

Марко ВУКОТИЋ, ветеринар

Контрола животних намирница животињског поријекла у превентиви обољења људи и животиња

Посматрано с аспекта здравствене проблематике, контрола намирница животињског поријекла (ж. н. ж. п.) има за циљ да људској исхрани обезбиједи хигијенски исправне намирнице. Са становишта ветеринарске проблематике, циљ је да се омогући производња таквих намирница, које ни под каквим условима дистрибуције и начина коришћења неће претстављати узрок, односно вектор обољења стоке.

Полазећи од истине да постоји само једна медицина, а да су и лекар и ветеринар у служби њене науке, разумљиво је да су и интереси хумане и ветеринарске медицине, на многим пољима изучавања, сједињени. На линији контроле ж. н. ж. п. акценат је на задатку и одговорности ветеринарске службе, која стиче право надзора над свим примарним и секундарним производима животињског поријекла, а у првом реду над животињом и њеним производима, које су основна сировина за ове намирнице.

Као намирнице животињског поријекла подразумевају се у првом реду месо и месни производи, млијеко и мљечни производи, затим, јаја рибе, шкољке, ракови и друге мање важне у исхрани људи. Појам њихове контроле обухвата комплекс стручних испитивања, почев од животиње и њених производа, као основног извора сировине, па до најразноврснијих видова њихове прераде. Само се наводи, да је за ова стручна испитивања потребно користити скоро све области ветеринарске науке, почев од клиничке дијагностике па до најкомпликованијих лабораторијских експертиза.

Сврха ових испитивања је да се удовољи начелу: не дозволити за употребу ништа што би могло оштетити људско здравље, или бити узрок обољења стоке, а ни одбацити оно што се са извјесним ограничењима може употријебити за људску исхрану.

Према томе, контрола хигијенске исправности ж. н. ж. п. је дуг, континуиран редосљед испитивања, коме је почетак на мјесту поријекла намирнице, а завршетак код потрошача.

На почетку излагања потребно је нагласити велику разлику у вриједности намирница уопште, а с тим у вези и њихов изванредно варијабилан утицај на здравље и кондицију човјека. Интензитет њихове корисности за човјеков организам, зависан је, у првом реду, од материја које улазе у њихов састав. Оне намирнице које у свом саставу имају материје истовјетне с онима од којих су изграђена ткива тијела човјека имају и већу храниву вриједност. У овој подударности, над осталим намирницама знатно преваљавају н. ж. п. што им и даје прво мјесто у људској исхрани.

Из групе намирница животињског поријекла, месо и месни производи, затим, млијеко и мљечни производи, претстављају основне прехранбене артикле, те се и у овом излагању постављају у први план.

Набројане намирнице, од свог основног облика (меса и млијека) у прерађивачкој индустрији пролазе кроз читав низ обрада и технолошких операција до њихове дистрибуције трговачкој мрежи: било у свјежем стању, са високим процентом воде, као полутрајни или трајни производи, увијек конзервирани на овај или онај начин, са циљем, да се обезбиједи њихова одрживост за дуже или краће вријеме, уз обавезан услов очувања здравствене исправности.

Асортиман ових производа је веома богат и усклађен издиференцираном укусу потрошача.

Но, без обзира на њихову улогу у људској исхрани, која има приоритет над другим намирницама због своје високе храниве вриједности, намирнице животињског поријекла, својим специфичним саставом, у који улазе необично сложена органска једињења и високи проценат воде, чине погодну средину за раст, размножавање и стварање токсина читавом низу микроорганизама.

За ове микроорганизме у намирницама животињског поријекла везано је оштећење организма који их конзумира у најтежем виду, или квар намирнице, односно упропашћавање намирнице и сировине у најблажем виду.

Бактериска флора, која се јавља као пратилац намирница животињског поријекла, необично је полиморфна, и набрајати је значило би исто што и прелистати цјелокупну студију бактериолошке дијагностике. Ово је утолико разумљивије уколико се зна пут једне намирнице од момента добијања сировине до финалног производа који долази у руке потрошача, тек последице претходног транспортовања, магацинирања и излагања за продају.

У току свих фаза производње и дистрибуције, намирница је изложена контаминацији разноврсним узрочницима, из чега резултирају квар намирнице и обољења људи. Хигијенски неисправном намирницом животињског поријекла може на људе да се пренесе велики број болести, док с друге стране, инфицирана животиња која служи као сировина, а такође и њени производи, може да буде узрок и вектор обољења стоке (сточних зараза) и на великим удаљеностима. Из ове чињенице и проистиче основни значај контроле н. ж. п. у превенирању обољења људи и животиња и високо процијењена улога ветеринарске службе у спасавању великих количина намирница, одбацивањем само дијелова заиста неупотребљивих за људску исхрану.

Појам „тровање храном“ у најширем дефинише сва обољења људи настала ингестијом меса (укључујући перад, рибе и шкољке) млијека и њихових производа, и јаја контаминираних разним врстама патогених бактерија и њиховим продуктима, нематодама, гљивама, хемијским и биљним отровима. Међутим, у могућности смо да из овог више него широког појма издвојимо: групу инфективних болести човјека (тифус, паратифус, дизентерија и др.), болести заједничке људима и животињама-зоозозе (често називане антропозоозе), болести узроковане специфичним затривачима и неспецифична тровања.

Из изнијетог се може констатовати, да загађење намирница животињског поријекла може бити ендегено, ако узрочници болести имају своје поријекло у животињи која је служила као извор сировине, или егзогено (из спољне средине), било преко живих преносиоца (вектора) — људи и животиња — било преко контактних површина или преко клицоноша (људи и животиње). Оба начина контаминације меса и месних прерађевина су разумљивија када се зна, да је месо здраве, одморне и прописно изгладнеле животиње стерилно.

Опште је познато да месо и његове прерађевине чешће изазивају тровања људи од других намирница. Према подацима Хигијенског завода НРС, оне изазивају 36% свих случајева тровања храном у нашој земљи, док је у другим земљама овај проценат знатно виши, напр., у Енглеској 78%. Ова разлика је објашњена из истог извора тиме што су у нашој земљи тровања млијеком и мљечним производима релативно чешћа 21 — 37%. На тровања биљном храном отпада 19%, а 11% на тровања готовим јелима од млијека, јаја и на послатице.

У сваком случају тровања намирницама животињског поријекла знатно доминирају над тровањем намирницама друге провенијенције. Потребно је нагласити да се тровања храном у највећем броју случајева посматрају и третирају кроз клиничку слику, што значи да се испитује само стање настало конзумирањем неисправне намирнице, чиме се занемарује основни етиолошки моменат. С правом би се могло претпоставити да многа обо-

љења ове етиологије остају неевидентирани (или евидентирани под другим дијагнозама), утолико прије што данас не постоји јединствен и организован систем пријављивања обољења која се преносе намирницама анималног поријекла.

Према томе, сваки приказ односа и фреквенце тровања намирницама, посебно анималног поријекла, мора се прихватити са резервом, јер је заснован на појавама само дјелимично регистрованим.

Степен и врста контаминације н. ж. п. зависи од многих чинилаца, а у првом реду од хигијенских услова производње, чувања и промета и, што је важније, од здравственог и физиолошког стања животиње прије клања, односно коришћења њених продуктивних својстава.

Болести које су овим намирницама могу пренијети на човјека су многобројне, а међу њима су најчешће: тровања (рибама и шкољкама), стрептококне и стафилококне инфекције и интоксикације, ботулизам, салмонела инфекције, тифус, паратифус, бациларна дизентерија, ТБЦ, бруцелоза, Q грозница, мелитоккоза-туларемија, антракс, ерисипеллоид, актиномикоза, слинавка и шап, паразитарне болести: тенијаза, трихиноза, ехинококоза и неке друге болести, мањег значаја, с обзиром на њихову учесталост.

Из групе наведених болести посебан значај имају оне које су заједничке људима и животињама (зоонозе). Стручњаци Свјетске здравствене организације (WHO) и Организације за пољопривреду и исхрану (ФАО), на свом састанку 1951 године, цитирали су преко 80 зараза које су преносиве са животиње на човјека. Неке од наведених болести су свакако ријетке или случајне, док су остале честе и врло важне.

Контрола н. ж. п. је у суштини битна ветеринарско санитарна мјера из оквира механизма спречавања сузбијања и искорјењивања зооноза и претставља контролу овог особито важног пута којим се оне преносе са животиње на човјека и обратно.

С друге стране, оно из чега произилази њен значај у превентиви обољења животиња је контрола пута којим се эпизоотије могу проширити и на најудаљенија подручја.

Без обзира што је човјек рефрактеран за многе од ових сточних зараза, ова мјера даје прилог привреди и стандарду људске исхране, смањивањем губитака у анималним производима који су узроковани болестима животиња, па тиме индиректно и здрављу човјека.

Посматрана са становишта свога значаја, контрола животних намирница животињског поријекла има за циљ да, познавањем свих фактора који мијењају хигијенску исправност и квалитет ових намирница и промјена које настају под њиховим утицајем, онемогући посљедице које могу проистећи из њихове употребе, било спречавајући производњу, расподјелу и употребу,

или исправљајући и указујући на недостатке и грешке у одређеној етапи производње или дистрибуције.

Како скуп свих послова које ветеринарска служба обавља на пољу контроле животних намирница животињског поријекла има изразита обиљежја управно контролне службе, то је и разумљиво због чега је она стављена у надлежност ветеринарске инспекције. Свакако да није потребно цитирати законске прописе који регулишу надлежност ветеринарског инспектора и координирају његов рад са органом Санитарне инспекције, само се наглашава да је цјелокупна дјелатност у овом смислу заснована на позитивним законским прописима. Није дакле довољна сама констатација да је одређена намирница или животињски производ хигијенски неисправан, односно, неупотребљив за људску исхрану. Ово је само полазна тачка у даљем поступку за њом: откривање узрока њене неисправности, силом закона наређивање одређених мјера за отклањање недостатака или неправилности из којих је проистекла, санкционисање неодговорности у раду (уколико је везана за њу), конфискација и поништавање.

Аналогно овоме, није довољно код прегледа, нпр., меса и унутрашњих органа свиње, установити свињску кугу и само декларисати месо условно употребљивим (уколико нема разлога за неупотребљивост), већ је у овом случају далеко изнад вриједности меса ове свиње, провести низ ветеринарско-санитарних мјера из механизма сузбијања свињске куге или њеног спречавања уколико у рејону не влада.

Овакав поступак оставља за собом управна акта, документацију, која претставља свједочанство и могућност за репродукцију извршеног поступка.

Напријед изнијетог је сврха да само у општим линијама наговијести сложеност ове проблематике и њену реперкусију у одговорности органа који се са њом суочава и тражи најправилнији пут за њено рјешавање, кроз могућности и објективне тешкоће пред које га стављају околности средине у којима ради. Често су ове објективне тешкоће (недостатак прерађивачких погона, непрописно изграђене клаонице, млекаре, непосједовање одговарајућег квалификованог кадра итд.) основни моменат који одређује начин како да се постави одговорни стручњак, коме је повјерен надзор над животним намирницама животињског поријекла. Његова стручност, искуство и преглед ове комплексне материје, са становишта ветеринара-технолога, ветеринара-епизоотолога и познаваоца хигијене, дају му право да диктира начин поризводње ових намирница, односно да је усклађује са општим интересом очувања људског здравља и здравља стоке.

Речено је већ да је контрола н. ж. п. континуиран редосљед испитивања од момента добијања сировине до финалног производа који долази у руке потрошача и да су често у њу укључени многобројни стручњаци. Тако посматрана она је ланац испити-

вања широког распона, који обухвата све етапе производње, дистрибуције и складиштења.

У интерпретацији значаја контроле ж. н. ж. п. у нашим условима може се поуздано тврдити да контрола меса и месних производа претставља кључни проблем из оквира рада ветеринарске службе на овом подручју.

Свакако да се овим не умањује значај контроле осталих анималних производа и намирница, али их обим производње и потрошње, у данашњим условима, ставља у други план иза меса и његових производа.

Мислим да би свако поглавље, студија или слично о месу и његовим производима као намирници, с правом могла да носи као мото ријеч једног емпиричара: „Добар систем клаоница значи за људско здравље исто толико, као и добар систем школа за народну просвјету.“

Ријешити питање клаонице на свом подручју, тојест, ускладити је у капацитету према потребама данас и перспективно, централизовати сва клања стоке у њој за јавну потрошњу, омогућити процес рада на принципима савремене хигијене и технологије меса, јесте и треба да буде основна интенција у рјешавању ове проблематике. Ићи ретроградно је бесциљно, јер је углавном и немогуће усталити организован систем контроле децентрализованих клања и стално бдјети над хигијенским недостацима ове намирнице, која увијек у себи крије потенцијалну опасност. Ово може да буде само из нужде постављена смјерница, али једино из оквира широко постављеног плана у коме ће идеални начин снабдијевања бити основица.

Битно је схватити потребу и могућности које пружа средина, разбити њену незаинтересованост овим проблемом, па ће сва потребна улагања за његово рјешавање (мисли се на новчана улагања) која и претстављају основну потешкоћу, наићи на разумијевање, подршку и оправдање.

Савремени кланични објекат у коме се правилно одвијају операције технолошког процеса производње је сигуран темељ за најважнију етапу у контроли меса и његових производа — за инспекцију сировине. На овом мјесту је стручњаку дата могућност да упозна патологију терена, рејон појављивања и фреквенцу појединих заразних и паразитарних болести и интензитет њиховог појављивања у појединим временским периодима. Подаци чији је извор у овој фази контроле су од непроцјењиве вриједности у превентиви обољења заједничких људима и животињама (заразне и паразитарне болести).

Посматрана кроз ову призму, новчана улагања у ове објекте имају као свој еквивалент многоструко веће доприносе народном здрављу и очувању сточног фонда. Иако рентабилитет објеката ове врсте, са санитарног становишта, има секундарни значај, ипак

стручно постављена организација треба и може да послује на овом принципу, што им даје и карактер економске оправданости.

Други посебан проблем у нашим условима су мали и недовољни капацитети погона за прераду меса, који једва могу, обимом данашње производње, да удовоље најужим локалним потребама. Из овога произилази да је трговачка мрежа упућена на производе месне индустрије у другим републикама, што је везано за дуготрајне транспорте, а тиме и за могућност, кварења намирница.

Нормално је да у овом случају није довољан гарант за здравствену исправност намирница ветеринарски сертификат из мјеста производње (поријекла) јер нам он даје само потврду да је животиња која је искориштена као сировина и њена прерађевина била здравствено исправна, тј. даје стручну оцјену исправности само у тој фази контроле.

Наговијештени ланчани систем контроле; од исто толике важности је и контрола на мјесту пријема, гдје јој је циљ да увидом у приложену ветеринарску документацију и поновним прегледом доносе суд о евентуално насталим накнадним промјенама, које као такве могу имати за посљедицу оштећење организма који их користи.

Ако се има у виду да ове намирнице могу претрпјети дужи или краћи временски период у условима ускладиштења и излагања за продају (под често неповољним околностима), онда је могуће претпоставити потенцијалну опасност везану за њихову употребу у људској исхрани, а значај њихове контроле није потребно коментарисати. Ово питање рјешава тржна ветеринарска контрола, чији задатак постаје утолико одговорнији, уколико се зна да су „домаћи“ производи непознатог поријекла, навиком нашег потрошача, особито цијењени. Познато је да највећи дио ових производа мимоилази сваки вид контроле, а начин њихове производње и продаје је такав да је најчешће и онемогућује.

Циљ овога написа није да улази у методiku испитивања намирница анималног поријекла, као ни да описује врсту и квалитет промјена код појединих намирница већ да укаже на то да је стручна оцјена вриједности једне намирнице израз резултата објективних начина испитивања и као таква најсигурнији њен доказ. Из ове чињенице проистиче суштина значаја контроле намирница животињског поријекла. Објективно установити хигијенску неисправност или исправност једне намирнице, значи исто што и директно превенирати консекутивна обољења код људи и животиња, односно посредно или непосредно ставити на расположење људској исхрани незамјенљиву анималну бјеланчевину.

Пракса и рад на контроли намирница животињског поријекла даје многобројне, често драстичне доказе своје вриједности. Тамо гдје је она занемарена, епизоолошка и епидемиолошка

анамнеза откривају као узроке епидемија тровања, појава зооноза, сточних зараза и других болести, коришћење инфицираних намирница. С друге стране, тамо гдје она не постоји, сточне заразе и паразитарне болести налазе најкраће путеве за своје ширење и одржавање у животињским популацијама, стварајући многобројне могућности да у свој спонтани ток укључе и инфекцију човјека.

На већ поменутом састанку Свјетске здравствене организације и организације за пољопривреду, кроз појмове „ветеринарско народно здравље“ и „ветеринар народног здравља“ дата је студија улоге и значаја ветеринарске службе у очувању људског здравља. Према томе, појам „ветеринар народног здравља“ је дубоко схваћена синтеза свих доприноса које ова служба кроз свој рад остварује у корист заједнице.