

Legfontosabb üzenetek

Ha nem biztonságos, akkor nem is élelmiszer

Az élelmezés-biztonság alapja az élelmiszer-biztonság. A felnőtt lakosság aktív és egészséges életviteléhez, a gyermekek fejlődéséhez, növekedéséhez kizárólag a biztonságos élelmiszerek járulhatnak hozzá.

Az élelmiszer-biztonságnak közvetlen hatása van az emberi egészségre

Egészségünk megóvása érdekében az élelmiszer-biztonság megteremtése és fenntartása közös felelősség, amelyet a termelőktől a vásárlókig, a teljes élelmiszerlánc minden szereplőjének viselnie kell. Ezért fogyasztóként is sokat tehetünk, hiszen az élelmiszer-eredetű megbetegedések legnagyobb része megelőzhető a megfelelő élelmiszer-kezelés elsajátításával és rutinszerű használatával.

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, a közösség, a vállalkozások, sőt az állam is. Az élelmiszer-biztonság megteremtése és fenntartása közös érdekünk.

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 a nem biztonságos élelmiszerek. Élelmiszerkutatók, mikrobiológusok, orvosok és állatorvosok, mérnökök, vegyészek és toxikológusok – az érintett szakemberek közül csak néhányat felsorolva – dolgoztak ki javaslatokat arra, hogyan kell a kockázatokat minimalizálva végezni az élelmiszerelőállítás, -feldolgozás, -kezelési és -előkészítési folyamatokat. Mindez elengedhetetlen az élelmiszerek és az egész élelmiszerlánc biztonságosabbá tételéhez.

Az élelmiszer-szabványok védik a fogyasztókat és segítik a gyártókat

Az élelmiszer-szabványok jelentik a garanciát az élelmiszer-biztonságra. Fő céljuk, hogy megvédjék a fogyasztókat az élelmiszer-eredetű megbetegedésektől. Ugyanakkor ezek az előírások támogatják az élelmiszer-termelőket és -gyártókat a termékek helyes és biztonságos előállításában. Egyúttal iránymutatást mutatnak a hatóság ellenőrző munkájához is. A szabálykövető élelmiszerelőállítói magatartás és az erőteljes hatósági jelenlét erősíti a vásárlói bizalmat.

Az élelmiszer-biztonság 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, ezáltal szolgálja a fenntarthatóságot.

Minden élelmiszer-szabvány olyan előírások gyűjteménye, amelyek konkrét követelményeket határoznak meg az élelmiszerekre nézve. Az élelmiszer beltartalma, megfelelő külleme, tisztasága, frissessége és biztonságossága alapvető elvárás. Mindez együttesen garantálja, hogy az asztalunkra kerülő étel biztonságos, tápláló, ugyanakkor ínycsiklandó is legyen.

Az élelmiszer-szabványok életet mentenek.

Egészségünk és biztonságunk érdekében, tartsuk be őket!



#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 élelmiszerral 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 halálzási 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 élelmiszervesztés, amely a fenntarthatóság miatt előnyös a bolygónk számára is.**

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

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

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