

O ochorení Slintačka a krívačka (SLAK)

1. Čo je slintačka a krívačka so skratkou SLAK

- Slintačka a krívačka, alebo aj aftózna horúčka, je vysoko nákazlivé vírusové ochorenie zvierat. Postihuje najmä hovädzí dobytok, kozy, ovce, ošípané, ale aj voľne žijúcu raticovú zver a iné párnokopytníky.

2. Ide o novodobý vírus?

- Vírus slintačky a krívačky je jedným z najmenších a najodolnejších známych živočíšnych vírusov, ktorý je známy už od roku 1898. Najväčšia moderná epidémia postihla Spojené kráľovstvo v roku 2001, kde muselo byť preventívne utratených vyše 6 miliónov kusov hospodárskych zvierat, čo spôsobilo obrovské ekonomické straty. Tieto historické skúsenosti podčiarkujú, aké závažné a nákladné môže byť šírenie tohto vírusu. a patrí medzi najmenšie a najodolnejšie živočíšne vírusy.

3. Ako sa prenáša vírus SLAK?

- Vírus SLAK sa prenáša priamym kontaktom medzi infikovanými zvieratami, kontaminovaným krmivom, vodou, podstielkou, senom, kontaminovanými nástrojmi, oblečením a najmä obuvou personálu, kontaminovanými automobilmi a ich súčasťami.
- Dostupné výskumy z priebehu epidémie SLAK vo Veľkej Británii poukazujú na to, že najčastejšie sa vírus prenášal na kolesách dopravných prostriedkov. Preto tejto téme venujeme zvýšenú pozornosť aj na Slovensku.
- Vírus sa však môže šíriť aj vzduchom na desiatky kilometrov a je veľmi odolný, v prostredí prežíva veľmi dlho.

4. Ako dlho vírus prežíva mimo zvieraťa?

- Mimo organizmu môže prežívať relatívne dlho, najmä v chladnom a vlhkom prostredí. V hnoji, sene, vode či na kontaminovaných povrchoch môže pretrvať niekoľko dní až týždňov – v závislosti od podmienok. Vírus je schopný prežívať napríklad na sene či slame až 20 týždňov, až 14 dní na vyschnutých výkaloch, 39 dní v moči, až 6 mesiacov v blate, 3 dni na pôde v lete a 28 dní na pôde na jeseň.
- Vírus je citlivý na teplo a kyslosť, mrazenie prežije. Počas zimy alebo chladnejších období dokonca prežíva dlhší čas ako v teple.

5. Aká je inkubačná doba vírusu v tele zvieraťa?

- Inkubačná doba SLAK sa pohybuje od 7 až 14 dní, u hovädzieho dobytku býva spravidla kratšia. najčastejšie 2 – 5 dní, u ošípaných 4 – 9 dní. Pre ovce a kozy uvádza smernica EÚ inkubačnú dobu 21 dní.

6. Ako sa dá zabrániť prežívaniu a prenosu vírusu mimo zvierat počas niekoľkých týždňov?

- Odpoveďou sú prísne dekontaminačné opatrenia a dôkladná dezinfekcia fariem, vozidiel, ľudí, oblečenia a náradia.
- Zároveň je potrebné v rámci tohto obdobia minimalizovať pohyb osôb a dopravných prostriedkov v ohrozených oblastiach a prechod do iných lokalít.

7. Ako vieme, že farma bola správne dezinfikovaná?

- Chovatelia predkladajú potvrdenie o dezinfekcii odporúčanými a overenými dezinfekčnými prípravkami/účinnými látkami. Tieto prostriedky majú prepísanú koncentráciu a zloženie a preukázanú účinnosť na zničenie vírusu slintačky a krívačky. Zoznam dezinfekčných prostriedkov a ich koncentrácií je dostupný na stránkach Ministerstva vnútra SR.

8. Ako je regulovaný vstup osôb do interiéru a exteriéru farmy, resp. iných chovov?

- V ohniskách nákazy je úplný zákaz vstupu nepovolaných osôb, pričom všetky osoby, nástroje a dopravné prostriedky musia pred vjazdom aj pred výjazdom z farmy byť prísne dezinfikované a prejsť aj dezinfekčnou bránou alebo brodom.
- Preventívny zákaz vstupu pre nepovolané osoby platí na všetky chovy vnímavých zvierat v rámci SR, zavreté musia byť aj ZOO, cirkusy a nesmú sa organizovať hromadné akcie zvierat.
- Žiadame tiež občanov, aby minimalizovali svoj pohyb – peši, na bicykloch, či inými dopravnými prostriedkami v ohrozených oblastiach, aby sa minimalizovalo riziko prenosu ochorenia.

9. Ako sa chránia zvieratá pred nákazou?

- Ochrana zvierat je v čase epidémie SLAK definovaná nariadením Štátnej veterinárnej správy SR. Toto nariadenie definuje preventívne postupy, ako aj postupy v prípade podozrenia, či reálnej nákazy zvierat. V prípade podozrenia sa zvieratá izolujú a vykonávajú sa testy na potvrdenie nákazy. <https://svps.sk/mimoriadne-nudzove-opatrenie-slintačka-a-krivacka-2025/>
- Preventívne opatrenia spočívajú najmä v biologickej ochrane fariem, monitoringu zdravotného stavu, obmedzení presunov a dezinfekcii priestorov a vozidiel.

10. Existuje na vírus SLAK očkovanie?

- Očkovacia látka proti vírusu SLAK je dostupná, avšak preventívne očkovanie je zakázané v celej Európskej únii od roku 1992. Vakcína slúži výlučne na očkovanie nakazených zvierat s cieľom zníženia vírusovej nálože u týchto zvierat. Vďaka vakcíne dochádza k zníženiu alebo zamedzeniu vylučovania vírusu prostredníctvom dychu či telesných tekutín, ako živých, tak aj uhynutých zvierat. Očkovanie tak výrazne prispieva k minimalizácii ďalšieho šírenia vírusu.
- S ďalšími otázkami k tejto téme je potrebné sa obrátiť na Štátnu veterinárnu správu, v ktorej kompetencii je rozhodovanie o použití, resp. prípadnej zmene aktuálnych postupov.

11. Mohli by sa tieto očkovacie látky/vakcíny vyskytnúť aj v mlieku?

- Použitie všetkých liečiv a vakcín používaných u zvierat podliehajú prísnyim pravidlám a pravidelnému monitorovaniu. Je pritom známe, že Slovensko patrí medzi krajiny s najprísnejšími normami v tejto oblasti.
- Preventívna vakcinácia proti SLAK je zakázaná v celej Európskej únii, ako aj na Slovensku od roku 1992. Žiadne mlieko z chovov, ktoré sú rizikové alebo sa v nich vyskytli prípady SLAK sa NESPRACÚVA. Všetky mliečne výrobky, ktoré vyrobili slovenské mliekarne a ktoré sú v predaji v obchodoch a obchodných reťazcoch sú zdravotne nezávadné a bezpečné.

12. Môžu sa vírusom nakaziť ľudia?

- Prenos na človeka je mimoriadne zriedkavý a v bežnom živote prakticky nemožný. Spotrebitelia sa preto nemusia obávať konzumácie mlieka a mliečnych výrobkov. Všetky mliečne výrobky, ktoré sa predávajú na pultoch slovenských obchodov prešli procesom pasterizácie a sú bezpečné na konzumáciu.
- V prípade kúpy mlieka a mliečnych výrobkov z iných zdrojov (predaj z dvora, farmy...) je potrebné overiť si, čo boli spracované pasterizáciou, prípadne si vyžiadať certifikát od výrobcu. V prípade, že nie je možné tento fakt spoľahlivo overiť, je potrebné mlieko a mliečne produkty pred konzumáciou tepelne ošetriť (varom, pečením).

13. Kde si ľudia môžu overiť pravdivosť informácií o víruse?

- Všetky relevantné informácie o nákaze SLAK nájdete na stránkach Štátnej veterinárnej a potravinovej správy (ŠVPS SR), Ministerstva vnútra a na stránke Slovenské mlieko (slovenskemlieko.sk). Nepodliehajte hoaxom a panike na sociálnych sieťach.

Logistika a kontrola mlieka

14. Je zaistený prevoz surového kravského mlieka do mliekarne bezpečne? Ako sa preváža? Sú hygienické opatrenia bežné, či zvýšené?

- Logistika mlieka v aktuálnej situácii prebieha v prísne kontrolovanom režime, pričom sa dbá na dodržanie bezpečnostných lehôt a ochranných opatrení.
- Mlieko sa zväžá špeciálnymi cisternami denne z väčších zberných miest a každý druhý deň z menších objektov. Pri každom zvoze mlieka z poľnohospodárskeho objektu je prítomný i pracovník mliekarne, ktorý kontroluje množstvo a kvalitu mlieka pri odbere a vedie o ňom evidenciu. Zároveň hygienickým spôsobom odoberie vzorku mlieka, ktorá je zaslaná na vyhodnotenie do skúšobného laboratória. Po každom zvoze sa dôkladne čistí a preplachuje zvozová cisterna a čerpace hadice.

15. Aké sú opatrenia na farmách pri dojení a logistike mlieka?

- Na farmách sa zavádzajú prísne biologické a hygienické postupy podľa mimoriadnych núdzových opatrení, ktorých cieľom je minimalizovať akýkoľvek kontakt medzi potenciálne ohrozenými zvieratami a systémami zberu mlieka.
- Opatrenia zahŕňajú najmä:
 - Dezinfekciu dojacieho zariadenia a náradia pred a po každom použití
 - Obmedzenie vstupu osôb do dojárni len na nevyhnutný personál
 - Povinnú dezinfekciu obuvi, kolies a vozidiel pri vstupe a výstupe z farmy
 - Zaznamenávanie pohybu osôb a dopravných prostriedkov
 - Oddelený zber mlieka zo sledovaných oblastí s trasovaním a ďalším spracovaním len v schválených podmienkach
- Logistika mlieka v aktuálnej situácii prebieha v prísne kontrolovanom režime, pričom sa dbá na dodržanie bezpečnostných lehôt a ochranných opatrení.

16. Robí mliekareň vstupnú kontrolu mlieka?

- Mliekareň robí vstupnú kontrolu na hygienickú nezávadnosť a kvalitu mlieka pri vstupe surového kravského mlieka do mliekarene.
- Kvalita surového kravského mlieka, ktoré môže byť použité na ďalšie spracovanie pre spotrebiteľov, ako aj kvalita spracovaného mlieka a mliečnych výrobkov, je daná legislatívou EÚ. Sú stanovené fyzikálno-chemické, biologické a mikrobiologické vlastnosti mlieka.
- V mliekarni sa denne pri preberaní mlieka odoberie vzorka mlieka. Zvyčajne sa stanovuje obsah tuku, bielkovín, kyslosť, teplota tuhnutia, rezíduá antibiotík, špecifická hmotnosť, počet somatických buniek, celkový počet mikroorganizmov, merná hmotnosť a prípadne i kvasná skúška, sporulujúce anaeróby a pod.
- Podrobnú analýzu mlieka a jeho kvalitatívne zaradenie uskutočňujú nezávislé certifikované centrálné laboratória.
- Žiadne mlieko z chovov, ktoré sú rizikové alebo sa v nich vyskytli prípady SLAK sa NESPRACÚVA. Toto mlieko sa znehodnocuje priamo na farme a ďalej sa v spracovateľskom reťazci nedostane.
- Mliekarene odoberajú mlieko výlučne od overených dodávateľov, ktorí dodržiavajú vysokú kvalitu chovov a starostlivosti o zvieratá a uplatňujú všetky schválené postupy veterinárnej a kvalitatívnej kontroly mlieka.

17. Ak bolo mlieko nadojené pred prejavmi symptómov ochorenia, môže byť aj tak infikované?

- Mlieko nadojené pred prejavmi symptómov ochorenia by nemalo byť infikované, ale každá dávka mlieka prechádza kontrolou a následne pasterizáciou, ktorá spoľahlivo zneškodní všetky prípadné mikroorganizmy vrátane vírusu SLAK.
- Pasterizácia je proces, pri ktorom sa mlieko krátkodobo zohrieva na vysokú teplotu - spravidla sa používa zahriatie mlieka na teplotu minimálne 72°C počas 15 sekúnd. Je to dlhoročný, overený proces spracovania mlieka, ktorý umožňuje likvidáciu prípadných škodlivých

mikroorganizmov pri zachovaní výživových hodnôt a benefitov mlieka. Vďaka pasterizácii je tak mlieko bezpečné na konzumáciu.

- Pri výrobe a spracovaní mlieka sa uplatňuje systém vystopovateľnosti z farmy na stôl a každá dodávka mlieka je vysledovateľná a kontrolovaná, pričom v prípade akéhokoľvek problému je možné konkrétnu šaržu mlieka v prípade potreby stiahnuť z trhu.

18. Dá sa zistiť, kam smerovalo mlieko z farmy, kde neskôr vypukla slintačka a krívačka?

- Pri výrobe a spracovaní mlieka sa uplatňuje systém vystopovateľnosti z farmy na stôl a teda každá dodávka mlieka je vysledovateľná a kontrolovaná, pričom v prípade akéhokoľvek problému je možné konkrétnu šaržu mlieka v prípade potreby stiahnuť z trhu.

19. Kto zodpovedá za zdravotnú nezávadnosť mlieka, ktoré ide do obchodných reťazcov?

- Zodpovednosť nesú chovateľ, spracovateľ (mliekareň) a Štátna veterinárna a potravinová správa (ŠVPS SR). Všetky stupne dodávateľského reťazca sú pod prísny dohľadom a kontrolou.
- Slovenské mliečne výrobky od slovenských značiek sú vyrábané pod prísnou kontrolou ŠVPS SR, ktorá kontroluje celý proces od výroby až po stôl.

20. Ako prebieha kontrola mlieka predtým, než sa dostane na pulty obchodov?

- Mlieko sa testuje už pri výkupe z farmy, následne prechádza laboratórnymi analýzami v mliekarni a kontrolou hygieny pri spracovaní a balení. Každá šarža je evidovaná a dohľadateľná.

Spotrebiteľské otázky

21. Je konzumácia mlieka a mliečnych výrobkov bezpečná?

- Konzumácia mlieka a mliečnych výrobkov je bezpečná. Konzumné mlieko aj mliečne výrobky sa vyrábajú z pasterizovaného mlieka. Pasterizácia je zahriatie mlieka pri vysokej teplote po veľmi krátky čas, t.j. mlieko sa zahreje až na teplotu 72,5 °C, celý tento proces trvá veľmi krátko, iba 20 sekúnd. Potom je mlieko zdravotne neškodné a zároveň sa v ňom zachovávajú všetky výživné látky. Viac tu: <https://www.slovenskemlieko.sk/o-mlieku/ako-sa-mlieko-spracovava>

22. Čo sa stane, ak skonzumujem mlieko z infikovaného zvierťa?

- Surové mlieko od kravy, ovce či kozy v akútnej fáze nákazy býva zrazené a chuťovo nevhodné na konzumáciu. Čiže je ľahko identifikovateľné.
- V každom prípade sa odporúča konzumovať len výrobky, ktoré prešli pasterizáciou, resp. tepelnou úpravou (varom). Tepelná úprava mlieka ničí vírus a zabezpečuje bezpečnosť potravín.

23. Ako mám rozoznať, či je výrobok bezpečný?

- Všetky mliečne výrobky, ktoré vyrobili slovenské mliekarne a ktoré sú v predaji v obchodoch a obchodných reťazcoch sú zdravotne nezávadné a bezpečné na konzumáciu.
- Základnou garanciou bezpečnosti a kvality je označenie SK OVÁL, umiestnené na obaloch mlieka a mliečnych výrobkov. Skratka SK je zárukou, že výrobok pochádza z overených a schválených slovenských mliekarní, ktoré zároveň prechádzajú prísnymi kontrolami kvality a bezpečnosti.
- Každá mliekareň má svoje unikátne schvaľovacie číslo, ktoré jej udeľuje Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej republiky a ktoré musí na svojich výrobkoch v ovál kóde uvádzať. Ich zoznam nájdete tu: <https://www.slovenskemlieko.sk/o-mlieku/schvalovacie-cisla-prevadzkarni-na-spracovanie-suroveho-mlieka-na-mliecne-vyroby>

24. Mám prestať v obchode kupovať čerstvé mlieko a kupovať len trvanlivé?

- Všetky mliečne výrobky, ktoré sa nachádzajú na pultoch slovenských obchodov (čerstvé, s predĺženou trvanlivosťou, či UHT produkty) sú zdravotne bezpečné a prešli procesom pasterizácie. Rozdiel je v teplote pasterizácie, pričom vyššia teplota zabezpečuje dlhšiu trvanlivosť produktov. V každom prípade je však isté, že neobsahujú žiadne škodlivé mikroorganizmy.

25. Je potrebné mlieko z obchodu prevárať?

- Každé mlieko predávané v obchodoch prešlo tepelným spracovaním - pasterizáciou, je bezpečné na konzumáciu, a teda nie je potrebné ho prevariť. Preváriť mlieko je nevyhnutné v prípade, že bolo kúpené ako surové mlieko, nepasterizované, napr. v mliečnom automate. Odporúčanie je však v aktuálnej situácii sa takémuto mlieku vyhnúť.
<https://www.slovenskemlieko.sk/o-mlieku/ako-sa-mlieko-spracovava>

26. Môže byť mlieko zo zahraničia bezpečnejšie ako to slovenské?

- Legislatíva pre mlieko a mliečne výrobky platí pre všetky krajiny EÚ rovnako a garantuje bezpečnosť a kvalitu produktov. Slovenské predpisy pre potravinárske výrobky sú však prísnejšie než v iných krajinách. Napriek aktuálnemu riziku infekcie SLAK si tak slovenské výrobky zachovávajú vysokú mieru bezpečnosti a nadštandardnej kvality. Riziku nákazy pritom aktuálne čelia všetky európske krajiny bez rozdielu.

27. Môže mlieko z dôvodu nákazy výrazne zdražiť?

- Výskyt SLAK na Slovensku je bezpochyby veľkou tragédiou pre zasiahnuté farmy a zároveň veľkou hrozbou a výzvou pre všetkých farmárov (nielen) na Slovensku. Je preto potrebné spojiť svoje sily a urobiť všetko preto, aby sme zastavili šírenie vírusu. V súčasnosti sa výpadky produkcie mlieka pohybujú v rozsahu okolo 7 % slovenskej produkcie mlieka.

28. Je možné, že príde k výpadkom mlieka na trhu, je potrebné sa pre istotu predzásobiť?

- Na Slovensku je aktuálne dostatok mlieka a mliečnych výrobkov na pultoch obchodov, nie je dôvod sa predzásobovať.
- Na Slovensku sa vyprodukuje viac ako 800 miliónov litrov mlieka ročne. Aktuálny výpadok predstavuje približne 7 %, čo by bolo zvládnuteľné, pokiaľ nedôjde k ďalším významnejším výpadkom. Pokiaľ sa podarí zastaviť šírenie nákazy a SLAK nezasiahne ďalšie chovy, nie je dôvod na obavu z výpadkov predaja slovenského mlieka v obchodoch.
- Navyše určité množstvo mlieka sa v prípade potreby dá kompenzovať pozastavením vývozu, ktorý sa aktuálne pohybuje na úrovni 7 percent produkcie mlieka. Takéto rozhodnutie je v kompetencii MP SR v prípade akútneho nedostatku mlieka pre potreby slovenských spotrebiteľov.
- Spracovanie a distribúcia mlieka naďalej funguje v kontrolovanom a bezpečnom režime. Opatrenia na farmách a v mliekarnách zabezpečujú plynulé zásobovanie bez ohrozenia kvality vďaka pasterizácii výrobkov.

29. Budú sa z predaja sťahovať nejaké výrobky?

- Mliečne výrobky, ktoré sú v predaji, sú bezpečné, pretože pochádzajú z pasterizovaného mlieka. Pasterizácia je proces, ktorý spoľahlivo zneškodňuje mikroorganizmy a zabezpečuje zdravotnú bezpečnosť produktov. Nie je dôvod na sťahovanie výrobkov z trhu.

30. Je bezpečné nakupovať mlieko a mliečne výrobky na trhoch, z dvora alebo od malých farmárov?

- Pri nákupe z malých fariem, z dvora alebo trhov je dôležité mať dôveryhodnú informáciu, ako bolo mlieko spracované. Informujte sa o spôsobe spracovania u výrobcu, prípadne si vyžiadajte potrebné certifikáty o pasterizácii. Pokiaľ sú mlieko alebo mliečny výrobok ponúkané malou farmou alebo z dvora vyrobené z pasterizovaného mlieka - pasterizovaného kravského, ovčieho, kozieho mlieka – nie je dôvod na obavu, je bezpečné na konzumáciu. Ak je ale mlieko alebo mliečny výrobok vyrobený zo surového mlieka, musí byť na jeho obale uvedené upozornenie, že je to výrobok z NEPASTERIZOVANÉHO alebo z tepelne neošetreného mlieka. Ak si nie ste istí, či produkt prešiel pasterizáciou, je vhodné, aby ste mliečne výrobky konzumovali až po ich tepelnej úprave.

31. Je bezpečné navštevovať farmy? Napríklad kvôli kúpe mliečnych výrobkov?

- Aktuálne platí zákaz vstupu nepovolaných osôb na farmy na základe mimoriadneho núdzového opatrenia vydaného ŠVPS SR.
- Vstupovať možno do obchodu na farme, ktorý je oddelený od farmy a teda tam, kde to ŠVPS SR povolila.

32. Je bezpečné chodiť do prírody na pasienky, kde sa pasie hovädzí dobytok?

- Prenos na človeka je mimoriadne zriedkavý a v bežnom živote prakticky nemožný, avšak človek môže daný vírus preniesť na topánke, na kolesách bicykla, na kolesách auta alebo iným

spôsobom. Preto je dôležité obmedziť pohyb v okolí fariem a pasienkov, kde sa nachádza hovädzí dobytok. Zodpovedný musí byť každý človek. Iba spoločnými silami môžeme zabrániť šíreniu vírusu SLAK.

33. Ako môžeme podporiť slovenských prvovýrobcov a spracovateľov mlieka?

- Siahajme po slovenských mliečnych výrobkoch, sú BEZPEČNÉ. Pri nákupe mlieka a mliečnych výrobkov by mal spotrebiteľ brať do úvahy aj ich pôvod, ktorého garanciou je SK OVÁL na obale mliečného výrobku. Písmená SK v oválnom označení garantujú mlieko a mliečne výrobky vyrobené na Slovensku, t.j. v slovenských mliekarňach, ktoré garantujú ich bezpečnosť a kvalitu. Lojalitou k slovenským mliečnym výrobkom označených SK OVÁLOM spotrebiteľ podporuje aj zamestnanosť, ekonomiku, životné prostredie – menšiu uhlíkovú stopu, tradície slovenskej prvovýroby a spracovania mlieka ale najmä svoje zdravie.