**7 ژوئن 2023 مصادف با 17 خرداد 1402**

**پنجمین سالگرد روز جهانی ایمنی مواد غذایی**

 به لطف تلاش‌های متعهدانه سیاست‌گذاران، مقامات ایمنی مواد غذایی، کشاورزان، متصدیان تجارت مواد غذایی، آشپزها، دانشمندان، معلمان، دانش‌آموزان و مصرف‌کنندگان، آگاهی در مورد ایمنی مواد غذایی در حال افزایش است؛ از این رو همه می توانند نقش فعالی در پیشگیری از بیماری های ناشی از غذا داشته باشند.

**وقتی غذا می خورید، چگونه متوجه می شوید که غذای شما بی خطر است؟**

احتمالاً دست‌هایتان را شسته‌اید، ظروف آشپزخانه‌تان را تمیز کرده‌اید و غذایتان را با دمای مناسب پخته‌اید، این همه اقدامات خوب ایمنی مواد غذایی است. احتمالاً برچسب های بسته بندی مواد غذایی را خوانده اید تا ببینید محصول حاوی چه موادی است یا چگونه آن را طبخ کنید و شاید بدون اینکه متوجه باشید، به همه کسانی که در پرورش، پردازش، بسته بندی، توزیع و تهیه غذای‌تان به روش صحیح دست دارند اعتماد کرده اید تا بتوانید بدون اینکه بیمار شوید از آن لذت ببرید. به همین دلیل غذای شما بی خطر بوده و اعتماد شما موجه است چرا که افراد دخیل در تهیه غذای شما - چه در نزدیکی خانه شما و چه در آن سوی دنیا - از شیوه‌های ایمنی مواد غذایی تثبیت شده پیروی کرده اند که به طور شفاف در قالب استانداردها در دسترس هستند. به عبارت دیگر، استانداردهای غذایی بستر اعتماد همه ما را تشکیل می دهد.

استانداردهای غذایی به عنوان ضامن حفظ جان انسان‌ها راهی برای تضمین ایمنی و کیفیت هستند. آنها راهنمایی هایی را در مورد حمل و نقل بهداشتی مواد غذایی برای کشاورزان و پردازنده ها ارائه می دهند. آنها حداکثر سطوح افزودنی ها، آلاینده ها، باقی مانده های آفت کش ها و داروهای دامپزشکی را تعریف می کنند.

علاوه بر این، استانداردها نحوه اندازه گیری، بسته بندی و حمل و نقل مواد غذایی را برای ایمن نگه داشتن آن مشخص می کنند. به لطف استفاده از استانداردها در مورد مواردی مانند برچسب گذاری تغذیه و آلرژن، مصرف کنندگان می توانند بدانند که آیا این غذا برای آنها مفید است یا خیر.

اکثر دولت ها و سازمان ها استانداردهای غذایی را اتخاذ و اجرا می کنند که بر اساس ارزیابی های علمی خطرات، مخاطرات بیولوژیکی، شیمیایی و فیزیکی را پوشش می دهند. این استانداردها می توانند توسط دولت ها یا سازمان های منفرد یا توسط نهادهای تعیین کننده استاندارد منطقه ای یا بین دولتی تدوین شوند. یکی از این نهادهای بین المللی تنظیم کننده استانداردهای ایمنی و کیفیت مواد غذایی، کمیسیون Codex Alimentarius یا به اختصار "Codex" است.

استانداردهای Codex که توسط دولت‌ها و صنایع غذایی استفاده می شوند، قوانین ملی ایمنی مواد غذایی را راهنمون شده و بهترین شیوه ها را تضمین می کند. سازمان تجارت جهانی نیز از استانداردهای Codex به عنوان معیار استفاده می کند. اگر غذای شما از خارج از کشور می آید، باید این استانداردها را رعایت کند.

**شعارها:**

ایمنی مواد غذایی کار همه است.

مهم نیست که چه کسی هستید یا چه کاری انجام می دهید، شما نقش مهمی را در حصول اطمینان از ایمن بودن غذا برای خوردن ایفا می کنید.

اگر برای دولتی کار می‌کنید، ممکن است در حصول اطمینان از مناسب بودن سیستم‌های کنترل مواد غذایی، در توسعه استانداردهای بین‌المللی ایمنی و کیفیت مواد غذایی مشارکت داشته باشید. شما همچنین ممکن است درگیر اطمینان از آگاهی مصرف کنندگان و کارکنان صنایع غذایی از قوانین و مقررات موجود و خطرات نادیده گرفتن استانداردهای ایمنی مواد غذایی باشید. ایمنی مواد غذایی و حفاظت از مصرف کننده در دستان شماست. اما ایمنی مواد غذایی عامل مهمی در هر محیط کاری است. هر مکان کاری باید اطمینان حاصل کند که کارکنان می توانند در حین کار غذاهای سالم و ایمن بخورند.

در مدارس یا دانشگاه‌ها، جوانان باید در مورد ایمنی مواد غذایی و اقدامات بهداشتی آموزش داده شوند.

همه ما به مواد غذایی ایمن نیاز داریم. هنگام خرید، نگهداری، پختن و خوردن غذا باید مطمئن شوید که غذا سالم می ماند.

**پیام‌های کلیدی:**

ایمنی مواد غذایی بخش مهمی از امنیت غذایی است.

تنها زمانی که غذا ایمن باشد می تواند نیازهای تغذیه ای را برآورده کند و به بزرگسالان کمک کند تا زندگی فعال و سالمی داشته باشند و به رشد و تکامل کودکان کمک کند.

ایمنی مواد غذایی تأثیر مستقیمی بر سلامتی دارد.

غذای ایمن امکان جذب مواد مغذی را فراهم می کند.

ایمنی غذا یک مسئولیت مشترک است که شامل کل زنجیره تامین، از تولید کننده تا مصرف کننده است. در این زمینه، بیشتر بیماری های منتقله از غذا با مدیریت صحیح مواد غذایی و آموزش در همه سطوح قابل پیشگیری است.

علم کلید مدیریت صحیح ایمنی مواد غذایی است.

ایمنی مواد غذایی تأثیر مثبتی بر اقتصاد و معیشت دارد.

تولیدکنندگان و تاجران مواد غذایی با اطمینان از مطابقت کالاهای خود با استانداردهای غذایی، اعتماد بازار خود را به دست می آورند و درآمد خود را تضمین می کنند. مواد غذایی ناامن در تجارت می تواند منجر به ممنوعیت صادرات و نابودی مشاغل شود، اما دولت ها می توانند با ایجاد یک سیستم کنترل مواد غذایی قوی و کنترل های سخت صادرات، از معیشت کارگران مواد غذایی محافظت کنند.

استانداردهای غذایی از مصرف کنندگان محافظت می کند.

هنگامی که استانداردهای ایمنی مواد غذایی اعمال می شود، مصرف کنندگان با تلاش هایی که برای اطمینان از ایمن تر بودن مواد غذایی که مصرف می کنند، محافظت می شوند. استانداردهای ایمنی مواد غذایی، مبنای مشترکی برای درک و در عین حال، مبنای مشترک برای اقدام مشترک برای اطمینان از اینکه همه ما می‌توانیم از غذای ایمن بهره مند شویم، فراهم می‌کند.

استانداردهای غذایی به تولیدکنندگان کمک می کند.

اجرای استانداردها در طول زنجیره تامین مواد غذایی تضمین می کند که مواد غذایی ایمن و مغذی زمانی که به دست مصرف کننده می رسند، به اعتماد مصرف کننده به محصولات کمک می کند.

 استانداردهای بین المللی ایمنی مواد غذایی Codex Alimentarius شیوه های منصفانه را در تجارت بین المللی تسهیل می کند.

استانداردهای غذایی به دنبال توصیه های متخصص از دانشمندان علوم غذایی، میکروبیولوژیست ها، دامپزشکان، پزشکان پزشکی و سم شناسان تأسیس شده اند.

همه خطرات ایمنی مواد غذایی را به عنوان بخشی از انتخاب های روزانه خود ارزیابی می کنند. این انتخاب ها توسط افراد و به طور جمعی توسط خانواده ها، جوامع، مشاغل و دولت ها انجام می شود.

**آمار و ارقام:**

هر سال ده نفر در سراسر جهان به دلیل مواد غذایی آلوده بیمار می شوند.

بیش از 200 بیماری در اثر خوردن غذای آلوده به باکتری، ویروس، انگل یا مواد شیمیایی مانند فلزات سنگین ایجاد می شود.

کودکان زیر 5 سال 9 درصد جمعیت را تشکیل می دهند، اما 40 درصد از بار بیماری های ناشی از غذا را به دوش می کشند.

هر سال حدود 5 میلیون نفر در سراسر جهان به دلیل عفونت ها جان خود را از دست می دهند.

 **نتیجه‌گیری:**

با رعایت استانداردهای مربوط به مواد غذایی و همچنین آموزش همگانی و عمومی به کمک ناظران فعال بر اجرای این استانداردها می‌توان غذایی سالم و ایمن تولید کرد و از این رو حافظ جان و سلامت انسان‌ها بود.