

**Ένας οδηγός για την Παγκόσμια Ημέρα για την Ασφάλεια των Τροφίμων  
7 Ιουνίου 2020**



**Η 2<sup>η</sup> Παγκόσμια Ημέρα για την Ασφάλεια των Τροφίμων (WFSD) θα γιορταστεί στις 7 Ιουνίου 2020 για να τραβήξει την προσοχή και να εμπνεύσει δράσεις για την πρόληψη, τον εντοπισμό και τη διαχείριση των διατροφικών κινδύνων, συμβάλλοντας στην ασφάλεια των τροφίμων, στην ανθρώπινη υγεία, την οικονομική ευημερία, τη γεωργία, την πρόσβαση στην αγορά, τον τουρισμό και τη βιώσιμη ανάπτυξη.**

## **Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΑΣ ΑΦΟΡΑ ΟΛΟΥΣ**

Όλοι έχουν δικαίωμα πρόσβασης σε επαρκείς ποσότητες ασφαλών και θρεπτικών τροφίμων. Ακόμα και στις μέρες μας, σχεδόν ένα στα δέκα άτομα ανά τον κόσμο αρρωσταίνει από την κατανάλωση μολυσμένων τροφίμων.

Όταν τα τρόφιμα δεν είναι ασφαλή, τα παιδιά δεν μπορούν να μάθουν, και οι ενήλικες δεν μπορούν να δουλέψουν, συνεπώς δεν υπάρχει ανάπτυξη.

Η ασφάλεια των τροφίμων είναι ζωτικής σημασίας για την διατήρηση της καλής υγείας και τον τερματισμό της πείνας, τα οποία αποτελούν δύο από τους 17 στόχους της Ατζέντας του 2030 για την αειφόρο ανάπτυξη.

Όταν τα τρόφιμα δεν είναι ασφαλή, δεν μπορεί να υπάρχει επισιτιστική ασφάλεια, ειδικά σ' έναν κόσμο όπου η αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων γίνεται όλο και πιο περίπλοκη, και κάθε ανεπιθύμητο συμβάν που αφορά στην ασφάλεια των τροφίμων έχει αρνητικό αντίκτυπο στη δημόσια υγεία, στο εμπόριο και στην οικονομία.

Ωστόσο, δεν δίδεται πάντα η δέουσα σημασία στην ασφάλεια των τροφίμων και είναι συχνά θέμα υποτιμημένο, έως ότου να υπάρξει συμβάν τροφικής δηλητηρίασης. Επισφαλές τρόφιμα (που περιέχουν επιβλαβή βακτήρια, ιούς, παράσιτα ή χημικές ουσίες) είναι ικανά να προκαλέσουν περισσότερες από 200 ασθένειες - από διάρροια έως καρκίνο.

Αυτή η διεθνής ημέρα αποτελεί ευκαιρία για την ενίσχυση των προσπαθειών για την διασφάλιση της κατανάλωσης ασφαλών τροφίμων.

Όλοι όσοι εμπλέκονται στην παραγωγή, επεξεργασία, πώληση και γενικά στην προετοιμασία τροφίμων, διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην διατήρηση της ασφάλειας τους, και είναι υπεύθυνοι για αυτό.

Με αφορμή της 2<sup>ης</sup> Παγκόσμιας ημέρας ασφάλειας των τροφίμων, όλοι οι εμπλεκόμενοι καλούνται να αφυπνίσουν την ευαισθητοποίηση του κοινού για την ασφάλεια των τροφίμων και να υπογραμμίσουν ότι όλοι έχουν ρόλο να διαδραματίσουν.

Για την καταπολέμηση της συνεχιζόμενης κλιματικής αλλαγής, οι υπεύθυνοι των παγκόσμιων συστημάτων παραγωγής & προμήθειας τροφίμων που ασκούν επιρροή στους καταναλωτές, στη βιομηχανία και στον πλανήτη, όλοι θα πρέπει να λάβουν σοβαρά υπόψη την ασφάλεια των τροφίμων και τώρα και στο μέλλον.

### Τι μπορείτε να προσφέρετε, για να επιτύχετε μια βιώσιμη διαφορά στην ασφάλεια τροφίμων

Ακολουθώντας την επιτυχία της εκστρατείας του 2019, φέτος θα συνεχιστεί η προώθηση της ευαισθητοποίησης και της παρότρυνσης για δράση, επισημαίνοντας το τι μπορούμε να κάνουμε όλοι για την διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων.

Προσκαλούμε όλους τους ενδιαφερόμενους της συνεχιζόμενης πολιτικής «από το αγρόκτημα στο πιάτο του καταναλωτή» να συμμετάσχουν: Οργανισμός Τροφίμων και Γεωργίας (FAO), Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας (WHO) και χώρες-μέλη του Codex (καθώς και οι εταίροι τους): όποιος καλλιεργεί, επεξεργάζεται, μεταφέρει, αποθηκεύει, διανέμει, πωλεί, προετοιμάζει, σερβίρει και καταναλώνει τρόφιμα, πρεσβευτές καλής θέλησης, όποιοι ασκούν επιρροές στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, και το γενικό κοινό, ειδικά η νεολαία.

#### 1. Βεβαιωθείτε ότι είναι ασφαλές

**Οι κυβερνήσεις πρέπει να διασφαλίζουν ασφαλή και θρεπτικά τρόφιμα για όλους.**

Είναι κρίσιμο, οι εθνικές κυβερνήσεις να εγερθούν ότι όλοι μπορούμε να έχουμε πρόσβαση στην κατανάλωση ασφαλών και θρεπτικών τροφίμων. Οι φορείς χάραξης πολιτικής μπορούν να προωθήσουν τη βιώσιμη γεωργία και συστήματα τροφίμων, υιοθετώντας την πολυτομεακή συνεργασία μεταξύ της δημόσιας υγείας, της υγείας των ζώων, της γεωργία και άλλων τομέων. Οι αρχές ασφάλειας τροφίμων μπορούν να διαχειρίζονται τους κινδύνους για την ασφάλεια των τροφίμων σε ολόκληρη την τροφική αλυσίδα, συμπεριλαμβανομένων και των καταστάσεων έκτακτης ανάγκης.

Οι χώρες μπορούν να συμμορφωθούν με τα διεθνή πρότυπα που εγκαθιδρύθηκαν από την Επιτροπή του Codex Alimentarius.

#### 3. Διατήρησε τα ασφαλή

**Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να διασφαλίζουν ότι τα τρόφιμα είναι ασφαλή**

Οι προληπτικοί έλεγχοι μπορούν να εντοπίσουν το μεγαλύτερο μέρος των προβλημάτων της ασφάλειας τροφίμων. Οι συμμετέχοντες σε επιχειρήσεις τροφίμων - από την επεξεργασία έως το λιανικό εμπόριο - πρέπει να διασφαλίζουν τη συμμόρφωση με συστήματα όπως το HACCP, ένα σύστημα που αναγνωρίζει, αξιολογεί και ελέγχει τους κινδύνους που είναι σημαντικοί για την ασφάλεια των τροφίμων από την πρωτογενή παραγωγή έως τον τελικό καταναλωτή. Επιπλέον, η καλή επεξεργασία, αποθήκευση και η συντήρηση βοηθούν στη διατήρηση της θρεπτικής αξίας και της ασφάλειας των τροφίμων, καθώς και στην μείωση των απωλειών μετά τη συγκομιδή.

#### 5. Συνεργαστείτε για ασφάλεια

**Η ασφάλεια των τροφίμων είναι κοινή ευθύνη**

Η διαφορετική ομάδα που μοιράζεται την ευθύνη για την ασφάλεια των τροφίμων - κυβερνήσεις, περιφερειακά οικονομικά όργανα, οργανώσεις του ΟΗΕ, οργανισμοί ανάπτυξης, εμπορικοί οργανισμοί, ομάδες καταναλωτών και παραγωγών, ακαδημαϊκά και ερευνητικά ιδρύματα και ιδιωτικός τομέας - οφείλουν να συνεργαστούν σε θέματα που μας αφορούν όλους, σε παγκόσμιο, περιφερειακό και τοπικό επίπεδο. Η συνεργασία είναι απαραίτητη σε πολλά επίπεδα ανάμεσα στους διάφορους τομείς, τόσο ενδοκυβερνητικά όσο και διασυνοριακά.

#### 2. Καλλιεργήστε το με ασφάλεια

**Οι γεωργοί και οι παραγωγοί τροφίμων πρέπει να υιοθετήσουν καλές πρακτικές.**

Οι γεωργικές πρακτικές πρέπει σήμερα να εξασφαλίζουν επαρκή ποσότητα ασφαλών τροφίμων σε παγκόσμιο επίπεδο, ενώ ταυτόχρονα να μετριάσουν την κλιματική αλλαγή και να ελαχιστοποιούν τις μελλοντικές περιβαλλοντικές επιπτώσεις στο αύριο. Ενώ τα συστήματα παραγωγής τροφίμων μετατρέπονται ώστε να προσαρμόζονται στις μεταβαλλόμενες συνθήκες, οι αγρότες πρέπει να εξετάσουν προσεκτικά βέλτιστους τρόπους αντιμετώπισης πιθανών κινδύνων ώστε να διασφαλιστεί η ασφάλεια των τροφίμων.

#### 4. Τρώτε με ασφάλεια

**Όλοι οι καταναλωτές έχουν δικαίωμα να έχουν πρόσβαση σε ασφαλή, υγιεινά και θρεπτικά τρόφιμα**

Οι καταναλωτές έχουν τη δύναμη να οδηγήσουν την αλλαγή. Χρειάζονται παρότρυνση για να κάνουν υγιεινές επιλογές στα τρόφιμα και να υποστηρίξουν τα βιώσιμα συστήματα διατροφής για τον πλανήτη. Δεδομένης της πολυπλοκότητας της ασφάλειας των τροφίμων, οι καταναλωτές χρειάζονται πρόσβαση σε έγκαιρες, σαφείς και αξιόπιστες πληροφορίες όσον αφορά τους συσχετιζόμενους διατροφικούς κινδύνους και τους κινδύνους ασθενειών που σχετίζονται τις διατροφικές τους επιλογές. Τα μη ασφαλή τρόφιμα και οι ανθυγιεινές διατροφικές επιλογές διογκώνουν την παγκόσμια επιβάρυνση των ασθενειών.

Πως μπορείτε να συμμετέχετε στην Παγκόσμια Ημέρα Ασφάλειας Τροφίμων 7 Ιουνίου 2020

<https://www.who.int/news-room/initiatives/world-food-safety-day-2020>

### Organize a WFSO event

Celebrate WFSO by organizing different activities aimed at the general public – concerts, festivals or fairs, food tastings or cooking demonstrations with a #foodsafety message. You can also host a public lecture, panel or roundtable with political leaders, educators, scientists and farmers, followed by a question and answer session to encourage involvement. Social or cultural events may also serve as platforms to reach audiences and spread the word.

### Engage the young generation

Involve students in #foodsafety activities at schools, youth centres or youth events. This way young people can learn about food safety and pass on the message that by changing simple day-to-day actions, they can avoid the perils of foodborne disease.

### Recreation and sports

Organize a run, a march, a walk or even a dance or fitness activity to promote #foodsafety. Encourage people to get involved in their communities, committing to take action and calling on others to do their part.

### Get the media involved!

Spread WFSO messages through your participation in talk shows and discussion panels, media briefings and radio or TV call-in shows.



### Use the WFSO visual

Download our poster and share it and update your web page with the WFSO banner, linking it to the WFSO website. You can also produce a range of gadgets including t-shirts, caps, mugs and bags using our free graphics. Remember to use the WFSO visual as much as possible across your events and activities and download the WFSO backdrop or event banner [here](#).

### Spread the word

Inform, educate and engage audiences with information about #foodsafety. Join the #WorldFoodSafetyDay campaign by sharing our free material on digital channels. Identify and engage with local and national digital influencers in the food sector (bloggers, actors, popular public figures, photographers, chefs, experts) to amplify messages around #safefood and #foodsafety. Take part in the ongoing #WorldFoodSafetyDay twitter campaign and publish photos, messages or videos to show your appreciation for #foodsafety.

## Επικοινωνιακό υλικό

Σχέδια για τα παρακάτω προϊόντα είναι διαθέσιμα σε έξι επίσημες γλώσσες των Ηνωμένων Εθνών:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/2020-promotional-material/en/>

- **WFSD poster**
- **Web banners**
- **Social media Trello Board**
- **Event backdrop or banner**
- **Gadgets – T-shirt, cap, bag, mug, apron**

## Σημαντικά Μηνύματα

### **Δεν υπάρχει επισιτιστική ασφάλεια χωρίς ασφάλεια των τροφίμων.**

Δεν είναι τρώσιμο αν δεν είναι ασφαλές. Η επισιτιστική ασφάλεια επιτυγχάνεται όταν όλοι οι άνθρωποι, ανά πάσα στιγμή, έχουν φυσική και οικονομική δυνατότητα στην πρόσβαση σε τρόφιμα που ικανοποιούν τις διατροφικές τους ανάγκες για μια ενεργό και υγιή ζωή. Στην πραγματικότητα, η ασφάλεια των τροφίμων είναι ένα κρίσιμο κομμάτι της συνιστώσας χρήσης των τεσσάρων διαστάσεων της επισιτιστικής ασφάλειας των τροφίμων - διαθεσιμότητα, πρόσβαση, χρήση και σταθερότητα.

### **Τα μη ασφαλή τρόφιμα έχουν τεράστιο αντίκτυπο στην ανθρώπινη υγεία και την οικονομία.**

Ο Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας εκτιμά ότι περισσότεροι από 600 εκατομμύρια άνθρωποι αρρωσταίνουν και 420.000 πεθαίνουν κάθε χρόνο από την κατανάλωση τροφίμων επιμολυσμένων με βακτήρια, ιούς, παράσιτα, τοξίνες ή χημικά. Όσον αφορά τον οικονομικό αντίκτυπο, σύμφωνα με την Παγκόσμια Τράπεζα, τα μη ασφαλή τρόφιμα κοστίζουν ξεχωριστά, στις οικονομίες χαμηλού και μεσαίου εισοδήματος, περίπου 95 δισεκατομμύρια δολάρια ΗΠΑ ετησίως σε χαμένη παραγωγικότητα. Τα μη ασφαλή τρόφιμα περιορίζουν επίσης το εμπόριο.

### **Η ασφάλεια των τροφίμων αποτελεί κοινή ευθύνη όλων από την παραγωγή έως την κατανάλωση.**

Η ασφάλεια των τροφίμων είναι ευθύνη όλων και ως εκ τούτου είναι υποχρέωση όλων. Σήμερα, τα τρόφιμα επεξεργάζονται σε μεγαλύτερους όγκους και διανέμονται σε μεγαλύτερες αποστάσεις από ποτέ. Η ευρεία συνεργασία και η συμβολή όλων των παραγόντων στην αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων, καθώς και η ορθή διακυβέρνηση και η νομοθεσία, είναι απαραίτητα για την ασφάλεια των τροφίμων.

### **Η επένδυση σε βιώσιμα συστήματα τροφίμων αποδίδει.**

Η ασφαλής τροφή επιτρέπει την κατάλληλη πρόσληψη θρεπτικών συστατικών και προάγει τη μακροχρόνια ανάπτυξη του ανθρώπινου οργανισμού. Η ασφαλής παραγωγή τροφίμων βελτιώνει τη βιωσιμότητα, επιτρέποντας την πρόσβαση στην αγορά και την παραγωγικότητα, η οποία οδηγεί στην οικονομική ανάπτυξη και στην ανακούφιση από την φτώχεια, ιδίως στις αγροτικές περιοχές.

### **Η εφαρμογή μιας ολιστικής προσέγγισης «One Health» βελτιώνει την ασφάλεια των τροφίμων.**

Η υγεία των ανθρώπων συνδέεται με την υγεία των ζώων και του περιβάλλοντος. Παθογόνα που μεταδίδονται από ζώα σε ανθρώπους μέσω της άμεσης επαφής ή μέσω της τροφής, του νερού και του περιβάλλοντος επηρεάζουν δυσμενώς τη δημόσια υγεία και την κοινωνικοοικονομική ευημερία. Μαζί, οι κυβερνήσεις, οι παραγωγοί τροφίμων, οι ακαδημαϊκοί, οι εμπειρογνώμονες, οι μη κυβερνητικοί και οι διεθνείς οργανισμοί μπορούν να καταπολεμήσουν τους κινδύνους που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων, όπως: η μικροβιακή αντοχή, καθώς και τα παθογόνα βακτήρια στα φρούτα και λαχανικά ως αποτέλεσμα της επαφής τους με μολυσμένο έδαφος ή νερό, και στα ζωικής προέλευσης τρόφιμα.

**Ο Οργανισμός FAO και ο Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας (ΠΟΥ) στηρίζουν τις παγκόσμιες προσπάθειες για την προώθηση ασφαλών τροφίμων.**

Ο FAO βοηθά τις χώρες μέλη του να αποτρέψουν, να διαχειριστούν και να ανταποκριθούν στους κινδύνους κατά μήκος της αλυσίδας παραγωγής τροφίμων, ενώ ο ΠΟΥ διευκολύνει σε διεθνές επίπεδο την πρόληψη, ανίχνευση και αντιμετώπιση απειλών στη δημόσια υγεία που σχετίζονται με μη ασφαλή τρόφιμα. Και οι δύο Οργανισμοί εργάζονται για να διασφαλίσουν την εμπιστοσύνη των καταναλωτών προς τις εθνικές τους Αρχές και την εμπιστοσύνη για την ασφαλή προμήθεια τροφίμων. Μέσω συμπληρωματικών εντολών, η μακροχρόνια συνεργασία μεταξύ FAO και ΠΟΥ καλύπτει μια σειρά θεμάτων για την υποστήριξη της παγκόσμιας ασφάλειας των τροφίμων και της προστασίας της υγείας των καταναλωτών.

**Τα διεθνή πρότυπα τροφίμων Codex Alimentarius συμβάλλουν στην προστασία της υγείας και διευκολύνουν το εμπόριο.**

Η Επιτροπή του Codex Alimentarius, την οποία διαχειρίζεται ο FAO και ο ΠΟΥ, θεσπίζει διεθνή πρότυπα τροφίμων βασισμένα στην επιστήμη, κατευθυντήριες γραμμές και κώδικες πρακτικής, τα οποία διασφαλίζουν την ασφάλεια και την ποιότητα των τροφίμων για την αντιμετώπιση των επιμολυντών τροφίμων, για τις πρακτικές υγιεινής, την σήμανση, τα πρόσθετα τροφίμων, τις επιθεωρήσεις και την πιστοποίηση, την διατροφική αξία, και τα υπολείμματα κτηνιατρικών φαρμάκων και φυτοφαρμάκων. Όταν οι κυβερνήσεις υιοθετούν τα διεθνή πρότυπα, οι αγρότες και οι παραγωγοί μπορούν να ικανοποιήσουν τις απαιτήσεις των καταναλωτών για ασφαλή τρόφιμα, αποκτώντας ταυτόχρονα και πρόσβαση στην παγκόσμια αγορά τροφίμων.

**Ακολουθείστε τα hashtags**

**#SafeFood**

**#FoodSafety**

**#WorldFoodSafetyDay**



## Γεγονότα και αριθμοί

<p>Κάθε χρόνο, περίπου 600 εκατομμύρια άνθρωποι σε όλο τον κόσμο - σχεδόν 1 στους 10 - αρρωσταίνουν μετά από κατανάλωση επιμολυσμένων τροφίμων, και 420.000 πεθαίνουν.</p>	<p>Η παροχή ασφαλών τροφίμων είναι ζωτικής σημασίας, όχι μόνο για την καλύτερη υγεία και την διασφάλιση των τροφίμων, αλλά και για την επιβίωση, την οικονομική ανάπτυξη, το εμπόριο και τη διεθνή φήμη κάθε χώρας.</p>
<p>Τα παιδιά κάτω των πέντε ετών επιφορτίζονται το 40% του άχθους (των επιπτώσεων) των διατροφικών ασθενειών, με 125.000 θανάτους κάθε χρόνο.</p>	<p>Η κλιματική αλλαγή σχετίζεται με την εμφάνιση και την επικράτηση κινδύνων που αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων ανάλογα με τις γεωγραφικές μεταβολές.</p>
<p>Οι διατροφικές ασθένειες είναι συνήθως μολυσματικές ή τοξικές από τη φύση τους και προκαλούνται από βακτήρια, ιούς, παράσιτα ή χημικές ουσίες που εισέρχονται στο ανθρώπινο σώμα μέσω επιμολυσμένων τροφίμων ή νερού.</p>	<p>Οι αντιμικροβιακά ανθεκτικές λοιμώξεις μπορούν να μεταδοθούν μέσω της άμεσης επαφής μεταξύ ζώων και ανθρώπων ή μέσω της τροφικής αλυσίδας και του περιβάλλοντος.</p>
<p>Οι τροφιμογενείς ασθένειες εμποδίζουν την κοινωνικοοικονομική ανάπτυξη πιέζοντας τα συστήματα υγειονομικής περίθαλψης και προκαλώντας ζημιά στις εθνικές οικονομίες, τον τουρισμό και το εμπόριο.</p>	<p>Περίπου 700.000 άνθρωποι πεθαίνουν κάθε χρόνο σε όλο τον κόσμο, εξαιτίας των αντιμικροβιακών ανθεκτικών λοιμώξεων.</p>
<p>Η αξία του εμπορίου τροφίμων υπολογίζεται στα 1,6 τρισεκατομμύρια δολάρια ΗΠΑ, και αποτελεί περίπου το 10% του συνολικού ετήσιου εμπορίου παγκοσμίως.</p>	<p>Ορθές πρακτικές υγιεινής τόσο στον τομέα των τροφίμων όσο και της γεωργίας συμβάλλουν στη μείωση της εμφάνισης και της εξάπλωσης των τροφιμογενών ασθενειών.</p>
<p>Πρόσφατες εκτιμήσεις δείχνουν ότι ο αντίκτυπος από τα μη ασφαλή τρόφιμα, σε οικονομίες χαμηλού και μεσαίου εισοδήματος, κοστίζει περίπου 95 δισεκατομμύρια δολάρια ΗΠΑ κάθε χρόνο σε χαμένη παραγωγικότητα.</p>	<p>Για την κατανόηση των εκτεταμένων επιπτώσεων από τα μη ασφαλή τρόφιμα χρειάζονται καλύτερα δεδομένα.</p>