



Ziua Mondială a Sănătății

- 7 aprilie 2015 -
INFORMARE



MINISTERUL SĂNĂȚĂII



INSTITUTUL NAȚIONAL
DE SĂNĂȚATE PUBLICĂ



CENTRUL NAȚIONAL DE EVALUARE ȘI
PROMOVARE A STĂRII DE SĂNĂȚATE



CENTRUL REGIONAL DE
SĂNĂȚATE PUBLICĂ TIMIȘOARA

Ziua Mondială a Sănătății

În fiecare an, Organizația Mondială a Sănătății selectează un domeniu prioritar al sănătății publice, de interes global, ca temă pentru **Ziua Mondială a Sănătății**, care se celebrează în data de **7 aprilie**, ziua de înființare a Organizației.

Ziua Mondială a Sănătății reprezintă o oportunitate pentru indivizii din orice comunitate să se implice în activități care pot duce la o stare de sănătate mai bună.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Tema campaniei

Tema pentru Ziua Mondială a Sănătății 2015 este

Siguranța Alimentației

o temă de maximă importanță pentru toți oamenii de pe planetă și pentru multe părți interesate, incluzând guvernele, societatea civilă, sectorul privat, precum și agențiile interguvernamentale.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Scopul campaniei

- Să stimuleze guvernele să îmbunătățească siguranța alimentației prin campanii de sensibilizare a publicului și să evidențieze acțiunile în curs de desfășurare în acest domeniu;
- Să încurajeze consumatorii să se asigure că alimentele din farfuria lor sunt sigure (să pună întrebări, să verifice etichetele, să urmeze sfaturile de igienă).



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Siguranța alimentației

- stă la baza securității alimentare, dar este diferită de aceasta.
- este un domeniu de acțiune al sănătății publice care protejează consumatorii de riscurile de toxiinfecție alimentară sau alte boli transmise prin alimente, acute sau cronice.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Ziua Mondială a Sănătății

Alimentele nesigure pot duce la o serie de probleme de sănătate:

- boală diareică,
- boală virală (primele cazuri Ebola au fost legate de carnea de animale sălbatice, contaminată),
- probleme de reproducere și de dezvoltare,
- cancere.

Siguranța alimentației este, prin urmare, o condiție preliminară pentru securitatea alimentară.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Ziua Mondială a Sănătății

- În mod constant, apar noi amenințări pentru siguranța alimentației.
- Schimbările apărute în producția, distribuția și consumul alimentelor (agricultura intensivă, globalizarea comerțului cu alimente, catering-ul în masă și alimentația stradală);
- Modificări ale mediului; agenți patogeni noi;
- Rezistența microbiană - toate reprezintă provocări pentru sistemele naționale de siguranța alimentației.
- Creșterile turismului și comerțului sporesc probabilitatea contaminării la nivel international.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Ziua Mondială a Sănătății

Recunoscând că siguranța alimentației este o chestiune interdisciplinară și cu responsabilitate comună, **Organizația Mondială a Sănătății** salută participarea sectoarelor din afara **sănătății publice** (agricultură, comerț, mediu) în această campanie și solicită sprijinul agențiilor și organizațiilor majore internaționale și regionale active în domeniile alimentar, ajutor de urgență și educație.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Ziua Mondială a Sănătății

- Așa cum aprovizionarea cu alimente devine din ce în ce mai globalizată, necesitatea de a consolida sistemele de siguranță alimentară în- și - între toate țările devine din ce în ce mai evidentă.
- Acesta este motivul pentru care OMS promovează eforturile de îmbunătățire a siguranței alimentației, de la fermă până în farfurie (și la toate nivelele intermediare), cu ocazia Zilei Mondiale a Sănătății, în data de 7 aprilie 2015.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Ziua Mondială a Sănătății

Ziua Mondială a Sănătății 2015 este o ocazie de a sensibiliza guvernele, fermierii, producătorii, comercianții, personalul din domeniul sănătății și consumatorii despre importanța siguranței alimentației, precum și rolul pe care fiecare îl poate juca pentru a ne asigura că mâncarea din farfuriile oamenilor este sigură pentru a fi consumată.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Ziua Mondială a Sănătății

În România, Campania pentru celebrarea Zilei Mondiale a Sănătății 2015, este coordonată de Ministerul Sănătății prin Institutul Național de Sănătate Publică și implementată local de către Direcția de Sănătate Publică Alba



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Contextul sănătății publice

- Accesul la cantități suficiente de alimente sigure și nutritive este esențial pentru susținerea vieții și promovarea unei stări bune de sănătate.
- Alimentele nesigure – care conțin bacterii dăunătoare, virusuri, paraziți sau substanțe chimice – cauzează mai mult de 200 de boli, de la diaree la cancer.
- Bolile diareice transmise prin alimente și apăucid anual aproximativ două milioane de persoane, inclusiv mulți copii.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Contextul sănătății publice

- Siguranța alimentației, nutriția și securitatea alimentației sunt complex legate, în mod constant.
- Alimentele nesigure creează un cerc vicios de boli și malnutriție, care afectează în special nou-născuții, copiii mici, persoanele în vârstă și bolnavii.
- Bolile transmise prin alimente împiedică dezvoltarea socio-economică prin suprasolicitarea sistemelor de sănătate și prin afectarea economiilor naționale, turismului și comerțului.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Contextul sănătății publice

- În prezent, produsele alimentare traversează mai multe frontiere naționale, din locurile unde sunt produse până acolo unde sunt consumate.
- Buna colaborare între guverne, producători și consumatori ajută la garantarea siguranței alimentației.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Contextul sănătății publice

- Bolile transmise prin alimente sunt, de obicei, infecțioase sau toxice.
- Acestea pot fi cauzate de bacterii, virusuri, paraziți sau substanțe chimice care pătrund în organism prin alimente sau apă contaminate.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Ziua Mondială a Sănătății

Contextul sănătății publice

- Agenții patogeni transmiși prin alimente pot provoca diaree severă sau infecții debilitante, inclusiv meningite.
- Contaminarea chimică poate duce la intoxicații acute sau la boli pe termen lung, cum ar fi cancerul.
- Bolile transmise prin alimente pot duce la invaliditate de lungă durată sau la deces.
- Exemplele de alimente nesigure includ alimentele de origine animală negătite, fructe și legume contaminate cu fecale și crustacee care conțin biotoxine marine.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Contextul sănătății publice

Principalele cauze ale bolilor transmise prin alimente sunt:

- Bacteriile
- Virusurile
- Paraziții
- Chimicalele (apărute în mod natural și din cauza omului)



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Cinci mesaje cheie pentru siguranța alimentației



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Cinci mesaje cheie pentru siguranța alimentației

- Siguranța alimentației este o responsabilitate comună.
- Este important să se intervină de-a lungul întregului lanț de producție al alimentelor - de la fermieri și producători până la furnizori și consumatori.
- Cele Cinci mesaje cheie pentru siguranța alimentației ale OMS oferă sfaturi practice furnizorilor și consumatorilor pentru manipularea și prepararea alimentelor.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Ziua Mondială a Sănătății

Cinci mesaje cheie pentru siguranța alimentației

1. Păstrați curățenia
2. Separați alimentele gătite de cele crude
3. Gătiți cât mai bine alimentele
4. Păstrați alimentele la temperaturi sigure
5. Folosiți surse de apă și materii prime sigure.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Cinci mesaje cheie pentru siguranța alimentației

1. Păstrați curățenia

- Spălați-vă pe mâini înainte de a manevra alimentele, dar și în timpul preparării lor.
- Spălați-vă pe mâini după ce folosiți toaleta.
- Spălați și dezinfecțați toate suprafețele și ustensilele utilizate la prepararea hranei, de fiecare dată când le folosiți.
- Protejați bucătăria și zonele de gătit împotriva insectelor, paraziților și animalelor.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Ziua Mondială a Sănătății

Cinci mesaje cheie pentru siguranța alimentației

1. Păstrați curățenia

De ce?

- O multitudine de microorganisme sunt larg raspândite în sol și în apă, sau sunt purtate de animale, de insecte sau chiar de oameni. Ele ajung pe mâini, pe cârpe și pe ustensilele din bucătărie, de unde se pot ușor transfera pe alimente.
- Chiar dacă majoritatea microorganismelor nu afectează sănătatea oamenilor, unele dintre acestea sunt foarte periculoase și pot provoca boli grave.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Cinci mesaje cheie pentru siguranța alimentației

2. Separați alimentele gătite de cele crude

- Separați carnea crudă și fructele de mare de celelalte alimente.
- Folosiți echipamente și ustensile separate (cum ar fi cuțitele și tocătoarele) pentru manipularea alimentelor crude.
- Depozitați alimentele în cutii, pentru a evita contactul dintre alimentele crude și cele preparate.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Cinci mesaje cheie pentru siguranța alimentației

2. Separați alimentele gătite de cele crude

De ce?

Alimentele crude, în special carnea, ouăle și fructele de mare, precum și lichidele acestora pot conține microorganisme periculoase, care pot fi transferate și în alte alimente în timpul pregătirii și depozitării acestora.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Ziua Mondială a Sănătății

Cinci mesaje cheie pentru siguranța alimentației

3. Gătiți cât mai bine alimentele

- Gătiți alimentele cât mai bine, în special carnea, ouăle și fructele de mare.
- Supele, ciorbele și tocănițele trebuie fierte pentru a vă asigura că au atins 70°C. Ar fi ideal să folosiți un termometru alimentară.
- Când fierbeți carnea, asigurați-vă că zeama este limpede și nu este de culoare roz.
- Reîncălziți alimentele gătite la o temperatură cât mai mare, preferabil peste 60°C.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Cinci mesaje cheie pentru siguranța alimentației

3. Gătiți cât mai bine alimentele

De ce?

- Studiile au demonstrat că atunci când alimentele sunt gătite la o temperatură de peste 70°C, majoritatea microorganismelor periculoase sunt distruse și alimentele pot fi consumate în siguranță.
- Alimentele care necesită o atenție deosebită sunt carnea tocată, bucățile mari de carne (macră) și păsările întregi.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Cinci mesaje cheie pentru siguranța alimentației

4. Păstrați alimentele la temperaturi sigure

- Nu lăsați alimentele gătite la temperatura camerei mai mult de două ore.
- Refrigerati imediat alimentele gătite sau perisabile (de preferat sub 5°C).
- Păstrați alimentele gătite la temperatura de peste 60°C, înainte de a fi servite.
- Nu păstrați alimentele timp îndelungat, nici chiar în frigider.
- Nu decongelați alimentele la temperatura camerei.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Cinci mesaje cheie pentru siguranța alimentației

4. Păstrați alimentele la temperaturi sigure

De ce?

- Microorganismele se pot înmulți foarte rapid, dacă alimentele sunt depozitate la temperatura camerei.
- Menținând temperatura sub 5°C sau peste 60°C, înmulțirea microorganismelor este încetinită sau chiar oprită.
- Unele microorganisme periculoase se dezvoltă și sub 5°C.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Cinci mesaje cheie pentru siguranța alimentației

5. Folosiți surse de apă și materii prime sigure

- Folosiți apă potabilă sau tratați-o pentru a o face potabilă.
- Alegeți alimente proaspete și sănătoase.
- Alegeți alimente procesate pentru a fi mai sigure, cum ar fi laptele pasteurizat.
- Spălați bine fructele și legumele, în special dacă le consumați crude.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Ziua Mondială a Sănătății

Cinci mesaje cheie pentru siguranța alimentației

5. Folosiți surse de apă și materii prime sigure

De ce?

- Diversele materii prime folosite la gătit și chiar apa (inclusiv gheața), pot fi contaminate cu microorganisme și substanțe chimice periculoase.
- În alimentele stricate sau mucegăite se pot forma chimicale toxice.
- Riscul poate fi redus printr-o selecție atentă a materiilor prime și prin măsuri simple, cum ar fi spălarea sau curățarea alimentelor.



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

CUNOAȘTERE = PREVENIRE



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Informații

1. www.who.int
2. www.who.int/campaigns/world-health-day/2015/event/en/
3. www.who.int/foodsafety
4. www.who.int/mediacentre/factsheets/fs399/en/
5. www.who.int/foodsafety/areas_work/food-hygiene/5keys/en/
6. www.facebook.com/WHO
7. twitter.com/WHO
8. www.insp.gov.ro
9. www.cnscbt.ro



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety

Contact

seps.timisoara@insp.gov.ro



7 APRILIE

#SafeFood

De la fermă până în farfurie,
Mâncarea sigură să fie

www.who.int/foodsafety