

Światowy Dzień Zdrowia 2015

Bezpieczeństwo żywności

Światowy Dzień Zdrowia obchodzony co roku 7 kwietnia z okazji rocznicy powstania Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) ma za zadanie zwrócić uwagę na wybrany problem związany ze zdrowiem publicznym. W roku bieżącym motywem przewodnim Światowego Dnia Zdrowia jest Bezpieczeństwo Żywności, a hasłem „**Z pola na stół - uczynić jedzenie bezpiecznym**”.

Jakość spożywanych pokarmów (ich świeżość, skład czy ewentualne zanieczyszczenie) znacząco wpływa na zdrowie ludzkości. Żywność, zawierająca szkodliwe bakterie, wirusy i pasożyty lub niebezpieczne chemiczne substancje, może być przyczyną wielu chorób, począwszy od biegunki aż do nowotworów. Według statystyk, skutki spożycia niebezpiecznych produktów żywnościowych są przyczyną śmierci 2 milionów ludzi rocznie, w tym również wielu dzieci.

Stale pojawiają się coraz to nowe zagrożenia bezpieczeństwa żywności. Zmiany w jej produkcji, dystrybucji i konsumpcji, zmiany środowiskowe, nowe pojawiające się patogeny, odporne na środki przeciwdrobnoustrojowe - wszystko to stanowi wyzwanie dla krajowych systemów bezpieczeństwa żywności. Większa mobilność ludzi i rozwój handlu dodatkowo zwiększają prawdopodobieństwo międzynarodowego rozprzestrzeniania się zagrożenia.

Produkcja i obrót żywnością odbywają się coraz bardziej globalnie, tym samym konieczna staje się potrzeba wzmocnienia systemów bezpieczeństwa żywności wewnątrz i pomiędzy krajami. W związku z tym, Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) podczas tegorocznych obchodów Światowego Dnia Zdrowia, akcentuje potrzebę poprawy systemów bezpieczeństwa żywności „**od pola do stołu**”.

WHO opracowała 5 kroków do bezpieczniejszej żywności, czyli zestaw praktycznych zaleceń dotyczących przygotowywania i przechowywania żywności:

- Krok 1: Utrzymuj czystość
- Krok 2: Oddzielaj żywność surową od ugotowanej
- Krok 3: Gotuj dokładnie
- Krok 4: Utrzymuj żywność w odpowiedniej temperaturze
- Krok 5: Używaj bezpiecznej wody i żywności

Do pobrania: