



**СВЕТСКИ ДЕН НА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНАТА 7 ЈУНИ 2024**

## **БЕЗБЕДНА ХРАНА – ДА БИДЕМЕ ПОДГОТВЕНИ ЗА НЕОЧЕКУВАНОТО**

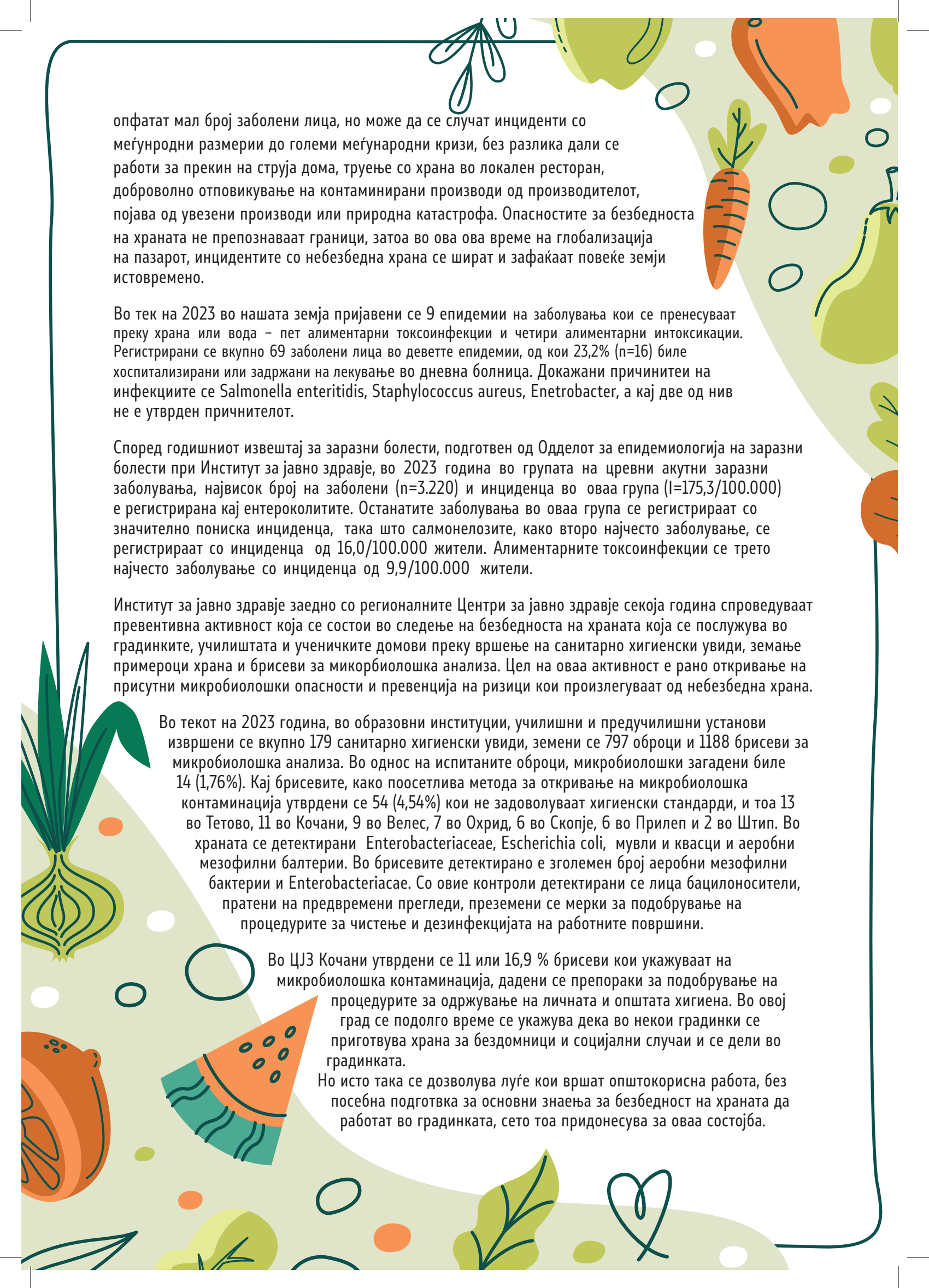
Пристапот до доволни количини безбедна храна е клучен за одржување на животот и промоција на добро здравје. Болестите поврзани со небезбедна храна се предизвикани со бактерии, вируси, паразити или хемиски супстанции кои влегуваат во телото преку контаминирана храна или вода.

Со околу 600 милиони случаи на болести кои се пренесуваат преку храна годишно, небезбедната храна е закана за човековото здравје и економии, несразмерно погодувајќи ги ранливите и маргинализираните луѓе, особено жените и децата, населението погодено од конфликти и мигрантите. Се проценува дека 420.000 луѓе ширум светот умираат секоја година откако јадат контаминирана храна, а децата под 5-годишна возраст носат 40% од товарот од болестите што се пренесуваат преку храна, со 125.000 смртни случаи секоја година.

Светскиот ден за безбедност на храната на 7 јуни има за цел да привлече внимание и да инспирира акција која ќе помогне во спречувањето, откривањето и управувањето со ризиците од храната, придонесувајќи за безбедноста на храната, здравјето на луѓето, економскиот просперитет, земјоделството, пристапот до пазарот, туризмот и одржливиот развој. Светската здравствена организација (СЗО) и Организацијата за храна и земјоделство на Обединетите нации (ФАО) заеднички учествуваат во одбележувањето на Светскиот ден за безбедност на храната, во соработка со земјите-членки и други релевантни организации. Овој меѓународен ден е можност да се зајакнат напорите за да се осигура дека храната што ја јадеме е безбедна, да се обезбеди безбедност на храната во јавната агенда и намалување на товарот од болестите што се пренесуваат преку храна на глобално ниво.

Безбедноста на храната е заедничка одговорност меѓу владите, производителите и потрошувачите. Секој има улога од фарма до трпеза за да се осигура дека храната што ја конзумираме е безбедна и нема да го наруши нашето здравје. Преку Светскиот ден за безбедност на храната, СЗО и ФАО продолжуваат со напорите да ја вклучат безбедноста на храната во јавната агенда и да го намалат товарот од болестите што се пренесуваат преку храна на глобално ниво.

Сепак, и покрај тоа што сетама дека сме ја одиграле нашата улога, се случува нешто неочекувано и безбедноста на храната е компрометирана. Инцидентите со небезбедна храна може да



опфатат мал број заболени лица, но може да се случат инциденти со меѓунродни размерии до големи меѓународни кризи, без разлика дали се работи за прекин на струја дома, труење со храна во локален ресторан, доброволно отповикување на контаминирани производи од производителот, појава од увезени производи или природна катастрофа. Опасностите за безбедноста на храната не препознаваат граници, затоа во ова ова време на глобализација на пазарот, инцидентите со небезбедна храна се шират и зафаќаат повеќе земји истовремено.

Во тек на 2023 во нашата земја пријавени се 9 епидемии на заболувања кои се пренесуваат преку храна или вода – пет алиментарни токсинфекции и четири алиментарни интоксикации. Регистрирани се вкупно 69 заболени лица во деветте епидемии, од кои 23,2% (n=16) биле хоспитализирани или задржани на лекување во дневна болница. Докажани причините на инфекциите се *Salmonella enteritidis*, *Staphylococcus aureus*, *Enterobacter*, а кај две од нив не е утврден причинителот.

Според годишниот извештај за заразни болести, подготвен од Одделот за епидемиологија на заразни болести при Институт за јавно здравје, во 2023 година во групата на цревни акутни заразни заболувања, највисок број на заболени (n=3.220) и инциденца во оваа група (I=175,3/100.000) е регистрирана кај ентероколитите. Останатите заболувања во оваа група се регистрираат со значително пониска инциденца, така што салмонелозите, како второ најчесто заболување, се регистрираат со инциденца од 16,0/100.000 жители. Алиментарните токсинфекции се трето најчесто заболување со инциденца од 9,9/100.000 жители.

Институт за јавно здравје заедно со регионалните Центри за јавно здравје секоја година спроведуваат превентивна активност која се состои во следење на безбедноста на храната која се послужува во градинките, училиштата и ученичките домови преку вршење на санитарно хигиенски увиди, земање примероци храна и брисеви за микробиолошка анализа. Цел на оваа активност е рано откривање на присутни микробиолошки опасности и превенција на ризици кои произлегуваат од небезбедна храна.

Во текот на 2023 година, во образовни институции, училишни и предучилишни установи извршени се вкупно 179 санитарно хигиенски увиди, земени се 797 оброци и 1188 брисеви за микробиолошка анализа. Во однос на испитаните оброци, микробиолошки загадени биле 14 (1,76%). Кај брисевите, како поосетлива метода за откривање на микробиолошка контаминација утврдени се 54 (4,54%) кои не задоволуваат хигиенски стандарди, и тоа 13 во Тетово, 11 во Кочани, 9 во Велес, 7 во Охрид, 6 во Скопје, 6 во Прилеп и 2 во Штип. Во храната се детектирани *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, мувли и квасци и аеробни мезофилни балтерии. Во брисевите детектирано е зголемен број аеробни мезофилни бактерии и *Enterobacteriaceae*. Со овие контроли детектирани се лица бацилоносители, пратени на предвремени прегледи, преземени се мерки за подобрување на процедурите за чистење и дезинфекцијата на работните површини.

Во ЦЈЗ Кочани утврдени се 11 или 16,9 % брисеви кои укажуваат на микробиолошка контаминација, дадени се препораки за подобрување на процедурите за одржување на личната и општата хигиена. Во овој град се подолго време се укажува дека во некои градинки се приготвува храна за бездомници и социјални случаи и се дели во градинката.

Но исто така се дозволува луѓе кои вршат општокорисна работа, без посебна подготовка за основни знаења за безбедност на храната да работат во градинката, сето тоа придонесува за оваа состојба.