

Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society

Vol 33, No 2 (1982)

Υπεύθυνοι σύμφωνα με το νόμο

ΙΣΤΟΚΤΗΤΗΣ: ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
 'Επιστημονικό Σωματείο άνεγναρισμένο, ἄριθ. ἄποφ. 5410/19.2.1975 Πρωτοδικείου Ἀθηνῶν. Πρόεδρος γιά τό ἔτος 1982. Σπ. Κυριάκης

ΕΚΔΟΤΗΣ: 'Εκδίδεται ὑπό αἰρετῆς πενταμελοῦς συντακτικῆς ἐπιτροπῆς (Σ.Ε.) μελῶν τῆς Ε.Κ.Ε.

ΥΠ/ΝΟΣ ΣΥΝΤΑΞΕΩΣ: Ὁ Πρόεδρος τῆς Σ.Ε. Λουκάς Εὐσταθίου, Ζαλοκώστα 30, Χαλάνδρι. Τηλ. 6823459

Μέλη Σινῆς Ἐπ.:
 Χ. Παππούς
 Α. Σάμηνος
 Ι. Δημητριάδης
 Σ. Κολλῆνης

Φωτοστυχοποιεῖα - Ἐκτύπωση:
 ΕΠΤΑΛΟΦΟΣ Α.Β.Ε.Ε.

Ἀρῆτροῦ 12-16 Ἀθήναι
 Τηλ. 9217513 - 9214820
 ΤΟΠΟΣ ΕΚΔΟΣΕΩΣ: Ἀθήναι

Ταχ. Διεύθυνση:
 Ταχ. θυρίδα 546
 Κεντρικό Ταχυδρομείο
 Ἀθήναι

Συνδρομῆς:

Ἐτήσια ἐπιστημονικό	δρχ.	500
Ἐτήσια ἐξωτερικό		* 1000
Ἐτήσια φοιτητῶν ἡμεδαπῆς		* 300
Ἐτήσια φοιτητῶν ἀλλοδαπῆς		* 500
Τιμή ἑκστού τεύχους		* 200
Ἴδρυματα κ.λπ.		* 1000

Address: P.O.B. 546
 Central Post Office
 Athens - Greece

Redaction: L. Efstathiou
 Zalokosta 30,
 Halandri
 Greece

Subscription rates:
 (Foreign Countries)
 S U.S.A. 20 per year.



Δελτίον

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
 ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΤΡΙΜΗΝΙΑΙΑ ΕΚΔΟΣΗ
 ΠΕΡΙΟΔΟΣ Β
 ΤΟΜΟΣ 33
 ΤΕΥΧΟΣ 2

ΑΠΡΙΛΙΟΣ - ΙΟΥΝΙΟΣ
 1982

Bulletin

OF THE HELLENIC
 VETERINARY MEDICAL SOCIETY

QUARTERLY
 SECOND PERIOD
 VOLUME 33
 No 2

APRIL - JUNE
 1982

'Επιτυχῆς καί ἐμβόσματα ἀποστέλλονται ἐπ' ὄνοματι κ. Στ. Μάλαρη κτην. Ἴνστ. Ὑγιανῆς καί τεχνολογίας Τροφίμων, Ἱερά ὁδός 75, Τ.Τ. 301 Ἀθήναι. Μελέτες, ἐπιστολές κ.λπ. ἀποστέλλονται στόν κ. Α. Εὐσταθίου, Κτηνιατρικό Ἰνστιτούτο Φυσιολογίας, Ἀντιπαραγωγῆς καί Διατροφῆς Ζώων, Ναυπόλεως 9-25, Ἁγία Παρασκευῆ Ἀττικῆς.

"Ἡ ἐκπαίδευση τοῦ υγιεινολόγου τροφίμων διεθνῶς. Ρόλος καί ἀνάγκες

ΚΩΣΤΑΣ Α. ΓΕΝΗΓΙΩΡΓΗΣ

doi: [10.12681/jhvms.21530](https://doi.org/10.12681/jhvms.21530)

Copyright © 2019, ΚΩΣΤΑΣ Α. ΓΕΝΗΓΙΩΡΓΗΣ



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

To cite this article:

ΓΕΝΗΓΙΩΡΓΗΣ Κ. Α. (2019). "Ἡ ἐκπαίδευση τοῦ υγιεινολόγου τροφίμων διεθνῶς. Ρόλος καί ἀνάγκες. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 33(2), 115–130. <https://doi.org/10.12681/jhvms.21530>

Η ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΤΟΥ ΥΓΙΕΙΝΟΛΟΓΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΔΙΕΘΝΩΣ. ΡΟΛΟΣ ΚΑΙ ΑΝΑΓΚΕΣ

ΚΩΣΤΑΣ Α. ΓΕΝΗΓΙΩΡΓΗΣ*

I. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ἡ Ὑγιεινὴ (Hygiene) ἢ Προστασία (Protection) ἢ Ἀσφάλεια (Safety) τροφίμων πρέπει νὰ θεωρηθεῖ ὡς κλάδος τῆς Ἐπιστήμης τῶν Τροφίμων ὁ ὁποῖος ἀσχολεῖται μὲ τὴν μελέτη ὄλων τῶν μέτρων ποῦ χρειάζονται γιὰ νὰ ἐξασφαλιστεῖ ἡ ὑγιεινότητα καὶ ἀκεραιότητα τῶν τροφίμων καθὼς διακινεῖται ἀπὸ τὴν παραγωγή, τὴν ἐπεξεργασία καὶ διανομὴ μέχρι τὴν κατανάλωση. Οἱ διάφοροι μέθοδοι ἐφαρμογῆς τῆς μοντέρνας ὑγιεινῆς τροφίμων εἶναι περιπελεγμένες καὶ ἀλληλοεξαρτημένες διαδικασίες οἱ ὁποῖες ἐφαρμόζονται σὲ κάθε σταθμὸ τῆς ἀλυσίδας παραγωγῆς τροφίμων.

Ὁ κτηνίατρος ὡς ἓνας ἀπὸ τοὺς ἀναγκαίους κρίκους αὐτῆς τῆς ἀλυσίδας ἔχει παίξει πρωτοποριακὸ ρόλο στὴν περιοχὴ τῆς ὑγιεινῆς τροφίμων. Οἱ κτηνίατροι ὑπῆρξαν πρωτοπόροι στὴν ὀργάνωση προγραμμάτων ὑγιεινῆς γιὰ τὸ κρέας καὶ τὸ γάλα — ἀπὸ τὴν παραγωγή στὴν κατανάλωση. Οἱ κτηνίατροι ὑπῆρξαν πρωτοπόροι στὴν ὀργάνωση νομοθεσιῶν ἐλέγχου τροφίμων. Σὲ παγκόσμια κλίμακα μερικὰ ἀπὸ τὰ πρῶτα ἐργαστήρια δημόσιας υγείας ὀργανώθηκαν ἀπὸ κτηνιάτρος. Ἐπίσης μερικὰ ἀπὸ τὰ πρῶτα μαθήματα ὑγιεινῆς τροφίμων ἀποτελέσαν κύριο συστατικὸ τῶν πρῶτων ἐπαγγελματικῶν προγραμμάτων ἐκπαίδευσεως κτηνιάτρων. Σὲ πολλὲς χῶρες τὰ πρῶτα προγράμματα ὑγιεινῆς γάλακτος καὶ κρέατος ἔγιναν μοντέλα γιὰ τὴν περαιτέρω ἀνάπτυξη καὶ ὀλοκλήρωση τῶν προγραμμάτων ποιοτικοῦ ἐλέγχου ὄλων τῶν τροφίμων. Μὲ τὴν πάροδο τοῦ χρόνου ἡ ὑγιεινὴ τροφίμων πέρασε ἀπὸ πολλὰ φάσεις. Ἐτσι ἀπὸ ἓνα ἀπλό πρόγραμμα τοῦ ἀπόβλεπε στὴν πρόληψη πωλήσεως ἀνθυγιεινῆς τροφῆς, κατὰληξε σὲ ἓνα πολυφασικὸ καὶ ὀλοκληρωμένο πρόγραμμα ποιοτικοῦ ἐλέγχου ποῦ ἀρχίζει μὲ τὸ ζωντανὸ ζῶο καὶ τελειώνει μὲ τὴν προσφορά τοῦ τελικοῦ προϊόντος. Σὲ πολλὰς χῶρες οἱ Κτηνιατρικὲς Ὑπηρεσίες δημόσιας υγείας (Veterinary Public Health) ὑπῆρξαν ὑπεύθυνες γιὰ τὸν συντονισμὸ ὄλων τῶν προσπαθειῶν ἀσφάλειας καὶ ἐλέγχου τροφίμων οἱ ὁποῖες ἀπαιτοῦσαν τὴν συνεργασία ἐδικῶν ἀπὸ πολλὰς καὶ διαφορετικὰς ἐπιστημονικὰς περιοχὰς.

II. ΠΑΡΟΝΤΕΣ ΚΑΙ ΜΕΛΛΟΝΤΕΣ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΚΤΗΝΙΑΤΡΟΥ - ΥΓΙΕΙΝΟΛΟΓΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Γιὰ νὰ προσδιορίσουμε τί πρέπει νὰ ξέρεῖ ὁ Κτηνίατρος-Ὑγιεινολόγος τροφίμων θὰ πρέπει νὰ ξέρουμε τί κάνει σήμερα καὶ θὰ κληθεῖ νὰ κάνει στὸ μέλλον. Οἱ τρέχοντες ἀντικειμενικοὶ σκοποὶ καὶ στόχοι τοῦ Κτηνίατρος-Ὑγιεινολόγου τροφίμων ἀπὸ παγκόσμια σκοπιὰ εἶναι πολυάριθμοι. Οἱ σκοποὶ

* Τμῆμα Προληπτικῆς Κτηνιατρικῆς Πανεπιστημίου Καλιφόρνιας, Davis, ΗΠΑ

και οι στόχοι αυτοι έχουν και θα έχουν τεράστιες επιπτώσεις επί της υγείας του ανθρώπου και των ζώων, επί της παραγωγής τροφίμων, έρευνας στην συγκριτική ιατρική και επί της εκπαιδευσεως. Δυστυχώς σε πολλά μέρη του κόσμου ο Κτηνίατρος-Υγιεινολόγος τροφίμων δεν έχει χρησιμοποιηθεί πλήρως. Σε πολλές περιπτώσεις ή επιστημονική του επίδραση έχει διαβρωθεί ή έχει επισκιασθεί πλήρως από ειδικούς άλλων ειδικοτήτων.

A. Ο ΙΔΙΩΤΗΣ ΚΛΙΝΙΚΟΣ ΚΤΗΝΙΑΤΡΟΣ ΩΣ ΥΓΙΕΙΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Πολλοί δεν αναγνωρίζουν εύκολα τὸ γεγονός ότι ὁ ἰδιώτης κλινικός κτηνίατρος παίζει οὐσιώδη ρόλο στην ἀσφάλεια τῶν τροφίμων ζωϊκῆς προελεύσεως (Ζ.Π.). Ὁ κύριος σκοπὸς αὐτοῦ τοῦ κτηνιάτρου εἶναι ἡ παραγωγή τροφίμων Ζ.Π. πλούσιων σὲ πρωτεΐνες μέσω διατηρήσεως τῆς υγείας τῶν ζώων. Στην προσπάθεια ἐλέγχου τῶν ἀσθενειῶν τῶν ζώων ταυτόχρονα συμβάλλει καὶ στὸν ἔλεγχο τῶν 150 καὶ πλέον ζωνόσων ἀπὸ τις ὁποῖες πάνω ἀπὸ 50 μποροῦν νὰ μεταδοθοῦν στὸν ἄνθρωπο μὲ τὸ κρέας, τὸ γάλα, τὰ ψάρια καὶ τὰ αυγά. Ταυτόχρονα μὲ τὴν κατάλληλη ὀργάνωση, χειρισμὸ, διατροφή τῶν ζώων καὶ θεραπεία τῶν ἀσθενειῶν μειώνει τὴν πιθανότητα γιὰ εἴσοδο στην ἀλυσίδα παραγωγῆς τροφίμων Ζ.Π., φαρμάκων, ὑπολειμμάτων ἔντομοκτόνων, βιομηχανικῶν ὑπολειμμάτων καὶ ἄλλων τοξικῶν οὐσιῶν τοῦ περιβάλλοντος.

Οἱ ἐπιπτώσεις τοῦ ρόλου καὶ τῆς ἐπιτυχίας τοῦ ἔργου αὐτοῦ τοῦ κτηνιάτρου ἐπὶ τῆς ὑγιεινῆς τῶν τροφίμων Ζ.Π. ἀναμένεται νὰ γίνουν πιὸ περιπλεγμένες καθὼς οἱ βιομηχανίες ζώων καὶ ζωοκομικῶν προϊόντων ἀλλάζουν ταχύτατα γιὰ νὰ ἀντιμετωπίσουν τις παγκόσμιες ἀνάγκες σὲ τρόφιμα. Οἱ βιομηχανίες παραγωγῆς ζώων γίνονται ὄλο καὶ πιὸ συγκεντρωτικές, συχνὰ τμήματα πολυεθνικῶν, ὁ ἀριθμὸς τῶν ζώων κατὰ μονάδα ἀξάνει, ἡ διατροφή καὶ τὸ πότισμα γίνονται αὐτόματα, ἐνῶ ζῶα, τροφές καὶ προσωπικὸ μπορεῖ νὰ προέρχονται ἀπὸ πολλαπλές χώρες καὶ συστήματα. Ἡ μόλυνση τοῦ περιβάλλοντος ἀπὸ τέτοιες βιομηχανίες μαμοῦθ γίνεται σημαντική. Ἐδῶ ἐννοῶ Feedlots μὲ 100.000 κρεατοπαραγωγικῆς ἀγελάδες σὲ ἓνα χωρὸ, βουνὰ ἀπὸ κοπριά καὶ ποταμούς ἀπὸ οὐρα. Ἀπὸ τὴν ἄλλη πλευρὰ λίγοι ἄνθρωποι φορεῖς ταινιῶν ποὺ ἐργάζονται σὲ ἓνα τέτοιο περιβάλλον μποροῦν νὰ συμβάλλουν σοβαρὰ σὲ τεράστιες οἰκονομικῆς ζημιές λόγω κατασχέσεως τῶν κρεάτων τῶν μολυνθέντων ζώων. Ὁ κλινικός κτηνίατρος λοιπὸν πρέπει νὰ ἔχει κατάλληλη μόρφωση (ἐπιδημιολογία, φαρμακοδυναμική, τοξικολογία, ὑγιεινὴ κλπ.) ἢ ὁποῖα νὰ τὸν βοηθᾷ ἀποτελεσματικὰ στὸ ρόλο του ὡς ὑγιεινολόγου.

B. Ο ΚΡΑΤΙΚΟΣ ΚΤΗΝΙΑΤΡΟΣ-ΥΓΙΕΙΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Παραδοσιακὰ τέτοιοι κτηνίατροι ἀσχολοῦνται μὲ τὸν ἔλεγχο τοῦ κρέατος, γάλακτος, ψαριῶν καὶ αὐγῶν. Σήμερα ὁμως ὁ ρόλος τους ἐπεκτείνεται καθημερινὰ καὶ περιλαμβάνει ὄχι μόνον συμβολὴ στὸν ἔλεγχο Τ.Ζ.Π. ἀλλὰ καὶ τὴν διερεύνηση περιστατικῶν τροφοδηλητηριάσεων, ἀνάπτυξη νέων διαγνωστικῶν μεθόδων, δημιουργία νέων συστημάτων παρακολουθήσεως, καταγραφῆς καὶ ἀ-

ναλύσεως στοιχείων επί των ασθενειών, συμβολή στην υγιεινή των εργοστασίων, έλεγχο και έγκριση νέων μεθόδων και μηχανημάτων επεξεργασίας τροφίμων, δημιουργία νομοθεσίας έλέγχου τροφίμων, διοίκηση, διδασκαλία, ύπηρεσία σέ διεθνείς οργανισμούς και συμβολή στην επίλυση κοινωνικών προβλημάτων. Στρατιωτικοί κτηνίατροι συμβάλλουν ιδιαίτερα στην δημιουργία ενός πλήρους προγράμματος ποιοτικού έλέγχου τροφίμων, ό οποίος καλύπτει όλα τά στάδια της άλυσίδας παραγωγής και διανομής και συχνά ξεπερνά τά όρια των Τ.Ζ.Π. Στο μέλλον όί κρατικοί κτηνίατροι-υγεινολόγοι τροφίμων θά έχουν νά αντιμετώπισουν τεράστιες προκλήσεις. Οί πρόσφατες αλλαγές στην άλυσίδα παραγωγής, επεξεργασίας και έμπορίας θά απαιτήσουν δομικές αλλαγές και βελτίωση στά συστήματα εκπαιδεύσεως.

Σφαγεΐα και άλλοι σταθμοί έλέγχου τροφίμων Ζ.Π. επιπλέον τής σημασίας των στην υγιεινή των τροφίμων θεωρούνται επίσης και ή βάση για την εγκαθίδρυση αποτελεσματικών προγραμμάτων για την βαθμιαία εκρίζωση των διαφόρων ασθενειών των ζώων, πουλερικών και ψαριών.

Δημιουργία των ειδικών προγραμμάτων καταγραφής και επιδημιολογικής ανάλυσεως των στοιχείων πού μπορούν νά μαζευτούν στους σταθμούς έλέγχου Τ.Ζ.Π. θά όδηγήσει στην ανεύρεση των πηγών (reservoirs) και αίτιών των διαφόρων νόσων των ζώων (οϊκιακών και άγρίων) πού χρησιμοποιούνται στην διατροφή του ανθρώπου. Έπιπλέον με την βοήθεια τής επιδημιολογικής και οικονομικής ανάλυσεως (cost-benefit) τά προγράμματα παρακολούθησεως-καταγραφής (surveillance) θά διαπιστώσουν τις τάσεις και τους πιό αποτελεσματικούς τρόπους εκρίζωσης των νόσων. Επίσης παρόμοια προγράμματα για την διαπίστωση φαρμάκων, προσθετικών ουσιών, ζωοτροφών και άλλων ουσιών μολύνσεως του περιβάλλοντος (environmental pollutants) στά Τ.Ζ.Π. θά όδηγήσουν σέ συμπεράσματα και λήψη προληπτικών μέτρων σχετικών με τις επιδράσεις του τρόπου ζωής μας πάνω στην ανθρώπινη υγεία. Πολλοί πιστεύουν πώς στό μέλλον ό κύριος κορμός τής κτηνιατρικής δραστηριότητας θά εΐναι πρός αυτήν την κατεύθυνση. Δυστυχώς σήμερα ύπάρχει μόνο ένας πολύ μικρός αριθμός κτηνιάτρων υγεινολόγων τροφίμων ειδικών σέ θέματα επιδημιολογικών μελετών πού θά μπορούσε νά χρησιμοποιηθεί σέ παγκόσμια κλίμακα.

Ή μοντέρνα άλυσίδα παραγωγής τροφίμων χαρακτηρίζεται από 1) Πίεση τής άγοράς και χαμηλότερο κόστος κατά μονάδα προϊόντος πού νά παραδίνεται ταχύτατα στά κέντρα καταναλώσεως. 2) Αύξημένη συγκεντρωτική παραγωγή όπου όί ήλεκτρονικοί ύπολογιστές άποφασίζουν για την πιό φθηνή σύνθεση των προϊόντων (Least cost formulation). 3) Ύπερταχύτατες τεχνικές επεξεργασίες όλο και πιό περισσότερων τροφίμων εύκολίας, έτοιμων για κατανάλωση αλλά συχνά ευαίσθητων στις συνθήκες διακινήσεως (εύκολη αλλοίωση). 4) Χρήση όλο και αύξανόμενης ποικιλίας πρώτων ύλών πού έρχονται από πολλά και άπομακρυσμένα μέρη και πηγές στις όποιες όί συνθήκες παραγωγής πιθανόν νά εΐναι άνθυγιεινές. 5) Πλατειά διανομή των τελικών προϊόντων συχνά μέσω αυτόματων μηχανών. 6) Νέους και πιό έξειδικευμένους τρόπους προσφοράς και εκθέσεως των τροφίμων σέ βαθμό πού ό καταναλωτής και συ-

χνά και οι κυβερνητικοί έλεγκτές δέν είναι σέ θέση νά άντιληφθούν τις επιπτώσεις των επί τής ασφαλείας των. 7) Τήν άνάπτυξη κατακόρυφων εταιρειών οι οποίες έλέγχουν τήν πρωτογενή παραγωγή, τις μονάδες έπεξεργασίας και τις μονάδες πωλήσεως (έστιατόρια, supermarkets). 8) Τήν δημιουργία πολυεθνικών εταιρειών τών όποιων ή παραγωγή πολυαρίθμων τροφίμων άποτελεί μιá από τις πολλές τους έμπορικές δραστηριότητες ένώ ή πολιτική τους δύναμη μπορεί νά έχει νομοθετικές επιπτώσεις. 9) Τήν Ικανότητα τών μεγάλων εταιρειών νά προσλαμβάνουν τους καλύτερους έπιστήμονες. Έτσι οι εταιρείες αυτές είναι σέ θέση νά δημιουργούν μοντέρνα τμήματα έρεύνης και άναπτύξεως μέ σκοπό τήν παραγωγή προϊόντων μέ χαμηλό κόστος αλλά έξαιρετικά χαρακτηριστικά ποιότητας και πωλήσεως. Συχνά οι έλεγχόμενοι είναι πιό μορφωμένοι από τους έλέγχοντες και αυτό δημιουργεί ιδιαίτερα προβλήματα πού τελικά τά πληρώνει ο καταναλωτής. 10) Τέλος ή μοντέρνα άλυσίδα παραγωγής τροφίμων έπηρεάζεται από πολύπλοκα προβλήματα μόλυνσεως περιβάλλοντος τών όποιων οι μακροπρόθεσμες επιπτώσεις επί τής ανθρώπινης ύγειας παραμένουν άγνωστοι.

Μέσα σ' αυτόν τόν ποικιλόμορφο και πολυσύνθετο χώρο τών τροφίμων, ο κτηνίατρος-ύγιεινολόγος τροφίμων άναμένεται νά έργαστεί άποτελεσματικά και όχι μόνο νά έλέγχει τήν ποιότητα αλλά και νά συμβουλεύει παραγωγούς, βιομηχάνους και καταναλωτές στους τρόπους μειώσεως προβλημάτων ύγιεινής τροφίμων.

Γ. Ο ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΣ ΚΤΗΝΙΑΤΡΟΣ-ΥΓΙΕΙΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Λόγω του ρόλου του ως διδασκάλου ο συνάδελφος αυτός άποτελεί τό κλειδί για τις μελλοντικές δραστηριότητες τών κτηνιάτρων στην ύγιεινή τών τροφίμων. Σέ πολλές χώρες τά άκαδημαϊκά περιβάλλοντα έχουν τήν μεγαλύτερη πιθανότητα έπιτυχίας λόγω μέσων και μεγάλης συγκέντρωσης ειδικομένου προσωπικού. Έκει εφαρμόζονται και εκτιμούνται οι νέες ιδέες. Μαζί μέ τά διδακτικά καθήκοντα ή έρευνητική Ικανότητα και ή εφαρμογή της άποτελεί τό άλλο άπαραίτητο στοιχείο του έπιτυχούς άκαδημαϊκού κτηνιάτρου-ύγιεινολόγου τροφίμων. Δυστυχώς όμως σέ μερικές κτηνιατρικές σχολές τό προσωπικό είναι περιορισμένο σέ ένα άτομο κατά περιοχή, πράγμα πού οδηγεί στην βαθμιαία έπιστημονική άποτελμάτωση και άν άκόμη ύπάρχει ή δρεξη για δουλειά. Έπίσης ύπάρχει ο κίνδυνος τής δημιουργίας αίσθημάτων «άναντικαταστάσεως», «μοναδικότητας» και «σοφότητας», γεγονός πού οδηγεί στην παρεμπόδιση τής εξέλιξεως και προόδου τής έπιστήμης.

Δ. Ο ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΚΤΗΝΙΑΤΡΟΣ-ΥΓΙΕΙΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Άκόμη και σέ προηγμένες χώρες οι κτηνίατροι-ύγιεινολόγοι τροφίμων δέν χρησιμοποιούνται όσο θά έπρεπε από τις βιομηχανίες τροφίμων και ζωοτροφών. Έπίσης συχνά οι βιομηχανίες άγνοούν τό πόσο κατατοπισμένοι μπορεί νά είναι οι κτηνίατροι στην έπιστήμη τών τροφίμων και τήν διατροφή. Η πι-

θανότητα ύψηλότερων εισοδημάτων στην περιοχή της Παθολογίας των μικρών κατοικιδίων ζώων τραβά συνεχώς τους καλύτερους μαθητές μακριά από τις περιοχές της δημόσιας υγείας και υγιεινής τροφίμων.

Στις προηγμένες χώρες ή κατάσταση αυτή αναμένεται να αλλάξει στο έγγυς μέλλον λόγω κορεσμού στην περιοχή της Παθολογίας των ζώων «συντροφιάς» (Companion animals, pets) και λόγω πιέσεως των κυβερνητικών υπηρεσιών από τους καταναλωτές και των βιομηχανιών από το κράτος για καλύτερα προγράμματα ασφάλειας τροφίμων και λύσεις στα προβλήματα μόλυνσεως του περιβάλλοντος.

III. ΣΗΜΕΡΙΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΣΥΓΓΕΝΩΝ ΘΕΜΑΤΩΝ ΣΤΙΣ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΕΣ ΣΧΟΛΕΣ

Ήδη έχω άνασκοπήσει τις σημερινές δραστηριότητες και τους μελλοντικούς στόχους και προβλήματα του κτηνιάτρου υγεινολόγου-τροφίμων. Άς ρίξουμε τώρα μιιά ματιά στις Παγκόσμιες Κτηνιατρικές Σχολές και άς δοϋμε τι διδάσκονται στην εϋρεία περιοχή της Κτηνιατρικής Δημόσιας Ύγείας (Veterinary Public Health) ή όποια περιλαμβάνει και την υγιεινή τροφίμων.

Πρό τριών ετών κάναμε μιιά μελέτη για να διαπιστώσουμε το σημερινό επίπεδο διδασκαλίας της Κτηνιατρικής Δημόσιας Ύγείας και συγγενών θεμάτων στις Άμερικανικές και άλλες Παγκόσμιες Κτηνιατρικές Σχολές. Έρωτηματολόγια εστάλησαν σε 19 Άμερικανικές Σχολές, 2 Σχολές του Καναδά και 31 άλλες Παγκόσμιες Σχολές.

Ό Πίνακας 1 παρουσιάζει τιά συγκεντρωθέντα στοιχεία για τις Άμερικανικές και Καναδικές Σχολές. Όπως φαίνεται στον πίνακα αυτό ή διδασκαλία της Κτηνιατρικής Δημόσιας Ύγείας (ΚΔΥ), Ύγιεινής Τροφίμων (ΥΤ), Επιδημιολογίας και Βιοστατιστικής στις Άμερικανικές Σχολές ποικίλλει από 46-200 ώρες (μέσος όρος 98 ώρες). Οί Καναδικές Σχολές διαθέτουν στο πρόγραμμά τους 171 και 274 ώρες αντίστοιχα. Γενικά ή διδασκαλία της υγιεινής τροφίμων ποικίλλει από 12-112 ώρες πού είναι 1.22-2.09% του συνολικού χρόνου του τετραετούς επαγγελματικού κτηνιατρικού προγράμματος σπουδών. Η γαλακτοκομία, ή έπιστήμη του κρέατος, μικροβιολογία τροφίμων, χημεία τροφίμων ή άλλο στοιχείο της έπιστήμης τροφίμων δέν διδάσκεται σ' αυτές τις σχολές. Η Ύγιεινή Περιβάλλοντος συνήθως περιλαμβάνεται στην Κτηνιατρική Δημόσια Ύγεία.

Άς έπεκταθούμε όμως σύντομα στα σημερινά κτηνιατρικά προγράμματα των σχολών των Η.Π.Α. Η Άμερικανική Κτηνιατρική Έταιρεία ή όποια και έγκρίνει την λειτουργία των νέων Σχολών και άνανεώνει την άδεια των παλαιών, καθορίζει την έκπαιδευση σε 4 χρόνια και 3840 ώρες διδασκαλίας το ελάχιστο. Όλες οι σχολές απαιτούν 3 χρόνια πανεπιστημιακής μορφώσεως πριν από την είσοδο στην Κτηνιατρική Σχολή (Pre-veterinary education). Το 1974-1975 60% των πρωτοετών είχαν 4 ή περισσότερα χρόνια πανεπιστημιακής μορφώσεως και πολλοί είχαν διπλώματα ζωοτέχνου, μικροβιολόγου, βιολόγου, βιοχημικού κλπ. Κάθε χρόνο και για τιά τελευταία 5 χρόνια ή δική

ΠΙΝΑΞ 1

Χρόνος Διδασκαλίας πού αφιερώνεται στην Κτηνιατρική Δημοσία Ύγεια (ΚΔΥ), Ύγιεινή Τροφίμων (ΥΤ), Βιοστατιστική και Έπιδημιολογία στο Προπτυχιακό Πρόγραμμα τών Κτηνιατρικών Σχολών Β. Άμερικής.

Σχολή	ΚΔΥ	ΥΤ	Βιοστατ. Έπιδημ.	Σύνολο ώρες	% Προγρ.	Προγρ. ώρες
1		80	40	120	3.14	3820
2	4	12	30	46	0.83	5517
3	46	40	60	146		
4	← 29 →		37	66		
5	19	22	39	80		
6		48	16	64		
7	?	40	?	?		
8		80	45	125	2.78	4496
9		48	70	128	2.86	4480
10		70		70	1.81	3843
11	← 110 →		40	150	2.70	5530
12	30	28	42	100		
13	87	112	75	274		
14	45	50	55	150	3.40	4392
15	32	34	38	104		
16	60	12	99	171		
17	24	12	33	69		
18	63		12	75	1.47	5090
19	← 30 →		54	84	2.55	3290
20	65	90	45	200	4.55	4395
21	19	19	19	57	1.68	3400

μου σχολή πήρε πρωτοετείς με 4,65 χρόνια μέσο όρο πανεπιστημιακής μορφώσεως. Δηλαδή όταν οι φοιτητές αυτοί θα τελειώσουν θα έχουν ήδη 7-8,65 χρόνια πανεπιστημιακής μορφώσεως. Άρκετοι έχουν Master και PhD διπλώματα. Τό να διδάσκει Κτηνιατρική Μικροβιολογία σε ένα φοιτητή πού επί 5 χρόνια μάθαινε μικροβιολογία πριν μπει στην Κτηνιατρική δέν είναι και τόσο ευχάριστο για τόν διδάσκοντα!

Κατά τά τελευταία 6-7 χρόνια υπάρχει τάση στις Άμερικανικές Κτηνιατρικές Σχολές να συγκεντρώσουν τή γενική επαγγελματική εκπαίδευση σε 3 χρόνια και ό τέταρτος χρόνος να διατεθεί σε κάποιο βαθμό ειδικεύσεως όπως: Παθολογία μικρών ζώων, μεγάλων ζώων, ζώων τών ζωολογικών κήπων, πτηνοπαθολογία ή μικτή πράξη. Μερικές σχολές προσφέρουν ειδίκευση στην προληπτική κτηνιατρική. Η δική μας σχολή σε 4,5 χρόνια προσφέρει τόν

κτηνιατρικό τίτλο και τὸ MS στὴν προληπτικὴ κτηνιατρικὴ. Στὸ σύνολό τους οἱ ἀμερικανικὲς κτηνιατρικὲς σχολὲς εἶναι προσανατολισμένες πρὸς τὴν ἰδιωτικὴ κτηνιατρικὴ, πράγμα ποῦ ἀντάνακλᾷ πιθανὸν τὶς ἀπαιτήσεις τῆς κοινωνίας. Ἡ τάση αὐτὴ ἀναμένεται νὰ ἀλλάξει λόγω κορεσμοῦ, ἐνῶ πρόσφατες μελέτες τῆς ἀγορᾶς δείχνουν πὼς θὰ ὑπάρξει στὸ μέλλον αὐξημένη ζήτηση γιὰ κτηνιάτρους εἰδικευμένους σὲ ἀκαδημαϊκὲς περιοχὲς ἐρεῦνης ὅπως ἡ μικροβιολογία, φυσιολογία, τοξικολογία, δημόσια ὑγεία, διατροφή και παθολογία.

Τὸ Ὑπουργεῖο Γεωργίας τῶν ΗΠΑ ποῦ εἶναι ὑπεύθυνο γιὰ τὸν ἔλεγχο τοῦ νοποῦ κρέατος, πουλερικῶν και ἐπεξεργασμένων κρεάτων ἀπασχολεῖ περὶ τοὺς 2.000 κτηνιάτρους. Ἐν ὄψει τῆς μειωμένης παραδοσιακῆς ἐκπαιδεύσεως τῶν φοιτητῶν κτηνιατρικῆς στὴν ὑγιεινὴ τροφίμων, τὸ Υ.Γ. ἔχει ἀναλάβει τὴν πολὺμηνη ἐκπαίδευση σὲ διάφορα ἐπίπεδα. Ἐλλειψη ἐνδιαφέροντος γιὰ τὴν κρεοσκοπία μεταξὺ τῶν κτηνιάτρων ἔχει ἀναγκάσει τὸ Υ.Γ. νὰ ἐκπαιδεύσει τεχνικοὺς οἱ ὁποῖοι ὑπὸ τὴν ἐπίβλεψη κτηνιάτρου κάνουν κρεοσκοπικὸ ἔλεγχο.

Πρόσφατες οἰκονομικὲς πιέσεις σὲ κυβερνητικὸ ἐπίπεδο θὰ ὀδηγήσουν τελικὰ στὴν μείωση τοῦ ἀριθμοῦ τῶν κρεοσκόπων και ἀπλοποίηση τοῦ συστήματος κρεοσκοπίας. Σ' αὐτὸ συμβάλλει και τὸ γεγονός ὅτι στὸν κρεοσκοπικὸ ἔλεγχο ἀκολουθοῦμε τεχνικὲς ποῦ ἐφαρμόζονται ἀπὸ τὸν περασμένο αἰῶνα ἐνῶ πολλὲς ἀσθένειες ἔχουν ἐκριζωθεῖ ἢ προλαμβάνονται ἔγκαιρα. Σήμερα μὲ τὴν μαζικὴ παραγωγή ζῶων ὑπάρχει ἐλάχιστη διαφοροποίηση μεταξὺ των. Ἐὰν κατὰ τὴν διάρκεια τῆς ἀναπτύξεως ἐνὸς ὁμοιογενοῦς πληθυσμοῦ δὲν ὑπάρξει τίποτε τὸ σοβαρὸ ἀπὸ ἀποψη ὑγείας τότε ὑπάρχει μεγάλη πιθανότητα πὼς τὸ κοπάδι θὰ εἶναι καθαρὸ. Κρεοσκοπικὸς ἔλεγχος ἐνὸς στατιστικοῦ δείγματος θὰ παρουσιάσει τὴν εἰκόνα τοῦ ὄλου κοπαδιοῦ. Αὐτὲς οἱ νέες τάσεις θὰ βροῦν εὐκολὴ ἐφαρμογὴ στὰ πτηνὰ και ἀργότερα στὰ χοιρινὰ. Αὐτὸ βέβαια θὰ γίνῃ σὲ συνδυασμὸ μὲ τὴν τεράστια ἐξάπλωση τῆς προληπτικῆς κτηνιατρικῆς. Ἦδη ὑπάρχουν και μικρὲς χῶρες ὅπου πάνω ἀπὸ 40% τῶν ζῶων ἔχουν πληρῆρες μητρῶο ὑγείας στοὺς ἠλεκτρονικοὺς ὑπολογιστές. Ἐπίσης ὅλες σχεδὸν οἱ ἀμερικανικὲς σχολὲς ἔχουν ἰδρύσει Τμήματα Προληπτικῆς Κτηνιατρικῆς, οἱ δὲ ἀπόφοιτοι σκέπτονται ὄλο και περισσότερο σὲ ἐπίπεδο ὁμαδικῆς παρά ἀτομικῆς κτηνιατρικῆς.

Στὸν Πίνακα 2 παρουσιάζονται στοιχεῖα ποῦ ἀφοροῦν τὴν διδασκαλία ὑγιεινῆς τροφίμων και ἄλλων συγγενῶν θεμάτων σὲ παγκόσμιες σχολὲς ἐκτὸς ΗΠΑ και Καναδᾶ. Ἡ σχολὴ 2α τῆς Ἀνατολικῆς Εὐρώπης προσφέρει δύο εἰδικεύσεις σὲ προπτυχιακὸ ἐπίπεδο και κατὰ τὴν διάρκεια τοῦ 5ου ἔτους. Ἡ μία εἶναι στὴν Δημόσια Ὑγεία - Ἐλεγχὸ Τροφίμων και ἡ ἄλλη στὴν Προληπτικὴ Κτηνιατρικὴ και Παραγωγή ζῶων. Οἱ φοιτητὲς πρέπει νὰ συμπληρῶσουν μιὰ ἀπὸ τὶς δύο εἰδικότητες πρὶν πάρουν τὸ πτυχίό τους. Στὴ σχολὴ 9 τῆς Δυτικῆς Εὐρώπης τὸ 4ο και 5ο ἔτος ἀφιερώνεται σὲ τρεῖς εἰδικεύσεις: Κλινικὴ Παθολογία-Χειρουργικὴ, Παραγωγή ζῶων και Δημόσια Ὑγεία-Ἐπιστῆμη τροφίμων. Τὰ στοιχεῖα τοῦ πίνακα ἀναφέρονται μόνο στὴν τελευταία εἰδίκευση.

Ἀπὸ τὰ στοιχεῖα ποῦ μαζέψαμε και τὰ σχόλια ποῦ μᾶς ἔστειλαν οἱ συνάδελφοι διαπιστώνουμε πὼς σὲ ὀρισμένες «δυτικὲς σχολὲς» ἡ διδασκαλία τῆς ὑ-

ΠΙΝΑΞ 2

Χρόνος Διδασκαλίας που αφιερώνεται στην Κτηνιατρική Δημοσία Ύγεια (ΚΔΥ), Έπιστήμη Τροφίμων - Ύγινη Τροφίμων (ΕΤ-ΥΤ), Βιοστατιστική και Έπιδημιολογία στις Παγκόσμιες Κτηνιατρικές Σχολές.

Σχολή ΚΔΥ	ΕΤ-ΥΤ	Βιοστ. Έπιδ.	Σύνολο ώρες	% Προγραμ.	Πρόγραμ. ώρες	Χρόνος Σπουδών	
Άνατολική Εύρωπη							
1α	ΕΣ 432	ΕΣ	432	9.3	4656	5	
1β	ΕΣ 240	ΕΣ	240	5.2	4660	5	
2α ₁	60 +630	60	+750	17.0	4400	5	
2α ₂	0 +205	60	+265	6.0	4400	5	
2β	ΕΣ +361	ΕΣ	361	7.6	4750	5	
3	← 318 →		318	7.4	4275	5	
Δυτική Εύρωπη							
1α	60	500	30*	590	11.9	4969	4.5
1β	76	218	38*	332	?	ΕΣ	4.5
2	5	108	50	163	3.6	4500	5
3	ΕΣ	385	-	385	10.3	3750	5
4	35	390	50	475	9.5	5000	5.5
5	-	470	60	530	6.4	5640	5.5
6	-	235	190	355	7.1	4760	5.5
7	← 186 →		ΕΣ	+186	5.3	+3500	5
8	ΕΣ	+117	ΕΣ	117	?	ΕΣ	4
9	233	667	100	999	?	ΕΣ	5
10	-	200	30*	230	5.1	+4500	5
11	48	170	-	218	?	ΕΣ	5
12	37 320	125	482	10.7	+4500	6	
13	-	179	22*	201	?	ΕΣ	6
Χώρες Ειρηνικού							
1α	390	30	525	150	6.4	5000	5
1β	← 405 →		405		?	ΕΣ	6
1γ	← 150 →		30	180	3.6	5000	6
2α	18	67	24	109	8.0	3600	5
2β	← 360 →		135*	495	?	ΕΣ	5
Άσία							
1	-	160	64*	224	4.5	5000	5

Σχολή ΚΔΥ	ΕΤ-ΥΤ	Βιοστ. Έπιδ.	Σύνολο ώρες	% Προγραμ.	Πρόγραμ. ώρες	Χρόνος Σπουδών	
Νότιος Άμερική							
1α	45	350	30*	425	11.2	3780	4.5
1β	75	270	60*	405	11.3	3590	4
2	96	114	44	254	8.4	+3000	5
Άφρική							
1		← 400 →		400	8.2	4870	5
2	150	210	-	360	7.5	4830	5

* Χρόνος βιοστατιστικής μόνο. ΕΣ = έλλειπη στοιχεία. $2a_1, 2a_2$ = Δύο ειδικεύσεις στην ίδια σχολή. $2a, 2\beta$ = Σχολές στην ίδια χώρα. +117 = τουλάχιστον 117 ώρες.

γεινής τροφίμων αντιμετώπιζει τὰ ίδια προβλήματα όπως και στις αμερικανικές σχολές. Στις χώρες αυτές τὰ προγράμματα κατευθύνονται πρὸς τὴν ιδιωτική κτηνιατρική (μικρά ζῶα), ἐνῶ ἡ προτίμηση τῶν φοιτητῶν γιὰ καριέρα στὴν ὑγιεινὴ τροφίμων εἶναι ἐλάχιστη. Στις Σκανδιναυικές χώρες τὰ προγράμματα εἶναι ἰσχυρά τόσο στὴν Ἐπιστήμη τῶν Τροφίμων ὅσο και στὴν Προληπτικὴ Κτηνιατρική.

IV. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΤΗΝΙΑΤΡΟΥ - ΥΓΙΕΙΝΟΛΟΓΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ἡ περίπλοκη μορφή τῆς μοντέρνας ἀλυσίδας παραγωγῆς και ἐπεξεργασίας τροφίμων ἔχει ἤδη συζητηθεῖ. Ἡ πιθανότητα εἰσαγωγῆς διαφόρων τοξικῶν οὐσιῶν χημικῆς και βιολογικῆς προελεύσεως στὰ τρόφιμα σὲ οἰοδήποτε στάδιο παραγωγῆς τῶν εἶναι γεγονός.

Ἡ ὑγιεινή, ἀσφάλεια ἢ προστασία τροφίμων ἀσχολεῖται μὲ ὄλες τις μεθόδους και χειρισμούς οἱ ὁποῖοι διαβεβαιώνουν τὸν καταναλωτὴ ὅτι μπορεῖ νὰ φάει τὰ διάφορα τρόφιμα χωρὶς βραχυπρόθεσμες ἢ μακροπρόθεσμες ἐπιπτώσεις στὴν ὑγεία του. Ἡ προετοιμασία ἐνὸς ἀτόμου γιὰ ἀπεύθυνη και ἐπιτυχή δουλειά σὲ ἓνα τόσο εὐρὸ τομέα εἶναι μακρόχρονη και ἀπαιτεῖ γνώσεις πολλῶν ἐιδικότητων. Στις ΗΠΑ και προφανῶς και στις ἄλλες χώρες δὲν ὑπάρχει πανεπιστημιακὸ πρόγραμμα πὸ δίνεται ἀπὸ μιὰ σχολή και εἶναι σὲ θέση νὰ προσφέρει ὀλοκληρωμένη μόρφωση σὲ ἓνα ἄτομο. Στοιχεῖα ἐνὸς τέτοιου προγράμματος δίνονται ἀπὸ σχολές Κτηνιατρικῆς Δημοσίας Ὑγείας μὲ τμήματα Μικροβιολογίας, Ἐπιστήμης Τροφίμων και Ὑγιεινῆς Περιβάλλοντος. Ἐπιστήμονες πὸ ἀσχολοῦνται σήμερα μὲ θέματα προστασίας τροφίμων ἀπὸ παγκόσμια σκοπιά περιλαμβάνουν κτηνιάτρους, γιατρούς, τεχνολόγους τροφίμων, μικροβιολόγους, χημικούς και ὑγιεινολόγους. Παραδοσιακὰ οἱ κτηνίατροι ἔχουν παίξει κύριο ρόλο στὴν ἀνδρωση τῆς ὑγιεινῆς-προστασίας τροφίμων λό-

γω τῶν βασικῶν μαθημάτων πού διδάσκονται στό ἐπαγγελματικό κτηνιατρικό πρόγραμμα, ὅπως ἡ παθολογία, μικροβιολογία, φαρμακολογία, βιοχημεία, τοξικολογία, ὑγιεινή, ὑγιεινή τροφίμων, γαλακτοκομία, διατροφή καί τελευταία ἡ τεχνολογία τροφίμων καί ἡ ἐπιδημιολογία. Σήμερα ὅμως ἡ παραδοσιακή αὐτή μὴ μορφωτική δὲν ἐπαρκεῖ γιὰ τὴν λύση τῶν περιπλεγμένων προβλημάτων τῆς ἀλυσίδας παραγωγῆς-ἐπεξεργασίας-προσφορᾶς τροφίμων. Παράλληλα δὲν ἐπαρκεῖ καί γιὰ τὸν ἀποτελεσματικό ἐπαγγελματικό συναγωνισμό μὲ ἄλλους ἐξειδικευμένους ἐπιστήμονες. Σήμερα ἡ λύση τῶν πολυδιάστατων προβλημάτων προστασίας τροφίμων ἀπαιτεῖ μιὰ πολυδιάστατη ἀντιμετώπιση μὲ χρῆση εἰδικῶν ἀπὸ διάφορες περιοχές (Multi disciplinary approach). Ἀπὸ τὴν ἄλλη πλευρὰ δὲν εἶναι ὀρθὸ νὰ περιορίζουμε τὸν κτηνίατρο-ὑγιεινολόγο τροφίμων μόνο στὴν περιοχὴ τῆς ὑγιεινῆς τῶν Τ.Ζ.Π. ἀλλὰ μᾶλλον νὰ τὸν μορφώνουμε κατὰ τέτοιο τρόπο ὥστε νὰ συλλαμβάνει ὀλόκληρη τὴν εἰκόνα τῆς ὑγιεινῆς τροφίμων ἀνεξάρτητα ἀπὸ τὸ εἶδος τοῦ προϊόντος. Στὴν περίπτωση αὐτῆ θὰ εἶναι ὑγιεινολόγος τροφίμων καί ὄχι κτηνίατρος-ὑγιεινολόγος τροφίμων.

Λόγω τῶν τοικῶν κοινωνικοοικονομικῶν καί πολιτικῶν δυνάμεων καί παραδόσεων οἱ παρόντες καί μέλλοντες ἐπιδιώξεις καί στόχοι τοῦ κτηνίατρο-ὑγιεινολόγου τροφίμων καί ἡ προετοιμασία του γι' αὐτοὺς θὰ διαφέρει ἀπὸ χώρα σὲ χώρα. Αὐτὸ γίνεται φανερὸ καί ἀπὸ τοὺς πίνακες 1 καί 2. Ὅμως κάποιος κοινὸς μορφωτικὸς παρανομαστής πρέπει νὰ ὑπάρχει ὁ ὁποῖος καί θὰ διακρίνει τὸν κτηνίατρο-ὑγιεινολόγο τροφίμων ὡς ἓνα εἰδικὸ ἐπιστήμονα καί ἔτσι νὰ εὐνοεῖ τὸ ρόλο του καί προώθησὴ του σὲ ἔθνικὸ καί παγκόσμιο ἐπίπεδο.

Ἡ κτηνιατρικὴ ἐπιστῆμη προοδεύει καί ἐπεκτείνεται καθημερινά. Συνεχῶς ἐμεῖς οἱ καθηγητὲς διαπιστώνουμε ὅτι εἶναι ἀδύνατο νὰ διδάξουμε στοὺς φοιτητὲς ὅλες τὶς τελευταῖες προόδους. Ἐπίσης ἐνῶ στὶς περισσότερες περιοχές τῆς κτηνιατρικῆς ἐπιστῆμης ὁ κτηνίατρος εἶναι ὁ μόνος ἐπαγγελματίας ἐπιστῆμων πού μπορεῖ νὰ λύσει ἓνα πρόβλημα, ἀντίθετα στὴν ὑγιεινὴ τῶν τροφίμων ἀντιμετωπίζει ἓνα συνεχῶς ἀξανάνομο συναγωνισμό ἀπὸ ἄλλους ἐπαγγελματίες εἰδικούς στὴν ἐπιστῆμη τῶν τροφίμων. Ἡ κατάσταση αὐτὴ πρέπει νὰ ληφθεῖ σοβαρὰ ὑπόψη κατὰ τὴν ὀργάνωση ἐνὸς ἀκαδημαϊκοῦ προγράμματος ὑγιεινῆς τροφίμων.

Α. ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΔΙΔΑΣΚΟΥΜΕ ΣΤΑ ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΤΗΣ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ

Νομίζω ὅτι οἱ τρέχουσες τάσεις ἀπαιτοῦν κάποιο βαθμὸ εἰδικεύσεως. Δὲν μπορούμε πλέον νὰ διδάξουμε ὅλα τὰ ἀντικείμενα σὲ ὅλους τοὺς φοιτητὲς ὅταν γνωρίζουμε ὅτι οἱ περισσότεροι ἀπὸ αὐτοὺς θὰ ἀσχοληθοῦν στό μέλλον μὲ μιὰ φάση τῆς κτηνιατρικῆς. Νομίζω πῶς ἔφθασε ὁ καιρὸς γιὰ τὴν δημιουργία ἐνὸς πυρήνα μαθημάτων πού θὰ τὸν παρακολουθοῦν ὅλοι οἱ φοιτητὲς τῆς κτηνιατρικῆς. Ἀργότερα ὁ φοιτητὴς θὰ μπορεῖ νὰ ἐπιλέγει μιὰ περιοχὴ γιὰ βαθύτερη εἰδίκευση. Ἐτσι, σὲ μιὰ πενταετὴ μὴ μορφωτική ὁ φοιτητὴς θὰ παρακολουθεῖ τὸν πυρήνα τὰ 3-4 πρῶτα χρόνια (πρῶτο κύκλο) ἐνῶ τὰ τελευταῖα 1-2

θά αποτελοῦν τὴν εἰδίκευση. Ὑπάρχουν πολλοὶ τρόποι γιὰ τὴν ὀργάνωση τῆς εἰδίκευσης. Ὡς πρῶτο στάδιο θά μπορούσαν νὰ ὑπάρχουν 4-5 περιοχὲς ἀπὸ τίς ὁποῖες ὁ φοιτητὴς θά εἶχε τὴν ἐλευθερία νὰ διαλέξει τουλάχιστο δύο. Ἡ ἐπιλογή αὐτὴ θά τοῦ δώσει κάποια ἐξαστικήτητα στὴν πιθανότητα μελλοντικῆς ἀλλαγῆς στόχων.

Στὸν πρῶτο κύκλο σπουδῶν ὁ πυρήνας τῶν μαθημάτων θά πρέπει νὰ εἶναι καλοζυγισμένος ὥστε ὁ φοιτητὴς νὰ ἐκτίθεται σὲ ὄλες τίς δυνατὲς μελλοντικὲς ἐπαγγελματικὲς δραστηριότητες. Ἐπίσης ὁ πυρήνας πρέπει νὰ δώσει μιὰ γερὴ κατάρτιση στὶς βασικὲς ἐπιστῆμες. Στὸ πρόγραμμα τοῦ πυρήνα αὐτοῦ οἱ φοιτητὲς θά παρακολουθήσουν βιοστατιστική, ἐπιδημιολογία, ἀρχὲς ἐκρίζωσης ἀσθενειῶν ζώων, οἰκολογία, ἀρχὲς ὑγιεινῆς τροφίμων, ὑγιεινῆς περιβάλλοντος καὶ τοξικολογίας σὲ σχέση μὲ τὴν κτηνιατρικὴ ἐπιστήμη. Θά πρέπει νὰ ληφθεῖ εἰδικὴ μέριμνα ὥστε ἡ κλασικὴ ὑγιεινὴ τροφίμων Ζ.Π. νὰ ἐνσωματωθεῖ σὲ ὀρισμένα βασικὰ καὶ κλινικὰ μαθήματα ὅπως δείχνουν οἱ πίνακες 3 καὶ 4:

ΠΙΝΑΞ 3

Ἐνσωμάτωση Ὑγιεινῆς, Προστασίας Τροφίμων Ζ.Π. στὰ βασικὰ θέματα τοῦ πυρήνα τοῦ κτηνιατρικοῦ προγράμματος

Βασικὸ θέμα	Περιοχὴ Ὑγιεινῆς Τροφίμων
Βιοχημεία - Χημεία Μικροβιολογία	Χημεία Τροφίμων Μικροβιολογία Τροφίμων Τροφοδλητηριάσεις
Φαρμακολογία	Κατάλοιπα φαρμάκων στοὺς ἰστούς καὶ στὰ προϊόντα ΖΠ Φυσικὲς τοξικὲς οὐσίες
Παρασιτολογία Ἐπιδημιολογία	Παρασιτικὲς τροφιοασθένειες Διερεύνηση τροφοδλητηριάσεων

ΠΙΝΑΞ 4

Ἐνσωμάτωση τῆς Ὑγιεινῆς, Προστασίας Τροφίμων Ζ.Π. στὶς Κλινικὲς Περιοχὲς

Κλινικὴ Περιοχὴ	Περιοχὴ Ὑγιεινῆς τροφίμων
Πτηνοπαθολογία	Ἐφηρμοσμένη ὑγιεινὴ κρέατος πουλερικῶν καὶ ἀγῶν
Παθολογία παραγωγικῶν ζώων	Ἐφηρμοσμένη ὑγιεινὴ κρέατος καὶ γάλακτος
Παθολογία ψαριῶν-ὄστρακοειδῶν	Ἐφηρμοσμένη ὑγιεινὴ προϊόντων ἀλιείας

Κατά τὸν τρόπο αὐτὸ οἱ φοιτητὲς θὰ εἶναι σὲ θέση νὰ ἀντιληφθοῦν τὶς ἀλληλοεπιδράσεις τῶν ζώων, περιβάλλοντος καὶ ἀνθρώπου καὶ τὶς ἐπιπτώσεις αὐτῶν τῶν ἀλληλοεπιδράσεων πάνω στὴν ὑγιεινὴ τῶν τροφίμων.

Στὸ δεύτερο κύκλο τῆς προπτυχιακῆς ἐκπαιδεύσεως (τελευταῖα 1-2 χρόνια) θὰ χρειασθεῖ ἡ ὀργάνωση ἑνὸς προγράμματος τὸ ὁποῖον θὰ ἐπιτρέπει στοὺς φοιτητὲς κάποιο θετικό βαθμὸ ἐιδικεύσεως στὴ δημόσια ὑγεία-ὑγιεινὴ τροφίμων. Στὸ ἐπίπεδο αὐτὸ ἡ ὑγιεινὴ τῶν τροφίμων θὰ εἶναι ἀκόμη προσανατολισμένη πρὸς τὰ προϊόντα ζωϊκῆς προελεύσεως καὶ θὰ συνδυασθεῖ μὲ παρακολούθηση μαθημάτων ὅπως: ἐπιδημιολογικὴ ἀνάλυση, ὀργάνωση συστημάτων συλλογῆς πληροφοριῶν, ὑγιεινὴ τῶν ἐπιμέρους προϊόντων Ζ.Π. (κρέας, πουλερικά, αὐγά, ψάρια, γάλα), βασικὲς ἀρχὲς ἐπεξεργασίας τροφίμων, μικροβιολογία τροφίμων, ὑγιεινὴ νεροῦ καὶ ἐργοστασίων, κτηνιατρικὴ νομοθεσία, νομοθεσία τροφίμων, οἰκολογία καὶ ἔλεγχος ζωνοσόων, ἀνάλυση κόστους-κέρδους, διοίκηση δημοσίας ὑγείας καὶ κλινικὴ ὑγιεινὴ τροφίμων Ζ.Π. Οἱ περισσότεροι κρατικοὶ κτηνίατροι-ὑγιεινολόγοι θὰ εἰδικευθοῦν σὲ αὐτὸ τὸ ἐπίπεδο σπουδῶν.

B. ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΜΟΡΦΩΣΗ ΣΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ-ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ὁ ἀντικειμενικὸς σκοπὸς αὐτοῦ τοῦ προγράμματος εἶναι ἡ προετοιμασία ὑψηλῆς στάθμης ἐπιστημόνων γιὰ ἔρευνα, ἐπαγγελματικὴ ἡγεσία καὶ πανεπιστημιακὴ καριέρα. Ἡ προετοιμασία εἶναι μακροχρόνια καὶ τελικὰ θὰ ὀδηγεῖ καὶ στὴ λήψη διδακτορικοῦ διπλώματος τὸ ὁποῖο δὲν θὰ εἶναι μόνον ἕνας ἀκαδημαϊκὸς τίτλος ἀλλὰ ἕνα τίτλος-πιστοποιητικὸ ταυτισμένο μὲ εἰδίκευση. Κατὰ τὴ διάρκειά τῆς μεταπτυχιακῆς αὐτῆς μορφώσεως θὰ χρειαστεῖ προχωρημένη ἐκπαίδευση στὴ δημόσια ὑγεία, ἐπιστῆμη τροφίμων καὶ τὶς βασικὲς ἐπιστῆμες. Λόγω τοῦ πλάτους τοῦ θέματος κάποιος βαθμὸς ἐξειδικεύσεως θὰ εἶναι ἀπαραίτητος. Αὐτὸς μπορεῖ νὰ γίνῃ στὶς περιοχὲς τῆς ἐπιδημιολογίας, ὑγιεινῆς τροφίμων, μικροβιολογίας τροφίμων, τοξικολογίας τροφίμων, τεχνολογίας-συντηρήσεως τροφίμων κλπ. Ἀνάλογα μὲ τὴν προτίμησή τους οἱ ὑποψήφιοι θὰ μποροῦν νὰ ἐπιλέξουν μαθήματα ὅπως τὰ παρακάτω:

1) Ἀρχὲς ἐπιδημιολογίας γιὰ τὴν διερεύνηση τῶν τροφοδηλητηριάσεων, ἀνάπτυξη προγραμμάτων προληπτικῆς κτηνιατρικῆς-ιατρικῆς καὶ ἐκρίζωσεως ἀσθενειῶν ζώων σπουδαίων στὴν ὑγιεινὴ τροφίμων. 2) Βιοστατιστικὴ καὶ χρῆση ἠλεκτρονικῶν ὑπολογιστῶν, γιὰ τὴν ἐφαρμογὴ τους στὴν ἐφηρμοσμένη ἐπιδημιολογία, τὴν ἐκτίμηση προγραμμάτων ὑγιεινῆς ἐργοστασίων κὶ ἀνάλυση τῶν στοιχείων πού συγκεντρώνονται ἀπὸ τὶς ὑπηρεσίες ἐλέγχου τροφίμων. 3) Σχεδίαση καὶ ἐφαρμογὴ μεθόδου ἐλέγχου. 4) Ὁρρολογικὴ ἐπιδημιολογία. 5) Οἰκολογία, φυσιολογία, βιοχημεία, διάγνωση καὶ ἔλεγχος βιολογικῶν αἰτίων τροφοδηλητηριάσεων. 6) Ἀνάλυση κινδύνων καὶ ἀνεύρεση κρισίμων σημείων γιὰ παρακολούθηση τῆς ὀρθῆς πορείας ἐπεξεργασίας τροφίμων (Hazard analysis and critical control points). 7) Βιοχημικὲς ἀλλοιώσεις τροφίμων. 8) Βιολογικὴ καταστροφὴ τοξικῶν οὐσιῶν στὸ περιβάλλον. 9) Μόλυνση περιβάλλοντος σὲ σχέση μὲ τὰ τρόφιμα. 10) Ἐπεξεργασία καὶ συντήρηση τροφίμων. 11)

Υγιεινή ἐργοστασιῶν τροφίμων. 12) Τεχνολογία καὶ ὑγιεινὴ συσκευασίας τροφίμων. 13) Ἀρχές γεωργικῆς οἰκονομίας με ἔμφαση στὴν οἰκονομία ἐκρὶζώσεως νόσων. 14) Λιοίκηση.

V. ΠΟΙΟΣ ΘΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΕΙ ΤΟΝ ΥΓΙΕΙΝΟΛΟΓΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ἐχοντας ὑπόψη τὸν τεράστιο ἐπιστημονικὸ χῶρο ποὺ καλύπτεται ἀπὸ τὴν ὑγιεινὴ τροφίμων, τὴν σημερινὴ ὀργάνωση καὶ τὴν οἰκονομικὴ κατάσταση τῶν κτηνιατρικῶν σχολῶν τοῦ κόσμου εὐκολα κανεῖς διαπιστώνει πὼς ἡ προσπάθεια μορφώσεως ἐνὸς μοντέρνου ὑγιεινολόγου δὲν εἶναι εὐκολή. Δὲν ὑπάρχει ἀμφιβολία πὼς οἱ σχολές μποροῦν νὰ χειριστοῦν τὸ θέμα σὲ προπτυχιακὸ ἐπίπεδο.

Γιὰ τὴν ὀργάνωση ὁμοῦ ἐνὸς μεταπτυχιακοῦ κύκλου σπουδῶν οἱ σχολές πρέπει νὰ ἀνατρέξουν πέρα τῶν ὁρίων τους καὶ στὰ μαθήματα ποὺ προσφέρονται σὲ ὁλόκληρο τὸ πανεπιστήμιο καὶ ἀπὸ διάφορες σχολές σὲ προπτυχιακὸ καὶ μεταπτυχιακὸ ἐπίπεδο.

Ὅταν στὸ ἴδιο πανεπιστήμιο ὑπάρχουν σχολές Κτηνιατρικῆς, Ἰατρικῆς, Δημόσιας Ὑγείας καὶ τμήματα ἐπιστήμης τροφίμων καὶ μικροβιολογίας, τότε εἶναι δυνατὴ ἡ ἀνάπτυξη ἐνὸς γεροῦ προγράμματος κατόπιν συντονισμοῦ τῶν τοπικῶν πηγῶν μαθημάτων. Ἀλλὰ ἐνῶ ἡ ἐλευθερία ἐπιλογῆς, ἐκ μέρους τοῦ φοιτητῆ, μαθημάτων ἀπὸ διάφορες σχολές εἶναι χαρακτηριστικὸ τῶν ἀμερικανικῶν πανεπιστημίων, στίς περισσότερες ἄλλες χῶρες τὸ σύστημα αὐτὸ ἐφαρμόζεται σὲ περιορισμένο βαθμὸ, τὰ δὲ πραγματικὰ μεταπτυχιακὰ μαθήματα σπανίζουν.

Στὸ Πανεπιστήμιο τῆς Καλιφόρνιας στὸ Davis, ἐφαρμόζουμε ἀπὸ πολλὰ χρόνια ἓνα σύστημα μεταπτυχιακῶν σπουδῶν τὸ ὁποῖο κατευθύνεται ἀπὸ τίς λεγόμενες «μεταπτυχιακὲς ομάδες» καθηγητῶν. Οἱ καθηγητὲς αὐτοὶ προέρχονται ἀπὸ διάφορα τμήματα καὶ σχολές καὶ ἐνεργὰ ἀσχολοῦνται με διδασκαλία καὶ ἔρευνα σὲ μιὰ ὀρισμένη περιοχὴ. Καθηγητικὴ συμμετοχὴ σὲ κάθε μεταπτυχιακὴ ομάδα γίνεται κατόπιν αἰτήσεως καὶ ἐκτιμήσεως τοῦ ἔργου τοῦ ὑποψηφίου καθηγητοῦ σὲ πλάτος καὶ βάθος ἀπὸ ἄλλους καθηγητὲς τῆς ομάδος. Μὲ τὴν συμμετοχὴ αὐτῆ καθηγητῶν ποικιλόμορφης προελεύσεως ἐπιτυγχάνεται μιὰ ἐντονη καὶ ρεαλιστικὴ ἐκπαίδευση τοῦ μεταπτυχιακοῦ φοιτητῆ στὴν περιοχὴ ἐνδιαφέροντός του. Ἔτσι στὴν μεταπτυχιακὴ ομάδα ἐπιστήμης τροφίμων συμμετέχουν περὶ τοὺς 60 καθηγητὲς με ἐνδιαφέρον στίς διάφορες περιοχὲς τῆς ἐπιστήμης αὐτῆς καὶ διασκορπισμένη σὲ τμήματα καὶ σχολές τοῦ πανεπιστημίου. Ἐνας καθηγητῆς μπορεῖ νὰ εἶναι μέλος πολλῶν τέτοιων ομάδων καὶ μέσω τῆς διδασκαλίας ὀρισμένων μαθημάτων, καθοδηγήσεως τῶν φοιτητῶν στὴν ἔρευνα καὶ συμμετοχῆς στίς διάφορες ἐξετάσεις συμβάλλει στὴν ἐπιτυχία τῶν προγραμμάτων. Ὅλες οἱ μεταπτυχιακὲς ομάδες προτείνουν τοὺς συμπληρώσαντες τὴν εἰδίκευση φοιτητὲς στὴν Σχολὴ Μεταπτυχιακῶν σπουδῶν ἢ ὁποῖα διοικητικὰ χειρίζεται τὴν μεταπτυχιακὴ μὀρφωση καὶ ἀπονέμει τὰ μεταπτυχιακὰ διπλώματα. Μὲ ἐλάχιστες ἐξαιρέσεις ἡ μεταπτυχιακὴ ἐκπαίδευση ἔχει ξεφύγει ἀπὸ τὰ χέρια τῶν σχολῶν καὶ ἔτσι γίνεται καλύτερη ἀξιο-

ποίηση τῶν μέσων τοῦ πανεπιστημίου σέ προσωπικό καί ἐργαστήρια. Ἐπίσης τὸ σύστημα αὐτὸ ἐξουδετερώνει τὶς πιθανότητες διενέξεων γιὰ ἐπαγγελματικές διεκδικήσεις τὶς ὁποῖες τόσο συχνὰ ἀντιμετωπίζουμε στὴν Ἑλλάδα.

Ἔτσι τὸ ἐὰν εἶναι ὑπεύθυνος γιὰ τὴν Ζωοτεχνία ἢ τὴν Ἐπιστήμη τῶν Τροφίμων ὁ κτηνίατρος ἢ ὁ γεωπόνος ἢ ὁ χημικός οὐδέποτε τὸ ἀντιμετωπίζουμε. Ἀπλούστατα ὑπεύθυνος εἶναι αὐτὸς ποὺ ἔχει πάρει τὸ πτυχίό τῆς Ζωοτεχνίας ἢ τῆς Ἐπιστήμης Τροφίμων ἢ αὐτὸς ποὺ ἔχει δλα τὰ ἀπαραίτητα μαθήματα καὶ πείρα νὰ λύσει τὰ προβλήματα τῆς ζωῆς.

Πρὶν ἀπὸ 14 χρόνια ἡ σχολὴ μας καὶ ἰδιαίτερα τὸ τμῆμα μας φάνηκε πρωτοποριακὸ στὴ δημιουργία τοῦ πρώτου παγκόσμιου μεταπτυχιακοῦ προγράμματος στὴν Προληπτικὴ Κτηνιατρικὴ. Τὸ πρόγραμμα, σὲ ἐπίπεδο «Master», ἦρθε νὰ προετοιμάσει τοὺς κτηνιάτρους στὴν πρόληψη καὶ ἔλεγχο τῶν ἀσθενειῶν τῶν ζώων καὶ νὰ τοὺς δώσει τὸ κατάλληλο ὑπόβαθρο γιὰ προκεχωρημένες μελέτες σὲ διδακτορικὸ ἐπίπεδο. Πάνω ἀπὸ 250 κτηνίατροι ἀπὸ 40 καὶ πλέον χῶρες ἔχουν παρακολουθήσει τὸ πρόγραμμα αὐτὸ καὶ ἐν συνεχείᾳ ἐπάνδρωσαν τὶς κρατικές ὑπηρεσίες, τὰ ἐρευνητικὰ κέντρα καὶ τὰ Πανεπιστήμια. Πολυάριθμοι ἀπόφοιτοι εἶναι σήμερα καθηγητὲς ἢ διευθυντὲς ἐθνικῶν κτηνιατρικῶν ὑπηρεσιῶν. Ἡ παγκόσμια ἐπιτυχία τοῦ προγράμματος αὐτοῦ φαίνεται καὶ ἀπὸ τὸ γεγονός διτὸ φέτος (1981-82) παρακολουθοῦν τὸ πρόγραμμα 60 κτηνίατροι ἀπὸ ἓνα μεγάλο ἀριθμὸ χωρῶν. Δυστυχῶς μέχρι σήμερα μόνο ἓνας Ἑλληνας κτηνίατρος παρακολούθησε τὸ πλήρες πρόγραμμα.

Ἐδῶ καὶ τρία χρόνια τὸ πρόγραμμα ὁργανώθηκε κατὰ τέτοιο τρόπο ὥστε καὶ οἱ προπτυχιακοὶ μας φοιτητὲς νὰ μποροῦν νὰ τὸ παρακολουθήσουν παράλληλα μὲ τὴν προπαρασκευὴ τους γιὰ τὸ δίπλωμα τοῦ κτηνιάτρου. Τελικὰ μέσα σὲ 4.5 χρόνια ἔχουν τὸ DVM καὶ τὸ MS στὴν προληπτικὴ κτηνιατρικὴ.

Σὲ συντομία τὸ πρόγραμμά μας ἔχει ὡς ἐξῆς: Ἐχει διάρκεια ἑνὸς πλήρους χρόνου (Αὐγούστο-Αὐγούστο) κατὰ τὴ διάρκεια τοῦ ὁποῖου οἱ φοιτητὲς παρακολουθοῦν ἓνα πυρῆνα ὑποχρεωτικῶν μαθημάτων καὶ ἔχουν ἐλευθερία ἐπιλογῆς ἐπιπλέον προαιρετικῶν μαθημάτων ποὺ προσφέρονται ἀπὸ τὸ Πανεπιστήμιο. Ὁ πυρῆνας προσφέρεται ἀπὸ τὸ τμῆμα μας. Οἱ ξένοι ποὺ ἢ μητρικὴ τους γλῶσσα δὲν εἶναι ἡ ἀγγλικὴ παραμένουν στὸ πρόγραμμα συνήθως γιὰ δύο χρόνια.

A. Ὑποχρεωτικὰ μαθήματα

1. Εἰσαγωγὴ στὴν στατιστικὴ
2. Ἰατρικὴ στατιστικὴ (3 μαθήματα)
3. Συγκέντρωση βιο-ιατρικῶν πληροφοριῶν ἀπὸ παγκόσμιες πηγές
4. Ἀρχές ἐπιδημιολογίας
5. Μέθοδοι ἐρεῦνης καὶ προετοιμασία ἄρθρων καὶ ἀναφορῶν
6. Σχεδιασμὸς μιᾶς ἐπιδημιολογικῆς μελέτης
7. Θέματα στὴν ἀνάλυση συγκεντρωθέντων στοιχείων (2 μαθήματα)
8. Θέματα ἐφηρμοσμένης ἐπιδημιολογίας (2 μαθήματα)
9. Ἀναλυτικὴ ἐπιδημιολογία

10. Έλεγχος και εκρίζωση ασθενειών ζώων
11. Έρευνα. Διερεύνηση ενός επιδημιολογικού προβλήματος, συγγραφή της εργασίας και ύποστήριξη ενώπιον ακροατηρίου.

B. Προαιρετικά Μαθήματα

Έξαρτώνται από το ενδιαφέρον του φοιτητή. Τα μαθήματα αυτά είναι εκατοντάδες και προσφέρονται από διάφορα τμήματα και σχολές. Έτσι εάν κάποιος μαθητής ενδιαφέρεται για την υγιεινή τροφίμων θα μπορούσε να διαλέξει έναν αριθμό από τα παρακάτω:

1. Τροφοδηλητηριάσεις και τροφοτοξινώσεις
2. Προχωρημένο εργαστήριο υγιεινής τροφίμων
3. Προβλήματα υγιεινής σε σχέση με την τεχνολογία κρέατος και κρεοσκευασμάτων.
4. Μικροβιολογία τροφίμων
5. Βιομηχανική μικροβιολογία
6. Φυσιολογία μικροβίων
7. Βιοχημεία και μεταβολισμός μικροβίων
8. Γενετική μικροβίων
9. Βιολογία ιών ζώων
10. Είσαγωγή στην έπεξεργασία τροφίμων
11. Πτηνά και αυγά ως τροφή
12. Κρέας ως τροφή
13. Συσκευασία τροφίμων
14. Βιοχημεία αλλοιώσεων τροφίμων
15. Αρχές τοξικολογίας περιβάλλοντος
16. Τοξικές ουσίες περιβάλλοντος
17. Βιολογικές επιδράσεις τοξικών ουσιών
18. Υγιεινή έργοστασίων παραγωγής τροφίμων
19. Τεχνολογία γαλακτοκομικών προϊόντων
20. Κτηνιατρική και υγεία του ανθρώπου
21. Έπιδημιολογία ζωνόσων
22. Είσαγωγή στην υγιεινή περιβάλλοντος
23. Άνοσοβιολογία
24. Έκτίμηση διαγνωστικών μεθόδων
25. Μυκητολογία τροφίμων
26. Φυσικές και χημικές μέθοδοι ανάλυσεως τροφίμων
27. Τοξικολογία τροφίμων
28. Θερμική έπεξεργασία τροφίμων
29. Κατάψυξη τροφίμων
30. Τεχνολογία ίχθυηρών
31. Αρχές μαζικής παραγωγής τροφίμων

Μετά τη λήψη του MS οι φοιτητές μπορούν να συνεχίσουν για το PhD.

Ἡ συνολικὴ αὐτὴ μεταπτυχιακὴ μόρφωση γιὰ MS, PhD ἀπαιτεῖ συνήθως πάνω ἀπὸ 4 χρόνια. Μέσω τῆς συμμετοχῆς μου στὶς μεταπτυχιακὲς ομάδες ἐπιστήμης τροφίμων, μικροβιολογίας καὶ συγκριτικῆς παθολογίας μπορῶ ἀποτελεσματικὰ νὰ συντονίσω τὶς μεταπτυχιακὲς ομάδες κτηνιάτρων στὴν ὑγιεινὴ τροφίμων. Ἐπειδὴ ὁμως δὲν ὑπάρχει εἰδικὸς ἀκαδημαϊκὸς τίτλος γιὰ τὴν περιοχὴ αὐτὴ, οἱ φοιτητὲς θὰ πάρουν τελικὰ τὸ MS ἢ PhD στὴν ἐπιστῆμη τῶν τροφίμων, μικροβιολογία, συγκριτικὴ παθολογία ἢ τοξικολογία περιβάλλοντος. Ὅσοι πῆραν τὸ ἐπαγγελματικὸ δίπλωμα MS στὴν προληπτικὴ κτηνιατρικὴ μποροῦν νὰ συνεχίσουν παίρνοντας καὶ ἄλλα μαθήματα τῆς ἀρεσκείας των ἢ νὰ συνεχίσουν γιὰ δεῦτερο MS ἢ PhD σὲ μιὰ ἀπὸ τὶς παραπάνω περιοχές.

Πληροφορίες γιὰ τὸ πρόγραμμα τῆς προληπτικῆς κτηνιατρικῆς μποροῦν νὰ ληφθοῦν ἀπὸ τὴν παρακάτω διεύθυνση: Director MPVM Program, Vet. Med.-EPM, U.C. Davis, CA, 95616, USA. Πληροφορίες γιὰ ἀκαδημαϊκοὺς μεταπτυχιακοὺς τίτλους μπορεῖ νὰ ληφθοῦν ἀπὸ τὴν παρακάτω διεύθυνση: Graduate School, Mrak Hall, U.C. Davis, CA 95616, USA.