



Светски ден на здравјето 7 април 2015

Безбедност на храната



**World Health
Organization**

REGIONAL OFFICE FOR
Europe



**Organisation
mondiale de la Santé**

BUREAU RÉGIONAL DE L'
Europe



Weltgesundheitsorganisation

REGIONALBÜRO FÜR
Europa



**Всемирная организация
здравоохранения**

Европейское региональное бюро

ФАО/СЗО светска декларација за исхрана (1992)



“... пристапот до нутритивно адекватна и безбедна храна е право на секој човек”

“Безбедноста на храната е скриен, често пати
непрепознаен проблем,,

Dr Margaret Chan , генерален директор на
СЗО,



Болести поврзани со храната- сериозен јавноздравствен предизвик

- Повеќе од 200 заболувања се добиваат преку контаминирана храна
- Болестите поврзани со храната се предизвикани од микроорганизми (бактерии, вируси, фунги, приони, паразити) или хемикалии, радиоактивност и дури физички агенци- страни тела
- Болестите поврзани со храната и вода, проследени со дијареа, убиваат околу 2 милиони луѓе годишно, голем дел од нив се деца

Болести поврзани со храната- сериозен јавноздравствен предизвик

- Во 2012 во ЕУ/ЕЕА пријавени се повеќе од 310 000 случаи на заболени лица од бактериски алиментарни токсинфекции, од кои 304 умреле
- Проценете е дека 3 % од болестите поврзани со храната водат кон долготрајни последици по здравјето
- Сериозни трајни оштетувања на здравјето како што се оштетување на функцијата на бубрезите, црниот дроб, невролошки и мозочни оштетувања, реактивен артритис, канцер, сепса и смрт, може да бидат предизвикани со контаминирана храна.

...мора да е нешто од храната што ја јадев..

- Болестите поврзани со храната се релативно чести, дури и во развиените земји
 - Евидентираните болести поврзани со храната се само врв од сантата мраз, поголем дел од реалниот број се непријавени
 - Постојат недостатоци на воспоставените системите за надзор и пријавување на болестите
- Затоа СЗО работи на:
- зајакнување на системите за надзор преку градење на капацитетите
 - унапредување на проценка на оптоварувањето од болести поврзани со храната преку групата за епидемиолошка проценка на болестите поврзани со храната

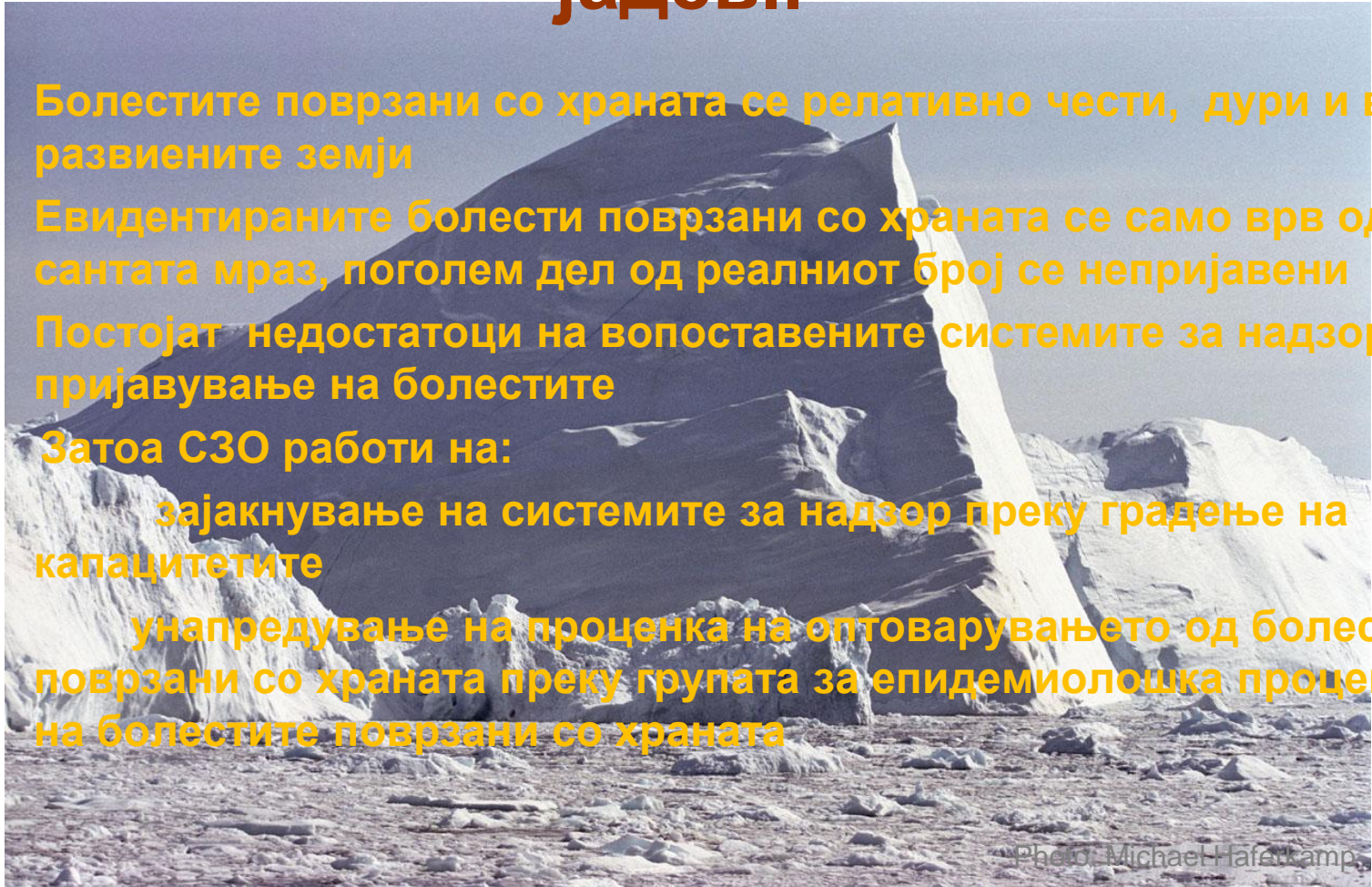
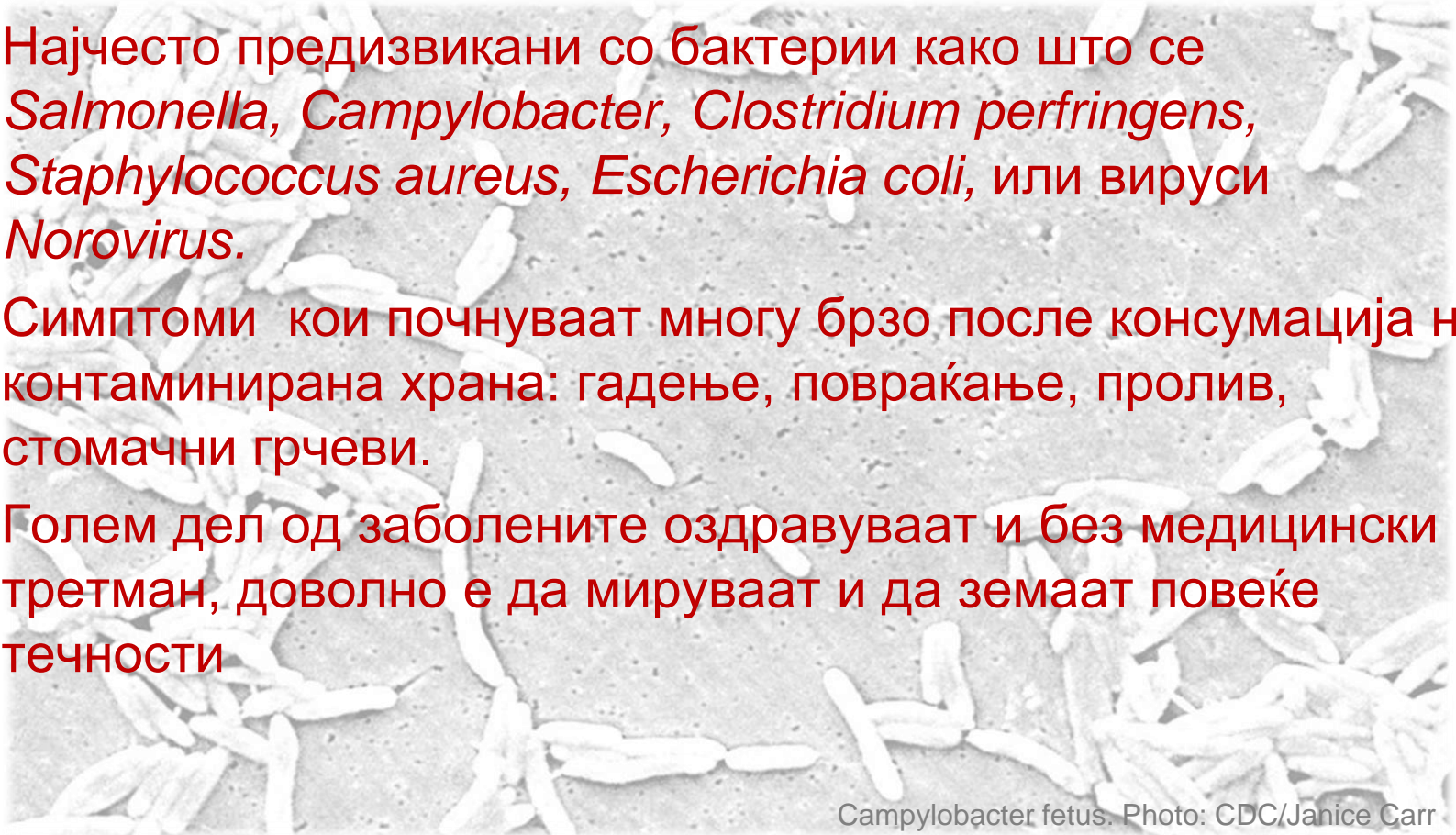


Photo: Michael Hafekamp

Акутни болести- причини, симптоми, терапија

- Најчесто предизвикани со бактерии како што се *Salmonella*, *Campylobacter*, *Clostridium perfringens*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, или вируси *Norovirus*.
- Симптоми кои почнуваат многу брзо после консумација на контаминирана храна: гадење, повраќање, пролив, стомачни грчеви.
- Голем дел од заболените оздравуваат и без медицински третман, доволно е да мируваат и да земаат повеќе течности

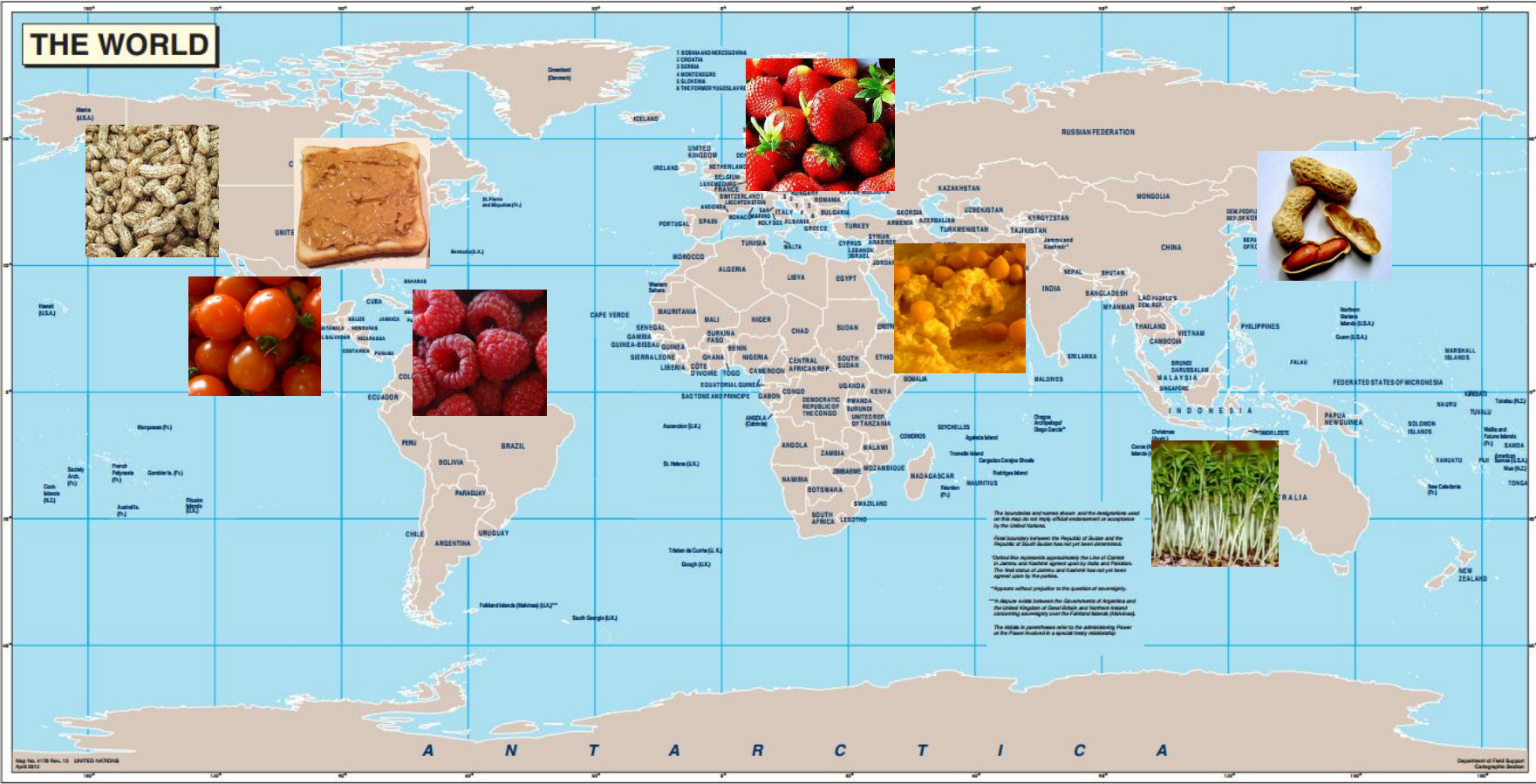


Campylobacter fetus. Photo: CDC/Janice Carr

Трендови во безбедноста на храната

- Глобализација на храната - трговија со животните, патување и миграција - пренос на патогените микроорганизми на големи растојанија, долг и комплексен синџир на храната.
- Промени во земјоделството и производството на храна - интензивирање и индустријализација на земјоделството, нови технологии, ракување со заболени животни во тек на производство на храна.
- Зголемена вулнерабилност на хуманата популација- стареење на популацијата, имунокомпритирани лица, сиромаштија, миграција, кризни состојби и климатски проемни
- Промена на стилот на живеење - урбанизација, јадење надвор од домот, консумација на претежно сирова храна

Глобализација- зголемен ризик за интернационални инциденти со небезбедна храна

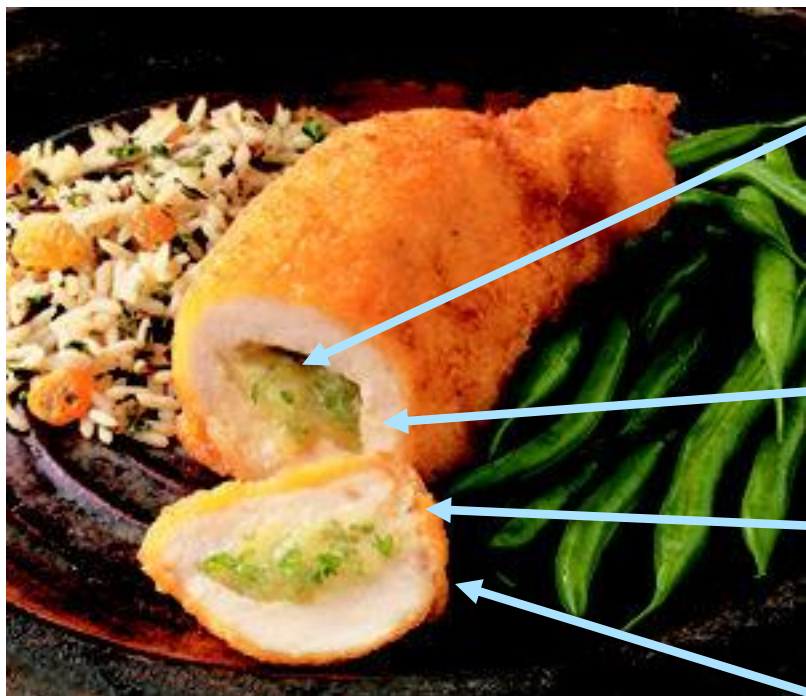


Здравствен и економски импакт на епидемијата со *E.coli* (ЕНЕС*) во Европа, 2011

- Поврзана со контаминирани никулци
- Пријавени заболени лица во 14 земји во Европа и 2 во Северна Америка
- 4000 пријавени случаи, од кои 1000 со хемолитичен уремичен синдром
- 55 со смртен исход
- 1,3 милиони US\$ загуба за фармерите и прехранбената индустрија
- Земјите членки на ЕУ добиле 236 мил US\$ оштета

* *enterohaemorrhagic E. coli*

Глобализација на пазарот: СВЕТОТ ВО ТВОЈАТА ЧИНИЈА



Chicken Kiev

**Фил за
полнење:**

путер– **Ирска**
Пире од лук– **Кина, Шпанија, САД**
Сол со лук– **Кина, Шпанија, САД**
лимон – **САД**
магдонос – **Франција, УК**
Бибер – **Индонезија**
вода – **Ирска**

**Пилешки
гради:**

Пилешко месо – **Белгија**
Франција, Ирска

**Брашно
Вода**

– **Белгија, Франција,**
– **Ирска**

Лебни трошки

Ирска, УК
Масло – **Австралија, Источна**
Европа, ЕУ

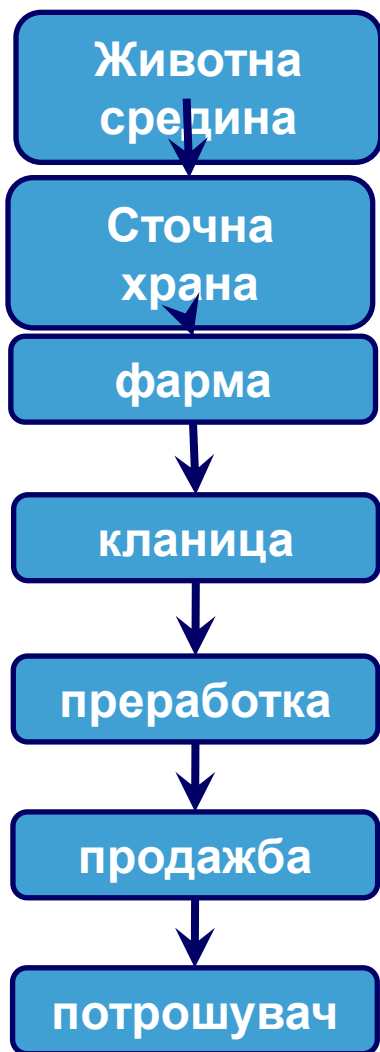
Courtesy: A. Reilly, Food Safety Authority of Ireland

Безбедноста на храната и контролните системи мора да се адаптираат

„Денес, патот кој го минува храната од местото на потекло до нашата чинија е долг и комплексен, како никогаш порано. Опасностите во храната можат да се појават во секоја фаза, затоа безбедноста на храната и системите за контрола мора да се адаптираат и да работат заедно во сите сектори, низ целиот синџир на храната,,

Dr Zsuzsanna Jakab,
Директор на Регионалната
канцеларија на СЗО за Европа





Долг и комплексен синџир на храна

Храната може да се контаминира во било која фаза од синџирот на храната

„За да се добие безбедна храна во се повеќе комплексниот синџир на храната неопходна е соработка меѓу здравствениот сектор, земјоделството, производството на храна, транспортот на храна, угостителство, услужните дејности,,

Здравје 2020



Интерсекторски „победи,, - земјоделство и здравство

Со заедничка работа, здравствениот и земјоделскиот сектор можат да превенираат заразни и незаразни заболувања, антимикуробна резистенција, да го подржат одржливиот развој, и да овозможат за населението како во урбаните така и во руралните средини да имаат пристап до безбедна и нутритивно адекватна храна



Photo: US Department of Agriculture

Како земјоделскиот сектор може да го унапреди здравјето преку акции во безбедноста на храната

- Со примена на холистички пристап, базиран на проценка на ризик низ целиот синџир на храната
- Да се обрати особено внимание на болестите поврзани со храната, зоонозите и антимиembroбната резистенција
- Да се воспоставата релевантни системи за мониторинг во синџирот на храната
- Да се обезбеди хигиенско производство, преработка и дистрибуција на храната



Photo: SuperManu

Како здравствениот сектор да помогне на земјоделството со акции за безбедност на храната

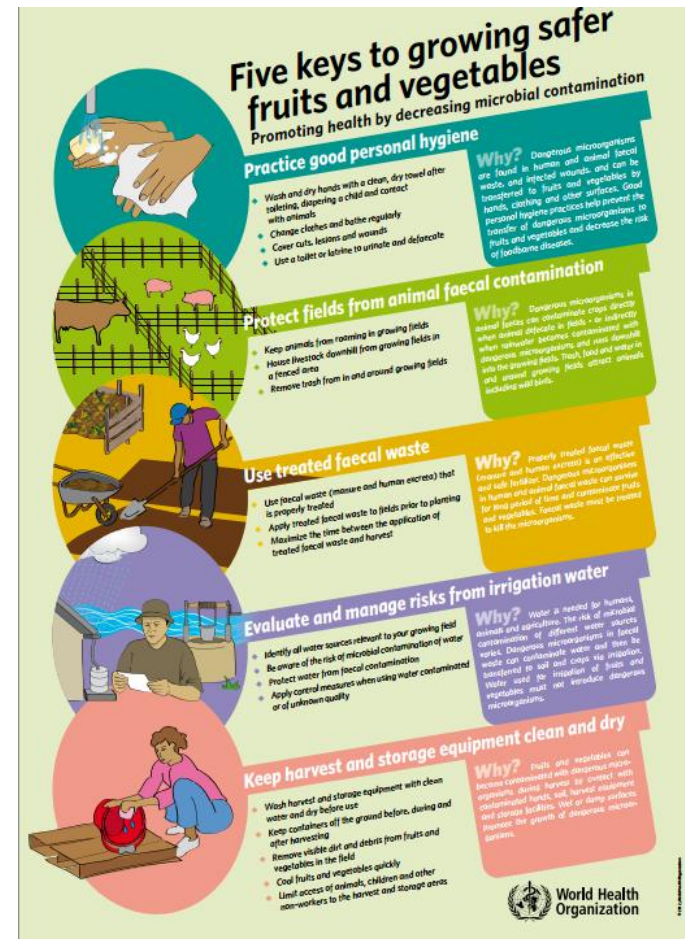
- Зајакнување на системот за пријавување и евиденција на болестите поврзани со храната, за да може земјоделскиот сектор да превземе мерки за превенција и да даде соодветен одговор.
- Примена на „one health,, пристап за болестите поврзани со храната, зоонози и антимикробна резистенција



Photo: Tim1965

5 клуча за да се одгледаат безбедни овошје и зеленчук

- Применувај добра лична хигиена
- Заштити ги нивите од фекална контаминација од животните
- Употребувај третиран животински измет
- Евалуација и управување со ризикот од водата за наводнување
- Чувај ја опремата за жетва и складирање сува и чиста



Студија на случај – Салмонела во Европа

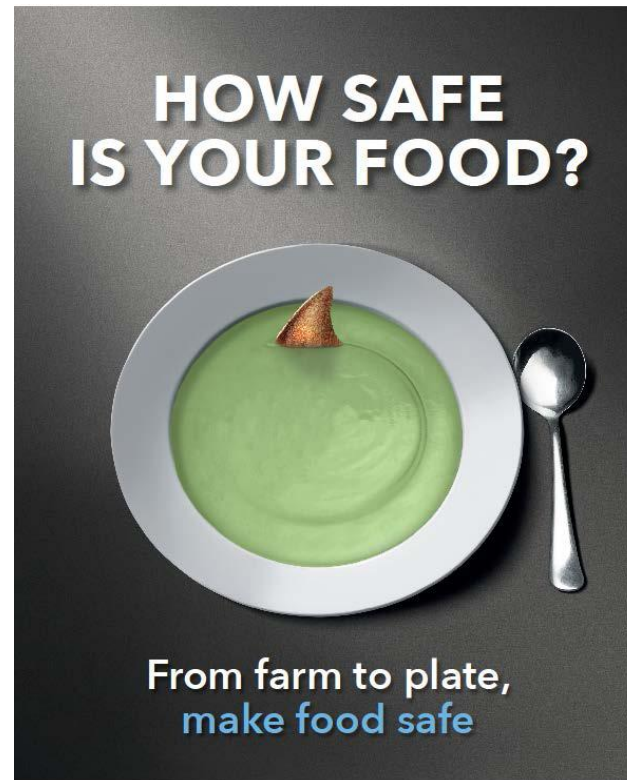


- Салмонела е еден од најчестите причинители за труења со храна
- Преку 85 000 случаи на салмонелози се евидентираат во ЕУ годишно, и тоа преведено во пари чини 3 билиони евра
- Сеопфатни програми за контрола на салмонелата насочени кон живината предизвикале пад на хуманите случаи на салмонелоза за 50% за петгодишен период (2004-2009) и 19% за периодот 2008-2012
- Специфични акции вклучени во овие програми

Тестирање на пилињата за салмонела, продавачите да ги одвојат јајцата набавени од фармери вклучени во програмата, советување на продавачите и потрошувалите да ги чуваат јајцата разладени



За безбедна храна, од нива до трпеза



WORLD HEALTH DAY 2015
#safefood | www.euro.who.int/whd2015



Состојба во Република Македонија МБ/100.000, 2009- 2014 год

<i>Година / заболување</i>	<i>2014</i>	<i>2013</i>	<i>2012</i>	<i>2011</i>	<i>2010</i>	<i>2009</i>
Ентероколитиси	512,3	582,2	625,6	716,9	586,2	616,2
Бактериски алиментарни инфекции и интоксикации	44,0	45,5	46,3	69,4	59,9	65,9
Вирусен хепатитис А	28,2	4,9	9,2	14,7	15,2	14,2
Салмонелози	9,9	12,7	11,9	13,7	9,0	7,8
Инфекции предизвикани од E.Coli	7,8	3,9	4,9	6,0	0,0	0,0
Шигелоза (Дизентерија)	1,1	0,4	1,1	0,8	1,2	3,0
Листерิโอza	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Кампилобактериоза	0,1	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0
Џардијаза	0,05	0,2	0,1	0,1	0,0	0,0

Цели на светскиот ден на здравјето 2015

- Да се поттикне власта да ја подобри безбедноста на храната преку кампањи за подигање на јавната свест и да ги истакне активностите кои се во тек
- Да ги охрабри потрошувачите да си овозможат безбедна храна во својата чинија

Март 2015



ПЕТ КЛУЧЕВИ ЗА ПОБЕЗБЕДНА ХРАНА



СВЕТСКА ЗДРАВСТВЕНА
ОРГАНИЗАЦИЈА



1. Одржување на хигиената

2. оддели ја суровата од подготвената храна



3. Подгответе ја храната добро

4. Чувајте ја храната на безбедни температури



5. Користете безбедна вода и свежи продукти





ОДРЖУВАЈ ЈА ЧИСТОТАТА

Информации

- ◆ Измијте ги рацете пред да ракувате со храната и мијте ги често додека ја подготвувате
- ◆ Измијте ги рацете по одењето во тоалет
- ◆ Измијте и исчистете ги сите површини и приборот што ги користите за подготвување на храна
- ◆ Заштитете ја храната и кујнските површини од инсекти, штетници и други животни

Зошто?

Иако најголем број микроорганизми не предизвикуваат болест, сепак оние микроорганизми кои се причина за заболување или труење, можат да се најдат во почвата, водата, животните и луѓето. Овие микроорганизми можеби ги имаме на рацете особено кога не ги миеме често или имаме некои ранички, облеката, кујнскиот прибор, посебно на даските за сечење, па и најмал контакт може да ги пренесе на храната и да предизвика болест или труење кај луѓето.

1.



Wet hands with running hot water (at least 100°F)

2.



Apply Soap

3.



Vigorously scrub hands and arms for at least twenty seconds (sing happy birthday)

4.



Rinse thoroughly under the hot running water

5.



Dry hands and arms with a single-use paper towel



ОДДЕЛЕТЕ ЈА СИРОВАТА ОД ПОДГОТВЕНАТА ХРАНА!



Главни информации

- ◆ Одделете го свежото месо, живина и морска храна од другата храна
- ◆ Користете посебна опрема и прибор за работа, како ножеви или штици за сечење при обработката на сировата храна
- ◆ Чувајте ја храната во фрижидер за да избегнете контакт помеѓу неподготвената и подготвената храна

ЗОШТО?

Свежата храна, посебно месото, живината и морската храна, заедно со нивните сокови, може опасно да се загрозени од микроорганизми кои може да се пренесат на другата храна додека ја спремаме или е складирана.



ПОДГОТВУВАЈТЕ (ВАРЕТЕ) ЈА ХРАНАТА ДОБРО!

Главни информации

- ◆ Добро варете ја храната, посебно месото, живината, јајцата и морската храна
- ◆ При подготвувањето на супи или останати варива, бидете сигурни дека се зовриени и дека достигнале минимум 70 степени целзиусови (за месо и живина, водата во која се варат да биде бистра, не розева).
- ◆ Кога ја загревате веќе подготвената храна, направете го тоа добро

ЗОШТО?

Правилното подготвување (варење) на храната, ги убива речиси сите опасни микроорганизми. Студиите покажале дека варењето на храната на 70 степени може да помогне во осигурувањето дека храната е безбедна за конзумирање. Храна која бара посебно внимание е сецканото месо, роланите печења, поголема количина месо и целата живина како и сосови, мајонези, слатки.



ЧУВАЈТЕ ЈА ХРАНАТА НА БЕЗБЕДНИ ТЕМПЕРАТУРИ

Главни информации

- ◆ Не оставајте подготвена храна на собна температура повеќе од 2 часа
- ◆ Подготвената храна ставајте ја во фрижидер веднаш по користењето (пожелно на температура под 5 степени целзиусови)
- ◆ Пред користењето, подготвената храна загрејте ја (над 60 степени целзиусови)
- ◆ Не чувајте храна предолго, дури ни во фрижидер
- ◆ Не ја одмрзнувајте смрзнатата храна на собна температура

Зошто?

Микроорганизмите може да се размножуваат многу брзо ако храната стои на собна температура. Со чување на храната под 5, а над 60 степени целзиусови, растењето на микроорганизмите е успорено или запрено. Некои опасни микроорганизми сепак успеваат да преживеат и под 5 степени целзиусови.



КОРИСТЕТЕ БЕЗБЕДНА ВОДА И СВЕЖИ ПРОДУКТИ!

Главни информации

- ◆ Користете безбедна вода од водовод или третирајте ја за да стане безбедна
- ◆ Одберете свежа и здрава храна
- ◆ Одберете храна со проверена безбедност, како пастеризирано млеко на пример
- ◆ Добро мијте ги овошјето и зеленчукот, посебно ако ги јадете свежи
- ◆ Не користете ја храната по истекување на датумот за употреба

Зошто?

Свежите продукти, вклучително водата и мразот, може да бидат контаминирани со опасни микроорганизми и хемикалии. Отровните хемикалии може да се создадат во оштетена или застарена храна.

Внимание во одбирањето на свежи продукти и спроведување на едноставни мерки за приготвување и чување на храната, може да го намали ризикот од појава на заболување или труење со храна.

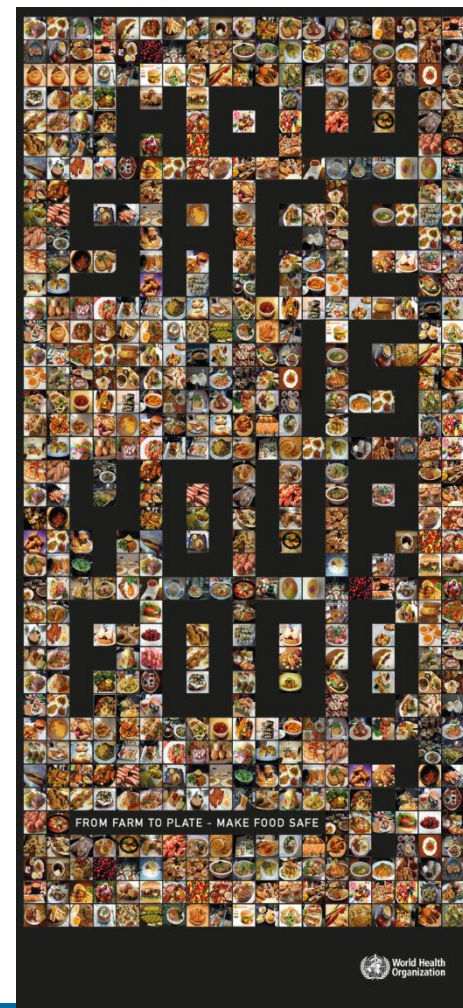
Кампањи на социјалните мрежи

#safefood

Луѓе ќе бидат повикани да се ангажират преку Twiter, Facebook, Instagram, да ја споделат својата чинија и да дадат коментар на тоа „Што е безбедна храна,, или „Што правите за да биде безбедна храната на вашата маса,,

#safefoodchat

Twitter chat на 7 Април 2015 со партнерите



Вебстрани

- СЗО/Европски ден на здравје

website: <http://www.euro.who.int/whd2015>

- Безбедност на храната во Европскиот Регион: <http://www.euro.who.int/foodsafety>
- Светски ден на здравјето глобален веб: <http://www.who.int/campaigns/world-health-day/2015/event/en/>
- Институт за јавно здравје

www.iph.mk