Legfontosabb üzenetek

Ha nem biztonságos, akkor nem is élelmiszer

Az élelmezésbiztonság alapja az élelmiszerbiztonság. A felnőtt lakosság aktív és egészséges életviteléhez, illetve a gyermekek fejlődéséhez, növekedéséhez kizárólag biztonságos élelmiszerek járulhatnak hozzá.

Mindannyian kockázatmenedzserek vagyunk

Mindannyian naponta döntünk arról, hogy mekkora élelmiszerbiztonsági kockázatot vállalunk bevásárláskor, az élelmiszer kezelésekor, vagy étkezéskor. Ugyanakkor nemcsak mi, egyének hozunk ilyen döntéseket, hanem a család, közösség, a vállalkozások, sőt az állam szintjén is születnek döntések. Vagyis a felelősség közös.

Az élelmiszerbiztonságot összefogással, együttműködéssel javíthatjuk

Mivel az élelmiszerbiztonsághoz kötődő felelősség közös, a helyi, a regionális, az országos, vagy a globális kérdéseket közösen, együtt tudjuk kezelni. Ez az akár határokon is átívelő közös munka teremtheti meg azt az ideális helyzetet, amelyben a világ minden pontján biztosítani lehet a biztonságos élelmiszerek hozzáférhetőségét.

Az élelmiszerbiztonság alapja a tudomány

Az élelmiszerbiztonsági kockázatok mérlegelésekor nem hagyatkozhatunk pusztán az érzékszerveinkre. Látvány, vagy szaglás útján nem jutunk olyan minőségű és mennyiségű információhoz, amelyek alapján biztonsággal dönthetünk a kockázatokról. Ennek tudatában olyan eszközöket és eljárásokat fejlesztettek ki a kutatók, amelyek segítségével különválaszthatók a biztonságos, és nem biztonságos élelmiszerek. Élelmiszerkutatók, mikrobiológusok, orvosok és állatorvosok, mérnökök, vegyészek, illetve toxikológusok – az érintett szakemberek közül csak néhányat felsorolva – dolgoztak ki javaslatokat arra, hogyan kell az élelmiszer-előállítási, -feldolgozási, -kezelési és -előkészítési folyamatokat a kockázatok minimalizálásával végezni, valamint ezáltal az élelmiszereket és az egész élelmiszerláncot biztonságosabbá tenni.

Az élelmiszerbiztonság fenntartásába fektetett munka a jövőben hozza meg gyümölcsét

A biztonságos élelmiszertermelés szolgálja a fenntarthatóságot, szélesíti a gazdasági lehetőségeket, és végsősoron javítja a termelékenységet. A nem biztonságos, például szennyezett élelmiszer nem kerülhet kereskedelmi forgalomba, így a megtermelésére fordított javak kárba vesznek, amely pazarlást jelent és jól érzékelhető gazdasági károkat okoz. Tehát, ha az ellátási láncban a megfelelő, jól kidolgozott gyakorlatokat alkalmazzák, az csökkenti a környezeti károk lehetőségét, nagyobb mennyiségű termék piacra jutásához járul hozzá, és ezáltal szolgálja a fenntarthatóságot.

Az élelmiszerbiztonság közvetlenül hat az egészségünkre

Kizárólag a biztonságos élelmiszerek teszik lehetővé a szükséges tápanyagok bevitelét, ezáltal elősegítik az egyének életét, az emberiség fennmaradását, előrehaladását és javítják a fenntartható fejlődési célok elérésének lehetőségét. Az élelmiszer-eredetű megbetegedések legnagyobb része megelőzhető a megfelelő élelmiszer-kezelés elsajátításával és rutinszerű használatával.

A COVID-19 nem terjed élelmiszer útján, a járvány mégis jelentős zavarokat okozott az élelmiszeripar számára, mert olyan új és váratlan helyzetet teremtett, amelyre korábban nem létezett megoldási terv. Egy esetleges újabb világjárvány idejére minden kormánynak fontos feladata, hogy a megszerzett tapasztalatokra építve minimalizálja az élelmiszer-termelés és az élelmiszer-ellátás folyamatiban esetlegesen előforduló fennakadásokat, hiszen minden helyzetben szükség van a biztonságos élelmiszerekre. Ahhoz, hogy az ellátási rendszereinket fejleszteni tudjuk, a tudományágak és ipari ágazatok határokon átnyúló együttműködése szükséges.

Kizárólag közösen tehetünk azért, hogy biztonságosabb élelmiszerrel javítsunk egészségünkön.

#WorldFoodSafetyDay

Tények és számok

Évente **tíz emberből egy** szennyezett élelmiszertől betegszik meg a világon. Ez a probléma minden országot érint.

Az **élelmiszer-eredetű betegségek okozta** közegészségügyi terhek mértéke globálisan hasonló a malária vagy az AIDS okozta terhekhez.

A baktériumokkal, vírusokkal, parazitákkal, gombákkal vagy kémiai anyagokkal szennyezett ételek fogyasztása több mint **200 fajta betegséget okoz.**

A becslések szerint évente 700 000 ember hal meg világszerte az antimikrobiális anyagoknak (pl. antibiotikumoknak) **ellenálló mikrobák** okozta fertőzésekben. Ezek a mikrobák a környezetünkből juthatnak a szervezetünkbe, például élelmiszerrel vagy állatokkal való érintkezés során.

Az élelmiszer-eredetű parazitabetegségek akut, és krónikus egészségügyi problémákat is okozhatnak. A világon, a **11 legfontosabb parazitabetegségből származó megbetegedések becsült száma évente 48,4 millió.** Ennek 48 százaléka élelmiszerek útján terjed.

Minden hatodik, öt év alatti gyermek halálát a nem biztonságos élelmiszerek okozta hasmenés, valamint az annak következtében fellépő alultápláltság okozza. Ebben a korcsoportban **a legnagyobb a halálozási arány, hiszen az élelmiszer-eredetű megbetegedések 40%-a őket érinti.**

A biztonságos és tápláló élelmiszer meghatározza az életünket, szolgálja a gyermekek növekedését, fizikai és szellemi fejlődését, iskolai teljesítményét. De később, felnőtt korban is kihatással van munkahelyi teljesítőképességünkre.

A megfelelő technológiákkal előállított, biztonságos élelmiszerek nem mennek kárba, így **csökken az élelmiszerveszteség, amely a fenntarthatóság miatt előnyös a bolygónk számára** is.

Az élelmiszerbiztonság elengedhetetlen a gazdaság számára, hiszen **hozzájárul a termelés eredményességéhez, megerősíti a belföldi élelmiszerpiaci pozíciókat, és biztos alapot jelent az élelmiszerexport számára.** A gazdasági hasznon felül pedig csökkentik az egészségügyi ellátórendszer terheit.

Az élelmiszerbiztonságra hatással van az állatok és növények egészsége, illetve a környezet, amiben az élelmiszert feldolgozzák. Az élelmiszerbiztonság holisztikus, egy mindent **összefogó egységben való értelmezése, az „Egységes Egészség"** (One Health) magasabb szintű védelmet jelent.

A magasabb szintű élelmiszerbiztonság érdekében **188 ország** az Európai Unióval együttműködve, tudományos alapon **kidolgozta az élelmiszerbiztonság elveit tartalmazó** ajánlások gyűjteményét, a Codex Alimentarius-t **(Élelmiszerkönyvet),** amely olyan, minden élelmiszerre kiterjedő szabványokat tartalmaz, amelyek betartása garantálja az élelmiszerbiztonságot és -minőséget.

Az **élelmiszerbiztonság** összetett hatásokat gyakorol világunk számos területére, **javítása lehetővé teszi a fenntartható fejlődést.**