

7 април – Световен ден на здравето

На 7 април честваме **Международния ден на здравето**. Този ден се отбелязва като Ден на здравния работник в България от 1964 г. Чества се, като годишнина от влизането в сила през 1948 г. на устава на Световната здравна организация.

На тази дата празнуват всички здравните работници - лекари, медицински сестри, фармацевти и всички, които работят в областта на здравето. Днешният ден е повод да покажем нашата признателност към хората, чиято кауза е здравето на нацията.

Световният ден на здравето е глобална инициатива, която приканва всички - от световните лидери до хората във всички страни, да се фокусират върху едно здравно предизвикателство със световна значимост. Акцентирайки върху новопоявяващите се здравни проблеми, Световният ден на здравето дава възможност да се започнат колективни действия за опазване здравето на хората и тяхното благоденствие.



Мото за настоящата 2015 г. е **„Колко безопасна е твоята храна?“**

„Малка хапка - голяма заплаха“ - това ще е една от дискутираните теми на Световния ден на здравето през април.

Опасните храни са причина за смъртта на около 2 милиона души годишно - включително и много деца. Храни, които съдържат вредни бактерии, вируси, паразити или химични вещества, са отговорни за над 200 заболявания, вариращи от диария до рак. В съвременния свят постоянно възникват нови заплахи за безопасността на храните. Едни от тях са свързани с промени в производството на храни, разпределение и потребление; промени в околната среда; нови и появяващи се патогени микроорганизми с антимикробна резистентност. Всичко тава създава сериозни предизвикателства за националните системи за безопасност на храните. В днешно време значително са се увеличили пътуванията, а търговията обхваща все по-големи територии. В следствие всичко това води до значително повишаване на вероятността от замърсяване и контаминиране на храните.

СЗО насърчава всички страни да насочат усилията си за подобряване на безопасността на храните, **от фермата до чинията** (и във всички междинни етапи). Безопасността на храните е

споделена отговорност. Важно е да се работи по цялата верига на производство на храни - от страна на фермерите и производителите, на търговците и не на последно място на потребителите.

Пет ключа към по-безопасна храна:

1. Поддържайте чистотата.
2. Разделяйте суровата от сготвената храна.
3. Гответе достатъчно храната.
4. Съхранявайте храната при безопасна температура.
5. Използвайте безопасна вода и сурови продукти.

По-голямата част от хората в някакъв момент от живота си с консумираната храна или вода поемат микроорганизми, които могат да причинят заболяване. Това подчертава огромното значение на това да се уверите, че храната, която се консумира не е замърсена с потенциално вредни бактерии, паразити, вируси, токсини и химикали.

През последния половин век, процесът на производство на храните от фермата до трапезата се е променило драстично. Замърсяването на храните, което се случва на едно място може да повлияе на здравето на потребителите, които живеят от другата страна на планетата. Това означава, че всички по веригата на производство, от производителя до потребителя, трябва да спазват безопасни начини на работа с храни.

РЗИ Стара Загора ще разпространи информационни материали, насочени към различни групи от населението сред институциите в града за утвърждаване на здравословен модел на живот и здравословно хранене.

