



# Egészség Világnap

## 2015. április 7.

# Élelmiszer- biztonság

Dr Pusztai Zsófia

WHO Magyarországi Iroda



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

# FAO/WHO Nyilatkozat a táplálkozásról (1992)



“... minden egyes ember joga a megfelelő tápértékű és **biztonságos** élelmiszerhez való hozzáférés.”

**“Az élelmiszer-biztonság egy rejtett, és  
gyakran figyelmen kívül hagyott  
probléma.”**

Dr. Margaret Chan, WHO Főigazgató



# Élelmiszer-eredetű megbetegedések - súlyos közegészségügyi kihívások I.

- Több mint **200 betegség** terjed az élelmiszerek révén.
- Élelmiszer-eredetű megbetegedéseket mikroorganizmusok (baktériumok, vírusok, gombák, prionok, paraziták), vagy vegyi anyagok, radioaktivitás, vagy akár fizikai ágensek okozzák.
- Élelmiszer eredetű, illetve szennyezett víz okozta hasmenéses megbetegedések a becslések szerint **2 millió ember halálát okozzák évente**, akik közül sok a gyermek.
- 2013-ban, az EU / EGT államaiban egyedül több, mint **310 000** bakteriális élelmiszer-eredetű megbetegedést jelentettek, amelyből **322** halállal végződött.
- A becslések szerint az élelmiszer-eredetű megbetegedéssel járó esetek 3%-a vezethet hosszú távú egészségügyi problémákhoz.
- A szennyezett élelmiszernek súlyosak lehetnek a következményei, mint pl vese és májelégtelenség, agy- és idegi rendellenességek, reaktív ízületi gyulladás, rák, szepszis és a halál.

# Élelmiszer-eredetű megbetegedések - súlyos közegészségügyi kihívások II.

- **MERS-CoV -Coronavírus** 885 laboratóriumiilag igazolt eset, 319 haláleset (2014 október)- adatok szerint tevékkel dolgozók, nyers tevétej fogyasztók nagyobb veszélyben
- **EBOLA-** denevérhús-25213 igazolt eset, 10460 haláleset ( 2015 március)



# “Az lehetett az oka, amit megettem”

- Élelmiszer-eredetű megbetegedések igen gyakoriak, még a legfejlettebb országokban is. (a lakosság 10–30%-át érinti évente)
- A jelentett élelmiszer-eredetű megbetegedések csak a jéghegy csúcsát jelentik, és az *enyhe eseteket gyakran nem is jelentik.*
- WHO célja:
  - A jelenlegi felügyeleti, monitoring és jelentéstételi rendszerek további erősítése kapacitásbővítéssel
  - Az élelmiszer-eredetű megbetegedések terheire vonatkozó becslések javítása (Disease Burden Epidemiology Reference Group)

Photo: Michael Haferkamp

# Akut élelmiszer-eredetű megbetegedések, tünetek, kezelés

- Általában a szennyezett élelmiszerekben olyan baktériumok találhatóak, mint a Salmonella, Campylobacter, Clostridium perfringens, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, vagy Escherichia coli (E. coli), vagy egy vírus, mint például a norovírus.
- A tünetek, melyek a szennyezett élelmiszer elfogyasztást követően hamarosan jelentkeznek, a következők: hányinger, hányás, hasmenés és / vagy hasi görcsök.
- A legtöbb ételmérgezést kapott ember orvosi ellátás nélkül jobban lesz. Pihenni kell és sok folyadékot fogyasztani.

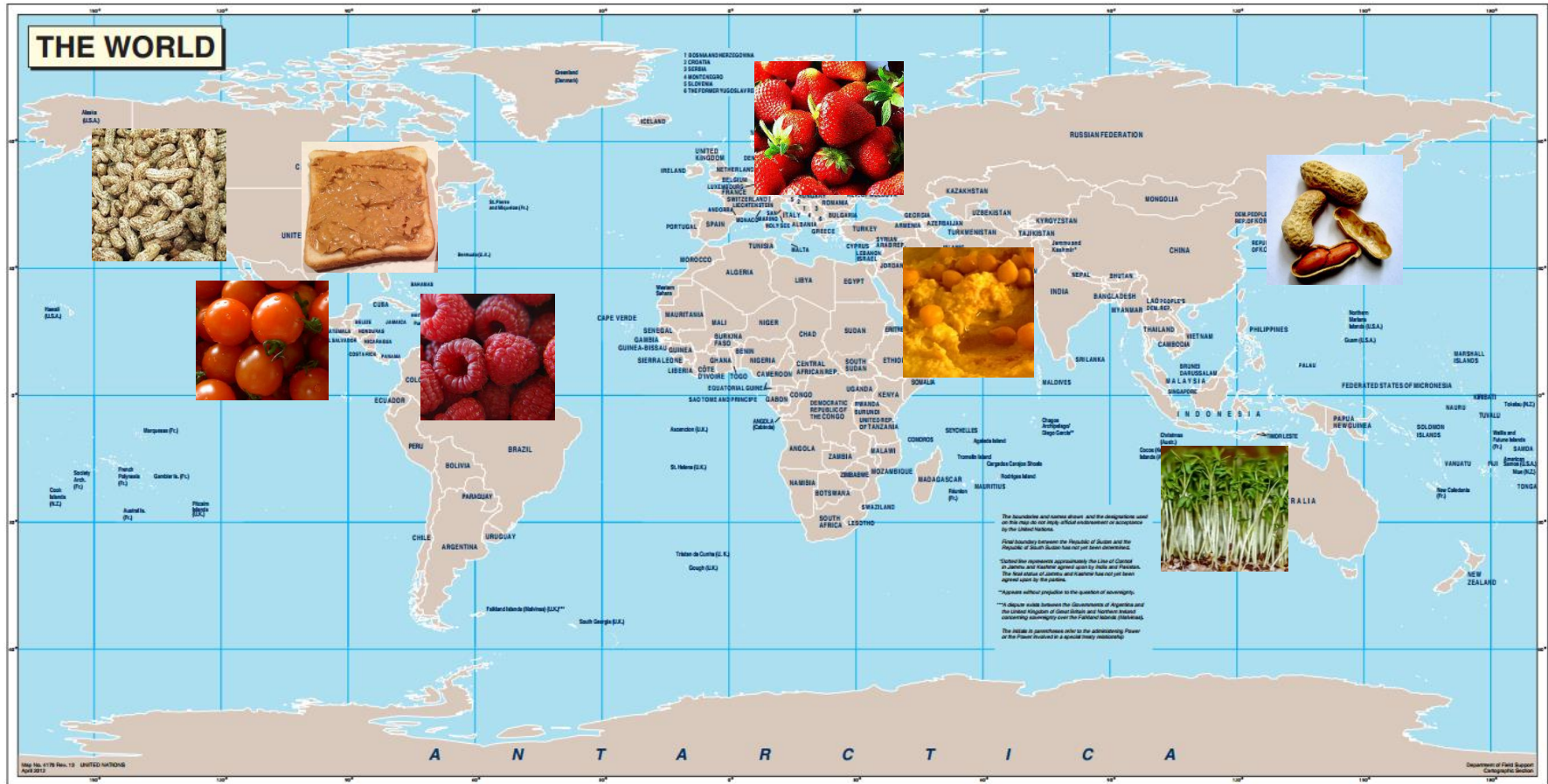
Campylobacter fetus. Photo: CDC/Janice Carr

# Az élelmiszer-biztonságot befolyásoló tendenciák

- Globalizált élelmiszer-/ állatkereskedelem, az utazás és a migráció - a kórokozók átvitele nagy távolságokon, hosszú és összetett élelmiszer-láncok.
- Változások a mezőgazdaságban és az élelmiszeriparban – a mezőgazdaság intenzívebbé válása és iparosítása, új technológiák, a fertőzött állatok kezelése az élelmiszer-termelés során.
- Emberek, társadalmak egyre sérülékenyebbek - a népesség előregedése, gyengébb immunrendszerű emberek, szegénység, migráció, katasztrófhelyzetek és a szélsőséges időjárási események.
- Változó életmódok - urbanizáció, az otthonon kívül elkészített ételek, és több nyers étel fogyasztása.



# Globalizáció: a nemzetközi élelmiszerbiztonsági események növekvő kockázata

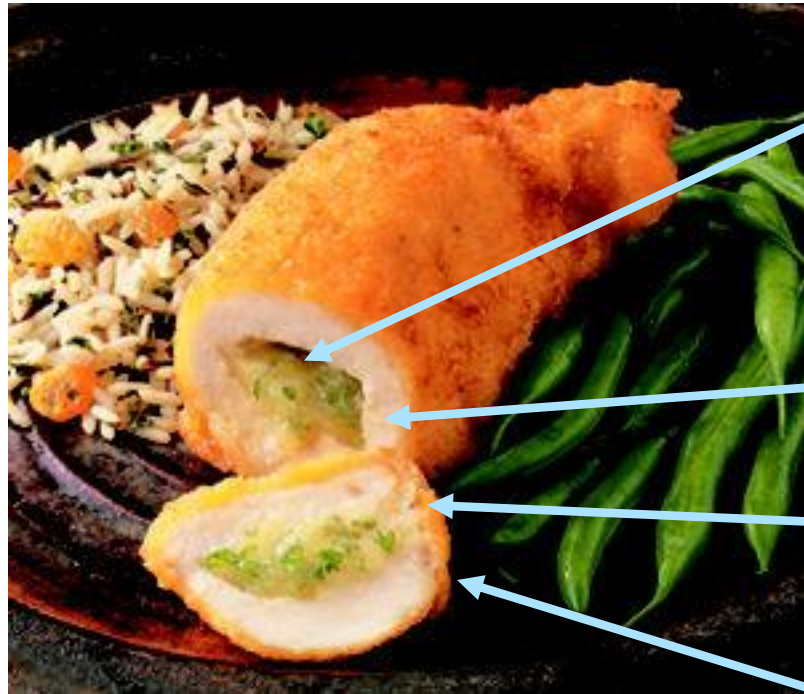


# Az európai 2011 - EHEC \* járvány egészségi és gazdasági hatásai

- Szennyezett görögszéna csírához kapcsolódott.
- Európában 14 országban jelentettek eseteket és Észak-Amerikában 2 országból.
- 4000 esetet jelentettek, ami mintegy 1000 esetben hemolitikus urémiás szindrómával járt.
- 55 halálesetet okozott.
- 1,3 milliárd dollár veszteséget okozott a mezőgazdasági termelőknek és az iparnak.
- AZ EU tagállamok 236 millió USD értékű sürgősségi segély kaptak.

\* enterohaemorrhagic *E. coli*

# A kereskedelem globalizációja: A világ a tányérodon



Kijevi csirkemell

Sózott vaj – **Írország**

Fokhagyma püré– **Kína, Spanyolország, USA**

Fokhagymás só– **Kína, Spanyolország, USA**

**Fűszervaj:** Citrom – **USA**

Petrezselyem – **Franciaország, Nagy-Britannia**

Bors – **Indonézia**

Víz – **Írország**

**Csirkemell:** Csirke – **Belgium, Franciaország, Írország, Nagy-Britannia, stb.**

**Tészta:** Liszt – **Belgium, Franciaország**  
Víz – **Írország**

**Zsemlemorzsa:** Zsemlemorzsa: **Írország, Nagy-Britannia**  
Repceolaj – **Ausztrália, Kelet-Európa, EU**

Courtesy: A. Reilly, Food Safety Authority of Ireland

# Az élelmiszer-biztonsági és ellenőrzési rendszereknek alkalmazkodniuk kell

“Ma az út, ahonnan egy élelmiszer származik és a tányérunkra kerül hosszabb és bonyolultabb, mint valaha. Az élelmiszer-biztonsági és ellenőrzési rendszereinknek alkalmazkodniuk kell, és együtt kell dolgozniuk a különböző ágazatokon túl, a teljes élelmiszerlánc folyamán. ”

Dr Jakab Zsuzsanna,  
WHO Európai Regionális Igazgató



Környezet

Takarmány

Gazdaság

Vágóhíd

Feldolgozás

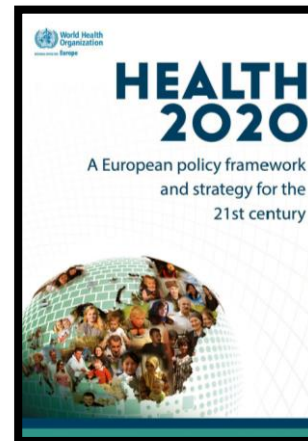
Kereskedelem

Fogyasztók

# A hosszú és egyre összetettebb élelmiszerlánc

Az élelmiszerlánc bármely szakaszában szennyeződhet az étel.

“Az egyre összetettebb élelmiszerlánc során a biztonság garantálásához az egészségügyi ágazat, a mezőgazdaság, az élelmiszer-szállítás, élelmiszer-szolgáltatók és az élelmiszeripar közötti együttműködésre van szükség.” - Egészség 2020



# Ágazatközi "nyereségek" – a mezőgazdaság és az egészségügy

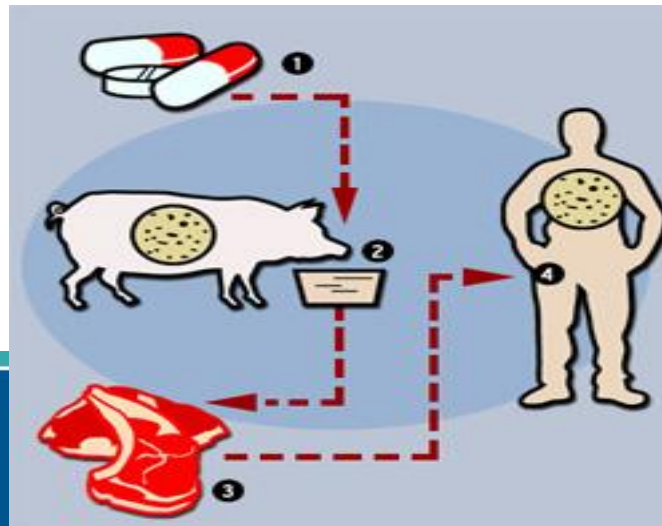
Hatékony együttműködéssel, az egészségügyi és a mezőgazdasági ágazatnak ereje és lehetősége, hogy az elkerülhető **fertőző** és **nemfertőző** betegségekkel, az **antimikrobiális rezisztenciával** szemben együtt lépjen fel, a **fenntartható fejlődést** közösen támogatva, és biztosítva, hogy a városi és vidéki közösségekben élők **tápláló, egészséges és biztonságos** élelmiszerekhez jussanak.



Photo: US Department of Agriculture

# Antimikrobiális rezisztencia –WHO prioritás

- Világszerte nő a multirezisztens (MRK) kórokozók előfordulási gyakorisága
  - Összefügg a túlzott és helytelen antibiotikum alkalmazással a humán és állatgyógyászatban
  - **Globális cselekvési terv- 2015 májusi WHO Közgyűlés**
  - **Európai Stratégia cselekvési terv-2011-2016**
5. cél: Az állategészségügyben és mezőgazdasági szektorban az antibiotikum rezisztencia kialakulásának és elterjedésének megelőzése



# Hogyan javíthatja a mezőgazdasági ágazat az egészséget az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos cselekvés révén

- Holisztikus, kockázatalapú, teljes élelmiszerlánc megközelítés alkalmazásával
- Biztosítja, hogy az élelmiszer-eredetű betegségekkel és zoonózisokkal, valamint az antimikrobiális rezisztenciával már a gyökereknél foglalkoznak.
- Az élelmiszerláncban releváns monitoring rendszerek létrehozásával
- Az élelmiszer higiénikus előállításának, feldolgozásának és forgalmazásának biztosításával.



Photo: SuperManu



# Hogyan támogathatja az egészségügyi ágazat a mezőgazdaságot az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos cselekvés révén

- Lehetővé kell tenni, hogy a mezőgazdasági ágazat jobban megakadályozhassa és reagálhasson a nagyobb élelmiszer-eredetű megbetegedésekre
- Alkalmazza a „Egy Egészség” („One Health,„) megközelítést az élelmiszer-eredetű és a zoonózisos megbetegedések, valamint az antimikrobiális rezisztencia esetén.

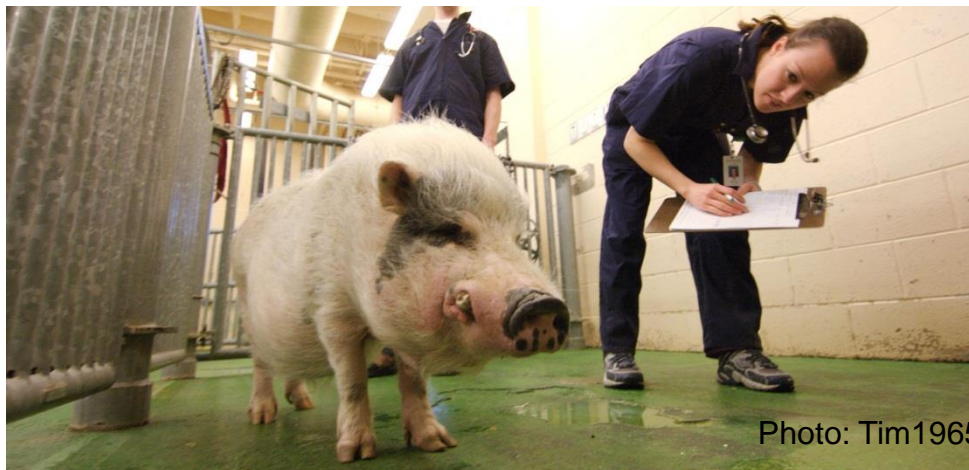


Photo: Tim1965

# 5 kulcs az egészségesebb gyümölcsök és zöldségek termesztéséhez

- A megfelelő személyi higiénia gyakorlása
- Védje a termelési területeket az állati bélsár szennyezéstől.
- Használjon kezelt bélsár hulladékot.
- Elemezze és kezelje az öntözővízből származó kockázatokat
- Tartsa a betakarító és tároló berendezéseket tisztán és szárazon



# Esettanulmány – *Salmonella* Európában



- A *salmonella* az egyik leggyakoribb oka az élelmiszer-eredetű megbetegedéseknek, gyakran a tojás által terjed.
- Több, mint **85 000 salmonella fertőzéses** esetet jelentenek az EU-ban évente, amelynek költsége akár a **3 milliárd EURO-t** is elérheti.
- A baromfira irányuló átfogó *salmonella*-ellenőrzési programok az emberi salmonellózis **esetek 50%-os visszaeséséhez vezettek 5 év alatt(2004-2009), és 19% -kal csökkentek 2008-2012 között.**
- A specifikus intézkedések között szerepelt: az állatállomány *salmonella* tesztelése, az eladók felé megfogalmazott elvárás, hogy a tojásokat olyan gazdától szerezzék be, akik részt vesznek a nemzeti *salmonella*-ellenőrzési programban, és tanácsadás az eladók és a fogyasztók számára, hogy a hűtőszekrényben tartsák a tojásokat.



# A gazdaságból a tányérunkig (szántóföldtől az asztalunkig) - tedd az élelmiszert biztonságossá



WORLD HEALTH DAY 2015  
#safefood | [www.euro.who.int/whd2015](http://www.euro.who.int/whd2015)



# A 2015 évi Egészség Világnap átfogó céljai

- Kormányokat, döntéshozók, ösztönzése az élelmiszerbiztonság javítására nyilvános figyelemfelkeltő kampányokkal, és a folyamatban lévő intézkedések hangsúlyozásával.
- Fogyasztók bátorítása, hogy az étel a tányérukön biztonságos legyen.



# A 2015 évi Egészség Világnap- Magyarország

- Élelmiszerlánc biztonsági stratégia 2013-2022
- Infekciókontroll és Antibiotikum Rezisztencia megelőzését szolgáló Szakpolitikai Program tervezet



# 5 kulcs a biztonságosabb ételmeiszerhez



1. kulcs: **Fő a tisztaság!**
2. kulcs: **A nyers és a főtt ételmeiszerek elkülönítése**
3. kulcs: **Alapos főzés és sütés**
4. kulcs: **Ételmeiszereit mindig tárolja megfelelő hőmérsékleten!**
5. kulcs: **Használjon tiszta ivóvizet és biztonságos nyersanyagot!**

Video: <http://youtu.be/JCTC-M7LDqc>



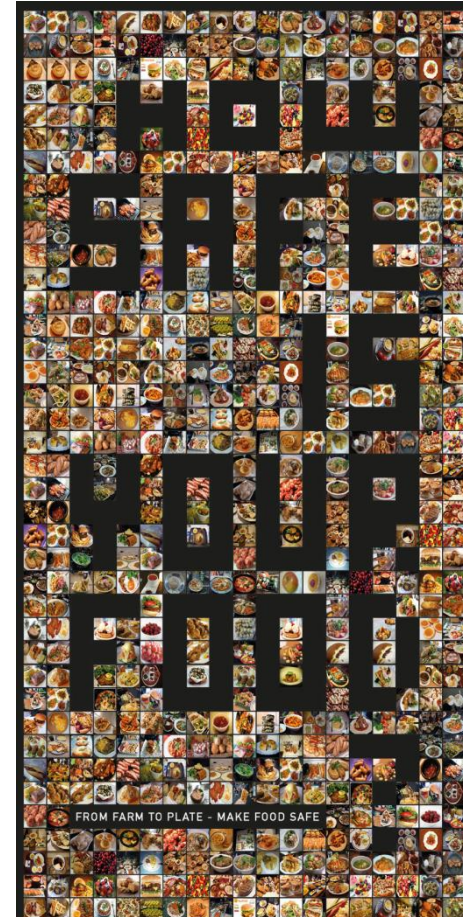
# Közösségi média kampány

## #safefood

Várják az embereket, hogy vegyenek részt a Twitter-en, Instagram-mon, Facebook-on, és osszanak meg egy képet a saját ételükről, megválaszolva az a kérdést , hogy "Mi a biztonságos élelmiszer?" és "Hogyan biztosítod, hogy az ételed biztonságos legyen?"

## #safefoodchat

Twitter cset 2015 április 7-én a partnerekkel.





# Angol nyelvű honlapok

- WHO/Europe World Health Day website:  
<http://www.euro.who.int/whd2015>
- Food safety in the European Region:  
<http://www.euro.who.int/foodsafety>
- World Health Day global site:  
<http://www.who.int/campaigns/world-health-day/2015/event/en/>

**Köszönöm a figyelmet!**

**Élelmiszer-előállítás és -forgalmazás  
legfontosabb és minden mást megelőző  
szempontja a fogyasztók egészségének és  
érdekeinek védelme!**