



PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W OPOLU

ul. Krakowska 51, 45-018 Opole
sekr. tel. 077 44 28 500, fax 077 44 28 505
e-mail: sekretariat@psseopole.pl www.psseopole.pl

Opole, dnia 19.03.2015 r.

OPZ.4012.1.3.2015.JŚ

**Do wszystkich jednostek
samorządu terytorialnego, biur podróży i ZOZ-ów
powiatu opolskiego**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Opolu informuje, że podczas obchodów **Światowego Dnia Zdrowia** – 7 kwietnia 2015r. – tematem przewodnim jest *Bezpieczeństwo Żywności*. Hasłem tegorocznych obchodów jest „Z pola na stół – uczynić jedzenie bezpiecznym”.

Celem WHO, współpracującego z FAO, OIE oraz innymi międzynarodowymi organizacjami jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności w całym łańcuchu żywnościowym, od produkcji do spożycia.

Jakość spożywanych pokarmów (ich świeżość, skład czy ewentualne zanieczyszczenie) znacząco wpływa na zdrowie ludzkości. Żywność, zawierająca szkodliwe bakterie, wirusy i pasożyty lub niebezpieczne chemiczne substancje, może być przyczyną wielu chorób, począwszy od biegunki aż do nowotworów.

Stale pojawiają się coraz to nowe zagrożenia bezpieczeństwa żywności. Zmiany w jej produkcji, dystrybucji i konsumpcji, zmiany środowiskowe, nowe pojawiające się patogeny, odporne na środki przeciwdrobnoustrojowe – wszystko to stanowi wyzwanie dla krajowych systemów bezpieczeństwa żywności. Większa mobilność ludzi i rozwój handlu dodatkowo zwiększają prawdopodobieństwo międzynarodowego rozprzestrzeniania się zagrożenia.

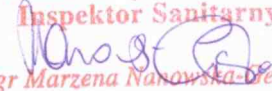
Produkcja i obrót żywnością odbywają się coraz bardziej globalnie, tym samym konieczna staje się potrzeba wzmocnienia systemów bezpieczeństwa żywności wewnątrz i pomiędzy krajami. W związku z tym, Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) podczas tegorocznych obchodów Światowego Dnia Zdrowia, akcentuje potrzebę poprawy systemów bezpieczeństwa żywności „od pola do talerza”.

W związku z dużą potrzebą edukacji społeczeństwa, w celu zapobiegania chorobom, które związane są z żywnością, WHO zaleca stosowanie i propagowanie *Pięciu kroków do bezpieczniejszej żywności*, tj.:

- Utrzymywanie czystości
- Oddzielanie żywności surowej od ugotowanej
- Dokładne gotowanie
- Utrzymywanie żywności w odpowiedniej temperaturze
- Używanie bezpiecznej wody i żywności

Załączniki:

1. Pięć kroków do bezpiecznej żywności - ulotka
2. Wytyczne dla podróżnych dotyczące bezpiecznej żywności - ulotka
3. Bezpieczeństwo żywności - ulotka informacyjna

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny

mgr Marzena Nanowska-Grzeisler