

**Αθήνα, 2 Ιουνίου 2020**

## **Σημαντικά Μηνύματα**

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

Δεν είναι τρόφιμο 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 σε χαμένη παραγωγικότητα ετησίως. 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/ διαχείριση 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 κίνδυνους 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 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 προς 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 αντιμετωπίζοντας τους επιμολυντές τροφίμων, τις πρακτικές υγιεινής, την σήμανση, τα πρόσθετα τροφίμων, τις επιθεώρησεις 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 είναι σε θέση να ικανοποιήσουν τις απαιτήσεις των καταναλωτών για ασφαλή τρόφιμα, αποκτώντας ταυτόχρονα και πρόσβαση στην παγκόσμια αγορά τροφίμων.