

AKTUELNO: Svetski dan hrane " 16. oktobar 2022.

12.10.2022

Organizacija za hranu i poljoprivredu (Food and Agriculture Organization, FAO) svake godine obeleÅ¾ava 16. oktobar " Svetski dan hrane, dan kada je ova organizacija i osnovana 1945. godine. U Srbiji se 16. oktobar " Svetski dan hrane obeleÅ¾ava od 2001. godine, uz podrÅºku Ministarstva zdravlja Republike Srbije. Tema ovogodiÅšnjeg Svetskog dana hrane je "UnapreÅ¼enje proizvodnje hrane = bolja ishrana = zdravija Å¼ivotna sredina = bolji kvalitet Å¼ivota: da ne ostavimo nikog iza sebe".

Å

Å

Svake godine svet se suoÅ¼ava sa novim izazovima u oblasti proizvodnje hrane: tehnologija proizvodnje hrane se menja, a poseban izazov predstavljaju klimatske promene, kao i migracije stanovniÅºtva. Osnovni cilj obeleÅ¾avanja Svetskog dana hrane je podizanje svesti i poziv na akciju celokupnog stanovniÅºtva na problem gladi u svetu sa jedne strane, ali i optereÅºtenja druÅºtva bolestima nedovoljne i preobilne ishrane.

Ključne činjenice

Å Å Å Å Å Å Å Å
ViÅºje od tri milijarde ljudi u svetu koji Åºine oko 40% svetske populacije nema moguÅºnosti da se hrani u skladu sa principima pravilne ishrane.

Å Å Å Å Å Å Å Å
Tokom 2021. godine za 193 miliona ljudi Åºirom sveta bila je neophodna humanitarna pomoÅº u hrani radi pukog preÅ¼ivljavanja. U istoj godini 24 zemlje i 139 miliona ljudi bilo je suoÅ¼eno sa nestaÅºicom hrane zbog ratnih sukoba.

Å Å Å Å Å Å Å Å
U seoskim sredinama Åºirom sveta je dve treÅºtine globalnog stanovniÅºtva koje se suoÅ¼ava sa nestaÅºicom hrane.

Å Å Å Å Å Å Å Å
Iako milioni u svetu gladuju, svaka Åºetvrta odrasla osoba u svetu ima prekomernu telesnu masu ili je gojazna.

Å Å Å Å Å Å Å Å
Izgradnja staklenih baÅºti Åºirom sveta radi obezbeÅ¼enja proizvodnje hrane dovela je do krÅºenja ogromnih podruÅºja tropskih Åºuma, a time i do propadanja zemljiÅºta, nestaÅºice vode i smanjenja bioloÅºike raznovrsnosti.

Â ta
svako od nas moÅ¾e da uradi?

Â.Â Â Â Â Â Â Â Â

Birajte
lokalno proizvedenu hranu i tako podrÅ¾ite male poljoprivredne proizvođače. Jedito sezonske proizvode: jagode i paradajz su i ukusniji i bioloÅ¼ki vredniji tokom letnjih meseci u sezoni u kojoj uspevaju iako se mogu nabaviti i tokom zime.

Â.Â Â Â Â Â Â Â Â

Napravite
spisak za kupovinu: kupite samo onoliko hrane koliko vam je zaista potrebno.

Â.Â Â Â Â Â Â Â Â

Kupljenu
hranu Å•uvajte na odgovarajući naćin i vodite računa o roku trajanja.

Â.Â Â Â Â Â Â Â Â

Kada
pripremate hranu iskoristite ono Å•to imate u kući â€“ budite kreativni.

Â.Â Â Â Â Â Â Â Â

Budite informisani o ključnim
pravilima za bezbednost hrane.

Â.Â Â Â Â Â Â Â Â

Ukoliko
ste u mogućnosti donirajte višak hrane humanitarnim organizacijama za one kojima je pomoć potrebna. Budite volonter i priključite se akcijama podele obroka najsiromašnijima.

I ove godine je Institut za javno
zdravlje Srbije â€žDr Milan Jovanović Batutâ€• sa mreÅ¾om okruÅ¼nih instituta/zavoda za
javno zdravlje raspisao
konkurs za izbor najboljih likovnih i literarnih radova za decu predškolskih
ustanova i ućenike osnovnih škola na temuâ€žPravilna
ishrana = zdravljeâ€• sa ciljem podsticanja zdravstveno vaspitnog rada u predškolskim
ustanovama i školama na temu znaćaja
ishrane za zdravlje.

Â