
ÚVOD

Problém nebezpečných a rizikových potravín pre ľudské zdravie je známy odpradáva. S mnohými problémami bezpečnosti potravín sa stretávame aj dnes a možno konštatovať, že vôbec nie sú nové. Hoci vlády jednotlivých krajín sveta robia všetko pre zlepšenie (zvýšenie) bezpečnosti zásobovania potravinami, výskyt ochorení prenášaných potravinami pretrváva a významne ovplyvňuje zdravotnú problematiku nielen v rozvojových, ale aj v rozvinutých krajinách sveta.

Choroby, ktoré vznikajú po konzumácii potravín a vody kontaminovaných mikroorganizmami, ťažkými kovmi, rozpúšťadlami alebo inými škodlivými látkami, sa nazývajú alimentárne ochorenia. Môže ich vyvolať veľké množstvo mikroorganizmov a toxických látok. Väčšina z nich má infekčný pôvod a pôvodcom nákazy sú mikroorganizmy – baktérie, vírusy, kvasinky, plesne a parazity. Ďalšími ochoreniami sú vo svojej podstate otravy spôsobené toxínmi a chemickými látkami kontaminujúcimi potraviny.

Ročne zomiera odhadom asi 1,8 milióna obyvateľov našej planéty na hnačkové ochorenia a k najčastejším potvrdeným faktorom prenosu patria kontaminované potraviny alebo voda. Prostredníctvom potravín možno preniesť viac ako 200 známych prenosných (infekčných) ochorení. Správna príprava stravy a manipulácia s ňou pomáha predchádzať väčšine týchto ochorení.

Svetová zdravotnícka organizácia (SZO) si dlhodobo uvedomuje potrebu vypracovania vzdelávacích materiálov pre výrobcov potravín, ich distribútorov a všetkých, ktorí prichádzajú do kontaktu s potravinami a pri nedodržaní správnych zásad môžu nepriaznivo ovplyvniť epidemiologickú situáciu vo výskyte alimentárnych ochorení. V priebehu posledných viac ako 20 rokov pripravila rad publikácií, odporúčaní a usmernení, ktoré môžu vzdelávaním pracovníkov vykonávajúcich epidemiologicky závažnú činnosť významne ovplyvniť aktuálnu epidemiologickú situáciu v pozitívnom zmysle slova. A keďže aj nám zá-

leží na tom, aby sa riziko ochorenia z potravín neustále a čo najviac znižovala, predkladáme Vám túto stručnú publikáciu, ktorá obsahuje základnú charakteristiku najčastejšie sa vyskytujúcich ochorení prenášaných potravinami na našom území, poukazuje na riziká vzniku týchto ochorení a upozorňuje na preventívne opatrenia potrebné na zabránenie ich prenosu. Vychádza z odporúčaní SZO a jej publikácií Desť zlatých pravidiel bezpečnej prípravy stravy (The Ten Golden Rules for Safe Food Preparation) a Päť kľúčov k bezpečnejšej strave (The Five Keys to safer Food).

Poskytovanie bezpečných potravín je legálnou požiadavkou a dôležitou súčasťou dodávania bezpečných a kvalitných potravín pre konzumentov. Ak poskytované potraviny nezodpovedajú bezpečnej konzumácii, alebo sa kontaminujú v procese výroby, transportu a manipuláciou s nimi alebo pri ich uskladnení, môže dôjsť až k žalobám a súdnemu stíhaniu. Povinnosťou všetkých pracovníkov v potravinárstve je dodržiavať správnu hygienu a zabezpečiť kvalitu potravín. Preto dobré meno výrobcov, distribútorov a predajcov je v ich vlastných rukách a v rukách každého ich zamestnanca. Osoby, ktoré pracujú s potravinami, musia mať vedomosti a praktické zručnosti týkajúce sa bezpečnosti potravín a hygieny výživy vo vzťahu k ich pracovným aktivitám.