



בריאות אחת
פרויקט מיוחד

ראובן זלץ

כיום כבר ידוע ומגובה מחקרית ומדעית כי קיים קשר בלתי נפרד, בין בריאות בעל החיים לבין איכות ובריאות המזון שאנו אוכלים.

המונח 'בריאות אחת' הפך לשם נרדף לבקרה, פיקוח ואיכות המזון שלנו. והחלב שבו מתארחים פרופסור קובי מורן-גלעד, רופא מומחה למיקרוביולוגיה קלינית ומומחה בתחום בריאות הציבור וד"ר אניאלה בן יאיר גלבוע מנהלת האגף לפיקוח על מזון לבעלי חיים השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה.

שני המומחים מספרים, כל אחד בתחומו על הזיקה בינינו לבין בעלי החיים על כל המשתמע מכך, כולל התייחסות לחוק המספוא •

לפני 15 שנים אם
היית אומר "בריאות
אחת" מעט מאוד
אנשים היו מכירים
את המונח. כיום
המונח הפך לשכיח
ומוכר וכולל חיות
בר, חיות מחמד, כל
הנושא הסביבתי,
מים, שפכים זיהום
אוויר, הכל זה חלק
מבריאות אחת

פרופ' מורן גלעד "עליה במודעות"
פרופ' קובי מורן-גלעד, רופא מומחה במיקרוביולוגיה קלינית ומומחה בבריאות הציבור. תושב הדרום, חבר סגל בפקולטה למדעי הבריאות באוניברסיטת בן גוריון בנגב, בבית הספר לבריאות הציבור, המחלקה לניהול מערכות בריאות. משמש כיועץ בכיר למשרד הבריאות בתחום מחלות זיהומיות ומיקרוביולוגיה.

בשנים האחרונות חלה עליה משמעותית בתודעה הציבורית באשר לקשר בין בריאות בעלי החיים ובריאות בני האדם. פרופ' מורן-גלעד, אומר לנו מייד בתחילת דבריו "לפני 15 שנים אם היית אומר "בריאות אחת" מעט מאוד אנשים היו מכירים את המונח. כיום המונח הפך לשכיח ומוכר וכולל חיות בר, חיות מחמד, כל הנושא הסביבתי, מים, שפכים זיהום אויר, הכל זה חלק מבריאות אחת".

בריאות בעלי החיים ובריאות בני האדם, עד כמה הדבר בלתי נפרד?
"בעצם בריאות אחת הינו מושג האומר לאנשים שונים.



חדש מנטפים ו.י.הב:

הפתרון השלם להספקת מים בשעת חרום לרפת שלך

שירות כולל: החל משלב התכנון ואפיון הצרכים, עבור דרך הגדרת

מערכת ייעודית לרפת שלך ועד התקנה ושירות.

מעל 20 שנות ניסיון באגירת מי חרום: יותר מ 800 מיכלי אגירת

מים ברחבי הארץ.

מערכת אחת, כתובת אחת, אחריות אחת.



לכל המידע,
הרעיונות והפתרונות
סרוק עכשיו את
קוד ה-QR ותגיע
למרכז המידע
באתר נטפים

יצירת קשר:

אזור צפון – ירון אוסטרייכר – 052-8804915

אזור דרום – עופר פרידוולד – 052-5014628

נטפים



WWW.NETAFIM.CO.IL

דברים שונים. הקונספט של בריאות אחת התפתח דווקא בעולם הווטרינריה מתוך הכרה שיש הרבה דברים בתחום המשיקים לרפואת בני האדם. השיח התפתח בתוך העולם האקדמי כאשר אנשים הבינו שכדי לחקור תופעות שונות חייבים את האספקט המשלים הקליני והאפידמיולוגי ההומאני והוטרינרי. לאחר מכן זה החל לחלחל לתוך העולם הרגולטורי, כיום זה כבר מתחיל לחלחל לתוך הרפואה הקלינית אך לא בטוח שאנחנו עדיין שם. בתחום של הווטרינריה זה התרחב מחיות המשק לחיות בר ומחמד. בהדרגה נכנסו דיסציפלינות נוספות לתוך המושג הזה, כדוגמת כלכלה, סוציולוגיה ואנתרופולוגיה.

איך ישראל ביחס לעולם?

"בישראל יותר ויותר מדברים במושג הזה, יש מדינות אחרות שבהן התחום 'תפס' לפנינו, צפון אירופה, הולנד, צפון אמריקה, אך אנחנו רואים יותר ויותר עיסוק בנושא הזה בישראל, גם באקדמיה וגם בפן הרגולטורי. עצם זה שקיימנו מספר כנסים תחת הכותרת בריאות אחת בשיתוף משרדי החקלאות, הגנת הסביבה והבריאות, אומר שאנחנו מתקדמים בכיוון זה."

ענף החלב הישראלי, מוגן יחסית

לדברי פרופ' מורן-גלעד, ענף החלב מבחינתו, נחשב למוגן יחסית, למרות שבעבר דווחו מחלות שהועברו לבני האדם מהרפת.

איך עובד הממשק בין משרד הבריאות למשרד החקלאות ועולם הרפת והחלב?

"כמובן שאם אנחנו מדברים בעיקר על מחלות זיהומיות, הרי שלא מעט מחלות יכולות לעבור מחיות משק אל בני האדם. חלב בקר פחות בעייתי שכן החלב עובר פסטור ומפוקח בקפידה אך יש בהחלט מקרים נקודתיים בהם יש חשיפה לחלב לא מפוסטר, כמו למשל חלב הנאקות כפי שאירע לאחרונה או שימוש בכל מיני "תרופות סבתא" כחלב עיזים בלתי מפוסטר לטיפול באפטות הפה אצל בני אדם, ביחוד ילדים. הבעייתיות מופיעה בכל אותם מקרים שאינם נתונים לפיקוח, כמו חלב עיזים שמסוכן לשתות אותו ללא פיסטור ועלול להעביר את מחלת הברוצלוזיס. לכן אנחנו ממליצים לציבור שלא לצרוך חלב לא מפוסטר, למרות שיש טרנד לחזור אל "הטבעי" ה"ראשוני" אנחנו ממליצים בכל לשון שלא לצרוך מוצרי חלב לא מפוסטרים. אחת הבעיות בארץ היא בקרב הפזורה הבדואית שם יש בעיה קשה וחשיפה גדולה יותר לברוצלוזיס, שכן שתיית חלב עיזים לא מפוסטר הוא חלק מהתרבות. גישת "בריאות אחת" מאוד רלבנטית כדי להבין את מקורות התחלואה ולקדם מניעה. משרד הבריאות ומשרד החקלאות עוסקים בהסברה בנושא ואף הופק סרטון הסברה בנושא הברוצלוזיס."

בריאות אחת בעצם זה גם או בעיקר עניין של תקציבים?

"אין ספק שהרבה מאוד פעולות מניעה המתבצעות כחלק מדרישות רגולטוריות הן פעולות שדורשות משאבים כלכליים. אך זה לא נכון יהיה לומר ש"בריאות אחת" רק תלויה בכסף, אלא דורשת מודעות ופעילות במגוון תחומים ברמה היומיומית ושיתוף כל בעלי העניין. עם זאת, בכדי להבטיח את בריאות הציבור ובטיחות המזון אנו חייבים לפעול בנידון, בכל התחומים, כולל התחום התקציבי."





סגור ובסופו של דבר הכל נוגע למה שאנחנו אוכלים."

קיימת זליגה של מחלות זיהומיות ממשקים לבני האדם?

"כן, בהחלט כל התחום של בשר עוף ובשר בקר, הינו בעל היבטים בריאותיים הנוגעים לבני האדם. גם בהקשר של ביצים, ישנן השלכות בריאותיות, כדוגמת התפרצות חיידק הסלמונלה שחוונו לא מזמן. חיידק הקמפילובקטריה הגורם החיידקי הכי שכיח לתחלות מעיים בישראל והמקור שלו בעיקר מבשר עוף אך יכול להגיע גם ממשקים אחרים."

אם היית צריך לבקש משהו מהרפתן הישראלי מה היית אומר לו?

"שיחשוב 'בריאות אחת': עבודה עם בעלי חיים מייצרת קשר מתמיד עם חיידקים ועם פתוגנים. זהו חלק מהתהליך ולכן חייבים להיצמד לפרקטיקות נאותות ולחשוב כל הזמן על הקשר בין תהליך הייצור לבין הצרכנים, קרי בני האדם. זה מתחיל מהמזון, דרך טיפול אנטיביוטיקה ועד להיגיינה. על כולנו מוטלת המשימה ליצור מזון בריא יותר, האחריות מגיעה עם המודעות וזה נושא מאוד חשוב לעתיד הבריאות שלנו." ד"ר בן יאיר-גלבע "ניתן לשלוט בצורה טובה יותר במחלות" כיצד מתמודד משרד החקלאות עם השינוי העולמי בנושא המזון והקשר לבעלי החיים ואיך נערכים במשרד להצטרף ל'בריאות אחת'.

ד"ר אניאלה בן יאיר גלבע מנהלת האגף לפקוח על מזון לבעלי חיים השירותים הווטרנריים ובריאות המקנה מספרת על ההתמודדויות, החשיבות ההולכת וגדלה, הקמת אגף מיוחד במשרד ומתייחסת לחוק המספוא.



איך את רואה את הסינרגיה בין בריאות בעלי החיים ולבין בריאות בני האדם בקונטקסט של 'בריאות אחת'?

"בריאות אחת" היא אסטרטגיה הוליסטית המאפשרת שיתוף וקשר בין כל האספקטים של בריאות בני אדם בע"ח וסביבה, ראייה זו התגבשה מתוך ההבנה כי הקשר בין בריאות בעלי החיים ובריאות בני האדם והסביבה הינו קשר בלתי נפרד וישנה בריאות אחת לכל, בה מתקיימים קשרי גומלין רבים. הגישה הזו אינה חדשה אך היא נמצאת בחשיבות הולכת וגדלה נוכח השינויים הגלובליים, הגידול באוכלוסיה מחד והרס שמורות טבע מצד שני מביאים למגע וחיכוך גדול יותר

איך אתה רואה את הרפתן בתחום הזה וכיצד הוא צריך להתנהל כמו גם מה מידת אחריותו בתחום זה?

"יש לזכור כי הרגולציה והפיקוח במשקים היא ברובה של משרד החקלאות ושונה בטיבה בין כל מיני מוצרים. בכל השלבים שבהם מטופלים המוצרים גולמיים (לדוגמא בשר), משרד החקלאות מפקח, כמובן שבתאום עם שירות המזון הארצי במשרד הבריאות. הרפתן צריך לעבוד לפי אותם נהלי עבודה המוכתבים לו ואני כאיש בריאות הציבור מצפה ממנו שיבין את הקונטקסט הרחב. למרות שהחלב כמוצר הוא לרוב מאוד בטוח במשקים עצמם יש אלמנטים פוטנציאליים רבים העשויים להזיק לבריאות ציבור. לדוגמא: פרש בעלי החיים, השפכים של הרפתות, הקומפוסט, עלולים להיות כר נרחב לגידול חיידקים פתוגניים, ואם חלילה יזהמו מזון של בני אדם עשויה להיות בעיה. בארה"ב למשל, היתה התפרצות תחלואה של בני האדם כתוצאה מאכילת ירקות שהזדהמו בחיידקים הנמצאים בצואה של פרות. הקרבה בין בעלי חיים לבני אדם עשויה להביא להתפרצות מחלות לכן קיימת חשיבות עצומה למודעות ולהכרת המונח בריאות אחת."

נושא העמידות לאנטיביוטיקה כבעיה, ומה חלקו של החקלאי בנושא?

עמידות לאנטיביוטיקה היא תופעה שבה אוכלוסיות חיידקים הנחשפות לאנטיביוטיות, באופן קבוע, מפתחות עמידות נגדן. "לדפוס השימוש באנטיביוטיקה וזרזי גדילה במשקים החקלאיים יש חלק לא מבוטל בכל המצב הזה שאנו מתמודדים איתו. יש כיום חיידקים העמידים לכל סוגי האנטיביוטיקה, חלק מהבעיה מתהווה בעולם הווטרנרי, בו מתמודדים עם חיידקים שונים לרוב ע"י שימוש באנטיביוטיקה כולל שימוש באנטיביוטיקה כטיפול מונע."

עד כמה הנושא, קריטי אם בכלל?

עמידות החיידקים בפני כל סוגי האנטיביוטיקה, היא אחת הבעיות הקשות בתחום הרפואה. הבעיה היא בעיה קשה, וגם בישראל נפטרים מדי שנה חולים עקב חיידקים העמידים לסוגי האנטיביוטיקה הקיימים והידועים לעולם הרפואה היום. אין ספק כי חלק מהבעיה החלה בקרב בעלי החיים הביתיים כולל הרפתות. מאוד חשוב לאזן בין הסכנה ממחלות ושימוש באנטיביוטיקה לבין בריאות הציבור. הרפואה ההומאנית מאוד עסוקה בנושא היקף מתן האנטיביוטיקה והשימוש המושכל בה וזה נושא הנמצא בהחלט על סדר היום הרפואי. הציבור ובעלי מקצוע כגון רפתנים ורופאים וטרנריים חייבים להיות מודעים לעניין ולהימנע ככל האפשר משמוש באנטיביוטיקה כאשר אין הכרח. כל העוסקים במזון חייבים לדעת כי בסופו של תהליך אנחנו חיים בסוג של משק



בין חיות בר ובני האדם, ועליה בהסתברות למפגשים מעלה את הסיכוי להעברת מחלות בתורה. שינויים ועליה במגמות סחר עולמי ומסחר חופשי שעומה עולה גם פוטנציאל הפצת מחלות במהירות ברחבי העולם. הקשר בין הדיסציפלינות השונות הוא חשוב, הרפואה ההומנית שואבת ידע מהרפואה הווטרנרית ולהיפך, כך לדוגמה תזונאים של בע"ח הם מומחים באופטימיזציה של הכנות פורמלוציות והגעה לתפוקות יצור אופטימליות, היכולת האבסולוטית שלהם לשלוט בהזנת בע"ח, והנתונים הרבים שהצטברו לגבי ביצועים בבע"ח לאורך שנים, הינם בעלי ערך רב שקל להגיע אליו ביחס למחקרים הנערכים הזנת בני אדם."

שמירה על רווחת בעלי חיים
הינו חלק אינטגרלי מממשק
תקין, בע"ח שנמצאים תחת עקה
וסטרס חשופים יותר לתחלואה
וההשקעה בממשק טוב לטובת
בע"ח הינה כדאית בסופו של
דבר, והאנטיביוטיקה אינה
תחליף לממשק טוב ושימוש לא
מושכל עלול לתרום להתפתחות
חיידקים עמידים

בשנים האחרונות הולך וגדל חשיבות הקשר בין בעלי החיים, המזון במיוצר דרכם ומהם ולבני האדם?

"כן, בהחלט. המושג הציורי שהוטבע בשנים האחרונות "מהחוה לצלחת" (תרגום מאוד חופשי של הביטוי from farm to fork), קושר בין המשק למזון שאנו בני האדם אוכלים בסופו של דבר, ומתאר את שרשרת המזון ואת הקשר החזק והבלתי נפרד בין בריאות בע"ח ובריאות האדם. אך למעשה, בכפר הגלובלי, בו אנו חיים כיום, כאשר המזון לבע"ח מגיע מפרישה גלובלית נרחבת (לדוג' גרעינים שמגיעים אירופה ומינרלים שמגיעים מסין), ניראה, כי יהיה מדויק יותר לומר שהעולם כולו מונח לנו על הצלחת, והסטנדרטים לייצור נקבעים ע"פ מדינת המקור. הצורך להתייעל כלכלית והעליה המתמדת בכוחות התחרות בשוק, מביאה לייצור המונו, לכן התקלות אף הן עלולות להיות משמעותיות יותר ולהשפיע על אוכלוסייה רחבה יותר, גם בהקשר של הזנת בעלי חיים וגם בהקשר של בני האדם."

כיצד את רואה את תפקודו של הרפתן בקונטקסט הזה ולאן הוא צריך לשאוף?

"הפעולות וההחלטות שעושה החקלאי בשגרה במיקרוקוסמוס של המשק יש להם אפקט רב, וכמעט כל החלטה שנלקחת לגבי הגידול במשק יהיה לה ביטוי בקצה השרשרת. הגידול האינטנסיבי מצד אחד יוצר הזדמנויות

רבות להתפשטות מחלות, אבל מצד שני העלייה בביטוחות הביולוגית מאפשרת שליטה טובה יותר בכל הפרמטרים הסביבתיים, הזנה ומים, כך שעקרונית, ניתן לשלוט בצורה יותר טובה במחלות. הרפתן נימצא בצומת דרכים מרכזית, ויש לו השפעה באספקטים רבים: החלטה על הזנת בעלי החיים שלו, מה תהיה רמת הרווחה והסניטציה במשק, הוא רואה את בע"ח החיים מדי יום, ויודע לזהות סימנים מחשידים לתחלואה בבע"ח שלו, אין ספק שהרפתן גם מהווה את נקודת הבקרה חשובה לזיהוי מוקדם של מחלות. היום החקלאים מצויים היטב בכלכלת המשק, ובסופו של דבר מבינים כי התשומות ישתקפו גם בתפוקות, מצד שני קיים המתח המתמיד בין הרצון למקסם תפוקה ורווח ובין הרצון למזער עלויות, במתח הזה נמצאת גם תשומת המזון שהינה תשומה מרכזית."

אז על מה חשוב להקפיד ולמה צריך לשאוף?

"שמירה על רווחת בעלי חיים הינו חלק אינטגרלי מממשק תקין, בע"ח שנמצאים תחת עקה וסטרס חשופים יותר לתחלואה וההשקעה בממשק טוב לטובת בע"ח הינה כדאית בסופו של דבר, והאנטיביוטיקה אינה תחליף לממשק טוב ושימוש לא מושכל עלול לתרום להתפתחות חיידקים עמידים. שמירה על סניטציה של המקום ושל העובדים, ביצוע רענונים והדרכות. חשוב לשאוף להזין במזון איכותי לדוג' כשמדובר על מזון בלעדי (ממקור אחד) כגון תחליף חלב (ראה פרשת רמדיה, תמותת התינוקות והפגיעות הקשות בתינוקות אשר הוזנו בלעדית בפורמולה צמחית שהייתה חסרה בויטמין B1 ואשר יוצרה בגרמניה), וגיוון, יש כיום היצע רחב של ספקי מזון, וחשוב להשוות גם איכויות. פסולת ביולוגית – שליות ונפלים פגרים לפנות באופן מוסדר לכלי – אין להזין בהם את הכלבים, וגלום בהם פוטנציאל להעברת מחלות לדוג' ברצלזיס. עוד דוגמא, כלבים הניזונים מאיברי פנים נגועים, מהווים מאכסן סופי לאכינקוקוס ועלולים להפיץ את המחלה במשק על ידי עשית צרכים באבוס, ולהדביק גם את האדם. (רק לאחרונה, התפרסמה כתבה בדבר ילד שנדבק בטפיל אכינקוקוס מכלבו, הכלב ניזון מאיברי פנים נאים, לילד התפתחה ציסטה מהטפיל במוח אשר הוסרה בניתוח)."

מה לגבי חלב?

"חלב שותים רק מהקרטרון או מהשקית לא מהמיכל, גם קצת חלב לא מפוסטר, עלול להזיק. הקפדה על טיפול בשפכים וזבל, שימוש באנטיביוטיקה לפי התוויה והקפדה על ימי המתנה, מניעת כניסת בע"ח חולים לשרשרת המזון, הקפדה על תיעוד של מחלות, סחורה שנכנסת, אכסון מזון ותרופות בתנאים נאותים. במקרה של תקלות תזונתיות ובכלל, העברת המידע בין הגורמים השונים היא עניין קריטי, וחשוב שתבוצע בזמן אמת, ובסמוך לתחילת האירוע."

וכאן מגיעים לחוק המספוא. כיצד בפועל הוא מיושם?

"חוק הפקוח על מזון לבע"ח התשע"ד 2014, נכנס לתוקף בחודש מרץ השנה, אולם התקנות אשר מהוות את "הוראות ההפעלה" לחוק, טרם נסתיימה כתיבתם, כיום אנו פועלים ע"פ ההנחיות של אגף הפקוח על מזון לבע"ח, אשר נכתבו ברוח החוק ואשר מתעדכנות מפעם לפעם, התחום הוא יחסית חדש בארץ וללא ספק הוא חשוב. ישנם כמה עקרונות מרכזיים עליהם מושתת החוק. עקרון הזהירות המונעת המאפשר לרגולטור נקיטת צעדי מנע גם





גם היה רצוי, והמצב אינו אידיאלי. ועדיין ניתן לאכוף את החוק, אנחנו לא חייבים להיות כל מקום ובכל זמן בכדי לבצע אכיפה אפקטיבית, ומעבר לפקוח שוטף בביקורות האכיפה צריכה להיות ממוקדת במקורות פוטנציאליים לסיכון על פי האימפקט שלהם, חשוב שיהיה גם אפקט של הרתעה. צריך לזכור גם, שהפיקוח על המזון לבע"ח נעשה בשיתוף פעולה עם עוד גורמים.

מעבדת שאריות של המכון הווטרינרי, המבצעת סקר שאריות נרחב במזון מן החי – בעזרתו אנו למדים על המגמות והשימושים בתרופות ובתכשירים, ומבצעים תחקירים אפידמיולוגיים בשיתוף עם הלשכות הווטרינריות המרחביות, המחלקה לבריאות העוף, המחלקה המשפטית. במקרה של חריגות בשאריות לדוג' בשל אי הקפדה על זמן המתנה מי שמבצע את האכיפה במשק זו המחלקה לפקוח על מוצרים מן החי בשיתוף עם הלשכות הלש"ש ויחידת הפיצו"ח. בנוסף על כך יש את הרופאים הפרטיים והרופאים ברשויות המקומיות אשר מבצעים פקוח ברשויות. ישנו גם שתוף פעולה הדוק עם משרד הבריאות, לדוגמא, כאשר יש התפרצויות של סלמונלה בבני אדם התחקור של משרד הבריאות ומשרד החקלאות נעשה במשותף. מעבר לכך ישנה חשיבות רבה לעריכת סקר שאריות למספוא בדומה לסקר השאריות שנערך במזון לבני אדם, יש בכוונתנו לבצע סקר בשנה הבאה, המידע שייאסף יסייע לנו להבין טוב יותר היכן אנו צריכים להתמקד. התחלנו השנה, בביצוע מחקר בנושא שאריות וחידקים עמידים בזבל עופות בשיתוף עם מעבדת שאריות במכון הווטרינרי, (דוקטורנט סולומון אפרם, ד"ר מלכה בריצי), נושא זה מאוד רלוונטי לנושא בריאות הציבור".

כיצד זה פועל בעולם המערבי?

"חשוב להבין שככל ששרשרת המזון מורכבת יותר יש יותר

במקרה שיש חשד סביר, אף אם זה לא מבוסס עדיין באופן מלא וזאת כאשר יש חשש לנזק והצעד ננקט למעשה על מנת להימנע מנזק עתידי. עקרון שני הוא עקרון העקיבות המאפשר נעקבות לשלבי היצור ואיתור חומר הגלם הבעייתי או נעקבות קדימה בכל אצוות יצור למוצר שעל המדף, על מנת לבצע "החזר יזום" ולמנוע תחלואת אדם. מידע זה מאפשר לנו לבצע תחקירים באופן יעיל יותר, מאפשר ביצוע החזרה יעילה ומהירה מהשוק במקרה של תקלה, ולעקוב במקרה הצורך".

איזה אירועים חריגים היו השנה וכיצד טופלו?

"השנה בין האירועים החריגים שהיו, הרעלת עופרת במשק חלב אשר הגיע למזון העגלות ההרות דרך מצבר של רכב שחדר לבליל ככל הנראה בשלב הכנתו, וההתראה על כך הגיע מרופא החקלאית. מעבר לנזקים לבעלי החיים והנזק הכלכלי למשק, היה חשוב למנוע כניסת שאריות עופרת לשרשרת המזון, ולצורך כך הייתה התגייסות מערכתית: לשכת הנגב שביצעה דיגום של חלב מכל מבכירה שהמליטה, שעה מחלקה לפקוח על מוצרים מן החי קבעה מגבלות, והמעבדה לשאריות וטוקסיקולוגיה יחד עם מעבדות הומניות אשר סייעו רבות באבחון ומעקב יחד עם החקלאית, ראוי לציון גם שתוף הפעולה מצד מרכז המזון. מפעלי המזון אף הם רתומים למאמץ ומשתפים פעולה. כמובן שהזמן הוא גורם מפתח כאן, וככל שההתראה המתקבלת מוקדמת יותר היכולת שלנו למנוע נזק הוא משמעותי יותר. עקרון שלישי הינו שהאחריות על היצרן הינה מלאה, ועליו לעמוד בדרישות".

האם לשירותים הווטרינרים יש שניים לאכיפה?

"אכן כן. כאשר הוקם האגף תוכנן אגף גדול יותר, כמובן שכן

כל פתרונות החיטוי במשק

קונצפט לרוקחות בע"מ
למידע והזמנות: קונצפט לרוקחות בע"מ
טל. 09-7667890, הורצ'י: 054-4972362
www.concept-Rx.co.il

Blue Vet **בלו-ט**
לחיטוי ומניעת דלקות עיניים

At Vet **אט-ט**
לחיטוי פרסות, ציוד ומשטחים

Klor Vet **קלור-ט**
לחיטוי כללי במשק

תוכנית חיסון
www.sfh.co.il

ISO 9001:2008
ISO 13485:2003





מזון לבע"ח אשר מוחזר, הערכת סיכון שבוצעה באירלנד הצביעה על כך שלא נשקפה סכנה בריאותית לציבור. 2008 הרעלת המלאמין בסין, מלאמין שהוכנס למוצרי חלב, ביניהם גם תחליף חלב לתינוקות במקום חלבון אשר גרם בין השאר לתחלואת 300,000 תינוקות, אותו מלאמין גם הוכנס למזון לחיות מחמד וגרם לתחלואה ותמותה של כלבים בארה"ב בשנת 2007. גם בתוך אירופה ישנה שונות רבה ביכולת האכיפה בין המדינות השונות על אף החקיקה הזוהר, והמצב הוא רחוק מלהיות אידיאלי, אך הוא במגמת השתפרות מתמדת, ישנה מורכבות רבה אך גם רצון טוב מצד כולם להירתם לתהליכים שישפרו את בטיחות המזון". ▲

הזדמנויות לכשלים ולתקלות, תקלות בשוגג או תקלות זדוניות. מצד אחד העולם האנליטי במעבדה התקדם מאוד וניתן היום לזהות בשיטות מתקדמות שאריות של מזהמים ביחידות לביליון או טריליון, והמיקרוביולוגיים יכולים לזהות דגימות עם פחות ופחות חיידקים. עדיין בעולם הזה אנו עדיין עדים לסקנדל בבשר הסוסים שנכנס לשרשרת המזון באירופה בשנת 2013. ב-2008 אירלנד קראה להחזרה משיווק (recall) טונות רבים של בשר חזיר ומוצריו בשל רמות גבוהות מאוד של דיוקסינים (פי 200 מהמותר). ממצא זה הביא להחזרה משיווק מבין הגדולות ביותר שבוצעו בשל מזהמים כימיים, המקור היה

העברת מחלה מאדם לחיות המשק – אנתרופוזאונזיס – בריאות אחת אמרנו?

הפרות טרם פיתחו את המחלה אך במבצע איתור מהיר של הלשכה הווטרנרית זוהו הנחשפות והוצאו מהעדר עוד לפני שהראו סימני מחלה. העדר ימשיך ויבדק בחודשים הקרובים עד למצב בו לא יזהו תגובות חיוביות במבחן הטוברקולין.

השחפת ותפיסת העולם החדשה

המקרה הזה הוא מקרה קלאסי של תפיסת עולם חדשה המאגדת את כל תחומי הבריאות של האדם, בעלי החיים והסביבה. תפיסה זו מכונה "רפואה אחת" "ONE HEALTH". בבסיסה של תפיסה זו תקשורת ושותוף פעולה בין הגורמים השונים רופאים, ווטרינרים, חוקרי מדעי הטבע ואנשי איכות הסביבה הם כלי מרכזי להתמודדות עם מצבי תחלואה. כמו כן, המקרה מעיד על כוחה העצום של הגלובליזציה. מחלה הנפוצה באזור מסוים בעולם יכולה להגר ולהגיע עם התנועה הרבה של אנשים ברחבי הגלובוס. במקרה של השחפת, רפת החלב היא כר נוח להתבססות מחלה זו עד להתפרצות שיכולה להופיע שנים מאוחר יותר תחלואת העובד שהובאה לידיעת ד"ר אורי קורן, רופא החקלאית במשק, דווחה על ידיו לשירותים הווטרנריים האחראים על טיפול במחלות רשומות כמו מחלת שחפת הבקר לשכת הבריאות ומערכת הבריאות בקיבוץ עודכנו אף הם. הווטרנר המטפל הנמצא במשק מספר פעמים בשבוע, מכיר את מחלות המקנה והאדם ומכיר את הקהילה בה פועל העדר הוא ציר מרכזי בהשגת שליטה במחלות מסוכנות וחשובות אלה. תחלואת עובדים במשק בעלי החיים יכולה להיות סמן לתחלואה במחלות זואוונטיות בעדר בו הם עובדים (כמו במקרי ברוצלוזיס), אך גם יכולה להיות סיכון לעדר ודרכו לבני אדם נוספים. בכל מקרה של תחלואה חריגה, על העובד לשותף את רופא המשפחה שלו בעובדת היותו עובד במשק בעלי חיים.

בריאות אחת טובה לנו ולעדרנו, ד"ר גבי קניגסולד ▲

תחלואת בקר לחלב ואפילו תחלואת בקר לבשר בשחפת לא אובחנה בארצנו מאז שנות התשעים. עד אז, היו מקרים בהם אובחנה המחלה בעדרי חלב. ברוב המקרים אובחנו פרות שנחשפו לחיידק ואף נדבקו ממנו אך עדיין לא הפרישו אותו. מאז סוף שנות התשעים נמשכה בדיקת הטוברקולין מידי מספר שנים בכל עדר בקר בישראל ולא זוהתה חשיפה במבחן הטוברקולין הופסק לפני שנים אחדות בגלל העדר אבחונים.

עובדות על המחלה

כמה עובדות בהקשר למחלה זו. מדובר במחלה חיידקית אשר יכולה להופיע בבקר (וגם בצאן ובבני אדם), הן מזן שחפת האדם *Mycobacterium Tuberculosis*, והן מזן שחפת הבקר *M. Bovis*. בשני המקרים בעל החיים הנדבק מפתח שלב כרוני ארוך בו החיידק (בדומה לבן דודו חיידק ה"בת שחפת"), נמצא באברי גוף שונים אך לרוב בריאה כשהוא מוקף ברקמה אותה יצרה מערכת החיסון. בשלב זה בעל החיים הנגוע אינו מסכן את סביבתו אך מערכת החיסון שלו מראה תגובה למרכיבים בגוף החיידק. זהו הזמן בו מבחן הטוברקולין יכול לסייע באיתור הנחשפים והוצאתם מהעדר עם החלשות המאכסן וירידה ברמת החיסון שלו יכול החיידק לפרוץ את הרקמה המקיפה אותו ולגרם למחלה קשה וקטלנית למאכסן, וכן להדביק את בעלי החיים והאדם שבסביבה. ההדבקה תתרחש מהפרשות מערכת הנשימה (תרסיס), מכיח ורוק נגועים או אפילו מחלב בו יופרש החיידק. האירוע שהתרחש לאחרונה בקיבוץ בשפלה מיוחד בעיקר בגלל שבמקרה זה מדובר בעובד שהגיע מארץ בה המחלה נפוצה באדם ובמקנה, חלה, ופיתח שחפת פעילה. העובד הפריש את החיידק אל הסביבה וגרם להדבקה של כ-19 פרות בעדר נכון לכתיבת שורות אלה.

