



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



۱۷ خرداد ماه (۲ ژوئن)
روز جهانی ایمنی غذا





روز جهانی ایمنی غذا گرامی باد .

همه ما به غذای ایمن نیاز داریم.

غذا میتواند با طیفی از خطرات آلوده شود: باکتریها، مواد شیمیایی، قارچها یا انگلها که میتوانند باعث حداقل ۲۰۰ بیماری مختلف شوند.

این بیماریها بر سلامت، معیشت، آموزش و اقتصاد تأثیر میگذارند. با این حال، میتوان از آنها پیشگیری کرد، زمانی که آگاه باشیم و اقدام کنیم.»





هر کسی که در زنجیره تأمین مواد غذایی دخیل است - از تولیدکنندگان گرفته تا فرآوری کنندگان، حمل کنندگان، خرده‌فروشان، آشپزها و مصرف کنندگان - برای حفظ ایمنی غذا به کاربرد شیوه‌های خوب جهانی، فرآیندهای توافق شده و استانداردها متکی هستند.

همه اینها مبتنی بر کاربرد دقیق، روشن و متفکرانه بهترین روش‌های علمی موجود بستگی دارد که چگونگی و چرایی آلودگی و بیماری ما را بررسی می‌کند.

دانشمندان خطرات مربوط به سلامت انسان مرتبط با خطرات ایمنی مواد غذایی شناخته شده، تثبیت شده، نوظهور و پیش‌بینی شده را ارزیابی و تجزیه و تحلیل می‌کنند و توصیه‌هایی را برای کمک به سیاست‌گذاران، مشاغل غذایی و مصرف کنندگان در انتخاب‌های ایمن ارائه می‌دهند. بدون علم، حفظ ایمنی مواد غذایی در امتداد زنجیره‌های تأمین، که اغلب در سراسر جهان گسترده شده و از مرزهای متعدد عبور می‌کنند، امکان‌پذیر نخواهد بود.

در روز جهانی ایمنی مواد غذایی، ما نقش مهمی را که علم در تصمیم‌گیری‌های آگاهانه در مورد غذا ایفا می‌کند، جشن می‌گیریم.

موضوع

ایمنی مواد غذایی:

علم در عمل

علم پایه اساسی ایمنی مواد

غذایی را فراهم می‌کند.





فائو و سازمان بهداشت جهانی، برجسته‌ترین دانشمندان مستقل جهان را گرد هم می‌آورند تا خطرات احتمالی ایمنی مواد غذایی را به دقت ارزیابی کنند. آن‌ها مشاوره‌های بی‌طرفانه و مبتنی بر شواهد را به سیاست‌گذاران، مشاغل غذایی و مصرف‌کنندگان، به‌ویژه به کمیسیون کدکس ارائه می‌دهند. کدکس، استانداردها، دستورالعمل‌ها و ضوابط بین‌المللی در مورد ایمنی و کیفیت مواد غذایی را بر اساس توصیه‌های علمی ارائه شده توسط این برنامه مشترک فائو/سازمان بهداشت جهانی تدوین می‌کند. برنامه مشاوره علمی مشترک فائو/سازمان بهداشت جهانی شامل چندین نهاد رسمی و موقت است که شامل موارد زیر می‌شود:

JECFA

این کمیته فطرات مرتبط با افزودنی‌های غذایی و بقایای داروهای دامپزشکی، آلاینده‌ها و سموم طبیعی در غذا و فورااک دام را ارزیابی می‌کند

JEMRA

فطرات مرتبط با عوامل بیماری‌زای باکتریایی، ویروس‌ها و انگل‌ها در مواد غذایی را ارزیابی می‌کند، این فطرات را رتبه‌بندی کرده و گزینه‌های مدیریت ریسک را ارزیابی می‌کند.

GMPR

کارشناسان داده‌ها و مطالعات مربوط به بقایای آفت‌کش‌ها در غذا و فورااک دام را بررسی می‌کنند که برای تعیین سطوحی که می‌توانند در غذاها یافت شوند و سطوحی که برای مصرف بی‌خطر هستند، استفاده می‌شوند.



پیامهای کلیدی

علم پایه ایمنی مواد غذایی است: نهادهای تخصصی بین المللی مانند برنامه مشترک فائو و سازمان بهداشت جهانی ، نقش حیاتی در تدوین استانداردها و راهنماییهای بین المللی دارند که قوانین ملی را شکل میدهند و به تجارت هماهنگ غذای ایمن کمک میکنند.

اگر ایمن نباشد، غذا نیست: همه ما حق دسترسی به غذای ایمن، مغذی، مقرون به صرفه و قابل اعتماد را داریم. **ایمنی مواد غذایی به همه مربوط است:** ایمنی غذا به اجرای روشهای خوب و ارتباطات مؤثر در زنجیره تأمین غذا، از تولید تا مصرف، بستگی دارد.

بدون داده، علمی وجود ندارد: دولتها و صنایع غذایی نقش حیاتی در جمع آوری و اشتراک گذاری داده ها دارند که دانشمندان از آنها برای تعیین راههای حفظ ایمنی مواد غذایی استفاده میکنند.

رشته های علمی متعددی پشت ایمنی مواد غذایی قرار دارند: علوم میکروبیولوژی و سم شناسی نقش کلیدی دارند و در دنیای در حال تغییر امروز ، علوم اقلیمی، علوم اجتماعی و سایر رشته ها نیز در توسعه سیاستهای یکپارچه مؤثرند.

آموزش کلید است: آموزش جوانان، پیشبرد پژوهش و آگاهی مصرف کنندگان درباره نحوه حفظ ایمنی مواد غذایی به ایجاد فرهنگ قوی ایمنی مواد غذایی کمک میکند.

همه مصرف کنندگان ، مدیران ریسک هستند: تصمیمات روزانه ما درباره آنچه میخوریم و چگونه غذا را مدیریت میکنیم، بر ایمنی تأثیر میگذارد. با درک خطرات، انتخابهای آگاهانه تری خواهیم داشت.





حقایق و آمار

۶۰۰ میلیون نفر سالانه از بیماریهای ناشی از غذا بیمار میشوند. هزینه سالانه درمان این بیماریها حدود ۱۵ میلیارد دلار برآورد میشود. برخی خطرات ثابت نیستند و میتوانند در غذا تکثیر شوند: مانند میکروارگانیسمهای زنده که با چشم دیده نمیشوند اما میتوانند حرکت کنند، تکثیر شوند و توسط انسانها و حیوانات منتقل شوند.

بار اقتصادی بیماریهای ناشی از غذا در کشورهای کم درآمد و با درآمد متوسط سالانه بیش از ۱۱۰ میلیارد دلار است. برخی ترکیبات شیمیایی در صورت مواجهه طولانی مدت با دوزهای کم میتوانند خطرات خاصی ایجاد کنند. دانشمندان روشهایی برای ارزیابی این خطرات یافته اند. باکتریهای مقاوم به آنتی بیوتیک میتوانند در غذا یافت شوند. جوامع کشاورزی و دامپروری باید در استفاده محتاطانه از آنتی بیوتیکها هوشیار باشند.

از "منطقه خطر" اجتناب کنید!

باکتریها معمولاً در دمای بین ۵°C تا ۶۰°C به سرعت رشد میکنند. برای کاهش خطر آلودگی، غذاهای فاسدشدنی باید در یخچال (زیر ۵°C) نگهداری یا در دمای بالای ۷۰°C پخته شوند.





چگونه میتوانید مشارکت کنید؟

علم پایه و اساس راهنمایی‌های ایمنی مواد غذایی را فراهم می‌کند، اما پیشگیری از بیماری‌های ناشی از غذا به اقدامات صحیح همه ما بستگی دارد.

دولت‌های می‌توانند:

- در تحقیقات سرمایه‌گذاری کنند و از دانشمندان حمایت کنند.
- در جمع‌آوری داده‌ها سرمایه‌گذاری کنند.
- سیاست‌های مبتنی بر علم برای اطمینان از ایمنی مواد غذایی در طول زنجیره تأمین تدوین کنند، و به مصرف‌کنندگان در مورد ایمنی مواد غذایی خود اطمینان دهند و به خطرات نوظهور رسیدگی کنند.
- آموزش علوم را برای توانمندسازی جوانان با دانش لازم برای ایمنی مواد غذایی در آینده، تضمین نماید.





کسب و کارهای غذایی می‌توانند:

- برنامه‌های مبتنی بر شواهد را برای شناسایی خطرات احتمالی آلودگی اجرا کنند و از ایمنی مواد غذایی در طی جابجایی، فرآوری، توزیع و ذخیره‌سازی اطمینان حاصل کنند.
- با آموزش و بازآموزی مداوم کارکنان در مورد جدیدترین شیوه‌های ایمنی مواد غذایی و خطرات نوظهور، شیوه‌های ایمنی مواد غذایی را تقویت کنید. این امر تضمین‌کننده استانداردهای بالای پایدار در سراسر زنجیره تأمین است.
- با استفاده از شیوه‌های مبتنی بر شواهد، شیوه‌های ایمن حمل و نقل را در خانه تمرین کنند.
- از توصیه‌های ایمنی مواد غذایی که از سوی مقامات بهداشتی به روز رسانی می‌شود، آگاه بمانید.
- آگاهی از شیوع بیماری‌های جاری و خطرات نوظهور می‌تواند همه ما را ایمن کند.



دانشگاهیان می‌توانند:

- انجام تحقیقات در مورد ایمنی مواد غذایی، خطرات شناخته شده و نوظهور، و انتشار یافته‌ها برای اطلاع‌رسانی به سیاست‌گذاران و عموم مردم.
- ارائه آموزش و تعلیم به دولت‌ها و صنایع غذایی در مورد آخرین شیوه‌های ایمنی مواد غذایی جهت پیشگیری از بیماری‌های ناشی از غذا.



مدارس می‌توانند:

- گنجانیدن برنامه آموزش ایمنی مواد غذایی در برنامه‌های درسی مدارس و آموزش دانش‌آموزان در مورد نحوه ایمن حمل و نقل مواد غذایی و بهداشت.
- ایجاد سرگرمی با موضوع ایمنی مواد غذایی! دانش‌آموزان را تشویق کنید تا از طریق فعالیت‌های خلاقانه روش‌های خوب ایمنی مواد غذایی را در مدارس خود توسعه دهند.



علاقه به علم را تشویق کنید. نسل بعدی دانشمندان در مدرسه هستند!





هر سال در ۷ ژوئن مصادف با ۱۷ خرداد ماه ، سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد (فائو) و سازمان جهانی بهداشت (WHO) با هم همکاری میکنند تا این روز را در سراسر جهان گرامی بدارند.

در ایران نیز روز جهانی ایمنی غذا در سال ۱۴۰۴ با شعار ملی " سرمایه گذاری برای تولید مبتنی بر دانش " گرامی می داریم.

در روز جهانی ایمنی مواد غذایی، به یاد میآوریم که ایمنی مواد غذایی یک حق و مسئولیت جمعی است و همه باید نقش خود را ایفا کنند.

ایمنی مواد غذایی به همه مربوط است .



معاونت غذا و دارو دانشکده علوم پزشکی گراش

