Всемирная организация здравоохранения

ЦЕЛЬ КЛАССНОГО ЧАСА:

- обратить внимание всех, кто отвечает за безопасность пищевых продуктов: фермеров, производителей, работников розничной торговли, медицинских работников, а также потребителей на важность безопасности пищевых продуктов, и на то, какую роль может сыграть каждый в обеспечении уверенности в том, что продукты, которые он приобретает и употребляет, безопасны.
- расширить общий кругозор.

Классный час в 7 классе

7 АПРЕЛЯ ГОДА ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ЗДОРОВЬЯ

Хуснуллина Р.Г МБОУ "СОШ 32 с Шаран" 21.03.2020

Всемирная организация здравоохранения

Ежегодно проводить День здоровья вошло в традицию с 1950 года.
Каждый год Всемирный день здоровья посвящается глобальным проблемам, стоящим перед здравоохранением планеты и проходит под разными девизами: «В безопасности твоей крови — спасение жизни многих», «Активность — путь к долголетию», «Защитим здоровье от изменений климата».

Всемирная организация здравоохранения

ТЕМА КЛАССНОГО ЧАСА

БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ОСНОВНЫЕ ФАКТЫ

- Доступ к достаточному количеству безопасных и питательных продуктов питания является важнейшим фактором для поддержания жизни и укрепления здоровья
- Небезопасные продукты питания, содержащие болезнетворные бактерии, вирусы, паразитов или вредные химические вещества, являются причиной более 200 заболеваний от диареи до онкологических заболеваний.

ОСНОВНЫЕ ФАКТЫ

- По оценкам, от болезней пищевого и водного происхождения, сопровождающихся диареей, ежегодно умирает 2 миллиона человек, многие из которых дети.
- Вопросы безопасности пищевых продуктов, питания и продовольственной безопасности неразрывно связаны. Небезопасные продукты питания порождают порочный круг болезней и недостаточности питания, что особенно затрагивает детей грудного и раннего возраста, лиц пожилого возраста и больных

ОСНОВНЫЕ ФАКТЫ

- Заболевания пищевого происхождения являются препятствием для экономического развития, поскольку они создают нагрузку на системы здравоохранения и наносят урон национальной экономике, туризму и торговле
- Сегодня цепи поставок продуктов питания носят международный характер. Эффективное сотрудничество между правительствами стран, производителями и потребителями продуктов питания способствует обеспечению безопасности пищевых продуктов.

ОСНОВНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ ПИЩЕВОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ И ИХ ПРИЧИНЫ

- Инфекционные заболевания или интоксикации, вызванные бактериями, вирусами или химическими веществами, попадающими в организм через зараженную воду или пищу.
- Возбудители заболеваний пищевого происхождения могут вызывать острую диарею или истощающие организм инфекции, включая менингит.
  Химические вещества могут приводить к острому отравлению или хроническим заболеваниям, таким как рак.

БАКТЕРИИ

- Salmonella, Campylobacter и энтерогеморрагический штамм кишечной палочки Escherichia coli
- Симптомы: повышенная температура, головная боль, тошнота, рвота, боль в брюшной полости и диарея. К числу продуктов питания, связанных со вспышками сальмонеллеза, относятся яйца, мясо домашней птицы и прочие продукты животного происхождения.

БАКТЕРИИ

- **Инфекция, вызванная бактериями Listeria**, приводит к выкидышам у беременных женщин или гибели новорожденных. . Источниками Listeria являются непастеризованные молочные продукты и различные виды готовых к употреблению продуктов питания. Данный тип бактерий может размножаться при низких температурах.

БАКТЕРИИ

- **Холерный вибрион (Vibrio cholerae)** проникает в организм человека с инфицированной водой или продуктами питания. К симптомам относится боль в брюшной полости, рвота и острая водянистая диарея, которая может приводить к острому обезвоживанию и иногда к смерти. Вспышки холеры связаны с таким продуктами питания, как рис, овощи, просо и различные виды морепродуктов

ВИРУСЫ

- Норовирусные инфекции сопровождаются тошнотой, сильной рвотой, водянистой диареей и болью в брюшной полости. Вирус гепатита А может привести к долгосрочному поражению печени и обычно распространяется через сырые или не прошедшие достаточную термическую обработку морепродукты или зараженные фрукты и овощи. Часто источниками заражения являются инфицированные вирусом лица, работающие с продуктами питания.

ПАРАЗИТЫ

- Некоторые паразиты, такие как трематоды рыб, передаются только с продуктами питания. Другие же, например, Echinococcus spp., могут передаваться человеку через продукты питания или контакт с животными. Прочие паразиты, такие как Ascaris, Cryptosporidium, Entamoeba histolytica или Giardia, попадают в пищевую цепь через воду или почву и могут инфицировать сырые овощи и фрукты.

ХИМИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА

- Наибольшую угрозу для здоровья представляют токсины природного происхождения и вещества, загрязняющие окружающую среду

ХИМИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА

- К **токсинам природного происхождения** относятся микотоксины, морские биотоксины, цианогенные гликозиды и токсины, которые содержатся в ядовитых грибах, могут в высоких концентрациях присутствовать в основных продуктах питания, таких как кукуруза или злаки. Продолжительная подверженность воздействию этих токсинов может привести к нарушениям иммунной системы и нормального развития организма, или стать причиной рака.

ХИМИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА

- **Стойкие органические загрязнители (СОЗ)** — это вещества, которые накапливаются в окружающей среде и в организме человека. К известным примерам можно отнести диоксины и полихлорированные бифенилы (ПХБ), которые являются нежелательными побочными продуктами промышленного производства и сжигания мусора. Они присутствуют в окружающей среде во всем мире и накапливаются в животных пищевых цепочках. Диоксины являются высокотоксичными соединениями и могут вызывать нарушения развития и репродуктивной функции, повреждения иммунной системы, гормональные сбои и раковые заболевания.

ХИМИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА

- **Тяжелые металлы**, такие как свинец, кадмий и ртуть, приводят к поражениям нервной системы и почек. Заражение продуктов питания тяжелыми металлами происходит, главным образом, в результате загрязнения ими воздуха, почвы и воды.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В МЕНЯЮЩЕМСЯ МИРЕ

- Наличие безопасных продуктов питания содействует развитию национальной экономики, торговли и туризма, способствует обеспечению продовольственной безопасности и безопасности питания, и является одним из факторов устойчивого развития. Урбанизация и изменения форм поведения потребителей, включая распространение туризма, приводят к увеличению числа людей, покупающих и употребляющих в пищу продукты питания, приготовленные в общественных местах. В условиях глобализации растет спрос на все более широкий спектр продуктов питания, что привело к усложнению и удлинению глобальной продовольственной цепочки.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В МЕНЯЮЩЕМСЯ МИРЕ

- В условиях роста мирового населения растет спрос на продукты питания. В целях удовлетворения этого спроса происходит повышение интенсивности и объемов промышленного производства в секторах растениеводства и животноводства, что создает как новые возможности, так и новые угрозы в том, что касается безопасности продуктов питания. По прогнозам, изменение климата также будет оказывать влияние на безопасность продуктов питания, поскольку по мере изменения температуры будет меняться характер и уровень рисков в сфере безопасности пищевых продуктов на этапах производства, хранения и сбыта пищевой продукции.
-

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В МЕНЯЮЩЕМСЯ МИРЕ

- В свете этих проблем на производителей продуктов питания и работников пищевой промышленности ложится дополнительная ответственность по обеспечению безопасности продуктов питания. В условиях, при которых потоки продукции перемещаются с большой скоростью и на большие расстояния, местные инциденты могут быстро разрастаться до международных чрезвычайных ситуаций. За последнее десятилетие на каждом континенте были отмечены серьезные вспышки заболеваний пищевого происхождения, масштабы которых нередко усугублялись особенностями глобализированной торговли.
-
-

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В МЕНЯЮЩЕМСЯ МИРЕ

- 2008 г в Китае пострадало 300 000 новорожденных и детей раннего возраста, 6 из которых умерли)
- в Германии в 2011 году умерло 53 пациента.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В МЕНЯЮЩЕМСЯ МИРЕ

- Заражение продуктов питания может произойти на любом этапе производственно-сбытовой цепи, и главная ответственность за обеспечение безопасности лежит на производителях продуктов питания.
- **Каждый может внести свой вклад в обеспечение безопасности продуктов питания**

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В МЕНЯЮЩЕМСЯ МИРЕ

- знать, какие продукты питания они используют (читать этикетки на упаковке, делать осведомленный выбор, знать о распространенных видах опасности, связанных с продуктами питания);
- обращаться с продуктами питания и готовить пищу с соблюдением правил безопасности, применять руководство ВОЗ «Пять важнейших принципов безопасного питания» при обращении с продуктами питания на дому, на предприятиях общественного питания или на рынках;
- выращивать фрукты и овощи с применением руководства ВОЗ «Пять важнейших принципов выращивания безопасных фруктов и овощей» в целях сокращения риска микробного заражения.

1. ПОДДЕРЖИВАЙТЕ ЧИСТОТУ

- Мойте руки, перед тем как брать продукты и приготовлять пищу
- Мойте руки после туалета
- Вымойте и продезинфицируйте все поверхности и кухонные принадлежности, используемые для приготовления пищи
- Предохраняйте кухню и продукты от насекомых, грызунов и других животных

2. ОТДЕЛЯЙТЕ СЫРОЕ И ПРИГОТОВЛЕННОЕ

- Отделяйте сырое мясо, птицу и морские продукты от других пищевых продуктов
- Для обработки сырых продуктов,пользуйтесь отдельными кухонными приборами и принадлежностями, такими как ножи и разделочные доски
- Храните продукты в закрытой посуде, для предотвращения контакта между сырыми и готовыми продуктами

3. ХОРОШО ПРОЖАРИВАЙТЕ ИЛИ ПРОВАРИВАЙТЕ ПРОДУКТЫ

- Тщательно прожаривайте или проваривайте продукты, особенно мясо, птицу, яйца и морские продукты
- Доводите такие блюда, как супы и жаркое, до кипения, чтобы быть уверенными, что они достигли 70°С
- При готовке мяса или птицы, их соки должны быть прозрачными, а не розовыми. Рекомендуется использование термометра
- Тщательно подогревайте приготовленные продукты

4.ХРАНИТЕ ПРОДУКТЫ ПРИ БЕЗОПАСНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ

- Не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа
- Охлаждайте без задержки все приготовленные и скоропортящиеся пищевые продукты (желательно ниже 5°C)
- Держите приготовленные блюда горячими (выше 60°C) вплоть до сервировки
- Не храните пищу долго, даже в холодильнике
- Не размораживайте продукты при комнатной температуре

5. Выбирайте свежие и не порченые продукты

- Используйте чистую воду, или очищайте ее
- Выбирайте свежие и непорченные продукты
- Выбирайте продукты, подвергнутые обработке в целях повышения их безопасности, например, пастеризованное молоко
- Мойте фрукты и овощи, особенно когда они подаются в сыром виде
- Не употребляйте продукты с истекшим сроком годности

ИСПОЛЬЗОВАННЫЙ ИНТЕРНЕТ-РЕСУРС

- https://www.who.int/ru/home