребителями, что упрощает передачу излишков и снижает логистические барьеры. Успешность таких платформ часто зависит от правовой ясности в отношении санитарных требований и ответственности участников.

На основании научных предложений и зарубежного опыта возможны следующие направления адаптации:

1. Правовое закрепление механизма передачи продуктов. Принять законодательные нормы, которые бы: (а) вводили правовую возможность и порядок передачи пригодных для употребления продуктов благотворительным организациям; (б) снижали бы юридические риски доноров при соблюдении установленных правил (в) предусматривали бы минимальные санитарные требования к упаковке и маркировке передаваемых продуктов [10].

2. Стимулы для бизнеса. Налоговые вычеты или субсидии для предприятий общепита и отелей, направляющих продукты на перераспределение, а также гранты на внедрение систем учёта и планирования закупок.

3. Пилотные проекты и стандарты для «органической» фракции ТКО. Разработать и распространить региональные пилоты по отдельному сбору органики с последующей переработкой (компостирование, анаэробное сбраживание) и включить эти подходы в национальные программы «Экология».

4. Информационно-образовательные меры. Стратегии по изменению потребительского поведения (включая гостей отелей и посетителей ресторанов), обучение персонала и внедрение норм «бережного приготовления и сервировки (управление порциями, меню по требованию).

5. Цифровая инфраструктура. Поддержка платформ для фудшеринга и интеграция их с муниципальными службами и НКО для упрощения логистики и соблюдения санитарных норм.

Научные исследования подтверждают, что решение проблемы нерационального потребления в сферах общепита и гостиничного бизнеса требует синергии правовых мер, экономических стимулов и организационно-технических решений. Зарубежный опыт демонстрирует как запретительно-стимулирующие модели (Франция), так и модели снижения ответственности доноров (США) и комплексные экологические программы (Германия, страны



Скандинавии). Для России наиболее приемлемой представляется комбинированная стратегия: создать правовую основу для безопасной передачи продуктов, ввести экономические стимулы и масштабировать пилотные технологические решения на региональном уровне.

Нерациональное потребление продуктов в сфере общепита и отелей — актуальная экологическая и правовая проблема. Несмотря на наличие нормативно-правовой базы, действующие законы лишь частично охватывают эту проблему: они регулируют качество и безопасность продукции, обращение с отходами, но практически не содержат инструментов и норм, направленных на профилактику пищевых потерь.

В своей работе М.В. Кузьмина отмечала: «В сложившихся условиях необходимо максимально совершенствовать законодательную базу, чтобы быстро и эффективно обеспечить доступ товаропроизводителей к инструментам поддержки, что в свою очередь позволит достичь целевых показателей импортозамещения и решить вопросы продовольственной безопасности России» [11].

Для эффективного решения необходимо введение нормативов, обязательной отчётности, правовое регулирование новых практик (таких как фудшеринг), стимулирование добросовестного поведения и усиление ответственности за систематические нарушения. Только сочетание законодательных норм, практических механизмов и общественного сознания может привести к снижению нерационального потребления, уменьшению отходов, более устойчивому развитию отрасли и экологии.

Список литературы:

1. Об охране окружающей среды: Федеральный закон от 10 января 2002 г. № 7-ФЗ// Собрание законодательства Российской Федерации. - 2002. - №2. - Ст. 133.
2. Об отходах производства и потребления: Федеральный закон от 24 июня 1998 г. № 89-ФЗ// Собрание законодательства Российской Федерации. - 1998. - №26. - Ст. 3009.
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ//Собрание законодательства Российской Федерации. - 2000. - №2. - Ст. 150.
4. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ// Собрание законодательства Российской Федерации. - 1999. - №14. - Ст. 1650.
5. О Стратегии экологической безопасности Российской Федерации на период до 2025 года: Указ Президента РФ от 19 апреля 2017 № 176 // Собрание законодательства Российской Федерации. - 2017. - №17. - Ст. 2546.



6. Развитие промышленности и повышение её конкурентоспособности: Постановление Правительства РФ от 15 апреля 2014 г. № 328// Собрание законодательства Российской Федерации. - 2014. - № 18 (часть IV). - Ст. 2173.
7. Bill Emerson Good Samaritan Food Donation Act. Wikisource: сетевое издание [Электронный ресурс]. URL: <https://en.wikisource.org> (дата обращения: 20.10.2025).
8. Заседание дискуссионного клуба «Валдай»/ Кремль.ру: сетевое издание [Электронный ресурс]. URL: <http://www.kremlin.ru/events/president/transcripts/78134> (дата обращения: 18.10.2025).
9. Кудрявцева Е. С. Продовольственные потери и пищевые отходы на потребительском рынке РФ // Экономика. Налоги. Право. - 2022. - № 4. - С. 1-20.
10. Багрецов Д.Н., Воронин Б.А., Ковин В.Ф. Мировая продовольственная безопасность: состояние, проблемы // Аграрный вестник Урала. - 2012. - № 12 (104). - С. 45-48.
11. Кузьмина М.В. Некоторые аспекты продовольственной безопасности Российской Федерации в условиях энергетического кризиса. Актуальные вопросы правового обеспечения национальной безопасности Российской Федерации. // «Научная мысль». - 2022. - № 4 (54). - С. 96–101.