

związku z tym, Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) podczas tegorocznych obchodów Światowego Dnia Zdrowia, akcentuje potrzebę poprawy systemów bezpieczeństwa żywności „od pola do talerza”.

WHO opracowała **5 kluczy do bezpiecznej żywności**, czyli zestaw praktycznych zaleceń dotyczących przygotowywania i przechowywania żywności:

- Klucz 1: Utrzymuj czystość
- Klucz 2: Oddzielaj żywność surową od ugotowanej
- Klucz 3: Gotuj dokładnie
- Klucz 4: Utrzymuj żywność w odpowiedniej temperaturze
- Klucz 5: Używaj bezpiecznej wody i żywności

Celem WHO, współpracującego z Organizacją Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO), Światową Organizacją Zdrowia Zwierząt (OIE) oraz innymi międzynarodowymi organizacjami jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności w całym łańcuchu żywnościowym, od produkcji do spożycia. Dodatkowym zadaniem obchodów jest promowanie zasad Codex Alimentarius, które mówią o wysokich standardach żywieniowych oraz wytycznych postępowania w przetwarzaniu i obrocie żywnością.

Więcej informacji na:

<http://www.who.un.org.pl/aktualnosc.php?news=144&wid=12&wai=&year=&back=%2F>

PAŃSTWOWY
Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Szczecinku
mgr Barbara Szysz