

Állatvédelem, állatjólét

Az előzőekből látható, hogy a nagy kereslet sajnos az iparszerű állattenyésztés térnyerését vonta maga után. Az óriási méretű állattartó telepeken az állatokat gyakran szűk helyen, ketrecekben tartják, ahol természetes viselkedésformáikat (pl. kapingálás, játék, dagonyázás) nem gyakorolhatják, a fiatal állatokat pedig legtöbbször nem az anyaállat mellett, természetesen nevelik, hanem azoktól elszakítva tartják. Az állatok sokszor egész életük során nem látnak természetes napfényt. A zsúfoltság, a genetikailag meghatározott viselkedésformák hiányában az iparszerű tartás során igen gyakori az állatok között az agresszió, amit gyakran az állatok csonkításával (pl. faroklevágás, csőrlevágás) igyekeznek megelőzni. Az iparszerűen tartott, a haszon optimalizálása miatt erőltetett tempóban nevelt állatok sokkal fogékonyabbak a különböző betegségekre, mint természetes körülmények között élő társaik, ezért sok állattartó telepen gyakori az antibiotikumok megelőző használata is. Az Egyesült Államokban az antibiotikumok 80%-át, az EU-ban pedig az értékesített állatgyógyászati antimikrobiális szerek 99%-át az állattenyésztésben használják fel. Ezek 90,1%-a közvetlenül a takarmányba kerül, vagy a gazdaságban a táplálékhoz vagy a vízhez keverve kezelik velük tömegesen az állományt. Ez amellett, hogy feleslegesen terheli meg az állatokat, elősegítheti az antibiotikum-rezisztens kórokozók kialakulását, és az antibiotikum a fogyasztásra kerülő termékben is megjelenhet.



Mit tehetünk?

Összességében azt javasoljuk, hogy fogyassunk kevesebb, de jobb minőségű húst.



Tartsunk legalább heti 1 húsmentes napot!

- Ezt közösen is megtehetjük, tarthatunk húsmentes napot például az irodában, a kávézóban vagy az étkezdében, javasolhatjuk a helyi bioélelmiszerekre való áttérést, de akár az is segíthet, ha a menüben jobban láthatóvá válik a vegetáriánus kínálat.
- Tájékoztassunk a témában másokat is, és beszéljünk arról, hogy mennyi húsfogyasztásra van valóban szükségünk.
- Húsfogyasztáskor győződjünk meg arról, hogy az adott hús legeltető állattartásból / szabadtartásból származzon. Csak megbízható helyi gazdától, termelőtől, állattartótól vásároljunk – például biogazdaságoktól – az állatgyárak helyett.
- Együnk többször növényi élelmiszert! Hús helyett több esetben fogyassunk növényi fehérje forrásokat, hüvelyeseket (pl. bab, lencse, borsó), gabonaféléket (pl. búza, rozs, zab) és olajos magvakat (pl. dió, mandula, mogyoró). Próbáljunk meg ezekből is helyit, az országban vagy környékünkön termesztett terményeket, helyi fajtákat beszerezni.
- Kezeljük fenntartásokkal a húshelyettesítő termékeket. A magasan feldolgozott vegán és vegetáriánus termékek nem jelentenek megfelelő alternatívákat, elkészítésünk ugyanis rengeteg energiát emészt fel, gyakran sokféle adalékanyag található bennük, és igen sokszor a világ másik részén termesztették, készítették őket (a multinacionális vállalatok sok ilyen termékkel kecsegtetnek).

- A laboratóriumban, mesterségesen előállított hús sem lehet megoldás. Ezen termékeket döntően nagy multinacionális cégek állítják elő, amelyek működése fenntarthatósági szempontokból sok esetben megkérdőjelezhető.
- Főzzünk friss, szezonális, helyi termékekből, így is támogatva a helyi gazdákat.
- Kapcsolódjunk be a Magyar Természetvédők Szövetsége kampányába, amely azt célozza, hogy az intézményi étkeztetés során – például az iskolákban, az üzemi étkezdékben, a szociális intézményekben – is jelenjen meg heti egy húsmentes nap, vagy több menü esetén az egyik alternatíva mindig legyen húsmentes.

Bővebb információ: www.mtvosz.hu/husmentesnap

Ajánlott irodalom, hasznos honlapok:

Ajánlott irodalom:

Húsatlasz

www.mtvosz.hu
okostanyer.hu
mdosz.hu

Felhasznált források:

- Húsatlasz
- a KSH adatai
- A Föld Barátai Európa anyagai
- Országos Táplálkozás és Tápláltsági Állapot Vizsgálat (OTÁP)

IMPRESSZUM:

Kiadja a Magyar Természetvédők Szövetsége

www.mtvosz.hu
info@mtvosz.hu
facebook.com/mtvosz

A projektünket a Meatless Monday támogatta.

A Magyar Természetvédők Szövetsége a magyar Alaptörvénynek megfelelően, a fenntartható fejlődés elősegítése érdekében nemzetközi együttműködésekben vesz részt, ezen támogatások miatt külföldről támogatott szervezetnek minősül a jelenlegi magyar jogszabályok értelmében.



Magyar Természetvédők Szövetsége
Föld Barátai Magyarország
www.mtvosz.hu



Miért jó kevesebb húst ennünk?



Kevesebb hús, egészségesebb élet

A hús fontos teljes értékű (komplett) és magas biológiai értékű fehérjeforrásunk. Jelentős mennyiségben tartalmazzák a B-vitamincsoport tagjait, az ásványi anyagok közül kiemelkedő a vas- és a cinktartalmuk. Zsírdektartalmuk függ az állat fajtájától és az adott húsrésztől. Ezeknek az értékes tápanyagoknak a beviteléhez azonban **nem kell minden nap húst ennünk**, a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége által kidolgozott táplálkozási ajánlás, az OKOSTÁNYÉR is a teljes értékű fehérjékben gazdag élelmiszerek heti, változatos fogyasztását emeli ki.

A Központi Statisztikai Hivatal 2016-os adata szerint az egy főre jutó húsfogyasztás hazánkban 66,4 kg volt, ez a mennyiség naponta mintegy 200 gramm húsnak felelt meg. Elmondható, hogy **a magyar lakosságra jellemző az állati eredetű zsíradékok, a húsok, húskészítmények rendszeres és túlzott fogyasztása**. Ennek a túlfogyasztásnak több szempontból is aggasztó következményei vannak. Egyrészt **számos egészségügyi probléma háttérében** megjelenik a nem megfelelő táplálkozás. Másrészt a folyamatosan növekvő húsigényt a globális termelés iparszerű állattenyésztéssel igyekszik kiszolgálni, amely jelentős **környezeti problémákat** (pl. vízszennyezés, üvegházhatású gáz kibocsátás) generál. Sajnos az iparszerű állattenyésztés a környezeti problémák mellett **állatjóléti kérdéseket is felvet** (pl. zsúfolt tartásmód, megelőző antibiotikumos kezelés). Amikor húst fogyasztunk, javasolt előnyben részesíteni a sovány húsféléket a feldolgozott húskészítményekkel szemben.



Egészségügyi hatások

Az Országos Táplálkozás és Tápláltsági Állapot Vizsgálat (OTÁP 2014) a felnőtt lakosság körében 2014-ben végzett reprezentatív felmérésének eredményei szerint az egészségtelen táplálkozás és a kevés mozgás áll a háttérében a magyarok kirívóan rossz egészségi állapotának. **Hazánkban három felnőttről kettő túlsúlyos vagy elhízott, amely főképp a mozgásszegény életmódnak és annak is köszönhető, hogy túl sok, főleg állati eredetű zsírt fogyasztunk, és emellett nagyon kevés zöldséget és gyümölcsöt eszünk**, valamint a gabonák, különösen a teljes kiőrlésű gabonafélék fogyasztása is alacsony. Többek között ennek is köszönhetően **Magyarországon a vezető haláloknak a szív- és érrendszeri betegségek számítanak** (az elmúlt években a halálos esetek 33%-a köthető ilyen betegségekhez), és uniós szinten kiemelten magas a daganatos megbetegedésekhez köthető halálozások száma is, melyeknek 15-20%-a az emésztőszervrendszert érinti.

Nyilvánvaló és bizonyított tény, hogy az öröklött genetikai hajlam mellett a mozgásszegény életmód és a kedvezőtlen táplálkozási szokások nagymértékben hozzájárulnak a különböző betegségek kialakulásához. **Az egészséges életmódnak döntő szerepe van a jó életminőség kialakításában, a betegségek megelőzésében.**

Környezetvédelem, éghajlatvédelemi szempontok

2019-ben 335 millió tonna húst termeltünk a világon. A **hústermelés az elmúlt időszakban töretlenül növekedett**, ám ez a növekedés nem egyforma az egyes földrészekben. Európában, Észak-Amerikában és Ausztráliában már korábban is magas volt a növekedés, most azonban Kínában és Indiában is ugrásszerűen megnövekedett a hús iránti kereslet, azzal összhangban, hogy egyre többen engedhetik meg maguknak a húsfogyasztást. A növekvő igények maguk után vonják a termelés növelését, amely előbb-utóbb a termelés koncentrálódásához vezet. **A Föld mezőgazdasági művelésre alkalmas területeinek 75%-át állattenyésztésre használjuk** (legelőként vagy takarmánytermő területként). Könnyen belátható, hogy ilyen mértékű területhasználat más szempontból is hatással van a környezetre. A termeléshez szükséges „területéhség” az egyik **hajtóereje az esőerdők irtásának, amely jelentősen hozzájárul az üvegházhatású gáz kibocsátás növeléséhez**: maga az állattenyésztési szektor felelős az üvegházhatású gáz kibocsátás 14,5%-áért. Brazíliában, főleg az Amazonas vidékén a legelőterületek 1975 és 2006 között 518%-kal nőttek, ahol döntően marhát tartanak, főképp exportcéllal. Emellett jelentős területekre van szükség a takarmány-előállításához, ami például Dél-Amerikában jellemzően génmódosított szóját jelent.

A nagymértékű, intenzív területhasználat maga után vonja az iparszerű gazdálkodási módok térnyerését,

amiből további környezeti problémák származnak. Ezeken az óriási táblákon sajnos legfőképp nagyüzemi módszerekkel, **nagy mennyiségű műtrágya és növényvédőszer felhasználásával gazdálkodnak**. A kijuttatott műtrágya egy részét nem a növény hasznosítja, hanem az a levegőbe, a talajvízbe jut szennyezőként. Ez a probléma minket is érint: az ország területének majdnem 70%-a nitrátérzékeny terület, ahol fokozott gondossággal kellene eljárni a tápanyag-utánpótlás során, ami sajnos sok esetben hiányzik a gazdálkodási gyakorlatból. Nem szakszerű tápanyag-utánpótláskor **a kijuttatott anyagok a talajból kimosódhatnak, elszennyezve a felszíni- és talajvizeket**.

A növénytermesztés során felhasznált műtrágya mellett jelentős környezeti hatása van az állattartás során keletkező szerves és hígtrágya elhelyezésének, hasznosításának és ártalmatlanításának: csak hígtrágyából évente kb. 18-20 millió m³ keletkezik Magyarországon.

A fentiekén túl, a teljesség igénye nélkül, még ki szeretnénk emelni az állattartáshoz és a hús előállításához kapcsolódó jelentős vízigényt. **A világon rendelkezésre álló vízkészlet 70%-át a mezőgazdaság használja**, amelynek harmada az állattenyésztéshez köthető. Megdöbbentő, hogy a FAO adatai szerint 1000 kalóriát tartalmazó gabonamennyiség előállításához 0,5 m³ víz szükséges, míg ugyanennyi kalóriát tartalmazó húsmennyiség 4 m³ vizet igényel. Ehhez hasonlóan jelentős különbség van 1 kg marhahús és pl. 1 kg burgonya előállításához szükséges vízmennyiség között: míg az előbbi esetében ez 15 455 liter, egy kilogramm krumpli előállításához 255 liter vizet használunk fel.

