

Siguranța alimentației trebuie să acompanieze securitatea alimentației și nutriției



Publicat online la
19 noiembrie 2014
[http://dx.doi.org/10.1016/S0140-6736\(14\)62037-7](http://dx.doi.org/10.1016/S0140-6736(14)62037-7)

În ciuda progreselor obținute pentru reducerea subnutriției, populația planetei noastre este încă afectată de numeroase provocări legate de alimentație, incluzând deficiențele de vitamine și minerale, obezitatea și bolile netransmisibile. Aceste provocări apar, în parte, din cauza alimentelor ieftine, convenabile și înalt procesate, atractive prin gust. Dar, amenințările alimentare nu se opresc aici. Un domeniu căruia comunitatea internațională i-a acordat o atenție substanțială, dar puțin vizibil, este garantarea siguranței în privința infecțiilor și contaminării alimentelor pe care le producem, le comercializăm și le consumăm.

Aceste aspecte sunt pe ordinea de zi a celei de a doua Conferințe Internaționale de Alimentație de la Roma, Italia, găzduită de OMS și Organizația ONU pentru Alimentație și Agricultură în perioada 19-21 noiembrie 2014, ocazie cu care se reunesc liderii guvernamentali din întreaga lume. Drept urmare, ne dorim o declarație care să facă apel pentru o abordare globală de asigurare sustenabilă a unei diete sigure, sănătoase și diversificate pentru toți oamenii. Dar, din ce ar trebui să fie formată această dietă? Și cum vom garanta siguranța alimentelor care constituie dieta noastră sănătoasă?

Toată lumea are nevoie de hrană, și are nevoie de ea în fiecare zi. Avem nevoie de o bază largă de alimente vegetale, inclusiv fructe, legume, cereale, leguminoase și uleiuri vegetale, în general, însoțite de o cantitate adecvată de alimente de origine animală. Aportul de zaharuri libere și grăsimi saturate trebuie să fie scăzut, să nu reprezinte mai mult de 10% (și chiar mai puțin), din consumul nostru total de energie, iar consumul de sare trebuie să fie sub 5 grame pe zi. Avem nevoie să ne gătim propria mâncare și să mâncăm social.

Alimentele trebuie să fie nutritive și sigure. Cu toate acestea, siguranța alimentației este o problemă ascunsă și de multe ori trecută cu vederea. Cei mai mulți oameni care suferă de diaree nu consultă un medic. Bolile și decesele pot fi atribuite altor cauze, chiar și atunci când sunt vinovate alimentele pe care oamenii le-au consumat.

Cât de des auzim expresia „Trebuie să fie ceva ce am mâncat”? Bolile transmise prin alimente, cauzate fie de o infecție acută cu un agent patogen, fie de expunerea cronică la substanțe chimice, sunt în mare parte subraportate. Nimeni nu are cifre exacte privind efectul acestora în societate. Tot ce știm este că populațiile cele mai vulnerabile, copiii și persoanele în vârstă, sunt în creștere și, prin urmare, numărul de persoane aflate la cel mai mare risc de boală se extinde.

Un scandal global este adesea necesar pentru a agita conștiința colectivă, în privința siguranței alimentelor, cum ar fi criza encefalopatiei spongiforme bovine din anii '90 sau contaminarea laptelui cu melamină în anul 2008, care au lovit grav unele țări. Amenințările siguranței alimentelor sunt apoi uitate, în mare măsură, până la următoarea urgență. Este timpul pentru un răspuns durabil la problemele de bază, care sunt: fragmentarea autorităților privind siguranța alimentației, bugetele instabile și lipsa dovezilor convingătoare în privința efectului bolilor transmise prin alimente.

Din aceste motive OMS va dedica Ziua Mondială a Sănătății 2015 siguranței alimentației, pentru a cataliza acțiunea colectivă a guvernului și publicului, de a pune în aplicare măsuri care vor îmbunătăți siguranța alimentelor la nivelul fermelor, fabricilor, vânzătorilor ambulanți și bucătărilor.



De asemenea, în anul 2015, OMS va publica pentru prima dată estimări ale poverii globale reprezentată de bolile transmise prin alimente, arătând astfel amploarea problemei.² Noile metode vor permite țărilor să estimeze propria povară prin boli transmise prin alimente pentru a informa politicile și pentru a mobiliza resursele atât de necesare. Astăzi, lanțul alimentelor se extinde pe mii de kilometri, traversează mai multe granițele naționale și conține multe etape, de la producție la consum. O eroare a unui producător de alimente dintr-o țară poate afecta starea de sănătate a consumatorilor din cealaltă parte a planetei. În lumea noastră globalizată nu numai oamenii, ci și alimentele, călătoresc departe și rapid.

Siguranța alimentară are nevoie de un efort global concertat. OMS a colaborat mult timp, în mai multe activități comune, cu Organizația pentru Alimentație și Agricultură a ONU și cu Organizația Mondială pentru Sănătatea Animalelor pentru a garanta siguranța alimentelor în toate etapele lanțului alimentar.³ Împreună vom evalua riscul pericolelor transmise prin alimente, vom stabili standarde internaționale, vom opera mecanisme de alertă la nivel mondial, vom evalua relevanța și siguranța noilor tehnologii alimentare și, de asemenea, vom ajuta țările să-și construiască capacități fundamentale. Sper că guvernele naționale vor urma acest exemplu și vor construi punți între sectoare pentru a promova cauzele sănătății publice. Siguranța alimentară este un test decisiv al capacității guvernului de a promova dialogul multisectorial și coordonarea, în special între sănătate, agricultură, comerț și mediu.

Siguranța alimentației implică și alte problemele de sănătate publică și rezistența microbiană este o astfel de preocupare. Microorganismele rezistente care intră în lanțul alimentar sunt, în prezent, o amenințare serioasă pentru securitatea sanitară. Pentru combaterea rezistenței microbiene, utilizarea prudentă a antimicrobienelelor în medicina umană, este crucială. La fel de importantă este utilizarea acestora în agricultură, în special la creșterea animalelor și acvacultură. Siguranța alimentației ar trebui să servească drept platformă pentru a aduce împreună părțile interesate pentru a crește gradul de conștientizare și să se ia măsuri pentru rezolvarea problemei. În luna mai 2015, OMS va prezenta un plan de acțiune la nivel mondial⁴, în cadrul Adunării Mondiale a Sănătății, pentru a aborda problema tot mai mare a rezistenței microbiene.

Producția de alimente sigure este o forță motrice pentru dezvoltarea durabilă. Țările în curs de dezvoltare vor putea accesa piața mondială numai atunci când vor dovedi că produsele lor sunt conforme cu standardele internaționale de siguranță alimentară.

Tot mai conștiente de legătura dintre siguranța alimentară și dezvoltarea economică, aceste țări participă activ la stabilirea standardelor internaționale din alimentație, în cadrul Comisiei Codex Alimentarius.⁵

Alimentele sunt vitale pentru viețile noastre la fel ca aerul, apa și multe altele. Primul aliment pe care îl consumă o ființă umană - laptele matern - este unul dintre cele mai sigure pentru nou-născuți, oferind toate substanțele nutritive esențiale, protecție imunologică și crearea unei legături emoționale între mamă și copil. Toate alimentele introduse mai târziu aparțin culturilor noastre specifice. Timp de decenii, OMS a susținut metodele sigure și igienice pentru prepararea alimentelor. Cele Cinci Mesaje Cheie pentru Siguranța Alimentației ale OMS se aplică tuturor culturilor și comunităților. Dar, autoritățile naționale și locale trebuie să comunice importanța siguranței alimentației prin mesaje adaptate la comunitățile lor, deoarece alimentele și practicile alimentare variază foarte mult de la un loc la altul.

Ar fi dezastruos dacă hrana, care este esența vieților noastre, ar deveni nesigură pentru consum. Mai sunt multe de făcut pentru a preveni acest lucru și putem începe prin alinierea politicilor în agricultură, comerț, sănătate, educație și protecție socială pentru a oferi tuturor o alimentație sănătoasă și sigură.

Margaret Chan

World Health Organization, 1211 Geneva 27, Switzerland
chanm@who.int

Sunt directorul general al OMS. Declar că nu sunt în conflict de interese.

© 2014, Organizația Mondială a Sănătății. Publicat de Elsevier Ltd/Inc/BV. Toate drepturile rezervate.

1 WHO. FAO/WHO second international conference on nutrition (ICN2). 2014. http://www.who.int/nutrition/topics/WHO_FAO_announce_ICN2/en/ (accessed Nov 12, 2014).

2 WHO. Burden of foodborne disease. http://www.who.int/foodborne_disease/burden/en/ (accessed Nov 12, 2014).

3 WHO. INFOSAN in action in the Americas. 2014. <http://www.who.int/food-safety/en/> (accessed Nov 12, 2014).

4 WHO. WHO draft global action plan on antimicrobial resistance. 2014. http://www.who.int/drugresistance/amr_global_action_plan/en/ (accessed Nov 12, 2014).

5 WHO and FAO. The 50th anniversary of Codex Alimentarius. 2013. <http://www.codexalimentarius.org/50th-anniversary/> (accessed Nov 12, 2014).

6 WHO. The Five Keys to Safer Food programme. http://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-hygiene/5keys/en/ (accessed Nov 12, 2014). www.thelancet.com

Publicat online la 19 noiembrie 2014 [http://dx.doi.org/10.1016/S0140-6736\(14\)62037-7](http://dx.doi.org/10.1016/S0140-6736(14)62037-7)