

miastowego spożycia lub zasolenia, ilość drobnoustrojów dochodzi do 20. Z powyższego wynika, że przy badaniach bakterioskopowych konserw wyprodukowanych z surowej ryby, należącej do kategorii pierwszej lub drugiej, nie powinno stwierdzić się więcej niż pojedyncze drobnoustroje w polu widzenia. Większa ich ilość świadczy o produkcji z surowca, który winien być uznany za niezdatny do przerobu na konserwy.

Czynnikiem mogącym do pewnego stopnia zaciemnić pogląd na świeżość surowca ryby, jest w konserwach rybnych w sosie pomidorowym pulpa pomidorowa. Znajdujące się w niej bakterie fermentacyjne, mimo staranności wykonywania preparatów bezpośrednich, mogą przedostać się na powierzchnię stykową wycinka mięsa. Odróżnienie ich pod mikroskopem od bakterii gnilnych ryby jest niemożliwe i dlatego w wypadkach wątpliwych wskazanym jest powtórne wykonanie preparatu.

Bakteriobójcze i bakteriostatyczne działanie soli powoduje u ryb solonych wyginiecie swoistej flory. Badania bakteriologiczne wykonywane na podłożach o różnych stężeniach NaCl w temperaturze + 20° i + 37°C wykazują minimalny wzrost bakterii. Niestwierdzenie bakterii w preparatach bezpośrednich u ryb solonych zdalnych do spożycia wydaje się upoważniać do twierdzenia, że we wszystkich konserwach, wyprodukowanych z surowca uprzednio solonego, nie powinno się stwierdzać ani jednej bakterii w polu widzenia.

Szereg ryb przed ich puszkowaniem, jak np. dorsz, szprot, poddaje się wędzeniu. Jako ostateczny produkt otrzymujemy w konserwie wędzoną rybę w zalewie olejowej. Ze względu na to, że w normach handlowych do wędzenia dopuszcza się rybę należącą do kategorii pierwszej lub drugiej wydaje się słusznym przyjęcie dla tego rodzaju konserw takich samych norm w bakterioskopii, jak dla produktu otrzymanego z ryby świeżej.

Badanie bakterioskopowe konserw rybnych utrudnia często obecność tłuszczu. Niektóre ryby, jak np. śledź, makrela są tłuste, inne zaś są chude i dla poprawienia ich smaku zalewa się je olejami. Preparat bezpośredni, barwiony zaraz po utrwaleniu nad płomieniem, daje bardzo niewyraźny obraz. Z tego powodu Morska Stacja Sanitarno-Kwarantanna w Gdyni stosuje obecnie odtłuszczanie preparatów mieszaniną acetonu i chloroformu według metodyki podanej przez dr. Fischer z Morskiego Instytutu Rybackiego w Gdyni. Odtłuszczanie tego rodzaju daje dobre wyniki i po zabarwieniu preparatu metodą Löfflera otrzymuje się wyraźny obraz.

Metoda bakterioskopowa posiada tym większą wartość, im więcej pól widzenia przeglądnięto. Dla uzyskania danych, odpowiadających w przybliżeniu rzeczywistości, wskazanym jest przeprowadzenie obliczenia ilości bakterii co najmniej w 50-ciu polach widzenia, a następnie wyciągnięcie liczby przeciętnej.

MARIUSZ KOCOT

Analiza podstaw prawnych sanitarno - weterynaryjnej oceny mięsa

Z Zakładu Higieny Produktów Zwierzęcych W. S. R. Wrocław
Kierownik: z. Prof. Dr LESŁAW OGIELSKI

Na tle też II Zjazdu PZPR próbowałem przeanalizować możliwość udziału w walce o podniesienie stopy życiowej ludności lekarzy weterynarii zatrudnionych w charakterze organów urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa. Stąd już tylko krok do analizy podstaw prawnych, na których opierają się lekarze weterynarii w ocenie mięsa, a więc przede wszystkim Rozporządzenia Prezydenta R.P. z dnia 22. III. 1928 r. o badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa (Dz.U.R.P. Nr 38 poz. 364) i wydanych na jego podstawie rozporządzeń Ministra Rolnictwa z dnia 31. XII. 1928 r. (Dz.U.R.P. Nr 3 poz. 31) i z dnia 29. I. 1929 r. (Dz.U.R.P. Nr 32 poz. 305).

Artykuł ten nie ma być analizą całości tych zarządzeń i ich wpływu na gospodarkę mięsną. Chcę tu poruszyć tylko pewne anachronizmy zawarte w cytowanych rozporządzeniach. Artykuł ten pomyślany jest jako artykuł dyskusyjny w momencie kiedy niewątpliwie dojrzewa sprawa zmiany odnośnych przepisów, kiedy życie samo nasuwa wykonawcom tych rozporządzeń leka-

rzom weterynarii konieczność obchodzenia pewnych paragrafów. Od czasu wprowadzenia w życie omawianych rozporządzeń (lata 1928—1929) nauka poszła daleko naprzód. W Związku Radzieckim obowiązuje ustawa opracowana w roku 1940 (Przepisy Ludowego Komisariatu Rolnictwa z dnia 10. IX. 1940 wydane w porozumieniu z Ludowym Komisariatem Przemysłu Mięsnego i Mlecznego i Wszeczwiazkową Państwową Inspekcją Sanitarną Ludowego Komisariatu Zdrowia ZSRR o sanitarno-weterynaryjnym badaniu zwierząt, mięsa i produktów mięsnych).

U nas w zasadzie od 1929 r. zmiany nie nastąpiły i w tym tkwi pierwsze źródło anachronizmów, które nazwałbym anachronizmami naukowymi. Drugim źródłem anachronizmów jest to, że obowiązujące do dnia dzisiejszego rozporządzenia wyrosły na bazie zupełnie odmiennych stosunków ekonomicznych, na bazie stosunków kapitalistycznych. Wprawdzie możemy w formę tej części nadbudowy kapitalistycznej włożyć treść taką, by służyła ona dzisiejszej bazie,

niemniej jednak, aby to zrobić, trzeba sobie uzmysłowić klasowy charakter tych rozporządzeń, bo dopiero wtedy będziemy je mogli właściwie interpretować. Typowym przykładem tego rodzaju anachronizmów w naszym ustawodawstwie jest zdanie dotyczące bakteriologicznego badania mięsa: „Od przeprowadzenia bakteriologicznego badania należy odstąpić, gdy posiadacz oświadczy, że zgadza się na uznanie mięsa za niezdatne“ (Załącznik Nr 5 do Rozp. Min. Rol. z dnia 29. I. 1929 Dz.U.R.P. Nr 32 poz. 305 § 1 ust. 2). Możliwe, że prywatnemu kupcowi „nie opłacało się“ niekiedy przeprowadzenie badań bakteriologicznych i raczej decydował się na zniszczenie tuszy, ale dzisiaj lekarz nie zdecyduje się na zniszczenie kilkuset kilogramów mięsa, nie mając przekonania, że mięso takie może być szkodliwe dla ludzi. Identyczne zdanie znajdujemy w ustawie niemieckiej (załącznik Nr 1 do Rozporządzenia Wykonawczego z dnia 1. XI. 40 r. R.M.Bl.S. 289 §32 ust. 7).

Całe badanie bakteriologiczne nastawione jest (zgodnie z cytowanym załącznikiem Nr 5) przede wszystkim na stwierdzenie, względnie wykluczenie zatruwaczy mięsa. Wiemy jednak na podstawie nowych publikacji, że wymienię tylko Azbeljewa (1), Trawińskiego (2), Turzeckiego (3), Ignatowicza (4) oraz z praktyki stacji sanitarno-epidemiologicznych, że często przyczyną zatrucia są bakterie nie należące do grupy salmonelli.

Zgodnie uwzględniła także ustawa niemiecka i polska „ochronę interesów“ służby lekarsko-weterynaryjnej. Niczym innym przecież jak tylko kapitalistycznym pojęciem obrony interesów wytłumaczyć można zdanie „Do wykonywania urzędowego badania należy wyznaczyć lekarzy weterynaryjnych, w obwodach zaś znajdujących się w osiedlach o liczbie ludności mniejszej niż dziesięć tysięcy, można wyznaczyć również oglądaczy (Rozporządzenie Ministra Rolnictwa z dnia 31. XII. 1928 (Dz.U.R.P. Nr 3 poz 31 Rozdział I § 4) i identyczne zdanie w rozporządzeniu niemieckim (Verordnung über die Durchführung des Fleischbeschaugesetzes vom 1. 11. 40 R.M.Bl.S 289 §8 ust. 3). Tego rodzaju ochrona interesów lekarzy wet. jest w dzisiejszej naszej rzeczywistości niepotrzebna.

Również straciło sens zarządzenie zabraniające pełnić funkcję oglądacza zwierząt rzeźnych i mięsa „osobom trudniącym się leczeniem zwierząt, a nie będącym lekarzami wet.“ co wyklucza szkolenie i powierzenie obowiązków oglądaczy zwierząt rzeźnych i mięsa wszystkim sanitariuszom i technikom weterynaryjnym. A przecież właśnie powierzanie tym ludziom badania mięsa — tam, gdzie nie może go wykonywać lekarz wet. — wydaje się w tej chwili najbardziej celowe.

Przejdźmy od zagadnień organizacyjno-administracyjnych do zagadnień oceny mięsa. Czy jest celowe utrzymanie ramowego podziału oceny mięsa na „zdatne“, „mniej wartościowe“,

„warunkowo zdatne“ i „niezdatne“. Jako mniej wartościowe określone jest w obowiązujących rozporządzeniach mięso, które pod względem zdrowotnym jest zdatne do spożycia, lecz wskutek objawów lub zmian, ujawnionych przy badaniu, obniżone jest w swej wartości użytkowej lub odżywczej (Rozporządzenie Prezydenta R.P. z dnia 22. III. 1928 Dz.U.R.P. Nr 38 poz 364 Art. 13 b). Ale przecież wiemy, że wartość użytkowa i odżywcza mięsa ocenionego jako zdatne waha się w szerokich granicach w zależności od wieku, płci, stanu odżywienia itp. Gdzie więc kończy się mięso zdatne, a zaczyna mniej wartościowe? Różnicę w jakości mięsa uwzględniają cenniki państwowe. W zasadzie mamy już w handlu mięsem do czynienia tylko z państwowym producentem (C. Z. P. Mięś.), który nie jest zainteresowany w sprzedaży konsumentom mięsa gorszego po normalnej cenie. Czy nie prościej byłoby pozostawić tę rzecz do regulowania C. Z. P. Mięś. przy poszerzeniu dolnej granicy cennika, niż tworzyć trudny do kontroli aparat sprzedaży mięsa mniej wartościowego. W ustawie radzieckiej nie spotykamy oceny, przypominającej nasze pojęcie „mięsa mniej wartościowego“. Można by zapytać „a jak oceniać wypadki chorób lub zmian, w których § 28 rozporządzenia z dnia 29. I. 1928 przewiduje ocenę mięsa jako mniej wartościowe“ a mianowicie:

1. gruźlica jeżeli obejmuje dwa lub więcej narządów i zmiany gruźlicze w poszczególnych narządach są znacznie rozprzestrzenione,
2. zupełne wychudzenie bez widocznej przyczyny,
3. niezupełne wykrwawienie przy uboju z konieczności oraz w nagłych wypadkach,
5. cewy Mieschera lub złogi wapna, gdy mięso nie jest wodniste lub zbyt szaro zabarwione,
6. w nieznacznym stopniu żółtaczka wodnica i niewłaściwy zapach.

Spróbujemy przeanalizować poszczególne punkty.

Ad 1). Taka ocena wydaje się absolutnie niecelowa. Albo w toku badania dochodzimy do przekonania, że mięso może być szkodliwe dla zdrowia ludzkiego to oceniamy je jako niezdatne lub warunkowo zdatne, albo po usunięciu części zmienionych mięso nie będzie szkodliwe i wtedy uznajemy je za zdatne do spożycia. Zresztą ta właśnie ocena nie da się w żaden sposób zmieścić w pojęciu mięsa mniej wartościowego. Przypomnieć tu trzeba, że gdyby przy takiej postaci gruźlicy wystąpiło wychudzenie, to tusza byłaby niezdatna (załącznik Nr 7 do rozp. Min. Rol. z dnia 29. I. 1929 I ust. 1). Gdzie więc mamy zmniejszoną wartość użytkową, względnie odżywczą? Jakże możemy znaleźć uzasadnienie innej oceny mięsa przy zajęciu przez gruźlicę jednego narządu, a innej przy zajęciu dwu lub więcej?

Ad 2). Zupełne wychudzenie w wyniku choroby powoduje uznanie całej tuszy za niezdatną

(§ 23 ust. 14 rozp. Min. Rol. z dnia 29. I. 1929). Przy braku widocznej przyczyny nie można przecież wykluczyć także możliwości powstania wychudzenia na tle chorobowym, którego jednak organoleptycznie nie stwierdza się. Czy rzeczywiście nieustalenie przyczyny wychudzenia stanowi podstawę do mniej rygorystycznej oceny? Czy nie należałoby pójść raczej na konfiskatę takiej tuszy, która przecież przy całkowitym wychudzeniu nie przedstawia właściwie żadnej wartości? Ustawa radziecka (§ 61) ocenia takie mięso już przy znacznym, a nie całkowitym wychudzeniu jako niezdatne.

Ad 3). Pojęcia niedojrzałości rozporządzenie nie formułuje, a w różnych okolicach Polski ludność ma na tym punkcie rozmaite przyzwyczajenia. Wprawdzie Trawiński (5) określa jako niedojrzałe cielęta poniżej dwu tygodni, ale nie może to stanowić podstawy do oceny, gdyż ocena urzędowa nakazuje uwzględnić w tej sprawie miejscowe zwyczaje i warunki.

Ad 4). W danym przypadku mamy do czynienia z tak jasną przyczyną niewykrwawienia, że najmniejszej trudności nie będzie z uznaniem mięsa za zdatne, o ile nie zachodzi konieczność uznania je za niezdatne lub warunkowo zdatne. Oczywiście, że tusza niewykrwawiona jest zmniejszona w swej wartości użytkowej (mniej trwałość) ale rzeczą właściciela jest zabezpieczyć ją przed zepsuciem, a rozsprzedaż w takiej jacie wcale nie jest najlepszą metodą zabezpieczenia. Przecież w Anglii (5) stosuje się metodę uboju, przy której bydła nie skrwawiamy.

Ad 5). Przypatrzmy się całej ocenie przy zakażeniu cewami Mieschera. Za niezdatną uznaje się całą tuszę z wyjątkiem tłuszczu, jeżeli na skutek obecności cew Mieschera mięśnie są wodniste lub szaro zabarwione (§ 24). Jeżeli tych zmian nie ma, to usuwa się tylko zaatakowane części (§ 25). Jaki jest więc cel uznania za mniej wartościową całej tuszy, skoro po usunięciu części niezdatnych mamy do czynienia z mięsem, które nie jest szkodliwe dla zdrowia, nie jest zmniejszone ani w swej wartości użytkowej ani odżywczej. Ustawa radziecka przewiduje przy stwierdzeniu sarkosporidiozy tylko ocenę zdatną lub niezdatną (§ 50).

Ad 6). We wszystkich wymienionych wypadkach ostateczna ocena następuje po 24 godzinach i albo wada się utrzyma, wtedy cełowym jest niszczenie tuszy, albo ustąpi i wtedy mięso należałoby uznać za zdatne, tak jak to czyni ustawa radziecka (§ 62 i 63). (Zaznaczyć należałoby, że przy wszystkich tych wadach ocena należy do lekarza wet., a nie do oglądacza, chyba, że właściciel zgodzi się na uznanie całej tuszy za niezdatną. Znowu mamy tu do czynienia z niedopuszczalną w obecnej sytuacji „dobrowolnością“).

Przejdźmy teraz do zagadnienia oceny mięsa końskiego. § 29 cytowanego rozporządzenia

mówi, że mięso końskie można oceniać tylko jako zdatne lub niezdatne. Nie widzę żadnego uzasadnienia do tak rygorystycznego postępowania z mięsem końskim, które w praktyce prowadzi do niszczenia dużej ilości tusz końskich.

Poruszę tu jeszcze jedno zagadnienie z obowiązujących rozporządzeń, mianowicie pojęcie mięsa „jednowągrowatego“ i postępowania z mięsem tak określonym. Jeżeli mięso rzeczywiście odpowiada warunkom „jednowągrowatości“ to przecież najprościej byłoby usunąć węgry, a mięso uznać za zdatne do spożycia, a jeżeli „na wszelki wypadek“ mięso przechładza się celem unieszkodliwienia węgry, to znaczy, że pojęcie „jednowągrowatości“ jest nierealne. Dalej — przechłodzenie w odpowiedniej temperaturze w ściśle określonych warunkach przez odpowiedni okres czasu niszczy węgry, ale przecież nie tylko w mięsie „jednowągrowatym“. Czemu wobec tego tusze węgrowate, których nie oceniliśmy jako niezdatne nie poddawać w ogóle takiemu unieszkodliwieniu, po czym dopuszczać je do spożycia bez ograniczeń. Ciągłe jeszcze unieszkodliwiamy tusze węgrowate — tak przy stwierdzeniu cysticercus cellulosa, jako też cysticercus inermis — tylko przez gotowanie, względnie przeparowanie, a więc przy pomocy metod powodujących największe obniżenie wartości spożywczej i użytkowej mięsa.

Przedsiębiorstwa państwowe prowadzące handel artykułami spożywczymi zwierzęcego pochodzenia w trosce o dobro konsumenta wprowadzają u siebie nadzór sanitarno-weterynaryjny nad mięsem drobiu, dziczyzny, ryb itp. Częstość jednak lekarzom weterynarii brak podstaw prawnych do takiej czy innej oceny tych produktów. Centralny Zarząd Weterynarii w miarę potrzeby wydaje instrukcje normujące wymogi sanitarne nie objętych rozporządzeniami środków spożywczych. Częstość w sprawach dotyczących mięsa zwierząt rzeźnych zmuszony jest wydawać zarządzenia omijające niezyciowe już dzisiaj artykuły czy paragrafy omawianych rozporządzeń.

Wszystko to dowodzi, że czas już poddać gruntownej analizie podstawy prawne normujące nadzór nad środkami spożywczymi zwierzęcego pochodzenia. Czas już dostosować je do nowoczesnych wymogów naukowych i ustrojowych.

Piśmiennictwo

- 1) Azbeljew: Pokarmowe toksykoinfekcje i intoksykacje wywołane tlenowymi bakteriami. Moskwa 1952.
- 2) Trawiński: Medycyna Weterynaryjna 1/53.
- 3) Turżewski: Higiena i sanitaria 6,34/1948.
- 4) Ignatowicz: Wrześnieje dzieło 7/1949.
- 5) Trawiński: Mięsoznawstwo, Warszawa 1948.
- 6) Rozporządzenie Prezydenta R.P. z dnia 22. III. 1928 o badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa (Dz.U.R.P. Nr 38 poz. 364).
- 7) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa z dnia 31. XII. 1928 (Dz.U.R.P. Nr 3 poz. 31).
- 8) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa z dnia 29. I. 1929 (Dz.U.R.P. Nr 32 poz. 305).
- 9) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa z dnia 26. V. 1928 (Dz.U.R.P. Nr 62 poz. 575).
- 10) Przepisy Ludowego Komisariatu Rolnictwa z dnia 16. X. 1940 r. o sanitarno-weterynaryjnym badaniu zwierząt, mięsa i produktów mięsnych.
- 11) Fleischbeschau-gesetz vom 29. X. 1940 (R.G.Bl. I S 1463).
- 12) Verordnung über die Durchführung des Fleisch beschau-gesetzes vom 1. XI. 1940 (R.M.Bl. S. 289, 492, 9/1941).