

ZBIGNIEW GAUGUSCH

Puławy

Problem higieny produktów zwierzęcych i weterynaryjna ochrona zdrowia publicznego. w minionym piętnastolecu

„Profilaktyka weterynaryjna i weterynaryjna ochrona zdrowia publicznego są zdobyczami dwudziestego wieku, opartymi na doświadczeniach i spostrzeżeniach liczących około 2000 lat. Te gałęzie wiedzy zostały ugruntowane i otrzymały nowy kierunek, dzięki powstaniu bakteriologii. Zarówno profilaktyka weterynaryjna jak i weterynaryjna ochrona zdrowia publicznego, nie mogły się rozwijać tylko na podstawie empirycznej wiedzy, opartej wyłącznie na obserwacjach, które często podlegały zmianom. Rozwój bakteriologii weterynaryjnej, stworzył podstawę dla naukowego rozpoznawania i zwalczania chorób”. Powyższy cytat, stanowi fragment wypowiedzi badacza amerykańskiego *Steele*, zawartej w referacie wygłoszonym na Sympozjum Światowej Organizacji Zdrowia w Warszawie, w 1957 r.

Wypowiedź ta podkreśla, że tak profilaktyka weterynaryjna jak i weterynaryjna ochrona zdrowia publicznego, łącznie z higieną produktów zwierzęcych, są w pewnym sensie nowymi gałęziami wiedzy mimo, że oparte są na zdobyczach i spostrzeżeniach niejednokrotnie bardzo starych, bo liczących około 2000 lat. Jak bowiem świadczą zapiski dochowane do naszych czasów, już w odległej starożytności istniały pewne spostrzeżenia na podstawie których orientowano się, że za pośrednictwem zwierzęcia, a szczególnie przez spożycie mięsa istnieje możliwość przeniesienia się czynnika chorobowego na człowieka. Zrozumiałym jest również, że niski w ogólności poziom nauk przyrodniczych w tych czasach, uniemożliwiał postęp, dlatego też przez długie wieki przepisy sanitarno-weterynaryjne w dzisiejszym rozumieniu, oparte głównie na wierzeniach religijnych, posiadały raczej problematyczną wartość.

Jest to tym bardziej zrozumiałe, że jeszcze 100 lat temu, zakres wiadomości o istocie zakaźnych i zaraźliwych chorób zwierzęcych i o możliwości przenoszenia się na człowieka pewnych schorzeń ze zwierzęcia, a także za pośrednictwem produktów z niego pochodzących był bardzo skąpy. Właściwy rozwój nauki o higienie zwierząt rzeźnych i ich produktów, stanowiącej część integralną weterynaryjnej ochrony zdrowia publicznego, przypada dopiero na pierwsze dziesięciolecie naszego stulecia.

Podstawę prawną i zasady badania zwierząt rzeźnych i mięsa oraz produktów zwierzęcych na terenie naszego kraju, stanowi i reguluje Rozporządzenie Prezydenta R. P. z dnia 29 stycznia 1929 r. Na tej podstawie oraz na mocy odnośnych dodatkowych zarządzeń i uzupełnień, urzędowy nadzór nad punktami ubojowymi,

przetwórczymi zakładami mięsnymi, wykonują upoważnieni lekarze weterynarii, podlegający resortowi rolnictwa. Oceniając krytycznie obowiązujące u nas przepisy z omawianego zakresu należy przyjąć, że ustawodawstwo nasze, wzorowane na starym ustawodawstwie niemieckim, posiada w świetle nowych zdobyczy naukowych i w obliczu dużego postępu w tej dziedzinie za granicą, szereg niedokładności i anachronizmów, wymagających uzupełnień i nowelizacji.

Ubiegłe piętnastolecie niewiele nowego wniosło do tego zagadnienia. W pierwszym okresie, nowo organizujący się uspołeczniony przemysł mięsny, na skutek tendencji do produkowania raczej ilościowego, z zupełnym pominięciem zagadnienia jakości, postawił problemy sanitarno-weterynaryjne i higieniczne poza nawiasem zagadnień produkcyjnych.

Na ustalenie się powyższej sytuacji wpłynął również stosunek do tych zagadnień kierownictwa resortu, szczególnie w latach 1948 do 1953, kiedy to zresztą z konieczności, położono główny nacisk na lecznictwo i epizootologię, pomijając zagadnienie higieny produktów zwierzęcych. W okresie tym należy zanotować pojawienie się szeregu niekorzystnych dla służby decyzji, jak np. częściowe przekazanie wyspecjalizowanych kadr do organizujących się laboratoriów i referatów higieny w przemyśle mięsnym oraz, co szczególnie znamienne odbiło się na obecnie panującej sytuacji, przekazanie dużej grupy lekarzy weterynaryjnych do resortu zdrowia. Straty kadrowe w tym okresie w poważny sposób odbiły się na pracy organów urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa, jak również uniemożliwiły właściwe planowanie kadrowe.

Wynikiem tych niesprzyjających okoliczności było m. in. nie tylko niezorganizowanie żadnego nowego laboratorium mięsoznawczo-bakteriologicznego, lecz zmniejszenie ich ilości, przez oddanie niektórych do przemysłu mięsnego, lub też wykorzystanie sprzętu i pomieszczeń ich na organizację laboratoriów o charakterze epizootologicznym

W omawianym okresie, dużą aktywność organizacyjną i naukową przejawiały Katedry Higieny Produktów Zwierzęcych Wydziałów Weterynarii poszczególnych Uczelni, czego wymownym wyrazem jest planowana i konsekwentnie wykonywana tematyka naukowa. Walcząc z poważnymi trudnościami zarówno kadrowymi jak też i zaopatrzeniowymi, Katedry Higieny Produktów Zwierzęcych, z Katedrą Wydziału Weterynarii W.S.R. w Lublinie na czele, opracowywały aktualną tematykę.

Badania Katedry Lubelskiej objęły zagadnienia związane z bio-fizyko-chemicznymi przemianami zachodzącymi w tkance mięsnej w trakcie procesów przerobowych oraz szereg tematów o charakterze technologicznym. Opracowywano również zagadnienia z zakresu chorób odzwierzęcych oraz inwazyjnych, przenoszonych na człowieka za pośrednictwem mięsa i produktów mięsnych.

Tematyka naukowa Katedry warszawskiego Wydziału Wet. w początkowym okresie powojennym nie była wyraźnie sprecyzowana i zajmowała się głównie zagadnieniami higieny mięsa i jego przetworów pod względem bakteriologicznym i parazytologicznym, wynikającymi z istotnych potrzeb organizującego się przemysłu mięsnego. W następnym okresie uwzględniając luki w naszym ustawodawstwie dotyczące oceny weterynaryjno-sanitarnej mięsa zwierząt łownych, rozpoczęła Katedra badania mające na celu uzupełnienie powyższych braków. W ostatnich latach, zasadniczą i niezwykle ważną tematykę Katedry, stanowi problem promieniowania jonizującego, z uwzględnieniem produktów zwierzęcych.

Prace badawcze Katedry wrocławskiej, miały na celu przede wszystkim opracowywanie problemu przenoszenia się za pośrednictwem produktów zwierzęcych czynników wywołujących zatrucia pokarmowe u ludzi, dalej badania nad konsersacją tkanki mięsnej; nadto szeroko potraktowano również badania nad procesami bio-fizyko-chemicznymi zachodzącymi w tkance mięsnej.

Zakład Badania Produktów Zwierzęcych Instytutu Weterynarii w Puławach, powołany do życia dopiero w 1953 r., stanowiąc komórkę organizacyjną Instytutu resortowego, opracowywał przede wszystkim tematykę wynikającą z istotnych potrzeb służby terenowej. Badania więc objęły zagadnienia higieny procesów przerobowych, zakażenia surowca mięsnego drobnoustrojami względnie chorobotwórczymi ze szczególnym uwzględnieniem grupy bakterii jelitowych, higieny procesów technologicznych, stosowanych przy przetwórstwie ubocznych poubojowych produktów zwierzęcych, wreszcie zagadnienia o charakterze teoretycznym, głównie z zakresu metodologii i techniki laboratoryjnej.

W ostatnich latach dużą rolę, dla podniesienia znaczenia zagadnień higieny produktów zwierzęcych, odegrało Polskie Towarzystwo Nauk Weterynaryjnych przez utworzenie w ramach tego Towarzystwa Sekcji Higieny Produktów Zwierzęcych. Prace sekcji polegały przede wszystkim na szeroko prowadzonej akcji referatowej i propagandowej, która w krótkim stosunkowo czasie, dała oczekiwane rezultaty. Prace Sekcji zbiegały się ze zmianą polityki kierownictwa resortu, który doceniając potrzebę chwili, dokonał pewnych zmian organizacyjnych.

Jednym z niedociągnięć organizacyjnych dotyczących urzędowego nadzoru nad zwierzętami rzeźnymi, mięsem i produktami mięsnymi, jest m. in. brak odpowiedniej ilości laboratoriów mięsoznawczo-bakteriologicznych, których zadaniem byłoby wykonywanie zadań usługowych z zakresu higieny produktów zwierzęcych. W obecnej sytuacji istnieją przy większych punktach ubojowych tylko trzy laboratoria mięsoznawczo-bakteriologiczne, które z trudem mogą obsłużyć własne zakłady. Z konieczności zatem, większość badań mięsoznawczych wykonywanych jest w Wojew. Zakł. Hig. Wet., które są przeciążone badaniami epizootologicznymi i nie posiadają właściwego nastawienia i przygotowania. Sytuacja ta jest m. in. wynikiem dwu — a nawet wielotorowości administracyjnej w nadzorze nad mięsem i jego produktami. Służba weterynaryjna wykonuje bowiem nadzór nad zwierzętami rzeźnymi i mięsem oraz jego produktami w trakcie produkcji, tak dla celów obrotu krajowego jak i na eksport, nadzór zaś w samym obrocie handlowym w kraju sprawują organa kontroli podległe Ministerstwu Zdrowia.

Zarządzenie Ministra Rolnictwa Nr 172 z dnia 10 grudnia 1958 r., wydane w porozumieniu z Ministrem Przemysłu Spożywczego, ma na celu właściwe załatwienie tego zagadnienia i umożliwienie służbie weterynaryjnej zdobycia podbudowy laboratoryjnej do przeprowadzenia, ujmujących w całość zagadnienia, ocen i wydawania orzeczeń.

Zarządzenie powyższe wydano w celu zorganizowania przyzakładowych laboratoriów mięsoznawczych w niektórych obwodach urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa i obowiązku badania bakteriologicznego przetworów mięsnych, przeznaczonych na eksport. Do zadań tych laboratoriów należą nadto badania bakteriologiczne będące w związku z urzędowym badaniem mięsa, dalej przeprowadzanie badań laboratoryjnych w związku z pełnieniem urzędowego weterynaryjno-sanitarnego nadzoru nad przetwórstwem mięsnym, wreszcie przeprowadzanie badań usługowych dla przemysłu mięsnego w poszczególnych fazach produkcji przetworów mięsnych.

Stworzenie tych laboratoriów jest koniecznością wynikającą z podstawowego założenia, że do wydania oceny przydatności do spożycia jakiegokolwiek przetworu mięsnego, niezbędnym jest wykorzystanie wszelkich metod organoleptycznych i laboratoryjnych. Zdaje się nie ulegać wątpliwości, że do wykonywania takich właśnie badań, powołany jest z racji swego przygotowania zawodowego, przede wszystkim lekarz weterynaryjny. Wspomniana wielotorowość w zakresie kontroli laboratoryjnej mięsa i produktów mięsnych, nie tylko nie zdaje egzaminu, lecz wręcz przeciwnie, stwarza wiele niedociągnięć i wprowadza w pewnym sensie dezorganizację. Nadzór bowiem nad mięsem i pro-

duktami mięsnymi z zasadniczych względów nie może być podzielony na fragmenty kontrolne w różnych fazach produkcji, podlegające różnym resortom o odmiennym charakterze i zainteresowaniach. Tak jak badanie zwierząt rzeźnych po uboju i ocena przydatności mięsa do spożycia winny przebiegać w formie ciągłej i nie wyrywkowo, tym bardziej kontrola laboratoryjna przetwórstwa mięsnego, nie może być wykonywana fragmentarycznie. Nowoczesna nauka o higienie produktów spożywczych zwierzęcego pochodzenia wymaga od prowadzącego kontrolę laboratoryjną, właściwego przygotowania zawodowego oraz posiadania specjalizacji z tej dziedziny, jak również znajomości i zrozumienia istoty procesów przerobowych.

Istniejące w kraju liczne laboratoria kontroli wewnętrznej przemysłu mięsnego, nie spełniają roli w zakresie higieny produktów zwierzęcych. Należy nadto zaznaczyć, że kontrola wykonywana przez organa podległe i uzależnione od producenta, w żadnym wypadku nie może być traktowana jako kontrola urzędowa i z wielu względów nie może posiadać cech pełnego obiektywizmu.

Mimo, że w większości podległych Ministerstwu Zdrowia Stacjach San. Epid. laboratoryjną kontrolę żywności wykonują lekarze weterynarii, również ta forma kontroli, jak zresztą podkreślono poprzednio, nie ciągłej a wyrywkowej, nie zdaje w naszych warunkach egzaminu.

Organizowany nadzór weterynaryjno-sanitarny nad przetwórstwem mięsnym w naszym rozumieniu, obejmować winien organoleptyczną, ciągłą kontrolę sanitarno-weterynaryjną i higieniczną poszczególnych cykli produkcyjnych, których właściwą ocenę, podejmuje się w oparciu przede wszystkim o wyniki badań bakteriologicznych, stanowiących uzupełnienie kontroli organoleptycznej.

Kontrolę cyklu produkcyjnego należy prowadzić poprzez wszystkie jego fazy, a więc surowca, półfabrykatu i gotowego produktu, uwzględniając również stan sanitarno-weterynaryjny hal produkcyjnych, magazynów i pomocniczych pomieszczeń, dalej sprzętów produkcyjnych,

maszyn i narzędzi, w końcu personelu, odzieży ochronnej i urządzeń socjalnych.

W myśl tych zasad kontrolne badania bakteriologiczne, powinny obejmować również całość cyklu produkcyjnego, przy czym do bardzo ważnych czynności zaliczyć należy również kontrolę wszelkich dodatków produkcyjnych i środków pomocniczych.

Wobec stopniowych korzystnych przemian w organizacji sanitarno-weterynaryjnego nadzoru nad zwierzętami rzeźnymi, mięsem i jego produktami oraz w związku z zamierzonym dalszym rozszerzeniem obowiązków i kompetencji tej służby, wynika konieczność konsekwentnego prowadzenia odpowiednich prac badawczych, jak też szkolenia specjalizacyjnego.

Przed wszystkim więc badaniami należy objąć zagadnienia, których rozwiązanie umożliwi nowelizację dotyczących przepisów o badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa. Przykładowo można obok wielu innych palących problemów, wspomnieć tu o konieczności nowelizacji przepisów, obowiązujących przy stwierdzaniu takich schorzeń, jak pastereloza, zaraza cieszyńska, bruceloza i gruźlica.

Oceniając właściwie problem chorób odzwierzęcych i możliwość ich przenoszenia się na człowieka, nie tylko bezpośrednio, lecz także za pośrednictwem ubocznych produktów zwierzęcych nie przeznaczonych do spożycia, należałoby w szerszym zakresie uwzględnić w ramach tematyki badawczej całość problemu higieny procesów utylizacyjnych, z uwzględnieniem podstawowych postulatów sanitarno-weterynaryjnych i ekonomicznych.

Z powyższym łączy się również konieczność szkolenia specjalizacyjnego w Katedrach Higieny Produktów Zwierzęcych. Szkoleniem należy objąć całość zagadnień higieny produktów zwierzęcych, z czym pozostaje w związku potrzeba utworzenia w istniejących Katedrach Zakładów specjalizacyjnych, jak: higieny technologii produktów zwierzęcych, drobiu, ryb, higieny mleka i przetworów mlecznych, jaj oraz przetworów jajowych. Szerszego naukowego uwzględnienia oczekuje wreszcie problem utylizacji.