

HIGIENA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

A. TRAWIŃSKI

Lublin

Międzynarodowe Stowarzyszenie Weterynaryjnej Higieny Żywności *International Association of Veterinary Food Hygiene*

Stowarzyszenie to powstało w roku 1955 w Utrechcie na skutek rezolucji sekcji higieny żywności międzynarodowego Kongresu lekarzy weterynaryjnych w Sztokholmie w roku 1953. W skład komitetu ścisłego wchodzi: Dr Clarenburg (Holandia) jako prezes oraz trzech zastępcy prezesa: prof. Lerche (NRF), prof. Brevot (Francja) i Dr Pals (USA) oraz sekretarzs skarbnik Dr Kampelmacher (Holandia). Od 27 do 21 sierpnia 1956 r. odbyło się w Utrechcie I sympozjum stowarzyszenia w obecności wszystkich 172 członków, w tym oficjalnych delegatów następujących państw: Austria, Belgia, Brazylia, Dania, Egipt, Finlandia, Grecja, Hiszpania, Holandia, Iran, Irlandia, Italia, Izrael, Japonia, Jugosławia, Kenya, Luxemburg, Niemiecka Republika Demokratyczna, Niemiecka Republika Federalna, Norwegia, Peru, Polska (prof. Trawiński), Portugalia, Stany Zjednoczone Ameryki, Szwajcaria, Szwecja, Ukrainka Republika Rad., Węgry. Wygłoszono szereg referatów jak: zadania lekarza weterynaryjnego w higienie środków spożywczych (prof. Lerche — NRF), zasady higieny mięsa (prof. Thornton — Anglia), higiena mięsa w Stanach Zjednoczonych Ameryki (Dr Pals — USA), standardowa sanitarno-weterynaryjna ocena ubitych zwierząt (prof. Trawiński), zasady weterynaryjno-sanitarnego badania mięsa w USRR (prof. Poljakow i prof. Kołobciotski — USRR), higiena mięsa a urządzenia rzeźni (Dr Wagemann — NRF), organizacja rzeźni i higieniczne uzyskanie mięsa (Dr Allenspach — Szwajcaria), higiena mięsa w krajach afrykańskich (Dr Ginsberg — Kenya), podstawy bakteriologicznego badania mięsa (prof. Nénot — Francja, specjalne metody badania na salmonelle i bezulenowce w bakteriologicznym badaniu mięsa (Dr Rasch — NRF), salmonelle i bakteriologiczna kontrola mięsa (Dr Kämpe — Szwecja), znaczenie badań bakteriologicznych mięsa jako metody pomocniczej w sanitarno-weterynaryjnej ocenie mięsa (prof. Trawiński), znaczenie listerelozji w badaniu mięsa (Dr Kampelmacher — Holandia), problem botulizmu wywołanego przez odpadki rzeźniane (prof. Hauge i Dr Skulberg — Norwegia), zadanie lekarza weterynarii w konserwacji mięsa (prof. Gisske — NRF), histologiczne rozpoznawanie tkanek zwierzęcych po rozdrobnieniu w młynku koloidalnym (prof. Keller — NRF), podstawy oceny tłuszczów spożywczych pochodzenia zwierzęcego (prof. Mülchberg — Austria), zasady higieny ryb (Dr Albertsen —

Dania), weterynaryjna ocena ryb (prof. Kołobciotski — USRR), oznaczanie lotnych redukcyjnych substancji jako obiektywny sprawdzian zmniejszonej wartości ryb i produktów rybich (Dr Witfogel — NRF), przyczyny nieprzyjemnego zapachu w niektórych konserwach rybnych (Dr Filipovitch — Jugosławia), kawior irański (Dr Neshat i Dr Faroughi — Iran), epidemia zapalenia wątroby wywołana przez ostrygi (Dr Guðbrandsson — Szwecja), higiena jaj i produktów jajowych (Dr Clarenburg — Holandia), podstawy higieny mleka (prof. Thieulin — Francja), standaryzacja higienicznego badania mleka (prof. Seelemann — NRF), ocena mleka w USRR (prof. Kołobciotski i prof. Poljakow — USRR), stwierdzenie obecności bruceli w mleku (Dr Sackmann — Szwajcaria), badanie drobiu i królików w Stanach Zjednoczonych Ameryki (Mc Kee — USA), podstawy higieny mięsa z austriackiego punktu widzenia (prof. Henneberg — Austria).

Po ożywionej dyskusji powzięto następującą rezolucję: 1) Dla ochrony ludności przed szkodliwością dla zdrowia oraz przed zataiszwaniem produktów zwierzęcych, należy poruczyć lekarzom weterynaryjnym nadzór nad wszelkimi środkami spożywczymi zwierzęcego pochodzenia. Dotyczy to mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, dziczyzny, ryb, skorupiaków, mięczaków oraz mleka i jaj i ich produktów. 2) W celu poparcia światowego handlu, państwa eksportujące i importujące powinny ujednostajnić sposób badania i oceny mięsa. 3) W celu umożliwienia opracowania jednolitych podstaw badania i oceny mięsa należy powołać specjalną komisję. 4) Kraje eksportujące środki spożywcze, zwłaszcza jaja i produkty jajowe, powinny dołożyć starań, aby one nie były zakazane salmonellami. 5) Jest pożądane, aby na wszystkich weterynaryjnych wydziałach lub uczelniach istniały samodzielne katedry higieny i technologii środków spożywczych i były tak wyposażone, jak w niektórych krajach. 6) Jest pożądane, aby w przyszłości wszystkie wzmianki dotyczące sympozjum były ogłaszane nie tylko w czasopiśmie fachowym, lecz aby także zawiadamiano władze rządowe zajmujące się weterynarią. 7) Należy przygotować na przyszłe sympozjum nowe, nie ogłoszone jeszcze prace oraz krytyczne spostrzeżenia dotyczące organizacji higieny mięsa i innych środków spożywczych. 8) Z punktu widzenia higieny ogólnej i zdrowia ludności jest ważne, aby zainteresowane w produkcji

mleka kraje zwracały szczególną uwagę na niebezpieczeństwo owadów, grzybków, farmakodynamicznych substancji i antybiotyków i odnośne spostrzeżenia były podane na następnym sympozjum. Odnośnie punktu 3 rezolucji wybrano komisję w składzie: Dr *Clarenburg* (Holandia) przewodniczący oraz członkowie Dr *Allenspach* (Szwajcaria), prof. *Derieux* (Francja), prof. *Lerche* (NRKF) prof. *Thornton* (Anglia) i prof. *Trawiński* (Polska), którego proszono o przygotowanie w formie referatu projektu międzynarodowych zasad badania i oceny mięsa z punktu widzenia eksportu i importu. Na posiedzeniu komisji, które odbyło się w Utrechcie od 13 do 17 maja 1958 r., przedyskutowano referat prof. *Trawińskiego* i na wniosek prof. *Derieux* i *Lerchego* uznano go za naukową i praktyczną podstawę do dyskusji, w której zwrócono szczególną uwagę na badanie wyłączone przez lekarzy weterynaryjnych mięsa i produktów mięsnych przeznaczonych na eksport, co posiada duże znaczenie nie tylko z punktu widzenia międzynarodowego, lecz także społecznej pozycji lekarzy weterynaryjnych. Przyjęto następujące wnioski, które będą przekazane zainteresowanym państwom: 1) Badanie mięsa przeznaczonego na eksport muszą wykonywać tylko lekarze weterynaryjni. Jeśli przy badaniu mięsa eksportowego pomagają pomocnicze siły, nie lekarze weterynaryjni, całą odpowiedzialność ponosi tylko lekarz weterynaryjny; za tą częścią wniosku nie głosował jedynie delegat Anglii Dr *Grace* (zastępca prof. *Thorntona*), twierdząc, że tak Anglia będąca obecnie eksporterem mięsa, jako też wiele innych krajów eksportujących, jak Argentyna, Australia, Chiny, Nowa Zelandia, Syria oraz szereg krajów Ameryki Łacińskiej nie posiadają dostatecznej ilości lekarzy weterynaryjnych. 2) Badanie przyżyciowe zwierząt, których mięso ma być przeznaczone na eksport, musi odbyć się co najmniej na 24 godziny przed ubojem. 3) Do uboju na eksport należy dopuszczać tylko zwierzęta zdrowe i dobrze wypoczęte po transporcie. 4) Od uboju na eksport należy wykluczyć zwierzęta dotknięte chorobami zakaźnymi, przenoszącymi się na człowieka lub na zwierzęta w postaci zaraz 5) Rzeźnie, w których bije się zwierzęta przeznaczone na eksport, muszą odpowiadać szczególnym warunkom higienicznym co do pomieszczeń, urządzeń technicznych i pracy personelu. Należy dążyć do stworzenia specjalnych rzeźni, przeznaczonych do uboju zwierząt tylko na eksport. 6) Bezpośrednio po uboju zwierzęcia musi nastąpić badanie w kierunku zmian cho-

rowych, w szczególności chorób zakaźnych i pasożytniczych oraz wad mięsa. Badanie poubojowe dotyczy wszystkich części ubitego zwierzęcia, w szczególności narządów wewnętrznych wraz z przynależnymi węzłami chłonnyymi, umięśnienia, skóry wraz z tkanką podskórną, błon surowiczych, kości i krwi. Szczególną uwagę należy zwracać na pasożyty przenoszące się przez spożycie mięsa na człowieka. 7) Tuszę miesną uznaje się za niezdatną w całości do eksportu w przypadku: a) zakażenia zwierzęcia drobnoustrojami oraz pasożytami chorobotwórczymi dla człowieka, b) zakażenia zwierzęcia drobnoustrojami chorobotwórczymi dla zwierząt, c) nowotworów złośliwych i ostrych procesów zapalnych oraz zwyrodnień narządów wewnętrznych, d) w razie istnienia innych wad mięsa i tłuszczu (np. nienormalna woń, wodnistość, zmieniona konsystencja i barwa). 8) Mięso przeznaczone na eksport musi być ostemplowane specjalną pieczęcią, która ma zawierać nazwę kraju eksportującego, nazwę względnie numer rzeźni oraz oznakowanie, że jest przeznaczone na eksport. Pieczęć ta stwierdza, że mięso odpowiada warunkom wymienionym w punkcie 1—8. 9) Zasady te dotyczą także wszelkich produktów eksportowych mięsnych łącznie z jelitami przeznaczonymi do kiełbas. 10) Konserwy mięsne i narządy muszą na opakowaniu być zaopatrzone w klauzulę, że są przeznaczone na eksport i odpowiadają warunkom ujętym w punktach 1—8. 11) Certyfikat wywozu stwierdzający, że mięso (produkt mięsny) odpowiada warunkom eksportu, podpisany przez urzędowego lekarza weterynaryjnego, należy dołączyć na życzenie państwa importującego. 12) Dalsze ewentualne postanowienia pozostawia się do uzgodnienia poszczególnym państwom eksportującym i importującym. Ustanawia się stały komitet ekspertów International Association of Veterinary Food Hygiene, który wyraża gotowość udzielania na żądanie rad i opinii poszczególnym państwom w niezgodnionych kwestiach, dotyczących eksportu i importu mięsa i produktów mięsnych. W skład komitetu ekspertów wchodzi: Dr *Allenspach* (Szwajcaria), Dr *Clarenburg* (Holandia), prof. *Derieux* (Francja), Dr *Grace* (Anglia), prof. *Lerche* (NRKF) i prof. *Trawiński* (Polska).

Następne sympozjum i posiedzenie wyżej podanej komisji odbędzie się w Szwajcarii w roku 1959. Przedmiotem obrad komisji będzie ustalenie ogólnych zasad sposobu badania i oceny mięsa z punktu widzenia międzynarodowego.