

Dia Mundial da Segurança dos Alimentos

"Segurança Alimentar: a Ciência em Ação"


O Dia Mundial da Segurança dos Alimentos (DMSA), celebrado todo dia 7 de junho, chama a atenção para o uso do conhecimento científico como chave para reduzir doenças, cortar custos e salvar vidas ganhando cada vez mais relevância em todo o mundo.

Esta data tem como objetivo conscientizar e promover ações concretas para prevenir, detectar e controlar os riscos transmitidos por alimentos, promovendo, assim, a saúde humana, o comércio seguro, a agricultura responsável e o desenvolvimento sustentável.

O Tema deste ano, "Segurança dos alimentos: a ciência em ação", destaca o papel essencial da ciência para garantir que os alimentos que consumimos sejam seguros. Desde uma simples queda de energia em casa até uma intoxicação em um restaurante ou um surto associado a alimentos importados, os incidentes relacionados à segurança dos alimentos podem ocorrer em diferentes escalas e ter múltiplos impactos.



A OPAS/OMS recomenda cinco chaves para a segurança alimentar: água e alimentos seguros, higiene, cocção adequada, temperaturas seguras e separação de alimentos crus de cozidos. Esses pontos são essenciais para prevenir doenças transmitidas por alimentos.



**Segurança dos
alimentos é
responsabilidade de
todos!**

Dia Mundial da Segurança dos Alimentos

"Segurança Alimentar: a Ciência em Ação"

Uma alimentação saudável não está somente ligada ao valor nutritivo que ela oferece, mas, também, à segurança dos alimentos, com a garantia de que não causarão efeitos adversos à saúde dos consumidores. O assunto é tão importante que ganhou até uma data para chamar a atenção e inspirar ações para ajudar a prevenir, detectar e gerenciar riscos de origem alimentar

A celebração do Dia Mundial da Segurança dos Alimentos é uma oportunidade para:

- Conscientizar a população sobre os problemas relacionados à segurança alimentar
- Mostrar como é possível prevenir doenças por meio da segurança dos alimentos
- Explorar abordagens colaborativas para melhorar a segurança dos alimentos em todos os setores
- Promover soluções e formas de fortalecer a segurança alimentar

Ao longo de toda a cadeia alimentar — do campo à mesa —, milhões de pessoas dependem do rigoroso cumprimento de de boas práticas, normas e processos baseados em evidências científicas. A ciência permite entender como e por que os alimentos podem ser contaminados e causar doenças, além de fornecer as ferramentas para preveni-las.

Cientistas avaliam riscos conhecidos e emergentes, orientam autoridades, empresas e consumidores, e contribuem para que decisões informadas e responsáveis sejam tomadas. Sem seu trabalho, seria impossível manter a segurança dos alimentos em cadeias de suprimento que hoje cruzam continentes e fronteiras.

