

Állatorvoslás ma

BEVEZETÉS

Kabai Péter

egyetemi docens, Szent István Egyetem Állatorvos-tudományi Kar, Biológiai Intézet
peter.kabai@gmail.com

Az ember évszázadok óta állatok millióit áldozza fel saját fajának egészsége érdekében. Új hatóanyag, új eljárás bevezetése még ma sem képzelhető el állatkísérletes ellenőrzés nélkül. Felmerülhet a kérdés, mit kapnak cserébe mindezért az állatok. Egy szempontból egyszerű a válasz: mindazt, ami a humán gyógyászatban elérhető. Mint azt a tematikus szám dolgozatai bemutatják, az állatorvoslás felhasználja a humán gyógyászathoz szükséges tudást és technikát, sőt sokszor úttörő szerepet vállal ezek kimunkálásában.

Etikai szempontból azonban azt a kérdést is feltehetjük: önzetlenül áldoz-e az ember időt, energiát és forrásokat az állatokért, vagy ezzel is pusztán saját anyagi érdekeit védi? Haszonállatok esetében a válasz talán magától értetődő: egészséges és boldog állat nélkül nincs egészséges és jó minőségű állati eredetű élelmiszer. A mai állatjóléti kutatások és ezek eredményeinek gyakorlati alkalmazása azonban túlmutatnak az önző emberi érdeken. Az új és folyamatosan megújuló szabályok már nem csupán az élelmiszer biztonságát (Lacza Péter) szolgálják, de kiterjednek a termeléstől többé-kevésbé független vagy akár a termelés

jövedelmezőségét rontó változtatásokra is, például azzal, hogy az állat számára biztosítani kell a természetes viselkedés feltételeit (Brydl Endre). Az állathigiénia és állomány-egészségügy ajánlásait az állattartók örömmel megfogadják, ha ezek növelik a gazdaságosságot, sok konfliktussal jár azonban a jövedelmezőséget látszólag vagy valóságosan rontó változtatások elfogadtatása. A fertőző betegségek megelőzése, kimutatása és gyógyítása (Fodor László és Rusvai Miklós) több tényező miatt is közös „érdeke” embernek és állatnak (például: állatról emberre terjedő betegségek, rezisztens baktériumtörzsek kialakulása). Mint látni fogjuk, az állatorvoslásban a megelőzés éppúgy kulcsfontosságú, mint a humán gyógyászatban, a gyakorlati megvalósításban azonban óriási a különbség: mi emberek jók vagyunk az állatok életkörülményeinek javításában, kevésbé vagyunk sikeresek saját rossz szokásaink elhagyásában...

Az *állatjólét* mellett új szónak számít a magyar nyelvben a *társállat* is. A szó jól kifejezi az utóbbi években zajló változásokat szokásainkban, szemléletünkben. Sok faj, melyet régen szinte kizárólag a haszna miatt tartottak,

válík egyre inkább társsá, az ő betegségeik megelőzése, gyógyítása, legyen nagyállat vagy kisállat, néha anyagi haszonnal, gyakran „csak” lelki megnyugvással jár (Szenci Ottó és munkatársai, illetve Vörös Károly). Az önzés-önzetlenség dilemma szempontjából is érdekes az asszisztált reprodukciós technikák kérdése (Solti László és munkatársai), melyek sikere-

sen alkalmazhatók nagy értékű egyedek hatékony szaporítására éppúgy, mint a veszélyeztetett fajok védelmében.

Kulcsszavak: *állatorvoslás, állatorvos-tudomány, belgyógyászat, mesterséges termékenyítés, élelmiszer-higiéncia, állathigiéncia, diagnosztika, zoonózis*



ÉLELMISZER-HIGIÉNYIA, ÉLELMISZER-BIZTONSÁG

Laczay Péter

az állatorvos-tudomány kandidátusa,
Szent István Egyetem Állatorvostudományi Kar Élelmiszer-higiéniai Tanszék
laczay.peter@aotk.szie.hu

Az élelmiszer-higiénia szerepe az élelmiszer-biztonság megteremtésében és garantálásában

Az élelmiszer az egészség megőrzésének és javításának egyik alapvető feltétele, de egyben annak legjelentősebb kockázati tényezője is. Az ember ugyanis az élelmiszerrel veszi fel a fejlődéshez és létfenntartáshoz szükséges tápanyagokat, de ugyanakkor a táplálékkal jut a szervezetbe az egészséget veszélyeztető, azt károsító ágensek legalább 70%-a is. Az elfogyasztott élelmiszerrel szemben így alapvető elvárás, hogy tartalmazza – megfelelő arányban – az életműködéshez szükséges fehérjéket, szénhidrátokat, zsírokat, makro- és mikroelemeket, vitaminokat és egyéb hatóanyagokat, de ne tartalmazzon kórokozó mikrobákat, továbbá az egészségre káros egyéb biológiai ágenseket, kémiai anyagokat (a jogszabályokban meghatározott határértékeket meghaladó mennyiségben) és fizikai szennyeződéseket.

Utóbbi követelmény, azaz az élelmiszerek biztonságos, közegészségügyileg aggálytalan fogyaszthatósága napjaink egyik alapvető népegészségügyi kérdése. A biztonságos, aggálytalanul fogyasztható élelmiszerek termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának megteremtése és garantálása komplex, multidiszciplináris feladat, amelyben kiemelkedő,

nyugodtan mondhatjuk, hogy elsődleges az élelmiszer-higiénia szerepe. Másként fogalmazva: az élelmiszer-biztonság a fogyasztó egészségvédelme érdekében elérendő cél, az élelmiszer-higiénia pedig ennek alapvető követelmény- és eszközrendszere.

Az élelmiszer-higiénia szakterületének feladatainak változása

Az élelmiszer-biztonság jelenleginél magasabb szintű garantálásának igénye az elmúlt években jelentős változásokat eredményezett a megalósítás követelmény- és eszközrendszerében is. A teljes élelmiszer-biztonsági láncra kiterjedő, átfogó, egységes megközelítés szükségessége az elsődleges, mezőgazdasági termelést is az élelmiszer-higiénia szerves részévé, annak kiemelt fontosságú területévé tette. Ezt először a *Codex Alimentarius* általános élelmiszer-higiéniai elveire vonatkozó, 1997-ben kiadott útmutató (CAC-RCP1-1969, Rev. 3) deklarálta, majd később az Európai Unió új általános élelmiszer-higiéniai rendeletének (852/2004/EK rendelet) fontos elemévé vált.

Az élelmiszerek közegészségügyileg aggálytalan fogyaszthatóságának biztosítása az előbbiek mellett az élelmiszer-higiéniai szabályozás teljes reformját, valamint a hatósági ellenőrzések hatékonyabbá tétele és egysége-