

DOST-FUNDED PROJECT NO. 05340

PROJECT LEADER

Asst. Prof. Abigail S. Rustia

PROJECT STAFF Dr. Alonzo A. **Gabriel** Dr. Casiana Blanca J. **Villarino** Ms. Wendy E. **Ledda**

RESEARCHERS
Karina Angela D. Bautista
Bebviet R. Bulagao
Desiree H. Caincol
Vea Clarissa L. De Guzman
Danisha Niña S. Guiriba
Francis Philip S. Magtibay
Christine Bernadette DG.
Mariano

Angelica C. **Musni** Andrea Mae T. **Salem** Mariel Adie P. **Tan** Joyce Efraim B. **Villanueva**

with

Mr. Deon Mahoney
Food Safety Advisor /
Risk Analysis Expert

: riskprofilingph@gmail.com

fb. com/riskprofilingph twitter.com/riskprofilingph DISCLAIMER:

The information and the presentation of the material in the Philippine Risk Profiling Project Food Safety Briefs are solely based on science-based research and risk profiling and do not reflect any opinion whatsoever on the part of the Department of Food Science and Nutrition, College of Home Economics, UP Diliman and the Department of Science and Technology as the implementing and funding agencies, respectively.

Philippine Risk Profiling Project FOOD SAFETY BRIEFS

World Food Safety Day 7 June 2019

Background

Ipinagdiriwang ngayong araw, Hunyo 7, 2019, ang kauna-unahang WORLD FOOD SAFETY DAY (WSFD).

Bawat isa sa atin ay may karapatan sa ligtas, masustansya at sapat na pagkain kaya naman isinulong ng *United Nations General Assembly* noong Disyembre 2018 na maglaan ng isang araw para sa *food safety*. Ito ay para matuon ang pansin sa pagaksyon upang maiwasan, malaman at matugunan ang mga panganib sa pagkain (*foodborne risks*), makatulong sa seguridad ng pagkain (*food security*), kalusugan ng publiko (*public health*), ekonomiya, agrikultura, market access, turismo at mapapanatiling pag-unlad (*sustainable development*).

Ngayong 2019, ang tema ng WFSD ay: Food Safety, everyone's business (Kaligtasan ng Pagkain, tungkulin ng bawat isa). Magkatuwang ang World Health Organization (WHO) at Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) sa layunin na maipakalat sa publiko ang konsepto ng food safety at mabawasan ang pagkakaroon ng foodborne illnesses o sakit mula sa pagkain.



Bakit mahalaga ang Food Safety?

Ang pagkakaroon ng sapat, ligtas at masustansyang pagkain ay susi sa pag-unlad at pagpapanatili ng kalusugan ng publiko.

Nagdudulot ng panganib sa kalusugan ng tao ang hindi pagkontrol sa *food safety*. Ayon sa WHO, tinatayang may 600 milyong kaso ng *foodborne illnesess* sa mundo. Ibig sabihin, 1 kada 10 tao sa mundo ang maaaring magkasakit sa pagkonsumo ng kontaminadong pagkain.

Nakahahadlang sa pag-unlad ng sosyo-ekonomiya ng isang bansa ang *foodborne illnesses*, kung kaya't apektado rin ang *national health care systems*, na maaring magdulot ng problema sa turismo at kalakalan.

Layunin tungo sa ligtas na pagkain at kaunlaran

Ang pagkakaroon ng ligtas na pagkain ay responsibilidad ng bawat isa, sa pagitan ng mga food producers, taga-proseso/processors, pamahalaan at mga konsumer. Susi rin ito para maabot ang sustainable development goals ng UN.

Mga pangunahing mensahe ng Food Safety

- 1. Siguraduhing ligtas Dapat masiguro ng pamahalaan ang ligtas at masustansyang pagkain para sa lahat
- 2. Ligtas na palaguin Dapat masiguro na ang mga pananim ay mapalago ng mga agriculture at food producers nang naaayon sa ligtas na pamamaraan.
- 3. **Panatilihing ligtas** Dapat mapanatiling ligtas ng mga food business operators ang mga pagkain kanilang inihahain.
- 4. *Tiyaking ligtas* Lahat ng konsumer ay may karapatan sa ligtas at masustansiyang pagkain.
- 5. **Magtulungan para sa kaligtasan** Ang Food safety ay responsibilidad ng lahat

5 susi sa Food Safety

Hinihikayat ang mga konsumer na sundin ang 5 paraan tungo sa *Food Safety*:

piliin ang ligtas na mga sangkap ihiwalay ang hilaw sa lutong pagkain lutuin ng mabuti ang pagkain iimbak ang pagkain sa tamang temperatura at panatilihing malinis ang mga kamay.

Sino ang mga kabahagi sa food safety sa Pilipinas?

Dito sa Pilipinas, lahat tayo ay may responsibilidad sa food safety.

Kinakailangan ang pagtutulungan ng pamahalaan, iba't ibang ahensya, organisasyon, mga konsumer, producer, institusyon ng akademya at pananaliksik at pribadong sector para sa *food safety*.

Kailangan natin maunawaan ang mga hamon sa food safety. Kaugnay nito, ang *Philippine Risk Profiling Project* ay nagsasagawa ng mga pag-aaral para mas maunawaan ang mga panganib sa pagkain at malaman ang maidudulot nito sa kalusugan ng publiko.

Ang mga output sa proyekto ay susuporta sa pagsulong ng balangkas na naayon sa siyensya sa Pilipinas sa pamamagitan ng komprehensibong pagpropayl ng mga panganib sa pagkain (*risk profiling of hazards present in food commodities*).

Buod

Ang food safety ay walang pinipiling hangganan. Lahat ng konsumer ay naapektuhan, mapa-lokal, rehiyonal o global na issue. Kolaborasyon sa lahat ng antas – sector ng pamahalaan, industriya ng pagkain, mga konsumer – ang kinakailangan.

Kung hindi ito ligtas, hindi ito pagkain.

Reference

World Health Organization (2019). World Food Safety Day – 7 June 2019. Retrieved from https://www.foo.org/3/ca4449en/ca4449en/en/ FAO/WHO. (2019). Food Safety, everyone's business. Retrieved from http://www.fao.org/3/ca4449en/ca4449en.pdf FAO/WHO. (2019). World Food Safety Day Campaign page. Retrieved from http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/WFSD/en/