

മാംസജന്യ രോഗങ്ങൾ

മാംസവും മാംസോല്പന്നങ്ങളും ലോകജനതയുടെ ഭക്ഷണക്രമത്തിൽ പ്രധാന പങ്കു വഹിക്കുന്നു. ലോകാരോഗ്യ സംഘടനയുടെ കണക്കനുസരിച്ച് ആഗോളാടിസ്ഥാനത്തിൽ മൃഗസംരക്ഷണ മേഖലയിലെ ഉൽപ്പന്നങ്ങളായ പാൽ, മുട്ട, മാംസം തുടങ്ങിയവ ഊർജ്ജത്തിന്റെ പതിനേഴ് ശതമാനവും മാംസ്യത്തിന്റെ മുപ്പത്തിരണ്ട് ശതമാനവും പ്രദാനം ചെയ്യുന്നു. പുതിയ മാംസോല്പന്നങ്ങളും പുത്തൻ വിപണന തന്ത്രങ്ങളും വേഗതയേറിയ ജീവിതശൈലിയും മാംസത്തിന്റെ ഉപഭോഗത്തിനു അഭ്യുതപൂർവമായ വർദ്ധനവ് സൃഷ്ടിച്ചിരിക്കുന്നു.

ഈ പശ്ചാത്തലത്തിൽ മാംസജന്യമായ അസുഖങ്ങൾക്കുള്ള കാരണങ്ങളും അതു തടയുന്നതിനുള്ള രീതികളും മാംസോല്പാദന മേഖലയിൽ ജോലി ചെയ്യുന്നവരും പൊതു സമൂഹവും അറിഞ്ഞിരിക്കേണ്ടത് അത്യാവശ്യമാണ്.

1. ബാക്ടീരിയ കൊണ്ട് ഉണ്ടാകുന്ന രോഗങ്ങൾ:-

മാംസത്തിൽ കയറിപ്പറ്റുന്ന സൂക്ഷ്മാണുക്കളിൽ പ്രധാനി ബാക്ടീരിയകളാണ്. മാംസസംസ്കരണം, പാചകം, സൂക്ഷിപ്പ് എന്നീ ഘട്ടങ്ങളിലെ അപാകതകൾ ബാക്ടീരിയകൾ മാംസത്തിലേക്ക് കയറിക്കൂടുന്നതിനും വളരുന്നതിനും സഹായിക്കും. അറവുശാലകളിൽ അശാസ്ത്രീയമായ രീതിയിൽ മാംസോല്പാദനം നടത്തുന്നതു മൂലം സൂക്ഷ്മാണുക്കൾ മാംസത്തിലേക്കു പ്രവേശിക്കാൻ കാരണമാകുന്നു. പൊതുവിപണിയിൽ ഇന്നു ലഭ്യമായ മാംസത്തിൽ സൂക്ഷ്മാണുക്കളുടെ എണ്ണം വളരെ കൂടുതൽ ആയിട്ടും ഭക്ഷ്യവിഷബാധ നമ്മുടെ നാട്ടിൽ വളരെ വർദ്ധിക്കാത്തതിനു കാരണം കേരളീയരുടെ പാചകരീതിയുടെ പ്രത്യേകതയാണ്. മാംസജന്യ രോഗങ്ങളിൽ ഏറെ പഠനം നടന്നിട്ടുള്ളവയും, പ്രാധാന്യം അർഹിക്കുന്നതുമായ രോഗങ്ങളാണ് ബാക്ടീരിയ വിഭാഗത്തിലുള്ള സൂക്ഷ്മാണുക്കൾ ഉണ്ടാകുന്നത്. ബാക്ടീരിയ കാണുമായിട്ടുള്ള രോഗങ്ങൾ രണ്ട് വിധത്തിൽ ഉണ്ട്. അതിൽ ഒരു വിഭാഗം അണുക്കൾ മാംസത്തിലൂടെ ശരീരത്തിനകത്ത് പ്രവേശിച്ച് പെറ്റുപെരുകുകയും രോഗകാരണം ആകുകയും ചെയ്യുന്നു. മറ്റൊരു വിഭാഗം അണുക്കൾ ഭക്ഷണത്തിൽ ടോക്സിനുകൾ ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുകയും അത് ഭക്ഷിക്കപ്പെടുമ്പോൾ അസംഖം പ്രത്യക്ഷപ്പെടുകയും ചെയ്യുന്നു. കാലങ്ങളായി മാംസജന്യ ഭക്ഷ്യവിഷബാധക്ക് കാരണമായി പരയാറുള്ള ബാക്ടീരിയകൾ സാൽമോണെല്ല, ഷികെല്ല, ക്ലോസ്ട്രീഡിയം, സ്റ്റാഫൈലോകോക്കസ് എന്നിവയാണ്. ഈ ബാക്ടീരിയകൾ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ പാകം ചെയ്യുന്ന പരിസ്ഥിതികൾ, കശാപ്പു മൃഗങ്ങൾ തുടങ്ങിയവയിൽ നിന്നും മാംസത്തിലും മാംസോല്പന്നങ്ങളിലും കയറിക്കൂടുന്നവയാണ്. പിൽക്കാലത്ത് മറ്റു ബാക്ടീരിയകളായ ബാസില്ലസ്, കാമ്പൈലോബാക്ടർ, യെർസീനിയ, ലിസ്റ്റീരിയ, ഇ.കോളി തുടങ്ങിയവ മൂലമുള്ള മാംസജന്യ ഭക്ഷ്യവിഷബാധ കൂടുതൽ റിപ്പോർട്ട് ചെയ്യപ്പെട്ടു. ഒട്ടേറെ പേർ ഒരുമിച്ച് ഭക്ഷണം കഴിക്കുന്ന വിവാഹ സദ്യകളിലും പൊതുപരിപാടികളിലും ഭക്ഷ്യവിഷബാധ ഉണ്ടാകുന്ന വാർത്ത മാധ്യമങ്ങളിൽ വായിക്കാറുണ്ട്. എന്നാൽ വീടുകളിൽ പലപ്പോഴും ഭക്ഷ്യ വിഷബാധയുണ്ടാകുന്നത് അവഗണിക്കപ്പെട്ടു പോകുന്നു. നാം കഴിക്കുന്ന മാംസാഹാരം പല പോഷക ഘടകങ്ങളാൽ സമൃദ്ധമാണ്. ഇതേ പോഷകഘടകങ്ങൾ തന്നെ മാംസത്തിൽ കയറിക്കൂടുന്ന സൂക്ഷ്മാണുക്കളുടെ വളർച്ചയെയും സഹായിക്കുന്നു.

2. മാംസജന്യമായ വൈറസുകൾ

മാംസജന്യമായ വൈറസുകൾ പ്രധാന രോഗകാരികൾ ആകുന്നില്ല എന്നാണ് പൊതുവെയുള്ള പഠനങ്ങൾ തെളിയിക്കുന്നത്. വംശവർദ്ധന നടത്തുന്നതിനു വൈറസുകൾക്ക് ജീവനുള്ള കോശങ്ങളുടെ അകത്തു കയറിപ്പറ്റാതെ കഴിയില്ല എന്നത് ഇതിനു പ്രധാന കാരണമായി കരുതപ്പെടുന്നു.

3. മാംസജന്യ പരാദ രോഗങ്ങൾ

ശരിയായി പാകം ചെയ്യപ്പെടാത്ത മാംസാഹാരത്തിലൂടെ പരാദരോഗങ്ങൾ മനുഷ്യരിൽ ഉണ്ടാകാനിടയുണ്ട്. പൊതുവിൽ മനുഷ്യരിലെ നാടവീരകൾ കൂടുതലും മാംസജന്യമാണ്. പരാദ ജീവിതചക്രത്തിലെ ലാർവ അവസ്ഥകൾ പന്നി, മാട് തുടങ്ങിയ മൃഗങ്ങളുടെ പേശികളിൽ രൂപം കൊള്ളുകയും ഇത് ഭക്ഷിക്കുന്നതിലൂടെ മനുഷ്യരിൽ നാട വിരബാധ രൂപം കൊള്ളുകയും ചെയ്യുന്നു. കശാപ്പു ചെയ്യപ്പെട്ട മൃഗങ്ങളുടെ കൃത്യമായ പോസ്റ്റ്മോർട്ടം പരിശോധന ഇത്തരം മാംസം വിപണനം ചെയ്യുന്നത് തടയാൻ അത്യന്താപേക്ഷിതമാണ്.

മാംസത്തിൽ വിവിധ രാസവസ്തുക്കളായ ആൻറിബയോട്ടിക്, കീടനാശിനികൾ തുടങ്ങിയവയുടെ അംശം പ്രത്യക്ഷപ്പെടാറുണ്ട്. ആൻറിബയോട്ടിക് അംശം അടങ്ങിയ മാംസം ഭക്ഷിക്കുന്നതിലൂടെ ആൻറിബയോട്ടിക്കിനോട് പ്രതിരോധശേഷിയുള്ള ബാക്ടീരിയ വികസിപ്പിക്കപ്പെടുകയും രോഗാവസ്ഥകളിൽ ഈ ആൻറിബയോട്ടിക് ചികിത്സയ്ക്ക് ഫലപ്രദമല്ലാതാകുകയും ചെയ്യുന്നു. മാംസത്തിലെ അളവിൽ കവിഞ്ഞ കീടനാശിനി, ഹോർമോൺ തുടങ്ങിയവയുടെ അംശവും നിരവധി ആരോഗ്യ പ്രശ്നങ്ങൾക്ക് കാരണമാകുന്നു.

മാംസം മനുഷ്യന്റെ ആഹാരക്രമത്തിലെ ഒരു അനിവാര്യ ഘടകമല്ല. ലോകത്താകമാനമുള്ള നിരവധി ജനവിഭാഗങ്ങളിലെ സസ്യാഹാരികൾ ഇതിനു തെളിവാണ്. എന്നാൽ അവികസിത-വികസാര രാജ്യങ്ങളിലെ പാവപ്പെട്ട ജനതയ്ക്ക് സന്തുലിത ആഹാരം കുറഞ്ഞ ചിലവിൽ ലഭ്യമാകുന്നതിൽ മാംസത്തിനു അതിപ്രധാന പങ്കാണുള്ളത്. സസ്യജന്യമായ സന്തുലിതാഹാരം ചിലവ്കൂടിയതും കൂടുതൽ നിഷ്കർഷ പാലിക്കേണ്ടതുമായി വരുന്നു. എന്നാൽ മാംസാഹാരം ഉൾപ്പെടുത്തുന്നതിലൂടെ പോഷകഘടകങ്ങൾ നിറഞ്ഞ സന്തുലിതമായ ഒരു ആഹാരക്രമം താരതമ്യേന കുറഞ്ഞ ചിലവിൽ നമുക്ക് ഉറപ്പാക്കാൻ സാധിക്കും.
