

Varnost hrane je skupna odgovornost deležnikov v prehranski verigi

7. junija praznujemo svetovni dan varnosti hrane, ki letos poteka pod sloganom »Varna hrana danes za zdrav jutri« in poudarja, da imata proizvodnja in uživanje varne hrane takojšnje in dolgoročne koristi. Ob tej priložnosti bo v Državnem svetu Republike Slovenije potekala 3. konferenca ob svetovnem dnevu varnosti hrane 2021. Varna hrana prispeva k zdravemu življenju, zdravemu gospodarstvu, zdravemu planetu in zdravi prihodnosti. Varnost hrane zadeva vse ljudi.

Zaradi približno **200 različnih vrst bolezni**, povzročenih z zastrupljeno hrano, po podatkih Svetovne zdravstvene organizacije na svetu vsako leto zboli **600 milijonov ljudi**, od tega 23 milijonov v Evropi.

Zaradi zastrupitve s hrano vsako leto umre **420.000 ljudi** (v Evropi 4600), in sicer zaradi bolezni, ki bi jih lahko preprečili.

Varnost hrane je skupna odgovornost deležnikov v prehranski verigi

Glavno sporočilo **Svetovne zdravstvene organizacije (WHO)** in **Organizacije Združenih narodov za prehrano in kmetijstvo (FAO)** ob svetovnem dnevu je, da je varnost hrane skupna odgovornost vseh deležnikov v prehranski verigi.



Hrana je namreč lahko varna le s skupnimi prizadevanji pristojnih organov in vseh, ki hrano pridelujejo, predelujejo, prevažajo, shranjujejo, prodajajo, pripravljajo, strežejo in tudi uživajo.

V luči zaščite zdravja in varnosti potrošnikov na Zvezi potrošnikov Slovenije ocenjujemo, da je hitro, učinkovito, predvsem pa pravočasno informiranje potrošnikov o varnosti hrane in s tem povezanimi tveganji zelo pomembno.

Prepričani smo, da bi z učinkovitim sodelovanjem vladnih in nevladnih organizacij, z več nadzora in omogočanjem večjega števila testiranj vplivali na bolj varno in tudi kakovostno ponudbo. Več ažurnih in kredibilnih informacij krepi tudi zaupanje potrošnikov.

Na ZPS spremljamo tudi skladnost označevanja živil z zakonodajo

Na ZPS redno izvajamo **primerjalne teste** in **tržne preglede**, ki razkrivajo izdelke. Pri tem pa zasledimo tudi številne kršitve, o katerih obveščajo pristojne organe.

V februarju 2021 smo na primer pri testiranju vzorcev masla odkrili potencialno nevaren vzorec, s skrb vzbujajočo veliko vsebnostjo plesni, zaradi katere bi lahko prišlo do razvoja zdravju škodljivih mikotoksinov. Nepravilnosti so nakazovale higiensko zelo slabo nadzorovan proizvodni proces.

Primer ni osamljen. V 2019 so pri testu bučnega olja odkrili izdelek s preseženo vrednostjo pesticidov. Redno odkrivajo tudi označbe na živilih, ki niso skladne z zakonodajo oziroma so pomanjkljive.

"Neustrezno označena živila lahko pomenijo tveganje za zdravje, zato pri našem delu vedno spremljamo tudi skladnost označevanja z zakonodajo. V prvi polovici letošnjega leta smo pristojne organe obvestili o pomanjkljivem in neskladnem označevanju pri več kot desetih izdelkih," še opozarja Breda Kutin.

Na spletni strani ZPS je že desetletja med bolj obiskanimi stranmi [rubrika odpoklici](#), ki je pomemben vir informacij tudi za medije. Na ta način si na povsem prostovoljni podlagi na ZPS prizadevamo, da potrošnike redno obveščamo o odpoklicih živil, pri katerih so nadzorne inštitucije ugotovile sum ali dokaz, da ta pomenijo tveganje za zdravje.

ZPS nasvet: 5 korakov za varnost živil v domačem gospodinjstvu

1. Poskrbimo za **ustrezno osebno higieno**. Za preprečevanje prenosa okužb je najpomembnejša higiena rok. Pred in po vsakem rokovanju z živali si roke temeljito umijmo.
2. Z **rednim čiščenjem** vzdržujemo čistočo na pripomočkih in površinah za pripravo in shranjevanje hrane.
3. Surova in toplotno obdelana živila **ustrezno ločujemo**, s tem preprečimo nastanek navzkrižnega onesnaženja.
4. Živila shranjujmo v **ustreznem temperaturnem območju**, v hladilniku vzdržujemo temperaturo pod 5 °C.
5. Pri pripravi hrane pazimo, da jo **toplotno obdelamo** do ustrezne središčne temperature.

Članek iz zps.si (Zveza potrošnikov Slovenije) (16.11.2021)