



## PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY w GOLENIOWIE

ul. Pocztowa 36, 72 – 100 Goleniów  
Tel. 091/418 – 23 – 22, 418-31-95 Fax 091/418 – 23 – 22 e-mail: psse.goleniow@pis.gov.pl

**Szanowni Państwo,**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Goleniowie uprzejmie informuje, że w związku z obchodami Światowego dnia Zdrowia ( 7 kwietnia 2015r.) tegorocznym tematem przewodnim ogłoszonym przez Światową Organizację Zdrowia (WHO) jest *Bezpieczeństwo żywności*. Hasłem tegorocznych obchodów jest: „*Z pola na Stół- uczynić jedzenie bezpiecznym*”.  
Celem WHO jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności w całym łańcuchu żywnościowym, od produkcji do spożycia.

Dostęp do wystarczającej ilości bezpiecznej i odpowiedniej pod względem wartości odżywczych żywności ma kluczowe znaczenie dla naszego życia i dobrego stanu zdrowia. Niebezpieczna żywność zawierająca szkodliwe bakterie, wirusy, pasożyty lub substancje chemiczne jest przyczyną ponad 200 chorób, od biegunki do nowotworów. Choroby przenoszone drogą pokarmową utrudniają rozwój społeczno-gospodarczy, ponieważ obciążają systemy opieki zdrowotnej i narażają na straty gospodarki krajowej, turystykę i handel. Przenoszone drogą pokarmową choroby są zwykle zakaźne lub toksyczne w swojej naturze. Mogą być wywoływane przez bakterie, wirusy, pasożyty lub substancje chemiczne dostające się do organizmu wraz ze skażoną żywnością lub wodą.

Występujące w żywności patogeny mogą powodować silną biegunkę lub wyniszczające infekcje. Skażenie substancjami chemicznymi może prowadzić do ostrych zatruc lub długotrwałych chorób, takich jak nowotwory. Wśród przykładów niebezpiecznej żywności należy wymienić niedopieczone/niedogotowane produkty spożywcze pochodzenia zwierzęcego, owoce i warzywa zanieczyszczone odchodami oraz małże zawierające biotoksyny morskie.

Choroby przenoszone drogą pokarmową wywoływane są głównie przez:

- bakterie
- wirusy
- pasożyty
- priony
- substancje chemiczne (występujące naturalnie i wytwarzane przez człowieka)

W celu zapobiegania chorobom odżywnościowym 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.

W załączeniu przekazujemy Państwu:

- ulotkę informacyjną „Bezpieczeństwo żywności”
- ulotkę edukacyjną „Pięć kroków do bezpieczniejszej żywności”
- ulotkę edukacyjną „Zasady bezpiecznego spożycia surowych warzyw i owoców”
- zestaw narzędzi na potrzeby kampanii „Światowy Dzień Zdrowia 2015. Bezpieczeństwo żywności.

Jednocześnie zwracam się z uprzejmą prośbą o aktywne włączenie się w działania kampanijne i wykorzystanie przesłanych materiałów, celem rozpowszechnienia ich treści.

Z poważaniem

Państwowy  
Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Goleniowie  
  
dr n. med. Bożena Ewa Marcinkowska