



# **Světová zdravotnická organizace**

(obecně o SZO + přehled priorit v oblasti orálního zdraví)

Bulínová Lucie  
Doležalová Zuzana

# World Health Organization

---

- ▶ 1945 – schválen návrh na konferenci OSN Brazílie a Číny
- ▶ 1946 – v New Yorku podepsalo 61 států (včetně ČSR)
- ▶ 7.dubna 1948 – zakládací smlouva nabyla platnost (Světový den zdraví)



**World Health  
Organization**

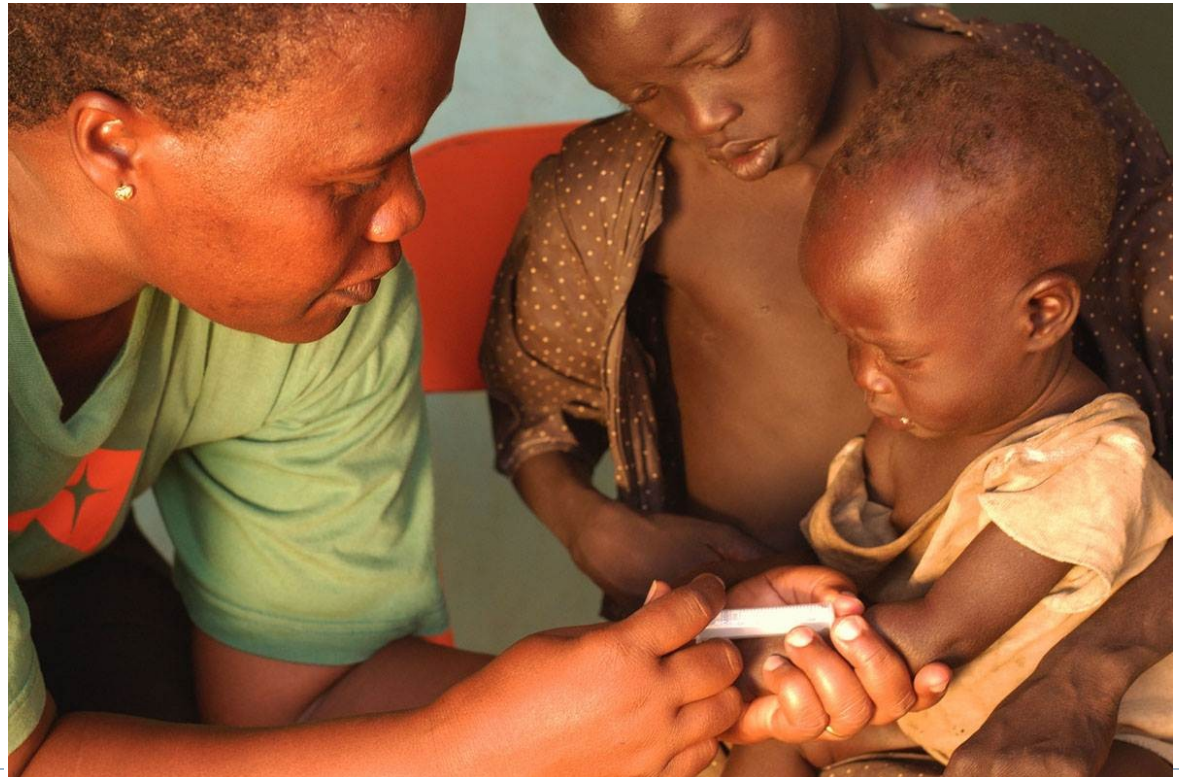
---



# Cíle

---

- ▶ spolupráce v oblasti zdravotnictví
- ▶ programy na odstranění nemocí
- ▶ celkové zlepšení kvality lidského života

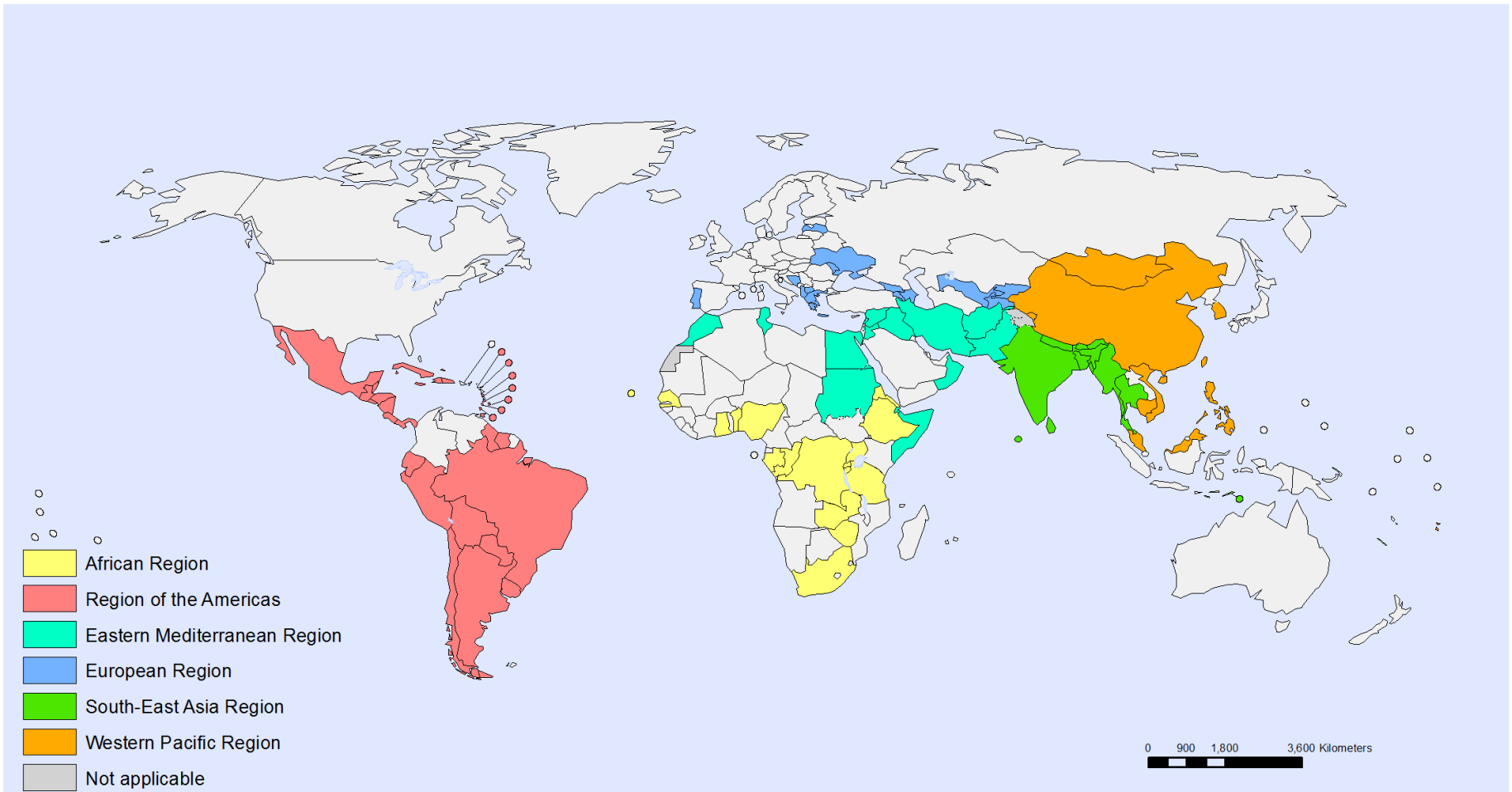


Zdraví pro  
všechny!!



# WHO-AIMS Project

## Distribution of participating countries, by WHO region



The boundaries and names shown and the designations used on this map do not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of the World Health Organization concerning the legal status of any country, territory, city or area or of its authorities, or concerning the delimitation of its frontiers or boundaries. Dotted and dashed lines on maps represent approximate border lines for which there may not yet be full agreement.

Data Source: World Health Organization  
Map Production: Public Health Information  
and Geographic Information Systems (GIS)  
World Health Organization



© WHO 2012. All rights reserved.

# Hlavní strategické záměry

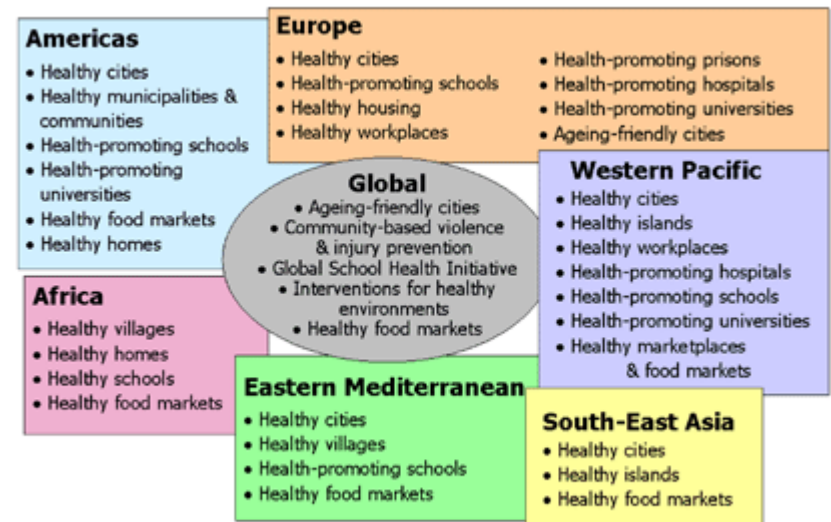
---

1. omezování úmrtnosti (chudí a sociálně slabší),
2. podpora zdravé životosprávy a omezení zdravotních rizik,
3. rozvoj spravedlivějších zdravotnických systémů, cenově dostupné
4. vypracování zdravotnické politiky,
5. odborná pomoc při vypracování národních zdravotnických strategií,
6. rozvoj a testování nových technologií a postupů pro kontrolu nemocí a řízení zdravotní péče.



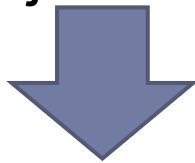
# Řídící orgán WHO

- ▶ Světové zdravotnické shromáždění WHO
- ▶ 194 členských států
- ▶ schází se jednou za rok
- ▶ Výkonná rada- realizuje strategie a rozhodnutí
  - tvořena 32 zdravotnickými experty nominované vládami
  - schází se dvakrát do roka



# Světový den zdraví

- ▶ 7. dubna
- ▶ 1992- Světová deklarace o výživě: „Přístup k nutričně vyváženým a bezpečným potravinám je základním právem každého jednotlivce.“



- ▶ „Nebezpečné potraviny“ mohou vést k řadě zdravotních problémů.

- ▶ From farm to plate: make food safe

## Pět klíčů k bezpečnému stravování

**Udržujte čistotu**

- ✓ Před manipulací s jídlem a během jeho přípravy si často umyjte ruce.
- ✓ Umývejte si ruce po použití toalety.
- ✓ Omývejte a dezinfikujte všechny povrchy a zařízení, používané pro přípravu pokrmů.
- ✓ Chraňte potraviny a prostory v kuchyni před hmyzem, hlodavci a jinými škodlivci.

**Proč?**

I když většina mikrobiogenní nemoci nemá způsobit zdravotní problémy, je třeba mikrobiu. Kvůli tomu není každý organismus nebezpečný. Některý se přechodně v půdě, vodě, zvířatech i lidech a přirození se na ruce, oblečení, nádobí a zařízení na kuchyni přechodně. Dotykem se mikrobi mohou přenést na pokrm a způsobit onemocnění i potravu.

**Odděluje pokrmy syrové a uvařené**

- ✓ Oddělujte syrové maso, drůbež a mořské plody od ostatních potravin.
- ✓ Pro manipulaci se syrovými potravinami používejte zvláštní nářadí a nádoby, jako jsou nůž a krájecí prkénka.
- ✓ Uchovávejte pokrmy a jiné potraviny, abyste zabránili kontaktu mezi syrovými a zpracovanými potravinami.

**Proč?**

Syrové potraviny, především maso, drůbež, mořské plody a jogurt sýry, mohou obsahovat nebezpečné mikroby, které se obzvláště nebezpečně množí, když se skladují v blízkosti přehřátých ostatních potravin.

**Pokrmy důkladně vařte**

- ✓ Pokrmy, zvláště pak z masa, drůbeže, vajíček a mořských plodů, důkladně vařte.
- ✓ Polevky a dušená jídla přiveďte k varu a vařte tak dlouho, aby uvrtl celého pokrmu bylo dosaženo teploty alespoň 70 °C po dobu 10 min. Ujistěte se, že sýry z masa a drůbeže jsou čerstvé, nekvašené. Nejlepší, když použijete teploměr.
- ✓ Pokrmy vždy řádně ochutnejte.

**Proč?**

Důkladně vaření, při dosažení teploty 70 °C uvnitř celého pokrmu po dobu 10 min., zabije téměř všechny nebezpečné mikroby. Mezi jídla, která vyžadují zvláštní pozornost, patří uvařené maso, masové rožky, vepřové kýty a drůbeží vejce.

**Uchovávejte pokrmy při bezpečných teplotách**

- ✓ Uvařené pokrmy nenechávejte při pokojové teplotě déle než 2 hodiny.
- ✓ Hotové pokrmy a zkrvy podobající potraviny vložte do ledničky (min. teplota 5 °C).
- ✓ Servírujte pokrmy velmi horké (více než 60 °C).
- ✓ Neskladujte pokrmy při nízké, ani v lednici.
- ✓ Nerozmrazujte pokrmy při pokojové teplotě, ale porovnávejte v lednici.

**Proč?**

Je-li pokrm uchováván při pokojové teplotě, mikroby se mohou velmi rychle rozmnožit. Pokud se však jídlo uchová při teplotě nižší než 5 °C, nebo vyšší než 60 °C, rozmnožení mikrobů se zpomalí nebo zastaví. U některých nebezpečných mikroorganismů, jako jsou bakterie, rozmnožení při teplotě nižší než 5 °C.

**Používejte nezávadnou vodu a suroviny**

- ✓ Používejte čerstvou a nezávadnou vodu.
- ✓ Vyberte čerstvé a nezávadné potraviny.
- ✓ Volte zpracované potraviny, jako například pasteurované mléko.
- ✓ Omývejte ovoce a zeleninu, zvláště důkladně, pokud je lze syrové.
- ✓ Nepoužívejte potraviny po uplynutí doby jejich trvanlivosti a data použitelnosti.

**Proč?**

Surovinu, včetně vody a ledu, mohou být kontaminovány nebezpečnými mikrobi a chemikáliemi. Totéž chemikálie se mohou nacházet ve zkrvách a zkrvách jiných potravinách. Nejlepší výběr suroviných potravin, jejich výběr surovin a nezávadných, jako jsou maso a nezávadných, mohou také řídit zdraví.

**Znalost = Prevence**

Food Safety World Health Organization  
Ústav zemědělských a potravinářských informací  
3. lékařská fakulta Univerzity Karlovy

Číslo 101 © Ústav zemědělských a potravinářských informací  
Příloha 10. vydání, 2014. Pro více informací  
www.uzpi.cz  
Příloha 10. vydání, 2014. Pro více informací

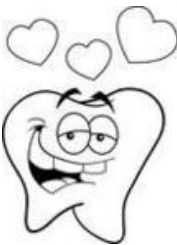
# WHO a orální zdraví

---

**DEFINICE:** Stav bez chronické bolesti úst, rakoviny úst a hrdla, prenatálních defektů jako je rozštěp rtu a patra, onemocnění dásní, zubního kazu a ztráty zubů a dalších nemocí a poruch, které mají vliv na dutinu ústní



- ▶ V rámci programu "Zdraví pro všechny do roku 2000" stanovila na začátku 80. let cíle v oblasti orálního zdraví pro jednotlivé věkové kategorie dětí dospělých





# Zdraví 2010

---

Věková skupina	Cíl pro rok	Ukazatele stavu chrupu
18 let	2010	žádná extrakce zubu pro kaz u 100% mladistvých
35-44 let	2010	podíl osob bez vlastních zubů nižší než 2%
	2010	podíl osob s alespoň dvaceti funkčními zuby vyšší než 90 %



# Prevence v České republice

---

- ▶ Projekty často dotované z prostředků firem vyrábějících produkty ústní hygieny
- ▶ program **Zdravé zuby** je podporován kanceláří WHO v ČR, hlavními finančními partnery jsou **Orbit klub** a **Listerine Smart Rinse**
- ▶ **Colgate - Měsíc zdravých zubů**, probíhá 11 let vždy v říjnu a je podporován Českou stomatologickou komorou
- ▶ iniciativou **studentů zubního lékařství** či **dentální hygieny** vznikají další projekty- jejich programy si kladou za cíl naučit děti **správné dentální hygieně** a tím **předcházet zubním kazům**



Cílem programu ZDRAVÉ ZUBY je zlepšit zubní zdraví u dětí a mládeže, a tak vytvořit předpoklady k zajištění zdravých zubů i u dospělé populace v budoucích letech. Program buduje u dětí pozitivní vztah k zubnímu zdraví a vede je k pravidelným preventivním návštěvám stomatologa



# ZDROJE

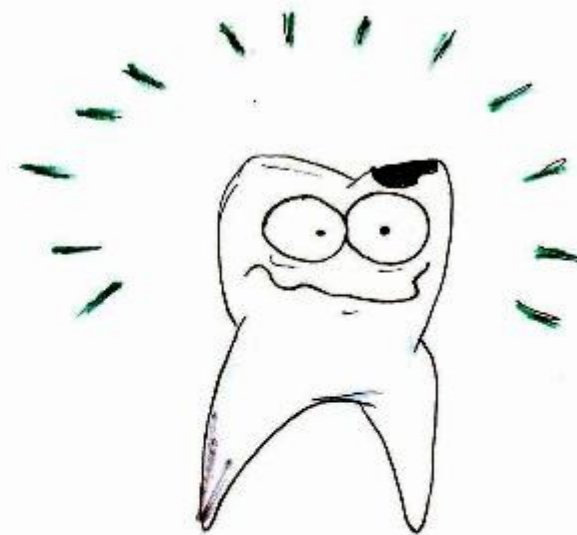
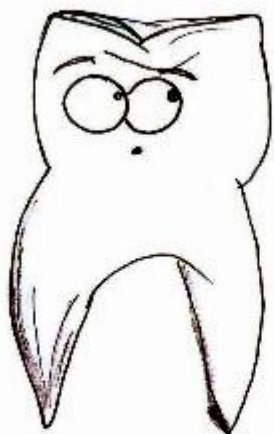
---

- ▶ [http://is.muni.cz/th/362403/ff\\_m/Diplomova\\_prace.pdf](http://is.muni.cz/th/362403/ff_m/Diplomova_prace.pdf)
- ▶ <http://www.who.cz>
- ▶ <http://zdravi.e15.cz/clanek/priloha-lekarske-listy/oralni-zdravi-populace-ceske-republiky-v-roce-2000-dosavadni-tre-146642>
- ▶ <http://zdravi.e15.cz/clanek/priloha-lekarske-listy/oralni-zdravi-populace-ceske-republiky-v-roce-2000-dosavadni-tre-146642>



# DĚKUJEME ZA POZORNOST!

---



„JE JAKO U VYTRŽENÍ...“

UČ.

