غذای غیرایمن سالانه ۹۵ میلیارد دلار از بهـــــره وری کشورهـــــا می‌کاهد

براساس آخرین گزارش منتشر شده از سوی سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد و سازمان جهانی بهداشت، تأثیر غذای غیرایمن بر کشورهای با درآمد پایین و متوسط سالانه بالغ بر ۹۵ میلیارد دلار است که به صورت کاهش بهره‌وری خود را نشان می‌دهد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)؛ سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد (فائو) و سازمان جهانی بهداشت به صورت مشترک «روز جهانی ایمنی غذایی» را برای نخستین بار در ایران با هدف جلب توجه همگانی و الهام‌بخشی برای اتخاذ اقداماتی برای ممانعت، تشخیص و مدیریت خطرهای ناشی از مواد غذایی، و نقش‌آفرینی در امنیت غذایی، سلامت انسان، رونق اقتصادی، کشاورزی و توسعه پایدار گرامی داشتند.

براساس بیانیه مطبوعاتی مشترک نمایندگی‌های سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد و سازمان جهانی بهداشت در جمهوری اسلامی ایران؛

مصرف غذای غیرایمن که حاوی باکتری‌ها، ویروس‌ها، انگل‌ها و مواد شیمیایی مضر است، باعث بیش از ۲۰۰ نوع بیماری – از اسهال تا سرطان – می‌شود.

به گفته گِرولد بودِکِر، نماینده سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد در ایران، همانگونه که در شعار امسال روز جهانی ایمنی غذایی منعکس شده است، "ایمنی غذایی، مسئولیتی همگانی است.

به گفته وی: با توجه به اینکه امروزه مواد غذایی بیش از هر زمان دیگری در حجم بیشتری فرآوری و در فواصل طولانی‌تری در کشورها و فرای مرزها توزیع می‌شود، همکاری جامع همه ذی‌نفعان در عرصه تأمین مواد غذایی، عنصری اساسی برای اطمینان از امنیت غذایی و تغذیه است.

نماینده سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد در ایران در ادامه افزود: ایمنی غذایی بخشی حیاتی از امنیت غذایی و تغذیه است، که به‌نوبه خود زمانی حاصل می‌شود که آحاد مردم در تمامی زمان‌ها، هم از نظر فیزیکی و هم از نظر اقتصادی به غذایی که تأمین‌کننده نیازهای رژیم غذایی‌شان برای داشتن یک زندگی فعالانه و سالم است، دسترسی داشته باشند.

براساس آخرین گزارش منتشر شده از سوی سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد و سازمان جهانی بهداشت، تأثیر غذای غیرایمن بر کشورهای با درآمد پایین و متوسط سالانه بالغ بر ۹۵ میلیارد دلار است که به صورت کاهش بهره‌وری خود را نشان می‌دهد. همچنین تخمین زده می‌شود که هرساله حدود ۶۰۰ میلیون نفر بر اثر مصرف غذای آلوده بیمار می‌شوند که به نوبه خود موجب مرگ و میر ۴۰۰ هزار نفر در سال می‌شود.

کریستوف هملمن، نماینده سازمان جهانی بهداشت در جمهوری اسلامی ایران نیز با اشاره به اینکه ۴۰ درصد بیماری‌های ناشی از غذا مربوط به کودکان زیر ۵ سال در جهان است که سالانه مرگ و میر ۱۲۵ هزار نفر را در پی دارد، خواستار مشارکت گسترده تمامی نقش‌آفرینان در عرصه تأمین مواد غذایی شد.

به گفته وی، «ما بر این باور هستیم که حکمرانی مناسب و اجرای قواعد هوشمند در چارچوب کمیسیون "کدکس آلیمنتاریوس" نهایتا ما را در دستیابی به ایمنی غذایی برای همگان توانا می‌سازد.»

کمیسیون کدکس آلیمنتاریوس که از سوی سازمان خواربار و کشاورزی

ملل متحد و سازمان جهانی بهداشت مدیریت می شود، معیارها، دستورالعمل‌ها و اصول راهنمای عملی علم‌پایه‌ای را ارائه می‌کند که هدف آن‌ها اطمینان از ایمنی و کیفیت مواد غذایی از طریق رسیدگی به مسائلی همچون آلاینده‌ها، شیوه‌های بهداشتی، برچسب‌گذاری، افزودنی‌ها، بازرسی و مجوزها، مواد مغذی و باقی‌مانده داروهای دامی و آفت‌کش‌ها است.

سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد و سازمان جهانی بهداشت تمامی سیاست‌گذاران را برای ترویج کشاورزی و سیستم‌های غذایی پایدار ترغیب و تشویق می‌کنند، شیوه‌های کشاورزی مناسب برای تأمین کافی غذای ایمن را مورد حمایت قرار می‌دهند، بر اهمیت توانمند کردن مصرف‌کنندگان برای انجام انتخاب‌های سالم غذایی تأکید دارند، و بر مسئولیت جهانشمول و مشترک برای همکاری با یکدیگر درخصوص چنین مسئله مهمی که بر زندگی همه ما اثر می‌گذارد تاکید فراوان دارند.

شایان ذکر است، مجمع عمومی سازمان ملل متحد در تاریخ ۲۰ دسامبر ۲۰۱۸ میلادی با تصویب قطعنامه ۲۵۰/۷۳، روز ۷ ژوئن ۲۰۱۹ میلادی مصادف با ۱۷ خرداد ۱۳۹۸ را به عنوان اولین گرامیدشت «روز جهانی ایمنی غذایی» تعیین کرد. بیاید تا برای حصول اطمینان از دسترسی آحاد مردم به غذای ایمن دست در دست هم نهیم.