

ŚWIATOWY DZIEŃ ZDROWIA 2015 BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCİ

FROM FARM TO
PLATE
MAKE FOOD
SAFE



ZESTAW NARZĘDZI NA POTRZEBY KAMPANII

Spis treści

ŚWIATOWY DZIEŃ ZDROWIA 2015 – BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI: KAMPANIA W SKRÓCIE	4
ZDROWIE PUBLICZNE	5
OGÓLNY CEL	6
STRATEGICZNE PODEJŚCIE	6
PODSTAWOWE MATERIAŁY/DZIAŁANIA	7
MATERIAŁY ZDJĘCIOWE	8
STRONA INTERNETOWA	8
HARMONOGRAM 2015	9
PRZESŁANIA/WEZWANIA DO DZIAŁANIA	9
JAK DOŁĄCZYĆ?	11
KONTAKT	12

ŚWIATOWY DZIEŃ ZDROWIA 2015 – BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI: KAMPANIA W SKRÓCIE

Każdego roku Światowa Organizacja Zdrowia wybiera priorytetowy obszar ważny z punktu widzenia zdrowia publicznego, jako temat przewodni Światowego Dnia Zdrowia, który przypada na dzień 7 kwietnia, w rocznicę powstania WHO.

W 2015 r. tematem przewodnim Światowego Dnia Zdrowia będzie bezpieczeństwo żywności, które jest bardzo ważne dla wszystkich ludzi zamieszkujących naszą planetę i wielu interesariuszy, w tym rządów, społeczeństwa obywatelskiego, sektora prywatnego i agencji międzyrządowych.

Bezpieczeństwo żywności leży u podstaw bezpieczeństwa żywnościowego, jednak pomiędzy jednym a drugim występują różnice. Bezpieczeństwo żywności to obszar działań związanych ze zdrowiem publicznym mających na celu zapewnienie konsumentom ochrony przed ryzykiem zatrucia żywności i chorobami przenoszonymi drogą pokarmową o przebiegu ostrym i przewlekłym. Niebezpieczna żywność może prowadzić do wielu problemów ze zdrowiem, takich jak biegunki, choroby wirusowe (pierwsze przypadki zakażenia wirusem Ebola związane były ze skażonym mięsem pozyskiwanym z dzikich zwierząt), problemy z płodnością, zaburzenia rozwoju i nowotwory. Bezpieczeństwo żywności jest więc warunkiem koniecznym bezpieczeństwa żywnościowego.

Stale pojawiają się nowe zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności. Zmiany w produkcji, dystrybucji i konsumpcji żywności (intensywne rolnictwo, globalizacja handlu żywnością, działalność zakładów zbiorowego żywienia i posiłki sprzedawane na ulicy), zmiany środowiskowe, pojawianie się nowych bakterii i toksyn, oporność na leki przeciwdrobnoustrojowe – wszystkie te czynniki zwiększają ryzyko skażenia żywności. Większa intensywność podróży i rozwój handlu zwiększają prawdopodobieństwo rozprzestrzeniania się skażenia.

Światowa Organizacja Zdrowia pomaga i zachęca wszystkie kraje do zapobiegania, wykrywania i odpowiedniego reagowania na epidemie chorób przenoszonych drogą pokarmową, zgodnie z Kodeksem Żywnościowym (*Codex Alimentarius*), zbiorem międzynarodowych norm dotyczących żywności, wytycznych i praktyk w zakresie wszystkich głównych artykułów spożywczych. Uznając bezpieczeństwo żywności za problem interdyscyplinarnej i przedmiot wspólnej odpowiedzialności, Światowa Organizacja



Zdrowia z zadowoleniem przyjmuje udział w kampanii niepublicznych sektorów zdrowia (rolnictwo, handel, środowisko, standaryzacja) i szuka wsparcia ze strony głównych międzynarodowych i regionalnych agencji i organizacji zajmujących się żywnością, udzielaniem pomocy w kryzysowych sytuacjach i edukacją.

Światowy Dzień Zdrowia 2015 to okazja do uświadomienia rządów, producentom, przedsiębiorstwom handlowym i społeczeństwu, jak duże znaczenie ma bezpieczeństwo żywności i jaką rolę każdy z tych podmiotów może odgrywać w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności, która trafia na talerze konsumentów.

ZDROWIE PUBLICZNE

Kluczowe fakty

(Więcej informacji: ulotka informacyjna WHO <http://who.int/mediacentre/factsheets/fs399/en/>)

- Dostęp do wystarczającej ilości bezpiecznej i odpowiedniej pod względem wartości odżywczych żywności ma kluczowe znaczenie dla naszego życia i dobrego stanu zdrowia.
- Niebezpieczna żywność zawierająca szkodliwe bakterie, wirusy, pasożyty lub substancje chemiczne jest przyczyną ponad 200 chorób, od biegunki do nowotworów.
- Wywoływane obecnymi w żywności i wodzie bakteriami i szkodliwymi substancjami biegunki każdego roku zabijają około 2 mln osób, w tym wiele dzieci.
- Bezpieczeństwo żywności, żywienie i bezpieczeństwo żywnościowe są ze sobą nierozdzielnie związane. Niebezpieczna żywność powoduje powstanie błędnego koła niedożywienia i chorób dotykających w szczególności niemowlęta i małe dzieci, a także osoby starsze i chore.
- Choroby przenoszone drogą pokarmową utrudniają rozwój społeczno-gospodarczy, ponieważ obciążają systemy opieki zdrowotnej i narażają na straty gospodarki krajowe, turystykę i handel.
- Żywność transportowana z miejsca, w którym jest wytwarzana, do miejsca, w którym jest konsumowana, przekracza granice wielu państw. Dobra współpraca pomiędzy rządami, producentami i konsumentami sprzyja zapewnianiu jej bezpieczeństwa.

Przenoszone drogą pokarmową choroby są zwykle zakaźne lub toksyczne w swojej naturze. Mogą być wywoływane przez bakterie, wirusy, pasożyty lub substancje chemiczne dostające się do organizmu wraz ze skażoną żywnością lub wodą.

Występujące w żywności patogeny mogą powodować silną biegunkę lub wyniszczające infekcje, takie jak zapalenie opon mózgowych. Skażenie substancjami chemicznymi może prowadzić do ostrych zatruc lub długotrwałych chorób, takich jak nowotwory. Przenoszone drogą pokarmową choroby mogą być przyczyną długotrwałej niesprawności, a nawet śmierci. Wśród przykładów niebezpiecznej żywności należy wymienić niedopieczone/ niedogotowane produkty spożywcze pochodzenia zwierzęcego, owoce i warzywa zanieczyszczone odchodami oraz małże zawierające biotoksyny morskie.

Choroby przenoszone drogą pokarmową wywoływane są głównie przez:

- bakterie
- wirusy
- pasożyty
- priony
- substancje chemiczne (występujące naturalnie i wytwarzane przez człowieka)

OGÓLNY CEL

Kampania ma na celu:

- zachęcanie rządów do poprawy bezpieczeństwa żywności poprzez przeprowadzanie kampanii zwiększających świadomość ogółu społeczeństwa oraz zwracanie uwagi na bieżące działania podejmowane w tym zakresie;
- zachęcanie konsumentów do sprawdzania, czy znajdujący się na ich talerzach posiłek jest bezpieczny (zadawanie pytań, sprawdzanie etykiet, przestrzeganie zasad higieny).

STRATEGICZNE PODEJŚCIE

1. Rozpowszechnianie głównych przekazów skierowanych do dwóch głównych grup odbiorców (państw członkowskich i konsumentów)

Opracowanie informacji stanowiących odpowiedź na kluczowe pytania dla dwóch głównych grup odbiorców:

- państw członkowskich i regionalnych organizacji integracji gospodarczej (ministerstwa zdrowia, rolnictwa, edukacji i handlu, agencje ds. bezpieczeństwa żywności i ochrony konsumentów itp.):
 - Jak oceniasz bezpieczeństwo dostaw żywności w twoim kraju/regionie? Czy systemy bezpieczeństwa żywności w twoim kraju są odpowiednie i skuteczne?
 - Czy ludzie w twoim kraju/regionie mają dostęp do dokładnych i aktualnych informacji na temat najczęstszych zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności?
- konsumentów:
 - Czy wiesz, w jaki sposób możesz sprawdzić, czy znajdujący się na twoim talerzu posiłek jest bezpieczny?

2. Angażowanie wpływowych osób wspierających działania związane z bezpieczeństwem żywności/odpowiednich osób publicznych

- Krajowe/Międzynarodowe stowarzyszenia konsumentów
- Środowisko akademickie i stowarzyszenia zawodowe
- Pozarządowe organizacje zajmujące się kwestiami związanymi z wyżywieniem/pomocą humanitarną
- Znane osoby i gwiazdy, w tym szefowie kuchni i inni specjaliści, którzy mogą odgrywać rolę popularyzatorów idei związanych z bezpieczeństwem żywności

3. Współpracowanie i zapewnianie efektu synergii w wyniku połączenia z innymi ważnymi międzynarodowymi i krajowymi imprezami związanymi z żywnością i wyżywieniem

- Kontynuacja działań omawianych podczas II Międzynarodowej Konferencji ds. Żywności (Deklaracja Rzymska i dokument wykonawczy *Framework for Action*), która odbyła się w dniach 19–21 listopada 2014 r. (<http://www.fao.org/about/meetings/icn2/en/>)

Expo 2015 Mediolan „Wyżywienie planety, energia dla życia” w dniach od 1 maja 2014 r. do 31 października 2015 r. (<http://www.expo2015.org>)



GŁÓWNE MATERIAŁY/DZIAŁANIA

- Materiały zdjęciowe i grafika:
 - Plakaty dostosowane do kultury lokalnej (przykłady w punkcie **Materiały zdjęciowe** poniżej), infografiki
- Materiały tekstowe:
 - Ulotka informacyjna WHO dotycząca bezpieczeństwa żywności <http://who.int/mediacentre/factsheets/fs399/en>
 - Zamieszczony w czasopiśmie Lancet komentarz Dyrekcji Generalnej WHO dotyczący bezpieczeństwa żywności i bezpieczeństwa żywnościowego
 - Wydawane przez organy lokalne porady dotyczące przygotowywania żywności dla rodzin
 - *Codex Alimentarius*¹, *Five Keys to Safer Food*, *Strategic plan for food safety including foodborne zoonoses 2013-2022*
- Materiały multimedialne WHO dostępne w okresie luty-marzec 2015 r.:
 - Trwająca 30 sekund reklama społeczna w języku angielskim, hiszpańskim, chińskim, arabskim, francuskim, rosyjskim i portugalskim
 - Trwający 3-5 minut materiał filmowy
- Media społecznościowe:
 - Kampania wykorzystująca hashtag #bezpiecznażywność i powiązana z materiałami zdjęciowymi, zachęcająca ludzi do zaangażowania się za pośrednictwem Twittera, Instagramu, Facebooka i Vine, pokazująca z ich punktu widzenia/z uwzględnieniem kontekstu lokalnego:
 - Co to jest bezpieczna żywność? Jak upewnić się, czy spożywana przez siebie żywność jest bezpieczna?
 - Internauci będą zapraszani do dzielenia się z WHO za pośrednictwem mediów społecznościowych informacjami na temat tego, jak wygląda ich „własny talerz” stanowiący odpowiedź na powyższe pytania.
- Imprezy inauguracyjne:
 - Zachęcanie krajowych/regionalnych biur WHO, władz lokalnych i interesariuszy do organizowania imprez w dniu 7 kwietnia w różnych miejscach na całym świecie.
 - Zorganizowanie „globalnej” imprezy inauguracyjnej w tym dniu z udziałem Dyrektora Generalnego WHO.

¹ Wspólny sekretariat Kodeksu FAO/WHO ma siedzibę w Rzymie. Zajmuje się on opracowywaniem norm. Siedziba Codex Trust Fund [fundusz wsparcia uczestnictwa w pracach kodeksowych], oddział Kodeksu zajmujący się rozwijaniem możliwości, znajduje się przy WHO.

MATERIAŁY ZDJĘCIOWE

Cel materiałów zdjęciowych związanych ze Światowym Dniem Zdrowia 2015:

- zapewnianie silnego przekazu dotyczącego bezpieczeństwa żywności – co to jest i dlaczego jest ważne;
- wykorzystywanie powszechnie znanych elementów kojarzonych z żywnością (posiłek na talerzu/w misce, stosowanie **znaku zapytania „?”**);
- zadawanie pytania: „w jakim stopniu bezpieczna jest żywność, którą spożywasz?” w celu uzyskania opinii/informacji zwrotnych z mediów społecznościowych na potrzeby kampanii dotyczącej Światowego Dnia Zdrowia 2015 w mediach społecznościowych.

Wstępnie zaproponowane koncepcje załączono w oddzielnych plikach i wklejono poniżej. Są one dopracowywane i stosowane w odniesieniu do innych produktów. Są to:

- plakaty w 6 językach urzędowych;
- ulotki informacyjne;
- materiały filmowe/reklama społeczna.



STRONA INTERNETOWA

- Na stronie internetowej WHO zamieszczono wstępny komunikat z datą, głównym przesłaniem kampanii itp.: <http://www.who.int/campaigns/world-health-day/2015/event/en/>.
- W miarę rozwijania się kampanii dodawane będą nowe materiały.

HARMONOGRAM 2015

- Luty-marzec: wykorzystanie mediów społecznościowych, w tym promowanie materiałów multimedialnych (materiał filmowy i reklama społeczna)
- 7 kwietnia: Światowy Dzień Zdrowia
- 1 maja–31 października: **EXPO 2015 Mediolan** pod hasłem „Wyżywienie planety, energia dla życia” to doskonała okazja do wzmocnienia przesłania kampanii. W tym okresie we Włoszech i w innych krajach odbędzie się wiele imprez towarzyszących związanych z bezpieczeństwem żywności.
- 6–10 lipca: Komisja Kodeksu Żywnościowego (CICG, Genewa)
- Październik: publikacja szacunkowych danych WHO dotyczących globalnego obciążenia związanego z chorobami przenoszonymi drogą pokarmową

PRZESŁANIA/WEZWANIA DO DZIAŁANIA

Poniższe zadania mają na celu pomóc w opracowywaniu materiałów komunikacyjnych i rozwijaniu możliwości (Internet, oficjalne oświadczenia, infografiki, artykuły prezentujące opinie itp.). Grupą docelową, do której skierowane będą te materiały, są decydenci/rządy i konsumenci/ogół społeczeństwa.

Decydenci

- **Zagwarantowanie, że bezpieczna żywność jest priorytetem**
- **Uwzględnianie bezpieczeństwa żywności w zakrojonych na większą skalę politykach związanych z żywnością**
 - *Uwzględnianie bezpieczeństwa żywności w politykach i programach związanych z wyżywieniem i bezpieczeństwem żywności*
- **Budowanie zaufania za pośrednictwem silnych i przejrzystych przekazów**
 - *Zapewnienie przejrzystej komunikacji pomiędzy osobami zajmującymi się oceną ryzyka, osobami zajmującymi się zarządzaniem ryzykiem i osobami przekazującymi informacje o zagrożeniach*
 - *Zwiększanie świadomości i podnoszenie stanu wiedzy na temat bezpieczeństwa żywności w społeczeństwie*
 - *Przygotowywanie kampanii edukacyjnych skierowanych do pracowników mających kontakt z żywnością i konsumentów*
- **Propagowanie współpracy wielosektorowej w celu zapewnienia trwałych i mocnych systemów bezpieczeństwa żywności**
 - *Promowanie bliższej współpracy pomiędzy różnymi sektorami zajmującymi się żywnością (rolnictwo, zdrowie ludzi, weterynarii, handel, turystyka itp.) w celu lepszego zapobiegania, kontrolowania i reagowania na choroby przenoszone drogą pokarmową*
 - *Promowanie odpowiedniego zaangażowania wszystkich zainteresowanych stron*
 - *Tworzenie sieci przygotowanych do skutecznego reagowania w kryzysowych sytuacjach związanych z bezpieczeństwem żywności*

- **Postępowanie zgodnie z zasadą „myśl globalnie, działaj lokalnie”**
 - *Nasz łańcuch dostaw żywności ma globalny charakter. Żywność wyprodukowana w jednym miejscu może być sprzedawana na drugim końcu świata.*
 - *Wzmocniony system bezpieczeństwa żywności w jednym kraju ma pozytywny wpływ na bezpieczeństwo żywności w innych krajach.*
 - *Wykorzystywanie sieci globalnych (np. INFOSAN) w celu skutecznego komunikowania się podczas międzynarodowych sytuacji kryzysowych związanych z bezpieczeństwem żywności.*

Konsumenci

- **Zbieraj informacje. Jak dużo wiesz o swoim jedzeniu?**
 - *Czytaj etykiety podczas robienia zakupów i przygotowywania posiłków.*
 - *Dowiedz się, jakie niebezpieczne mikroorganizmy i substancje chemiczne występują w twoim regionie.*
 - *Dowiedz się, jakie środki ostrożności należy stosować podczas przygotowywania posiłków z określonych artykułów spożywczych, które w razie nieodpowiedniego postępowania mogą być niebezpieczne (np. surowy drób, maniok itp.).*
 - *Dowiedz się, w jaki sposób należy przygotowywać i przechowywać potrawy z innych kultur, których nie znasz (np. sushi).*
- **Przechowuj żywność i przygotuj posiłki w sposób bezpieczny**
 - *Podczas kontaktu z żywnością i przygotowywania posiłków postępuj zgodnie z zasadami zawartymi w ulotce informacyjnej WHO Pięć kroków do bezpieczniejszej żywności [Five Keys to Safer Food] (utrzymuj czystość, oddzielaj żywność surową od ugotowanej, gotuj dokładnie, gotuj żywność w odpowiedniej temperaturze, używaj bezpiecznej wody i surowców).*
 - *Unikaj przypalania podczas smażenia, grillowania i pieczenia żywności, ponieważ mogą wtedy powstawać toksyczne substancje chemiczne.*
 - *Znajdujące się w kuchni środki chemiczne przechowuj w bezpiecznym miejscu.*
 - *Nie wykorzystuj ponownie pojemników, w których wcześniej znajdowały się substancje chemiczne, do przechowywania żywności.*
 - *Podczas sprzedaży żywności na bazarach postępuj zgodnie z zasadami bezpiecznego obchodzenia się z żywnością.*
 - *Postępuj zgodnie z zasadami zawartymi w ulotce informacyjnej WHO Pięć kroków zapewniających uprawę bezpieczniejszych owoców i warzyw [Five Keys to Growing Safer Fruits and Vegetables] (przestrzegaj zasad higieny osobistej, chroń pola przed zanieczyszczeniem odchodami zwierząt, wykorzystuj oczyszczone ścieki zawierające fekalia, oceniaj i kontroluj zagrożenia związane z wodą do nawadniania, dbaj o to, aby maszyny do zbioru i przechowywania plonów były czyste i suche) w celu zmniejszenia skażenia mikrobiologicznego podczas uprawy owoców i warzyw dla swojej rodziny lub społeczności lokalnej.*
- **Ucz osoby mieszkające w twoim pobliżu zdrowych praktyk**
- **Dokonuj bezpiecznych/mądrych wyborów**
 - *Szczególą ostrożność zachowuj podczas przygotowywania posiłków dla kobiet w ciąży, dzieci, osób starszych i chorych (czyli osób z osłabionym układem odpornościowym).*
 - *Podczas spożywania posiłków kupowanych od ulicznych sprzedawców lub pochodzących z bufetów w hotelach i restauracjach upewnij się, że ugotowane produkty nie mają kontaktu z produktami surowymi, które mogłyby doprowadzić do skażenia produktów ugotowanych.*
 - *Upewnij się, że spożywane przez siebie produkty są przygotowywane i przechowywane w odpowiednich warunkach higienicznych (czystość, dokładne gotowanie i przechowywanie w odpowiedniej temperaturze, np. w bardzo wysokiej temperaturze lub w lodówce/w lodzie).¹⁰*

- *Podczas robienia zakupów nie wkładaj surowego mięsa, drobiu, ryb ani owoców morza do koszyka ani wózka sklepowego; przenieś je w osobnych siatkach.*
- *Udając się na bazar, pamiętaj o tym, że żywe zwierzęta mogą przenosić wiele chorób. Nie dotykaj ich ani nie zbliżaj się do nich za bardzo.*
- *Jeżeli masz jakiegokolwiek wątpliwości co do bezpieczeństwa wody pitnej, przed jej wypiciem przegotuj ją lub poddaj uzdatnianiu.*
- **Jedz z przyjemnością**
 - *Uczyń z bezpieczeństwa żywności sprawę priorytetową w celu zapobiegania chorobom przenoszonym drogą pokarmową, ochrony zdrowia swojej rodziny i społeczności, w której żyjesz, oraz uzyskania pewności, że żywność, którą spożywasz, jest bezpieczna.*
 - *Spożywanie bezpiecznych, pożywnych i zdrowych posiłków dostarcza każdemu energii niezbędnej do prowadzenia zdrowego i aktywnego stylu życia.*
 - *Jedzenie nas łączy. Świętuj, podając bezpieczne, pożywne i zdrowe posiłki.*
 - *Dzięki jedzeniu zdobywamy nową wiedzę i nowe doświadczenia, a także uczymy się doceniać inne kultury.*
 - *Żywność, gotowanie i jedzenie odgrywają kluczową rolę w każdej kulturze.*

ŁĄCZYĆ?

- **Co chcesz zmienić i poprawić?** Najpierw musisz dowiedzieć się, na czym polegają problemy związane z bezpieczeństwem żywności występujące w miejscu, w którym mieszkasz, i jakie działania należy podjąć. Pomogą ci w tym zamieszczone na **stronach 9 i 10 porady dla decydentów i konsumentów**. Zdobądź odpowiednie informacje i odpowiedzi. Dobrym miejscem na początek jest strona internetowa WHO (www.who.int). W celu uzyskania dalszych informacji skontaktuj się z lokalnymi organami ds. bezpieczeństwa żywności.
- **Imprezy:** Jeżeli chcesz zaangażować społeczność lokalną, dobrymi miejscami do organizowania imprez o charakterze informacyjnym i zabaw są szkoły, programy telewizyjne (w tym programy poświęcone gotowaniu) oraz miejsca publiczne (takie jak bazyry i targowiska, na których sprzedawane są owoce i warzywa, place publiczne itp.).
- **Media społecznościowe:** Możesz prowadzić dyskusje online za pośrednictwem takich serwisów, jak Twitter, Instagram, Facebook, YouTube i innych platform, wykorzystując hashtag #bezpiecznażywność, i udostępniać zdjęcia i informacje dotyczące twoich doświadczeń z bezpieczną żywnością. Co bezpieczna żywność oznacza w twoim mieście i jak ona „wygląda”? Zrób zdjęcie swojego talerza z bezpieczną żywnością i pokaż je nam.
- **Powołaj zespół ds. kampanii:** Jeżeli bezpieczeństwo żywności jest dla ciebie ważne i jeżeli chcesz wykorzystać Światowy Dzień Zdrowia 2015 jako platformę działań na jego rzecz, rozważ powołanie zespołu, który będzie zajmował się planowaniem własnych działań i imprez.
- **Nawiąż współpracę:** Światowy Dzień Zdrowia to okazja do nawiązania współpracy z innymi organizacjami w celu wspólnego działania na rzecz zdrowia. Tematem przewodnim tegorocznego Światowego Dnia Zdrowia jest bezpieczeństwo żywności. Skontaktuj się z władzami lokalnymi, szkołami, biurem WHO, gazetami, oddziałami TV, stacjami radiowymi i innymi podmiotami uczestniczącymi w produkcji i dostarczaniu bezpiecznej i zdrowej żywności w celu przekazania przesłania i uświadamiania innym, dlaczego bezpieczeństwo żywności jest takie ważne.
- **Skontaktuj się z WHO:** Jeżeli chcesz uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z WHO. Dane głównych osób kontaktowych podano na ostatniej stronie niniejszego dokumentu. Chcielibyśmy promować imprezy lokalne. Dlatego prosimy o przekazywanie nam informacji dotyczących planowanych i organizowanych działań.



OSOBY KONTAKTOWE

Paul Garwood

garwoodp@who.int

Tel.: +41-22-7911578

Tel. kom.: +41-796037294

Francoise Fontannaz-Aujoulat

fontannazf@who.int

Tel.: +41-22-7913697

Tel. kom.: +41-797940006

ŚWIATOWY DZIEŃ ZDROWIA 2015

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI



ZESTAW NARZĘDZI NA POTRZEBY KAMPANII