

## Światowy Dzień Zdrowia

Światowy Dzień Zdrowia, ang. World Health Day – święto ustanowione przez Pierwsze Zgromadzenie Ogólne Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) w 1948 roku. Obchodzone jest corocznie od 1950 w dniu 7 kwietnia, w rocznicę powstania WHO. Jego celem jest zwrócenie szczególnej uwagi na problemy zdrowotne społeczeństw na świecie.

Światowy Dzień Zdrowia odbywa się co roku pod innym hasłem. Inicjuje on Miesiąc Zdrowia oraz rok działań realizowanych pod tym samym hasłem. Od 1995 roku z okazji Światowego Dnia Zdrowia WHO wydaje Światowy Raport Zdrowia – najważniejszą publikację WHO.

W 2015 roku tematem przewodnim ogłoszonym przez Światową Organizację Zdrowia jest „Bezpieczeństwo żywności”, a hasłem tegorocznych obchodów: „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.

W ostatnich latach pojawia się wiele nowych patogenów oraz zwiększa odporność mikroorganizmów, następuje również wiele zmian nie tylko w produkcji i dystrybucji żywności, ale również w środowisku, czy w obszarze konsumpcji. Zanieczyszczenia bardzo szybko się rozprzestrzeniają, szczególnie ze względu na globalny zasięg handlu żywnością. Istnieje więc potrzeba ścisłej i efektywnej współpracy między rządami, producentami i konsumentami, która będzie sprzyjała bezpieczeństwu żywności. Należy skupić się na zapobieganiu, wczesnym wykrywaniu i szybkim reagowaniu na choroby przenoszone drogą pokarmową, które są przyczyną około 2 milionów zgonów w ciągu roku. Ponadto, niebezpieczna żywność zawierająca szkodliwe bakterie, wirusy, pasożyty i substancje chemiczne jest przyczyną ponad 200 chorób, w tym nawet nowotworów. Należy również zauważyć, że choroby przenoszone drogą pokarmową wpływają także na hamowanie rozwoju społeczno – gospodarczego, gdyż obciążają systemy opieki zdrowotnej i narażają na straty gospodarki krajowe, turystykę i handel.

Celem obchodów jest dodatkowo promowanie zasad *Codex Alimentarius*, które mówią o wysokich standardach żywieniowych oraz o wytycznych postępowania w przetwarzaniu i obrocie żywnością.

W związku z dużą potrzebą edukacji społeczeństwa, w celu zapobiegania chorobom odżywnościowym, WHO zaleca stosowanie i propagowanie „Pięciu kroków do bezpiecznej żywności”, tj.:

- utrzymywanie czystości,
- oddzielenie żywności surowej od ugotowanej,
- dokładne gotowanie,
- utrzymywanie żywności w odpowiedniej temperaturze,
- używanie bezpiecznej wody i żywności.