

غذای غیرایمن سالانه ۹۰ میلیارد دلار از بهره وری کشورها 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 ۹۰ میلیارد دلار است که به صورت کاوش 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 نقش‌افرینی در امنیت غذایی، سلامت انسان، رونق اقتصادی، کشاورزی و توسعه پايدار گرامی داشتند.

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

صرف 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 گیرولد بودکیر، 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 به نوبه 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 ۹۰ 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 ۱۲۰ 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" نهایتاً 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 علم پايه ای را ارائه می کند که هدف آنها اطمینان از ایمنی و کیفیت مواد غذایی از طریق رسیدگی به مسائلی همچون آلاینده ها، شیوه های بهداشتی، برچسب گذاری، افزودنی ها، بازرگانی و مجوزها، مواد مغذی و باقیمانده داروهای دامی و آفت کشها است.

سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد و سازمان جهانی بهداشت تما می سیاست گذاران را برای ترویج کشاورزی و سیستم های غذایی پایدار ترغیب و تشویق می کنند، شیوه های کشاورزی مناسب برای تأمین کافی غذای ایمن را مورد حمایت قرار می دهند، بر اهمیت توانمند کردن مصرف کنندگان برای انجام انتخاب های سالم غذایی تأکید دارند، و بر مسئولیت جهان شمول و مشترک برای همکاری با یکدیگر در خصوص چنین مسئله مهمی که بر زندگی همه ما اثر می گذارد تاکید فراوان دارند.

شایان ذکر است، مجمع عمومی سازمان ملل متحد در تاریخ ۲۰ دسامبر ۲۰۱۸ میلادی با تصویب قطعنامه ۷۳/۷۵۰، روز ۷ زوئن ۲۰۱۹ میلادی مصادف با ۱۷ خرداد ۱۳۹۸ را به عنوان اولین گرامیدشت «روز جهانی ایمنی غذایی» تعیین کرد. باید تا برای حصول اطمینان از دسترسی آحاد مردم به غذای ایمن دست در دست هم نهیم.