

در باره روز جهانی ایمنی مواد غذایی ۷ ژوئن ۲۰۲۶

از باربیماری تا راهکارها : مواد غذایی ایمن در همه جا

مقدمه

هر سال در ۷ ژوئن، سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد (FAO) و سازمان بهداشت جهانی (WHO)، همراه با مقامات ملی، جامعه مدنی، دانشگاهیان و سایر شرکت کنندگان در سراسر جهان، روز جهانی ایمنی مواد غذایی را گرامی می‌دارند. این روز بر ایمنی مواد غذایی به عنوان یک حق و مسئولیت مشترک تأکید می‌کند و به عنوان فرصتی قدرتمند برای اقدام جمعی عمل می‌نماید.

پیشرفت در ایمنی مواد غذایی زمانی ممکن است که از بهترین شواهد موجود برای هدایت اقدامات واضح و هدفمند استفاده کنیم. بیماری‌های ناشی از مواد غذایی بار سنگین جهانی دارند و حداقل ۲۰۰ نوع بیماری مختلف ایجاد می‌کنند و بر سلامت، معیشت، آموزش و اقتصاد تأثیر می‌گذارند. با این حال، این بیماری‌ها تا حد زیادی قابل پیشگیری هستند. وقتی با هم کار می‌کنیم تا دانش مناسب را بسازیم (شناسایی، اولویت‌بندی و به کارگیری راهکارهای مؤثر)، می‌توانیم اطمینان حاصل کنیم که مواد غذایی ما ایمن هستند و ایمن می‌مانند. اقدام جمعی به جلوگیری از مصرف مواد غذایی آلوده به باکتری‌های بیماری‌زا، ویروس‌ها، انگل‌ها یا مواد شیمیایی مضر کمک می‌کند.

بیماری‌های ناشی از مواد غذایی ممکن است همه را در همه جا تحت تأثیر قرار دهد، و درک وسعت بار این بیماری‌ها به مقامات ملی و صاحبان مشاغل اجازه می‌دهد تا اقدامات هدفمندی انجام دهند. داده‌های قابل اعتماد در مورد بار سلامت ناشی از مواد غذایی نایمن، پایه و اساس سیاست‌های مبتنی بر شواهد، اقدام هماهنگ چندبخشی، و انتخاب‌های آگاهانه مصرف‌کننده است.

همه افراد در زنجیره غذایی - از کشاورزان و تولیدکنندگان گرفته تا حمل‌کنندگان، خرده‌فروشان، بازرسان مواد غذایی، آشپزها و مصرف‌کنندگان - از علم و راهنمایی روشن در مورد چگونگی جلوگیری از آلودگی و بیماری بهره‌مند می‌شوند. دولت‌ها می‌توانند داده‌ها را به سیاست‌ها و مداخلات مقرون‌به‌صرفه تبدیل کنند، کسب‌وکارهای مواد غذایی می‌توانند شیوه‌های خود را بهبود بخشند، و افراد می‌توانند تصمیمات مبتنی بر شواهد بگیرند. درک میزان، توزیع و تأثیر خطرات در مواد غذایی به ما امکان می‌دهد تا مواد غذایی را تا حد امکان ایمن کنیم.

تعهد مستمر، با پشتیبانی از داده‌های قوی و علم، می‌تواند به کاهش بار بیماری‌های ناشی از مواد غذایی از طریق راهکارهای عملی کمک کند، و اطمینان حاصل کند که مواد غذایی برای همه، در همه جا ایمن است و خدمات بهداشتی مناسب برای افراد آسیب‌دیده فراهم می‌شود.

اولین گام‌ها در تضمین ایمنی مواد غذایی این است که شناسایی کنیم چه کسانی بیشتر تحت تأثیر قرار می‌گیرند، کجا هستند، و چرا بیمار می‌شوند. اندازه‌گیری تأثیر سلامت عمومی مواد غذایی نایمن

و رتبه‌بندی آنها بر اساس عوامل ایجادکننده به شناسایی اولویت‌های اقدام کمک می‌کند. داده‌های بار بیماری به ذی‌نفعان ملی کمک می‌کند تا مداخلات خاص را توسعه دهند و منابع را تخصیص دهند. مدیران ریسک می‌توانند از این اطلاعات برای شناسایی استانداردهای جهانی ایمنی مواد غذایی استفاده کنند.

❖ پیام‌های کلیدی

• بیماری‌های ناشی از مواد غذایی قابل پیشگیری هستند

داده‌های قابل اعتماد در مورد بیماری‌های ناشی از مواد غذایی به دولت‌ها، مشاغل مواد غذایی و افراد کمک می‌کند تا تصمیمات آگاهانه بگیرند. دانستن اینکه خطرات بالا کجا هستند به ما امکان می‌دهد بر روی مداخلات مقرون‌به‌صرفه تمرکز کرده و از سلامت عمومی محافظت کنیم.

• الگوهای بیماری‌های ناشی از مواد غذایی همچنان در حال تغییر هستند

داده‌های مربوط به بیماری‌های ناشی از مواد غذایی، مانند موارد بیماری یا مرگ و میر، باید به طور منظم جمع‌آوری شوند تا اقدامات پیشگیرانه را هدایت کنند. اپیدمیولوژی بیماری‌های ناشی از مواد غذایی در طول زمان به دلیل عواملی مانند تغییرات آب و هوایی، فصلی بودن، یا مداخلات اجرا شده، تغییر می‌کند.

• اقدامات هدفمند نتایج مثبت به همراه دارد

هنگامی که اقدامات راهبردی روشن و قابل دستیابی بر اساس داده‌های صحیح طراحی می‌شوند، نتایج می‌توانند قابل توجه، تأثیرگذار و سریع باشند.

• بیماری‌های ناشی از مواد غذایی بر اقتصاد تأثیر می‌گذارند

بیماری‌های ناشی از مواد غذایی از طریق عواملی مانند هزینه‌های پزشکی و یا زمان از دست رفته به دلیل بیماری و بهره‌وری پایین‌تر، بر اقتصاد تأثیر می‌گذارند. مواد غذایی ناایمن بار سنگینی را بر سیستم‌های بهداشت عمومی تحمیل می‌کند، بازارها را مختل می‌کند، تجارت را محدود می‌کند و سالانه میلیاردها دلار به کشورها هزینه تحمیل می‌کند.

• رتبه‌بندی خطرات، اقدام را هدایت می‌کند

اندازه‌گیری تأثیر خطرات ناشی از مواد غذایی در سطح ملی به کشورها اجازه می‌دهد تا خطرات ایمنی مواد غذایی را شناسایی و اولویت‌بندی کنند، منابع را به طور مؤثرتری تخصیص دهند و به آنها کمک می‌کند تا مداخلات را در جایی که بیشترین اهمیت را دارند، هدف قرار دهند، در نتیجه جانها و منابع را نجات دهند.

- **همکاری چندبخشی ایمنی مواد غذایی را تقویت می‌کند**

ایمنی مواد غذایی به تنهایی قابل دستیابی نیست. بخش‌های بهداشت، کشاورزی، تجارت، محیط زیست و حمایت از مصرف‌کننده باید با هم کار کنند. سیاست‌های هماهنگ و اقدام مشترک از همه - از جمله آسیب‌پذیرترین افراد - محافظت می‌کند و حداکثر تأثیر را تضمین می‌کند.

- **علم و شواهد در مورد تأثیر، تصمیمات را آگاهانه و قابل اعتماد می‌سازند**

تحقیقات علمی، داده‌های نظارتی و ارزیابی‌های استاندارد شده، پایه‌گذار تصمیمات آگاهانه هستند. رویکردهای مبتنی بر شواهد، سیستم‌های ملی کنترل مواد غذایی و اعتماد عمومی را تقویت می‌کنند.

- **بار بیماری به طور مساوی توزیع نشده است**

بار بیماری به طور مساوی در میان جمعیت‌ها توزیع نشده است: برخی جوامع بسیار بیشتر از دیگران تحت تأثیر قرار می‌گیرند، و کودکان اغلب شدیدترین عواقب سلامتی را متحمل می‌شوند. بسیاری از بیماری‌های ناشی از مواد غذایی را می‌توان از طریق اقدامات شناخته شده‌ای مانند شستشو، پوست‌کشی، پختن، پاستوریزاسیون، جابجایی ایمن مواد غذایی، آبیاری بهبود یافته و کنترل‌های رسمی مؤثر پیشگیری کرد. با این حال، برای تبدیل این اقدامات به عمل، کاهش بار بیماری و پیشگیری از بیماری، به تعهد مستمر نیاز است. سهم نسبی عوامل مختلف بیماری‌زای ناشی از مواد غذایی در بار بیماری از نظر جغرافیایی متفاوت است و خطرات متفاوتی را برای جمعیت‌های مختلف به همراه دارد. هیچ راهکار "یک اندازه برای همه" وجود ندارد. به همین دلیل است که به مداخلات هدفمند، برای گروه‌های سنی و جنسیتی خاص و تطبیق داده شده با وضعیت ملی نیاز است. برخی از خطرات موجود در مواد غذایی می‌توانند بلافاصله افراد را بیمار کنند (اثر آنها اغلب حاد است)، در حالی که برخی دیگر می‌توانند باعث مشکلات مزمن سلامتی مانند بیماری‌های قلبی، انواع خاصی از سرطان و بیماری‌های روانی شوند.

- کدکس آلیمانتاریوس شامل ۲۳۸ استاندارد، ۹۱ رهنمود، ۵۸ آیین عملی، و بیش از ۱۰۰۰۰ استاندارد کمی شامل حداکثر سطوح مجاز برای آلاینده‌ها و افزودنی‌های مواد غذایی، و حداکثر حدود مجاز باقیمانده آفت‌کش‌ها و داروهای دامپزشکی در مواد غذایی است. هنگامی که این استانداردها اجرا می‌شوند، به ایمن نگه داشتن مواد غذایی کمک می‌کنند.
- تغییرات آب و هوایی عاملی در تحول خطرات ایمنی مواد غذایی است. می‌تواند رشد و گسترش برخی باکتری‌های مضر، ویروس‌ها و سموم را در مواد غذایی، خاک و آب آسان‌تر کند.

❖ **فراخوان برای اقدام. شما چه کاری می‌توانید انجام دهید؟**

دولت‌ها می‌توانند:

اطمینان حاصل کنند که ایمنی مواد غذایی یک اولویت مستمر باقی می ماند و سیاست ها و برنامه ها را در برنامه ریزی بلندمدت ادغام می کنند. با استفاده از تخمین های موجود بار بیماری و سایر داده ها، خطرات را رتبه بندی و اقدامات پیشگیرانه را اولویت بندی کنند و منابع را به جایی که بیشتر مورد نیاز است هدایت نمایند. جمع آوری داده ها را از طریق نظارت بر بیماری های ناشی از مواد غذایی و پایش مواد غذایی تقویت کنند، و از شواهد برای هدایت اقدامات مؤثر مدیریت ریسک و پیگیری پیشرفت استفاده نمایند.

کسب و کارهای مواد غذایی می توانند:

آموزش کارکنان را در مورد آخرین شیوه های ایمنی مواد غذایی و خطرات نوظهور تقویت کنند، و از استفاده کامل از برنامه های ایمنی مواد غذایی، مانند شیوه های خوب (از جمله آیین های عملی کدکس) اطمینان حاصل نمایند. در صورت لزوم، از شیوه های بهداشتی خوب (و تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی برای شناسایی و کنترل خطرات و مدیریت ریسک های ایمنی مواد غذایی از تولید تا مصرف استفاده کنند. برنامه های ایمنی مواد غذایی مبتنی بر شواهد را با استفاده از داده های درون کسب و کار برای پایش ریسک های ایمنی مواد غذایی و پیگیری بهبودها اجرا نمایند.

متخصصان سلامت می توانند:

با بهبود تشخیص، مدیریت بالینی و برنامه های کنترل بیماری های ناشی از مواد غذایی، شناسایی را تقویت کنند تا مناطقی با بار بالاتر بیماری را بهتر شناسایی نمایند. با شرکای چندبخشی برای ترویج نظارت یکپارچه بر بیماری در بخش های مختلف همکاری کنند.

مصرف کنندگان می توانند:

با دنبال کردن "پنج کلید برای غذای ایمن تر" سازمان جهانی بهداشت، جابجایی ایمن مواد غذایی را در خانه تمرین کنند. با بررسی به روزرسانی ها از منابع معتبر در مورد فراخوان های مواد غذایی، طغیان های بیماری و شیوه های ایمن مواد غذایی، آگاه بمانند و بر اساس شواهد عمل نمایند. با دانستن نحوه اطلاع دادن به مقامات در مورد مواد غذایی ناایمن و انجام اقدامات عملی برای پیشگیری از بیماری در خانه، به خطرات پاسخ دهند.



دکتر محمد هادی دهقانی

استاد گروه مهندسی بهداشت محیط - دانشکده بهداشت

و رئیس مرکز تحقیقات مواد زائد جامد - پژوهشکده محیط زیست

دانشگاه علوم پزشکی تهران



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization



7 June
2026

World Food Safety Day

**From
burden
to solutions
safe food everywhere**



#WorldFoodSafetyDay