

A húsvizsgálatról

A csapat orvosának és állatorvosának mindennapos kötelessége közé tartozik a csapat élelmezéséhez felhasználásra kerülő hús vizsgálata, de előfordulhat még a béke szolgálatában is (kihelyezés), hogy ez a kötelesség az élelmezési szolgálat vezetőjére, vagy a főszakácsra hárul. Ugy vélem tehát, hogy nem lesz hiábavaló, ha rövid összefoglalót adok a húsvizsgálattal kapcsolatos teendőkről.

Békeszolgálatban csak olyan hús kerül a csapathoz, amelyet a húsvizsgálati törvény rendelkezése szerint szakképzett húsvizsgáló (általában hatósági állatorvos, ritkábban orvos, elvéve laikus húsvizsgáló) már megvizsgált, azért a vizsgálatnak ezt a részét csak a legrövidebben ismertetem.

Az említett törvény értelmében minden közfogyasztásra szánt állatot, *még levágása előtt* a húsvizsgáló megvizsgál és amennyiben nem lát gátló akadályt fennforogni, az állat közfogyasztásra való levágatására engedélyt ad. Előírja továbbá a törvény azt is, hogy az állatot a legpontosabb vizsgálat tárgyává kell tenni a levágás után is. E vizsgálat eredményeképpen a húsvizsgáló a húst vagy

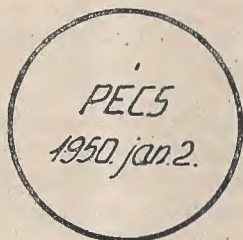
1. közfogyasztásra *feltétel nélkül alkalmasnak* jelenti ki, vagy

2. közfogyasztásra *alkalmatlannak és elkobzandónak* ítéli. (Pl. az alant felsorolt betegségek eseteiben: lépene, sercegő üszök, heveny vérömléses vérmérgezés, veszettség, takonykór, keleti marhavész, gennyvérűség, gümőkór, ha az állat egyébként tetemesen lesoványodott, sertésorbánc, sertévész, tetanus, nagyfokú sárgaság, vizenyősséget okozó borsókakór, nagyfokú vizelet-szag), vagy

3. közfogyasztásra *az elváltozást mutató részek megsemmisítése után alkalmasnak mondja ki.* (Pl. az alant felsorolt betegségek esetében: borsókakór, ha alapos vizsgálat alkalmával egy-két borsóka találtatott, állati élőködők, elhatárolt daganatok, zsigerek gömőkórja, sugárgomba betegség, betokolt gennyes göcök, sérülések, stb.)

Miután pedig a húsvizsgáló a fentiek alapján véleményét kialakította, azt bélyegzőjével magán a húson rögzíti. Ebből következik, hogy az élelmező szolgálat szervének (csapat orvos, ao., elm. szolg. vez., szakács) jól kell ismernie egyrészt a húsvizsgálati bélyegzők különböző formáit, másrészt azokat a helyeket, amelyeken a húsvizsgáló a törvény értelmében bélyeg-

zöt elhelyezni köteleles. Mindenekelőtt tudnunk kell azt, hogy az egészségre teljesen ártalmatlan anilin festék, melyet állatorvos húsvizsgáló használ, *lila*, melyet laikus használ, *fekete színű*. A bélyegzőformát pedig, amely a közfogyasztásra feltétlenül alkalmas marha- vagy sertéshúst jelzi, az 1. ábra mutatja be. Ugyanígy bemutatjuk (2. ábra) a növendék mar-

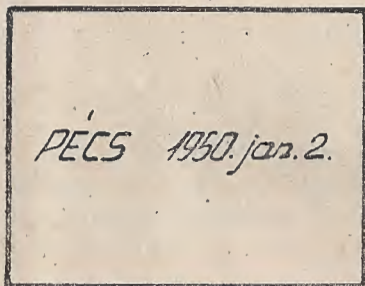


1. ábra.

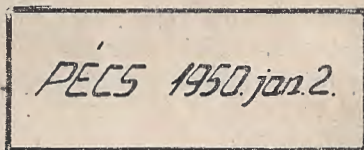


2. ábra.

hák, kecskék és ojtott marhák húsának lebélyegzésére, továbbá (3. ábra) közfogyasztásra feltételesen alkalmas hús lebélyegzésére, valamint (4. ábra) a lovak húsának lebélyegzésére használatos bélyegzőformákat.



3. ábra.



4. ábra.

Ami pedig azt illeti, hogy az élénk kerülő húson hol kell a lebélyegzést keresni, arra vonatkozólag a húsvizsgálati törvény úgy rendelkezik, hogy a bélyegek mindkét testfelel legalább is az alább felsorolt testrészekben alkalmazandók:

I. Szarvasmarhák, lovakon:

1. a rostélyos tájkán, az utolsó bordától számított 3. bordaköznek megfelelően, a gerincoszlop mellett, a mellhártyán,

2. a combok belső oldalán (felsál),
3. a fartő hegyén,
4. az ágyék tájékon (hátszín),
5. a lapocka porc tájékán (tarja vég),
6. a lapocka közepén,
7. a szegy elülső részén (szegytő),
8. a szegy hátsó részén (vékony szegy),
9. a nyelven, a tüdön, a májon, a lépen és a veséken.

II. Borjukon:

1. a hasfal első részén a hashártyán,
1. az utolsó bordától számított harmadik bordaköznek megfelelően közvetlenül a gerincoszlop mellett a mellhártyán (hosszú karaj tájéka),
2. a comb külső oldalán,
3. az ágyéktáj hátulso végén (rövid karaj),
4. a negyedik bordaközben a szegycsont közelében,
5. az alkar külső oldalán,
6. a fejen a felső állcsontnak megfelelően,
7. a nyelven és a tüdön.

Kétségtelen, hogy az élm. szolg. szervének első teendője a húsvizsgálattal kapcsolatban a fent leírt bélyegzés fellelése és azonosítása, majd még az átvételi teendők elvégzése előtt (lemérés) a hús alapos vizsgálata. Ez a vizsgálat áll: a hús *megszemléléséből, áttapintásából megszagolásából*, bemetszéséből, esetleg egy próbájának laboratóriumi vizsgálatra való megküldéséből. Vizsgáljuk meg, hogy a fent leírt módszerrel a leggyakrabban fogyasztásra kerülő állatok húsanak milyen jellemző tulajdonságait ismerhetjük meg:

I. *Szarvasmarha húsa általában* telített vörös színű, tömött összeállású, metszslapja fényes, sajátságos szagú és zsírral átszőtt. A kötőszövet fehér. A faggyúja megmerevedése után kemény, színe sárgás. Különösen sárga lehet öreg állatoknak faggyúja. Beszáradás után igen sötét színűvé lesz idősebb bikák húsa, az ilyen húst a mészárosok „feketének” szokták nevezni.

II. *A borjú húsa* (2—4 hetes korában levágottan): *Altalában* halványszürkés vörös színű. Rostjai finomak; tapintata kissé petyhüdt, szaga enyhén savanykás, zsírja megmerevedés után is petyhüdt, kenőcsszerű.

III. *A sertéshús színe* szürkésfehértől sötétvörösre változik. Sok zsír szövi át és a nagyobb húscsoportokat is zsír veszi körül, amely teljesen fehér, finoman szemecskés és lágy. Jel-

lemzőként említhetjük meg, hogy főzéskor a sertéshús szürkés-fehér színűvé lesz, tehát sokkal világosabb, mint más állat húsa.

IV. *A ló húsa* sötétvörös, sőt barnavörös színű és megszáradáskor kékes fényűvé, vagy feketés-vörössé lesz. Tapintata tömött. Metszéslapján a hús nincs zsírral átszőve. A benne lévő nagymennyiségű állati keményítő (Glykogén) miatt szaga és íze sajátságos, émelyítően édeskés. Zsírja lágy, aransárga, vagy sötétsárga színű.

Ezek a leggyakrabban fogyasztásra kerülő és arra alkalmas húsok ismertető jelei.

Most vegyük sorra azokat az elváltozásokat, melyek a húst teljes egészében, vagy részleteiben közfogyasztásra alkalmatlanná teszik.

Ilyeni elváltozások létrejöhetnek:

1. Rothasztó
2. erjesztő
3. rovar álcák behatására,
4. szennyzódések következtében.

1. A baktériumok okozta rothadás a hús felületén már igen korán kenőcsszerű tapadós bevonatot hoz létre, s a húsnak finom vonalas, rovátkás rajzolatát elmossa. A hús undorító szagú lesz, majd zöldesen elszíneződik, kivált a bonyék és a csontok mentén, ezért nem lehet eléggé hangsúlyozni, hogy a húsvizsgálatnál milyen fontos a húsnak a csontig való be-metszése.

2. Az erjesztők okozta erjedés alkalmával az izom meghalványul, világosszürke, vagy éppen szürkésfehérré lesz. Különösen jellemző a hús savanykás, megavasodott, vajra emlékeztető szaga.

Ugy a rothadás, mint az erjedés elbírálásánál a fenti jelek feltalálása esetén a húst fogyasztásra alkalmatlannak kell minősíteni. E helyen röviden megemlítem az ugyancsak baktériumok okozta dørszerű bevonat jelentkezését, amely gyakrabban kolbászárú, ritkábban friss húson látható, amikor is a hús felületén rendellenes szag nélkül fehér, száraz bevonat keletkezik. E bevonat eltávolítása után a húskészítményeket, ha egyébként más rendellenesség nem mutatkozik, nem kell kifogásolni. Ugyancsak itt említem meg a hús penészesedését, foltokban való vörös elszíneződését, melyek egyedül való előfordulásuk esetén és ha csak a felületre szorítkoznak, az egészségre ártalmasnak nem mondhatók és szükség esetén ecettel való lemosás után közfogyasztásra bocsáthatók.

3. Rovar álcák a húson nyáron aránylag hamar fellelhetők és a teljesen friss húson is előfordulhatnak. Amennyiben csekély számban és csak a hús felületén vannak, a hús közfogyasztásra bocsátható.

4. Szennyeződhet a hús vágáskor a vizelettel, az epével, a béltartalommal, genyves izzadmánnyal, melyet egyszerű lemosással a hús felületéről eltávolítani nem lehet. Ez esetben a hús felületés rétegeit le kell metszeni.

Ezek azok az elváltozások, melyeket az élelmezési szolgálat szervének a hús megvizsgálásakor fel kell ismernie.

Különleges feladatok hárulnak a húsvizsgálókra a csapat részére szállított vágott hús és különböző hentesáruk (kolbász, szalonna, disznósajt, stb.) elbírálásánál, mert ezek a gyártás folyamán egyrészt különböző fertőzéseknek lehetnek kitéve, másrészt pedig romlott voltak, vagy gyengébb minőségük eltüntetésére különböző hamisításoknak lehetnek alávetve. Ezeknek az áruknak vizsgálata, elbírálása következő dolgozatom tárgya lesz.