

MICHAŁ FRANKOWSKI. MIECZYŚLAW MIKA

Warszawa

Nowe przepisy o badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa w NRD

W NRD do 1972 r. obowiązywały przepisy o badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa zawarte w ustawie z 1940 r. oraz przepisy wykonawcze wydane na podstawie tej ustawy.

Zdaniem specjalistów NRD przepisy te z biegiem czasu przestały odpowiadać aktualnemu stanowi nauk weterynaryjnych i rozwojowi społecznemu kraju i wobec tego stały się obiektywnie nieprzydatne, mimo wielu wydanych w międzyczasie przepisów uzupełniających. Uważano również, że stosowanie tych przepisów w praktyce, z uwagi na ich dużą ilość mogło sprawiać trudności lekarzom weterynaryjnym wykonującym badanie mięsa.

W związku z tym opracowano nowe przepisy, regulujące postępowanie w zakresie badania zwierząt rzeźnych i mięsa, uchylające wszystkie dotychczas wydane przepisy w tej sprawie. Przepisy te zostały opublikowane z datą 5.XI.1971 r. i weszły w życie z dniem 1.I.1972 r. Do wydawania zarządzeń wykonawczych nowe przepisy upoważniają szefa służby weterynaryjnej NRD. Usprawnia to opracowanie zarządzeń i szybkie ich przekazywanie do stosowania przez placówki terenowe Weterynaryjnej Inspekcji Sanitarnej.

Nowe przepisy o badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa wprowadziły szereg zmian w stosunku do przepisów obowiązujących poprzednio. Wydaje się, że będzie słuszne i celowe te nowe przepisy choć pokrótce omówić.

Uwzględniając obecny stan wiedzy o zoonozach jak np. o gruźlicy, leptospirozie, listeriozie oraz o zaraźliwych chorobach zwierzęcych, dotychczas mało lub niedostatecznie zbadanych jak choroba Aujeszky, białaczka, wirusowe zapalenie żołądka i jelit (TGE), nowe przepisy zmieniają postępowanie w przypadkach stwierdzenia tych chorób.

Omawiane przepisy ustalają, że wytyczne o badaniu mięsa nie naruszają zasad zawartych w ustawie o środkach żywności, która w międzyczasie została w NRD wydana. Ustawa o środkach żywności ma zastosowanie w przypadkach postępowania z mięsem, nie objętych przepisami o badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa, jak np. przypadki zakażenia mięsa przez pracownika rzeźni lub innego zakładu mięsnego, dotkniętego chorobami zakaźnymi: tyfusem, cholera itp.

Nowe przepisy o badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa wzięły również pod uwagę konieczność usprawnienia badań oraz zapewnienia prawidłowych wyników badania poubojowego przez umożliwienie wykorzystania danych o stanie zdrowia zwierzęcia przed jego ubojem. Jest to zwłaszcza bardzo istotne przy ocenie mięsa ze zwierząt poddanych ubojowi z konieczności. W związku z tym w przypadkach uboju z konieczności przepisy te uprawniają lekarzy weterynaryjnych Weterynaryjnej Inspekcji Sanitarnej do żądania od lekarzy weterynaryjnych zatrudnionych w lecznictwie — świadectw zdrowia zwierząt, jak również informacji o stosowanym leczeniu, zadawaniu antybiotyków itp.

Przepisy poszerzają listę chorób, przy których jest zakazany ubój zwierząt. Obok dotychczasowego zakazu uboju zwierząt dotkniętych wąglikiem, szelstnicą, zarazą dziczyzny i bydła rogatego, wścieklizną, nosacizną i księgosuszem, wprowadza dodatkowo zakaz uboju zwierząt dotkniętych brucelozą, wywołaną przez *Brucella melitensis* oraz niedokrwiistością zakaźną.

Zarządzenie wykonawcze wydane na podstawie nowych przepisów wprowadza również pewne zmiany w technice przeprowadzania badania mięsa w kierunku wągryzcy u bydła. Obok dotychczasowych nacięć, mających na celu wykrycie wągów wprowadza dodatkowo nacięcie mięśni języka, dwukrotne nacięcie mięśnia sercowego a ponadto obowiązek oglądania przełyku i przepony. Dodatkowe nacięcia mają umożliwić wykrycie większej liczby przypadków wągryzcy.

Badanie na obecność włośni jest w zasadzie nadal obowiązujące. Oprócz świń, urzędowemu badaniu podlegają tusze dzików, niedźwiedzi i nutrii. Zamiast metody badania mikroskopowego, nowe przepisy zezwalają na stosowanie niskiej temperatury. Postępowanie to musi być tak zastosowane, aby zapewnić zabicie włośni, znajdujących się ewentualnie w tuszach świń. Metoda ta znajduje zastosowanie przede wszystkim do mięsa importowanego, które zazwyczaj bywa długo przetrzymywane w stanie zamrożonym w chłodniach.

Przepisy te wprowadzają nowe określenie przydatności mięsa: mięso pełnowartościowe po unieszkodliwieniu. Tego rodzaju zupełnie nową ocenę — pełnowartościowe po przetrzymaniu w stanie zamrożenia — stosuje się do mięsa wołowego jednowągrowatego oraz do mięsa z uboju bydła dotkniętego przyszcycą.

W miejsce dawnej oceny — warunkowo zdane — przepisy wprowadzają nową ocenę: „mniej wartościowe po unieszkodliwieniu”. Ocenę tę stosuje się przy gruźlicy, różycy, pomorze świń oraz w przypadkach, gdy mięso znalazło się w jednym pomieszczeniu z mięsem pochodzącym z uboju zwierząt chorych na salmonelozę i gdy zmiany w mięśniach są widoczne, ale występują w nieznacznym stopniu.

Ustalono też zasadę, że w przypadkach gruźlicy, salmonelozy, leptospirozy, różycy, pomoru świń, choroby cieszyńskiej świń, TGE, brucelozy oraz w niektórych przypadkach białaczki, unieszkodliwianie mięsa przeprowadza się przy zastosowaniu wysokiej temperatury.

Poza tymi dwoma przypadkami nowe oceny mięsa „mniej wartościowe po unieszkodliwieniu”, pozostają niezmiennie stosowane uprzednio oceny: „zdadne”, „mniej wartościowe” i „niezdadne”.

Jest generalną zasadą, że jako niezdatne ocenia się tusze w przypadkach, w których stwierdzono choroby, przy których ubój jest zakazany (wąglik, szelstnica, zaraza dziczyzny i bydła rogatego, księgosusz, nosacizna, wścieklizna, gorączka maltańska i niedokrwiistość zakaźna) a ponadto w przypadkach uogólnionej białaczki, całkowitego wychudzenia, włośnicy mnogiej, mnogich nowotworów a również w przypadkach stwierdzenia substancji chemicznych, biologicznych lub radioaktywnych w mięsie w stężeniu szkodliwym dla zdrowia ludzkiego. Również w przypadkach znacznych zmian w mięśniach spowodowanych chorobami, np.: przy gruźlicy, salmonelozie, brucelozie, pomorze świń, sarkosporidiozie mięsa, ocenia się jako niezdatne. Jako niezdatne do spożycia należy oceniać również wszystkie zmienione części i narządy oraz płody, narządy rodne, oczy, wycinki uszu, odbytu, pępowiny, gruczoły mlecze itp.

Jako mniej wartościowe należy oceniać mięso w przypadkach nieznacznego wodnicy, niedostatecznego wykrwawienia i zapachu piciowego, rybnego lub moczowego w nieznacznym stopniu.

Omawiane przepisy ustanawiają, że badanie mięsa z uboju zwierząt chorych oraz z uboju z konieczności jest zastrzeżone do wyłącznej kompetencji lekarzy weterynaryjnych, przy czym wprowadza generalnie obowiązek przeprowadzania badania bakteriologicznego we wszystkich tych przypadkach.

Nowe przepisy ustalają również zasady oceny mięsa importowanego. Mięso importowane uznane w wyniku badania jako „zdatne” dzieli się na 3 kategorie:

Zdatne I kategorii — gdy są wszystkie obowiązujące zaświadczenia lekarsko-weterynaryjne, a jakość mięsa nie nasuwa zastrzeżeń.

Zdatne II kategorii — gdy są wszystkie obowiązujące dokumenty weterynaryjne lecz stwierdza się objawy częściowego rozmrożenia lub nieświeżości mięsa, jednak wyniki badań pomocniczych nie budzą zastrzeżeń.

Zdatne III kategorii — gdy dokumentacja weterynaryjna jest kompletna lecz części mięsa w czasie transportu zmieniły barwę lub występują objawy nieświeżości, jednak mięso jeszcze nadaje się do spożycia.

Części mięsa powstałe przy oczyszczaniu, jak skrawki, ścinki lub elementy mięsne uznaje się za niezdatne.

Obok wyżej wymienionych 3 kategorii mięsa zdatnego przewiduje się ocenę „zdatne po unieszkodliwieniu” również z podziałem na 3 kategorie oraz oceny „mniej wartościowe” i „mniej wartościowe po unieszkodliwieniu” — również z podziałem na kategorie, podobnie jak dla mięsa pochodzenia krajowego.

Pomimo, że omawiane przepisy o badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa w NRD dość szczegółowo regulują niektóre zasady postępowania, to jednak są one związane i przetrzyszte. Całość rozporządzenia jest ujęta w 31 paragrafach.

Piśmiennictwo

1. Fleischuntersuchungsanordnung von 5.11.1971, GBL II, S. 644.
2. Weiman B.: Mh. Vet.-Med. 1, 7, 1973.

Adres autora: dr Michał Frankowski, ul. Wilcza 44 m 15, 00-679 Warszawa.

PATOLOGIA I TERAPIA

MARIA STUDNICKA

Zawartość rtęci w tkankach troci (*Salmo trutta morpha trutta* L.) odłowionych przy ujściu Wisły

Z Instytutu Chorób Zakaźnych i Inwazyjnych Wydziału Weterynaryjnego AR w Lublinie

Intensywny rozwój przemysłu, brak lub mała skuteczność urządzeń oczyszczających ścieki i dymy oraz szerokie stosowanie w rolnictwie preparatów zawierających związki rtęci powodują stale narastające zanieczyszczenie środowiska naturalnego. Szczególnie zanieczyszczone tym metalem jest środowisko wodne, do którego rtęć dostaje się wraz ze ściekami przemysłowymi, opadami atmosferycznymi i do którego jest wypłukiwana z gleby po zastosowaniu w rolnictwie (6, 13, 17). Najbardziej narażone na skażenie są rzeki i zamknięte akwenu morskie, do których zaliczyć można również morze Bałtyckie. Morza są zanieczyszczone głównie w okolicach przybrzeżnych oraz przy ujściach rzek.

Niepokojącym zjawiskiem jest kumulowanie się rtęci w tkankach ryb, zwłaszcza ryb drapieżnych, stanowiących wyższe ogniwa łańcucha troficznego. Stwierdzono, że rtęć w postaci metylowej, a głównie taka gromadzi się w tkankach ryb (1, 2, 4, 8, 15, 21), jest niebezpieczną trucizną dla organizmu, do którego dostaje się zarówno drogą łańcucha pokarmowego jak i przez bezpośrednią absorpcję (1, 12, 22). Skażenie rtęcią nie tylko ogranicza wartości spożywcze ryb, lecz również może powodować zakłócenia w procesie ich rozrodu (11, 16).

Mając na uwadze wartość gospodarczą ryb łososiowatych podjęto badania nad zanieczyszczeniem rtęcią troci (*Salmo trutta morpha trutta* L.) pochodzących z morza Bałtyckiego. Badania te wydają się tym bardziej celowe, że ryby pochodzące z niektórych rejonów Bałtyku u wybrzeży Szwecji są w tak znacznym stopniu skażone rtęcią, iż sprzedaż ich do konsumpcji jest zakazana (2).

Celem pracy było oznaczenie stężenia rtęci całkowitej w mięśniach i narządach troci. Ponadto starano się określić zależność pomiędzy stężeniem rtęci w tkankach, a wagą oraz płcią ryb.

Materiał i metody

Poziom rtęci całkowitej oznaczono w tkankach 80 troci odłowionych w ujściu Wisły w okresie ich wędrówki tarłowej w lipcu i sierpniu 1973 r. Zawartość rtęci oznaczano w mięśniach 40 ryb, w wątrobie 10 ryb, w nerkach 68 ryb oraz w gonadach 51 ryb.

Badany materiał stanowiły ryby różnej płci, o wadze 1 300—4 800 g i długości ciała od 47—73 cm. Wiek ryb określony na podstawie łusek wynosił 2—5 lat, a okres przebywania w morzu 1—3 lat*).

Próbki mięśni do oznaczeń pobierano w sposób ogólnie przyjęty z mięśnia nadosiowego w okolicy środkowej. Materiał przetrzymywano do momentu oznaczeń w torebkach z tworzywa sztucznego w temperaturze -20°C .