

Ossoline
Biblioteka

GOSPODARKA

miejsna

Rok IV

Warszawa, Listopad – Grudzień 1952

Nr 6

KOMUNIKAT W SPRAWIE PRENUMERATY NA R. 1953

Przypominamy jeszcze raz naszym prenumeratorom o konieczności odnowienia prenumeraty na r. 1953 do dnia 15 grudnia 1952 r. w urzędach pocztowych lub u listonoszy.

Urzędy, instytucje i organizacje, które z powodu braku kredytów nie będą mogły do dnia 15 grudnia br. uiścić prenumeraty za rok 1953 gotówką, prześlą do dnia 15 grudnia br., na adres PPK „RUCH” — Centralna Ekspedycja Warszawa, ul. Srebrna 12, zamówienie pisemne na r. 1953.

Zamówienia takie winny być podpisane przez dyrektora i głównego księgowego, zawierać ilość zamówionych egzemplarzy oraz dokładny termin i sposób uregulowania należności w 1953 r.

Równocześnie podajemy do wiadomości, że od dn. 1 stycznia 1953 r. „GOSPODARKA MIĘSNA” ukazywać się będzie co miesiąc (12 numerów w roku).

Cena prenumeraty: rocznie zł 72, półrocznie zł 36. Egzemplarz pojedynczy zł 6.

POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE

KU UWADZE CZYTELNIKÓW

Spis treści rocznika 1952 (skorowidz alfabetyczny i działowy) wydrukowany jest jako wkładka niniejszego numeru.

Czytelnicy, którzy życzą sobie oprawić rocznik 1952, mogą go zużytkować przez wyjęcie ze składu.

XXXV rocznica Wielkiej Socjalistycznej
Rewolucji Październikowej



*Zdjęcie przedstawia wielkich wodzów Rewolucji, Lenina i Stalina
w historycznych dniach listopada 1917 roku.*

GOSPODARKA *miesna*

DWUMIESIĘCZNIK

ROK IV

WARSZAWA, LISTOPAD – GRUDZIEŃ

Nr 6

Skup i kontraktacja

INŻ. WŁADYSŁAW ŚWIATŁOWSKI
Instruktor branżowy CZOZR
w Warszawie

Zaopatrzenie i zabezpieczenie baz zbiorczych na zimę

Zaopatrzenie w paszę

Zaopatrzenie baz zbiorczych na zimę w konieczne pasze i ściółkę dla przetrzymywanych zwierząt, a więc w ziemniaki, buraki, liście buraczane, wytloki, siano, słomę, winno nastąpić w jesieni i obejmować przynajmniej okres zimowy. Pasze treściwe pobiera się na krótsze okresy, przeważnie miesięczne, więc nie ma potrzeby omawiania tej sprawy.

Ziemniaki i buraki winny być zwiezione do bazy dość wcześnie, aby je można było przed nastaniem mrozów zakopować.

Pod kopce ziemniaczane lub buraczane należy wybrać miejsce równe, suche oraz przygotować rowki odprowadzające dla wód opadowych, a na przykrycie kopców zgromadzić słomę.

Ziemniaki czy buraki winny być usypane w kopce niezbyt długie, następnie przykryte dość grubą warstwą słomy, a ta z kolei cienką warstwą ziemi z wyjątkiem samego wierzchołka kopca, poprzez który wydostawać się będzie para wodna wydzielająca się z ziemniaków jak i z buraków. Po dwóch tygodniach należy nie przykrytą słomę na wierzchołku kopca zasypać ziemią.

Bardzo ważne jest zabezpieczenie pasa ziemi dookoła kopców przed zamarznięciem przez okrycie jej łęciami, słomą lub w braku tych materiałów — nawozem. Dzięki temu będziemy mieli ułatwione w okresie nastania mrozów kopanie ziemi, potrzebną jej ilość na dalsze, ponowne okrycie kopców.

Z chwilą nadejścia pierwszych mrozów należy uzupełnić przykrycie kopców ziemią do grubości na jeden „sztych łopaty“. Przy większych mrozach trzeba kopce dodatkowo przykryć łęciami lub słomą i ponownie ziemią na „sztych“, braną z zabezpieczonych pasów.

Liście buraczane najlepiej usypywać w pryzmy 10 metrowej długości i 4—5 metrowej szerokości. Sypać trzeba na 2 metry wysokości i w czasie nasypywania równo rozkładać, pamiętając o dokładnym udeptywaniu każdej warstwy, aby jak najmniej było przestrzeni wolnych. Od dobrego ubicia zależy właściwy przebieg fermentacji liści.

Pryzmy z liśćmi przykrywa się ziemią od razu do pełnej grubości, a więc na dwa „sztychy“.

Wskutek osiadania pryzmy powstają pęknięcia okrywki ziemnej, przez które przenika z zewnątrz powietrze, źle wpływające na przebieg fermentacji liści i dlatego trzeba często zaglądać i powstałe szczeliny zasypywać.

Najwięcej kłopotu i trudności sprawia przechowywanie **świeżych wytlóków**, gdyż są bardzo wodniste.

Jeżeli grunt jest dość suchy i nie ma blisko wody podskórnej, wówczas można kopać podłużne doły do głębokości 1,5 m i szerokości do 2 m. Ściany dołu muszą mieć nachylenie skośne, a więc dno będzie węższe od górnej części dołu. Ściany należy wygładzić i wysypać plewami, aby wytloki nie brudziły się ziemią. W tym celu mogą być użyte nawet plewy jęczmienne, gdyż w ki-

szoncy zupełnie zmiękną. W wypadku braku plew trzeba stosować drobną sieczkę.

Do tak przygotowanego dołu wrzuca się wytloki i usypuje wyżej ponad poziom powierzchni ziemi, licząc się z osiadaniem wytlaków pod ciężarem okrywy ziemnej. Przed przykryciem ziemią należy wytlaki przysypać plewami lub sieczką.

Gorzej się przedstawia sprawa, gdy jest blisko woda gruntowa, bo wówczas musimy wytlaki przechowywać na powierzchni ziemi.

System ten wymaga dużej staranności i uwagi, dlatego omówimy go trochę szerzej.

Na wyrównanym miejscu układa się wytlaki w pryzmę na wysokość 1,5 m, przesypuje plewami lub sieczką i pozostawia na dwa dni bez przykrycia ziemią. Przez ten czas duża ilość wody wypłynie z wytlaków pod wpływem ich własnego ciężaru. Na trzeci dzień, na ziemi po bokach pryzmy, prostopadłe do długości boku, w odległościach metrowych zakłada się sączki drenarskie, a w razie ich braku wiechcie ze słomy żytniej. Daje się po dwa sączki jeden za drugim (szeregowo), a w wypadku użycia wiechci — powinny one mieć długość dwóch sączków.

Po tym przygotowaniu przystępuje się do zasypywania pryzmy ziemią, rozpoczynając sypanie od dołu aż do górnej krawędzi tak, aby u podstawy formowała się grubsza warstwa ziemi, a im wyżej — tym coraz cieńsza. Bardzo ważne jest, aby boki pryzmy okrywać równomiernie, a nie najpierw jeden a potem następne.

Sączki czy wiechcie zostaną zasypane ziemią, ale ich wyloty na zewnątrz winny być wolne, gdyż nimi będzie wyciekać woda wyciskana ciężarem ziemi.

Po zakończeniu obsypywania boków dość grubą warstwą ziemi można przystąpić do narzucania ziemi na wierzch pryzmy, dając na początek warstewkę najwyżej grubości 5 cm. Po dziesięciu dniach, w których stale należy czuwać nad zasypywaniem powstających pęknięć, daje się drugą warstwę ziemi o tej samej grubości. Czynność tę powtarza się dwukrotnie w odstępach dziesięciodniowych, przy jednoczesnym pogrubianiu ziemi na bokach.

Na boki pryzmy dlatego daje się grubą warstwę ziemi, aby ona utrzymała wytlaki przed rozlaniem się po nałożeniu na jej wierzch okrywy ziemnej o grubości 20 cm.

Ziemię na pryzmę należy brać z odległości nie bliższej jak 1,5 m od pryzmy, nie kopiąc zbyt głębokiego rowu.

Woda wyciskana z pryzmy ściekać będzie do rowu i wsiąkać w grunt. W ten sposób wytlaki odwodnią się i ulegną zakiszeniu.

Aby mroz nie przeszkadzał w robocie, trzeba przed jego działaniem zabezpieczyć ziemię dookoła pryzmy, przykrywając ją tak jak przy kopcowaniu ziemniaków.

Przy starannie przeprowadzonej robocie nie ma obawy, aby się pryzma rozsunała.

Wszystkie te kłopoty oczywiście odpadają jeśli na bazie znajdują się silosy, w których przeprowadza się zakiszanie i przechowywanie liści, wytlaków czy też innych pasz.

Należałoby jeszcze wspomnieć o zakiszaniu parowanych ziemniaków, przez co znacznie

zmniejsza się straty, jakie powstają przy przechowywaniu ich w kopcach.

Parowane ziemniaki można zakiszać w silosach, a gdy ich brak — w przygotowanych dołach wyłożonych warstwą gliny lub lepiej — pustakami.

Postępowanie przy zakiszaniu ziemniaków przebiega analogicznie do zakiszania wytlaków w dołach.

Zwrócić należy uwagę na jak najszybsze uparowanie potrzebnej ilości ziemniaków do wypełnienia dołu, gdyż część ich nie może leżeć i czekać dłużej na partię następną, ponieważ ulegnie zepsuciu o ile nie zostanie dość szybko przykryta.

Przechowywanie potrzebnej ilości siana i słomy nie nastręcza trudności. Przetrzymuje się je w stogach lub w brogach, przy czym należy tylko pilnować, aby nie zamakały do wewnątrz.

Zabezpieczenie przed wpływami atmosferycznymi

Trzeba już teraz pomyśleć o zabezpieczeniu bazy przed ujemnymi skutkami wpływów atmosferycznych, a więc deszczów, śniegu, zimna i wiatrów. Przede wszystkim należy dokładnie rozpatrzyć się w tym co jest do poprawienia, uzupełnienia lub drobnego wyremontowania, o ile te czynności nie zostały wcześniej wykonane.

Najlepiej jest spisać wszystkie zaobserwowane braki, zastanowić się, które z nich można usunąć we własnym zakresie, sposobem gospodarczym, a do usunięcia których konieczna jest pomoc z zewnątrz.

Dalszą czynnością będzie rozplanowanie prac, które będzie się przeprowadzać w ramach własnych możliwości oraz przedłożenie władzom zwierzchnim zapotrzebowania na prace wychodzące poza zakres tych ram.

Najważniejsze prace zabezpieczające zwierzęta przed skutkami zimna będą:

- 1) uzupełnienie brakujących szyb, zatykanie bowiem powstałych po nich otworów wiechciami ze słomy spełni wprawdzie swoją rolę, ale uniemożliwi dostęp światła i nie jest miłe dla oka oraz świadczy o niedbalstwie kierownictwa;

- 2) zatkanie większych szpar czy dziur, przez które przedostawać się będzie zimne powietrze i śnieg. Wykonać to można przy użyciu zaprawy wapiennej, gliny z kamieniami lub desek;

- 3) uszczelnienie drzwi prowadzących na dwór przy pomocy warkoczy uplecionych ze słomy.

Poza tym należy przeprowadzić następujące prace:

- 1) zabezpieczyć studzienki na gnojówkę przed zamarzaniem przez przykrycie nawozem, aby ścieki miały odpływ;

- 2) zabezpieczyć przewody wodne i studnie przez owinięcie słomistymi warkoczami;

- 3) porobić rowki dla odprowadzenia wód opadowych z miejsc, w których one się zbierają, gdyż w przeciwnym przypadku będą się tworzyć kałuże, które z nastaniem mrozów pokryją się powłoką lodową, na której zwierzęta przy poślizgnięciu mogą ulec wypadkowi;

- 4) zrobić zapas piasku do posypywania miejsc, na których zwierzęta mogłyby się poślizgiwać;

5) bronować polne drogi dojazdowe oraz podwórza bazy. Czynność tę należy przeprowadzać od nastania stałych przymrozków codziennie wieczorem, gdyż w razie mrozu w nocy drogi i podwórza pozostaną nadal gładkie, bez grudy, która bardzo często powoduje, że zwierzęta wykręcają i kaleczą sobie nogi;

6) zeskrobać z brukowanych dojazdów i obrubowań budynku błoto, które należy przy pierw-

szych mrozach po zgęstnieniu wywieźć. Błoto takie jest dobrym nawozem po przekompostowaniu.

Powyższe uwagi o zabezpieczeniu baz przed zimowymi wpływami atmosferycznymi są uwagami o charakterze ogólnym i nie wyczerpują szeregu drobnych prac, których rodzaj będzie odmienny w różnych bazach.

MGR BOHDAN GOŁĘBIEWSKI

St. Inspektor Dep. Handlu Państwowej
Komisji Planowania Gospodarczego
w Warszawie

Uszkodzenia skór za życia zwierząt

Stała troska Rządu Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej o rozwój hodowli zwierząt gospodarskich, stanowiących źródło dla wszelkiego rodzaju artykułów produkcji zwierzęcej, a więc również i skór surowych, wyrażająca się w szeregu doniosłych uchwał, daje gwarancję, że baza surowcowa skór surowych będzie stale wzrastała.

Dotychczasowe efekty zbiórki skór surowych w kraju poczynając od 1946 roku oraz dynamika z jaką wzrasta zbiórka skór najdobitniej świadczą o tym, że droga wytyczona przez Rząd na tym, podobnie jak i na innych odcinkach gospodarki narodowej jest słuszna i celowa.

Zbiórkę skór surowych w kraju w latach 1946 — 1951 ilustruje niżej podane zestawienie w układzie procentowym, oparte na materiałach byleż Centrali Skór Surowych, której agendy z dniem 1.I.1952 r. przejął Centralny Zarząd Skupu Surowców Włókienniczych i Skórzanych w Łodzi.

Zbiórka skór surowych w %

Rodzaj skóry	w r o k u					
	1946	1947	1948	1949	1950	1951
bydłęce	100	171	248	248	359	361
cielęce	100	319	517	690	1.017	1.088
końskie	100	121	143	226	291	302
świńskie (krupony)	—	100	546	1.816	3.187	3.419

Akcja skórowania trzody chlewnej o charakterze masowym rozpoczęła się dopiero w roku 1947 i dlatego ten rok, a nie 1946 przyjęto za podstawę do porównania z latami następnymi.

Zestawienie powyższe przedstawia tylko ilościowy wzrost zbiórki skór surowych, natomiast nie odzwierciedla stanu jakościowego surowca. W związku z tym zachodzi potrzeba przeanalizowania zagadnienia jakości zbieranych skór surowych i zwrócenia uwagi na to, ażeby równolegle ze wzrostem ilości surowca następowało polepszenie również jego jakości, co podniesie nie tylko wartość masy surowcowej, ale również pozwoli na pełniejsze i racjonalniejsze jej wykorzystanie.

Jeśli poruszamy kwestię jakości skór surowych, należy zastanowić się, co wpływa na jej obniżenie.

Otóż na obniżenie jakości skór surowych w głównej mierze wpływają uszkodzenia, które mogą powstać:

- za życia zwierzęcia,
- podczas zdejmowania skóry ze zwierzęcia po uboju,
- podczas konserwacji i magazynowania.

Analizując poszczególne fazy powstawania uszkodzeń należy stwierdzić, że o ile chodzi o uszkodzenia wymienione w punktach b i c, to na tym odcinku dokonano znacznych postępów. Walkę z uszkodzeniami podczas zdejmowania skóry ze zwierzęcia po uboju najlepiej obrazują poniższe dane, zaczerpnięte z materiałów, będących w ewidencji CZPMs.

Ilość uszkodzeń technicznych skór surowych w procentach w stosunku do masy zdjętych skór.

Rodzaj skór	1 9 5 0 r o k			
	styczeń	luty	lipiec	grudzień
bydłęce	—	29,0	—	14,0
cielęce	—	26,0	—	9,0
świńskie	—	15,0	—	6,2
końskie	—	—	—	—
Rodzaj skór	1 9 5 1 r o k			
	styczeń	luty	lipiec	grudzień
bydłęce	6,6	—	3,0	1,7
cielęce	6,3	—	1,6	1,2
świńskie	4,2	—	1,7	0,7
końskie	—	—	—	13,0
Rodzaj skór	1 9 5 2 r o k			
	styczeń	luty	lipiec	grudzień
bydłęce	1,4	—	1,3	—
cielęce	0,9	—	0,7	—
świńskie	0,4	—	0,5	—
końskie	10,6	—	3,0	—

W 1950 r. ewidencja uszkodzeń technicznych skór surowych w CZPMs miała charakter sporadyczny i dokonana została tylko w miesiącu lu-

tym i w IV kwartale; począwszy zaś od 1951 r. ewidencja uszkodzeń prowadzona jest miesięcznie.

Jak z powyższego zestawienia wynika, uszkodzenia techniczne skór surowych kształtują się obecnie stosunkowo nisko i dalsze zmniejszenie tych uszkodzeń będzie zależało od większej wprawy personelu zatrudnionego przy ściąganiu skór, jak też i w pewnym stopniu od nasilenia pracy w rzeźniach.

Niepokojąco jednak przedstawia się sprawa uszkodzeń skór za życia zwierzęcia, szczególnie skór świńskich. Do uszkodzeń tego typu należą wszelkiego rodzaju zadrapania i porysowania skóry, okaleczenia, pobicie, pogryzienie przez inne zwierzęta oraz przez różne pasożyty, jak giez bydłcy czy też wszy u trzody chlewnej, dalej parchy, liszaje, odparzenia itp.

Dla zbadania przyczyn uszkodzeń na skórach za życia zwierzęcia powołana została w 1951 r. przez władze nadrzędne specjalna komisja, która przeprowadziła szereg badań i doświadczeń w tym zakresie w terenie na spędach oraz w transportach kolejowych żywca przetrzucanego z Lubelszczyzny na Śląsk, jak też i w transportach samochodowych na odległościach krótszych.

Według danych tej komisji — skóry bydłce posiadają ok. 60% uszkodzeń powstałych za życia zwierzęcia (w tym ok. 25% wynoszą uszkodzenia dokonane przez gza bydłcego), skóry cielęce od 26—30%, końskie ok. 90% i świńskie prawie 100%.

Krupon świński zawiera przeciętnie około 18 tych uszkodzeń, skóra bydłca około 3,5 uszkodzeń, zaś cielęca około 2,1.

O ile chodzi o skóry świńskie — komisja obliczyła, że ok. 18% uszkodzeń skór powstaje u producenta, ok. 65% od chwili zakupu na punktach skupu do momentu dostarczenia trzody do baz docelowych (rzeźni) i ok. 17% od bazy docelowej do hali ubojowej.

Z powyższych danych wynika, że najwięcej uszkodzeń skór na żywcu powstaje na przestrzeni od miejsca skupu do rzeźni. Jako przyczyny tego stanu rzeczy między innymi wymienić należy w pierwszym rzędzie brak odpowiednich urządzeń i pomieszczeń do przetrzymywania zwierząt na punktach spędowych, niepełne przystosowanie środków transportowych do przewozu żywca, niedostateczna opieka personelu nad zwierzętami oraz nieumiejętne i niedbałe obchodzenie się z żywcem na wszystkich niemal etapach obrotu.

Nic też dziwnego, że w związku z niewłaściwymi warunkami pogarsza się stan surowca, z którego ponad 90% kruponów świńskich ściągniętych z trzody ubitej przez CZPMs klasyfikowanych jest do klasy V, tj. najniższej przy odbiorze przez Centralny Zarząd Skupu Surowców Włókienniczych i Skórzanych.

O rozmiarach strat ponoszonych na surowcu z tego tytułu wnioskować możemy porównując poszczególne klasy niżej podanego obowiązującego cennika skupu skór świńskich: klasa I — zł. 18. — za 1 kg, klasa II — zł. 15,30, klasa III — zł. 11,70, klasa IV — zł. 8,10, klasa V — zł. 3. — za 1 kg.

Gdyby krupony świńskie sklasyfikowane do klasy V-ej przesunąć o jedną klasę wyżej, tj. do klasy IV-ej, to przy masowym uboju trzody jaki prowadzimy w rzeźniach podnieśliśmy wartość surowca w ciągu roku o wiele milionów złotych.

Należy przy tym nadmienić, że krupony świńskie ściągane są wyłącznie z trzody mięsno-słoninowej, natomiast trzoda bekonowa, ze względu na swoje przeznaczenie, nie podlega skórowaniu. Niemniej uszkodzenia skór na żywcu, o którym mowa wyżej, odnoszą się także do trzody bekonowej.

W ramach ogólnej walki o polepszenie jakości skór świńskich należy baczną uwagę zwrócić również na odpowiednią pielęgnację przez producenta i aparat obrotu trzody bekonowej.

Wyżej przedstawione materiały dostatecznie alarmująco sygnalizują, że czas najwyższy, ażeby zastanowić się głęboko nad zagadnieniem uszkodzeń skór za życia zwierzęcia, zagadnieniem na pozór drobnym i drugorzędnym, czas ażeby zagadnienie to wszechstronnie przepracować i wnikliwie przeanalizować, wyciągnąć z tego odpowiednie wnioski i ażeby w rezultacie rozpocząć systematyczną i konsekwentną walkę z tymi uszkodzeniami, które nie tylko przyczyniają się do marnotrawstwa cennego surowca i przynoszą tym samym poważne straty gospodarce narodowej, ale powodują również zbędny i niecelowy odpływ dewiz za granicę na zakup surowca skózanego.

W związku z wyżej przedstawioną sytuacją oraz celem zmniejszenia uszkodzeń skór za życia zwierzęcia, uregulowanie poruszonego zagadnienia winno uwzględnić m.in. następujące elementy działania u hodowcy producenta, na spędach, w transporcie, w rzeźniach.

1. U hodowcy — producenta.

1. Rozwinąć akcję uświadamiającą i propagandową na wsi o znaczeniu skóry surowej w gospodarce narodowej oraz sposobach ochraniań jej przed uszkodzeniami za życia zwierzęcia przez:

- a) systematyczne umieszczanie artykułów w prasie rolniczej,
- b) wydawanie broszur,
- c) wywieszanie plakatów propagandowych,
- d) pogadanki radiowe,
- e) wyświetlanie filmów propagandowych (kina objazdowe).

Szczególny nacisk należy położyć na walkę z gzem bydłcem, uświadamiać rolnika-producenta o tym, że giez bydłcy nie tylko obniża jakość skóry, ale wpływa również na zmniejszenie wydajności mleka u krów, jak również powoduje pogorszenie się jakości mięsa. Zwalczając trzeba przy tym przesąd dość rozpowszechniony na wsi, że bydło lepiej się hoduje, gdy posiada gza. Podobnie, gdy chodzi o trzodę chlewną, pokutuje również jeszcze na wsi nierządno przekonanie, że o ile trzoda posiada wszy, to tuczy się lepiej.

2. Wprowadzić premiowanie producentów przy dostawie żywca na spędy za nieuszkodzoną skórę na zwierzęciu, ewentualnie potrącanie pewnych kwot w wypadku uszkodzenia skóry.

II. Na spędach

1. Uporządkować miejsca skupu i wyposażać je w odpowiednie urządzenia techniczne, jak buchy, pomosty stałe lub ruchome służące do załadunku zwierząt, oddzielne pomieszczenia dla zwierząt złośliwych oraz słabych itd., zabezpieczyć zwierzęta przed możliwościami uszkodzeń skór przez usunięcie z bucht, pomieszczeń i ogrodzeń — gwoździ, haków, sęków, kołków itp.

2. Wprowadzić stałą nadzór nad żywcem od chwili zakupu.

3. Doszkalać personel zatrudniony przy skupie żywca w zakresie ochrony skóry zwierząt.

III. W transporcie.

1. Przystosować środki transportowe do przewozu żywca.

2. Prowadzić systematyczne szkolenie konwojentów.

3. Wprowadzić premiowanie konwojentów za dostarczony żywiec w należytym stanie.

4. Wprowadzić stałą i systematyczną kontrolę nad transportami żywca.

IV. W rzeźniach.

1. Wprowadzić sprawdzanie i ewidencję zauważonych uszkodzeń skór, stwierdzonych drutów w ryjach u trzody oraz kontrolować czy środki transportowe i sposób transportowania odpowiadały obowiązującym w tym zakresie wymogom.

2. Dostosować magazyny żywca do racjonalnego przetrzymywania zwierząt oraz uporządkować rampy stałe i ruchome.

3. Zorganizować stałą opiekę nad zamagazynowanym żywcem i dozorujący personel odpowiednio przeszkolić.

Niezależnie od powyższego należałoby rozważyć możliwość wydania zarządzenia przez właściwe władze, które by przewidywało sankcje za uszkodzenia skór za życia zwierzęcia w obrocie towarowym.

MGR INŻ. MARIAN MANDEL

Kier. Dz. Kontraktacji Bekonowej CZPMs
w Warszawie

Z doświadczeń na odcinku kontraktacji i skupu żywca bekonowego

W walce o wykonanie zadań produkcyjnych na odcinku kontraktacji i dostaw trzody chlewnej bekonowej na terenie Wojewódzkiej Ekspozytury Centralnego Zarządu Przemysłu Mięsnego w Bydgoszczy przoduje Zakład Mięсны w Brodnicy, który pierwszy spośród wszystkich zakładów mięsnych w dniu 10.X br. zameldował o wykonaniu rocznego planu kontraktacji w 190,1%. Zakład Mięсны w Brodnicy przoduje na każdym odcinku kontraktacji trzody chlewnej, a mianowicie na odcinku jakości surowca bekonowego, terminowości dostaw, najmniejszego procentu uszkodzeń, jak również pod względem efektywnych starań w celu zwiększenia ilościowego i jakościowego pogłowia trzody chlewnej na terenie swego działania.

Na zapleczu Zakładu Mięsnego w Brodnicy, którym są powiaty: Brodnica, Rypin, Nowe Miasto i Działdowo, nastąpił w br. wzrost pogłowia trzody chlewnej w stosunku do roku ubiegłego o 14%, zaś macior o 20% (na podstawie spisu, przeprowadzonego przez GUS). Stan ten osiągnięto m. in. dzięki poważnej pracy wykonanej przez personel kontraktacyjny Zakładu Mięsnego CZPMs, który wiele uwagi i pracy poświęcił uświadamianiu producentów o korzyściach płynących z kontraktacji trzody typu bekonowego, jak też stale pouczał o sposobie żywienia i pielęgnowania trzody bekonowej. Oplacalne ceny oraz sprawna obsługa i przyjazny stosunek aparatu kontraktacyjnego CZPMs w stosunku do producenta trzody chlewnej w dalszym ciągu zachęca do dalszego rozwoju hodowli trzody. Taki system pracy pomógł kierownictwu sekcji kontraktacji w osobach kierownika — ob. Turowskiego i podinspektora — ob. Dubielskiego już w paź-

dzierniku br. zameldować o wykonaniu rocznego planu kontraktacji w 100,1%. Do końca roku przewiduje się wykonanie planu kontraktacji w 105%, a wykonanie rocznego planu dostaw, jak wynika z danych kontraktacji, będzie również przekroczone; ilość dostarczonych sztuk będzie wynosiła 72% w stosunku do stanu pogłowia.

Spośród wszystkich zakładów mięsnych w regionie Ekspozytury Wojewódzkiej w Bydgoszczy, pierwsze miejsce na odcinku terminowości dostaw zajmuje Zakład Mięсны w Brodnicy.

Poniższa tabela ilustruje procent dostaw terminowych w tak zwanej „trójce” w miesiącu wrześniu br.

Nazwa Zakładu	Terminowość dostaw w %					
	1	2	3	4	5	Poza terminem
Brodnica	0,2	11,1	58,7	23,2	5,5	1,3
Janowiec	2,3	10,2	56,5	23,2	6,4	1,4
Czerniewice	1,7	11,8	56,1	19,5	7,1	3,8
Chojnice	1,3	9,9	55,7	21,3	6,6	5,2
Grudziądz	2,3	11,7	55,6	18,9	6,6	4,9
Toruń	2,1	12,2	47,9	17,0	6,7	14,1
Nakło	3,2	11,7	41,8	20,3	8,8	14,2
Bydgoszcz	0,3	8,1	41,3	25,2	7,1	18,0

Terminowość 1 oznacza dostawę do 1 m-ca wcześniejszą od terminu umownego,
terminowość 2 oznacza dostawę do 1/2 m-ca wcześniejszą od terminu umownego,
terminowość 3 oznacza dostawę ściśle w terminie,

terminowość 4 oznacza dostawę do 1/2 m-ca późniejszą od terminu umownego,

terminowość 5 oznacza dostawę do 1 m-ca późniejszą od terminu umownego.

Zaznaczyć tu należy, że umownym terminem jest okres dwutygodniowy.

W terminie ściśłym Zakłady Mięsne w Brodnicy osiągnęły, jak wynika z powyższej tablicy, 58,7% sztuk trzody bekonowej, podczas gdy Zakłady Mięsne w Nakle i Bydgoszczy osiągnęły tylko 41,8% i 41,3% dostarczonych sztuk w ściśłym terminie. Cyfry te mówią, że aparat asystencki Zakładów Mięsnych w Brodnicy realniej i trafniej określał w czasie podpisania umów i tatuowania sztuk terminy dostaw. Dostawę sztuk w terminie zawdzięcza się również opiece asystentów nad zakontraktowanymi sztukami oraz pracy instruktorskiej, dotyczącej racjonalnego chowu i żywienia sztuk bekonowych. Aparat asystencki docenia zagadnienie terminowości dostaw, ponieważ tym samym zabezpiecza się Zakładowi Mięsnemu równomierność dostaw sztuk bekonowych, wykonanie planów tygodniowych produkcji, likwidację zbędnych przerw w pracy w pewnych okresach miesiąca z powodu braku surowca, względnie przetrzymywanie żywca przez kilka dni do chwili uboju wskutek nadmiernej dostaw w innych okresach miesiąca.

Aparat kontraktacyjny Zakładu Mięsnego w Brodnicy, doceniając znaczenie czystości skór (bez uszkodzeń) trzody w produkcji bekonowej, uzyskał na tym odcinku poważne osiągnięcia. Dla przykładu podaję tablicę, ilustrującą jak kształtowały się w procentach uszkodzenia skór we wrześniu br.

Zakład:	Brodnica	Czerniewice	Chojnice	Bydgoszcz	Nakło	Grudziądz	Janowiec	Toruń
% uszkodzeń	0,2	0,8	0,9	0,9	1,8	1,9	2,1	2,4

Zakład Mięsny w Brodnicy osiągnął tak dobre rezultaty na odcinku likwidacji uszkodzeń skór dzięki personelowi kontraktacyjnemu, który systematycznie poucza producentów trzody chlewnej o właściwej pielęgnacji i technice transportu świń. Chłopi z zaplecza Zakładu Mięsnego w Brodnicy dostarczają sztuki w stanie nieuszkodzonym, w większości wypadków nieprzekarmione i niezmęczone podróżą. Wozy bez klatki, na które ładowane są świny, zabezpieczone mają boki i szczyty, z wierzchu przykryte są siatką ze sznura. Klatki, w których przewozi się trzodę bekonową, są dosyć wysokie, tak by nawet wyrosnięty bekoniak nie mógł ocierać grzbietu o deski. W samochodach, w których przewozi się świny, nie znajdują się gwoździ, haków, śrub, większych szpar i dziur w podłodze. Wozy z reguły są wyścielane słomą, w lecie mniej, a zimą bardziej obficie.

Aparat kontraktacyjny Zakładów Mięsnych w Brodnicy zwraca również bardzo baczną uwagę, by punkty spędowe były czysto utrzymane,

pomieszczenia przewietrzane i odkażane, ściółka zmieniana dla każdej partii trzody bekonowej. Miejsca spędowe są często przez aparat st. asystentów przeglądane, by nie było żadnych ostrych przedmiotów, o które trzoda chlewna bekonowa mogłaby się pokaleczyć.

Sztuki bekonowe, po dostarczeniu przez producenta, są stale pod opieką i mają stały dozór. Najlepsze wyniki na odcinku zabezpieczenia świń od uszkodzeń skóry osiągnęli konwojenci: Kupczyński Franciszek, Witkowski Franciszek i Gołębiowski Bronisław. Są to pracownicy solidni, lubiący zwierzęta i umiejący się z nimi obchodzić. Nie oddalają się oni nigdy od powierzchni ich opiece zwierząt w transporcie samochodowym, jadą razem ze zwierzętami, a nigdy w budce szoferskiej. Ponieważ od momentu odbioru żywca bekonowego do chwili uboju trzoda bekonowa (czas trwania 1—2 dni lub w ciągu dnia) znajduje się pod dozorem kilku odpowiedzialnych konwojentów, wprowadzona jest zasada protokolarnego przekazywania trzody bekonowej.

Dla przykładu podaje się wzór protokołu zdawczo-odbiorczego, wprowadzony w Brodnickim Zakładzie Mięsnym w czasie przekazywania żywca.

Protokół zdawczo-odbiorczy

Miejscowość punkt Nr

Ja niżej podpisany klasyfikator B.Z.M.

zdałem w dniu konwojentowi Ob.

następujące transporty zakontraktowanego żywca bekonowego

Samochód kierowca	Konwojent przejął:				Magazyn przejął:			
	sztuk ogółem	w tym okalecz		Podpis konwoj.	sztuk ogółem	w tym okalecz.		Podpis magazyn.
		sztuk	Nr Nr			sztuk	Nr Nr	

W czasie przekazywania sztuk bekonowych konwojentom i buchtowym są one dokładnie kontrolowane i sprawdzane, a w wypadku stwierdzenia uszkodzeń skóry odczytywane są numery świń i wpisywane do protokołu zdawczo-odbiorczego, po czym wyciągane są z tego wnioski. Również kierowcy samochodowi mając wóz załadowany żywcem jadą ostrożnie, bo poczuwają się do współodpowiedzialności za uszkodzenia skór przewożonych zwierząt. Zastosowane przez Zakład Mięsny w Brodnicy wyżej wymienione środki stwarzają warunki ograniczające do minimum ilość sztuk z uszkodzonymi skórami.

Należy podkreślić, że dobre wyniki na odcinku kontraktacji i skupu żywca bekonowego zawdzięczają Zakłady Mięsne w Brodnicy również i współzawodnictwu pracy między asystentami kontraktacji bekonowej, do znaczenia którego przywiązują wielką wagę. Wyniki współzawodnictwa między asystentami analizowane są co miesiąc przez Podstawową Organizację Partyjną PZPR, Radę Zakładową oraz Dyрекcję Zakładu Mięsnego. Przewodzący personel kontraktacyjny podawany jest do wiadomości wszystkich pracow-

ników. Za wyniki z m-ca września wyróżnieni zostali oraz nagrody pieniężne otrzymali asystenci: Zimnoch Czesław z gminy Bobrowo, Sarnowski Bronisław z gminy Rożental, Krauze Józef z gminy Radziki, Szulc Feliks z gminy Zabiny oraz st. asystent Tessar Jan z pow. rypińskiego.

Dyplomy uznania otrzymali asystenci: Fido Czesław z gminy Brzozie, Wiechowski Antoni

z gminy Krotoszyn oraz Jachiewicz Stanisław z gminy Świdziebnica.

Zastosowanie wymienionych metod pracy przez aparat kontraktacyjny Zakładu Mięsnego w Brodnicy dało możliwość uzyskania w roku 1952 dobrych wyników pracy i wykonania narodowego planu na odcinku kontraktacji i skupu żywca bekonowego z nadwyżką.

INŻ. ZYGMUNT BIELAWSKI

Instruktor branżowy CZOZR
w Warszawie

Rola i znaczenie klasyfikacji zwierząt rzeźnych

Powierzenie skupu zwierząt rzeźnych bezpośrednio Gminnym Spółdzielniom „Samopomocy Chłopskiej” a pośrednio Centralnemu Zarządowi Obrotu Zwierzętami Rzeźnymi (dawniej Centrali Mięsnej) spowodowało powstanie mało znanego do niedawna zawodu klasyfikatora żywca, którego praca polega na ocenie wartości rzeźnej zwierzęcia, czyli na zaszeregowaniu go do odpowiedniej klasy towarowej.

Umiejętność określania wartości rzeźnej na żywym zwierzęciu była dawniej zazdrośnie strzeżona w zamkniętym kole branżystów, którzy na ogół niechętnie dzielili się posiadaną wiedzą z osobami postronnymi, a nawet z początkującymi adeptami zawodu kupieckiego. Zaznaczyć przy tym należy, że w takich warunkach handlu wycena towaru oparta była na osobistej ocenie kupującego, kierującego się wyłącznie indywidualnymi wytycznymi, stosowanymi dowolnie, nastawiając się prawie z reguły, we własnym interesie, na klasyfikację wg najniższej wartości.

Rolnik natomiast, sprzedający zwierzęta, nie posiadając odpowiedniej umiejętności fachowej w zakresie oceny wartości rzeźnej, siłą rzeczy musiał poprzestać na ocenie kupca, ponieważ nie znał tych wszystkich kryteriów i wskaźników, na zasadzie których ustalana jest wartość poubojowa materiału rzeźnego.

Przy takim układzie stosunków panujących w handlu ocena towaru bardzo często odbiegała od kryteriów obiektywnych, z wyraźną krzywdą dla producenta żywca.

W Polsce Ludowej stosunki między miastem i wsią uległy radykalnej zmianie. Handel rolny opiera się na zgoła innych zasadach niż to miało miejsce w okresie międzywojennym. Ma to również wpływ na zakres i treść pracy klasyfikatorów.

Naczelną dewizą obecnie powinna być zawsze rzetelna ocena i wynikająca stąd słuszna zapłata wg rzeczywistej wartości zakupywanego towaru.

Z powyższego założenia wypływają zadania dla obecnych klasyfikatorów, działających z ramienia państwowego aparatu zakupu, którzy przy ocenie zakupywanego lub przyjmowanego żywca od indywidualnych dostawców bądź od przedsiębiorstw państwowych i spółdzielczych obowiązani są kierować się wyłącznie kryteriami obiektywnymi oraz jednolitą nomenklaturą, mającą zastosowanie na obszarze całego Państwa.

W dzisiejszych warunkach, w jakich odbywa się skup żywca, sprawa właściwej jego klasyfikacji nabrała specjalnego znaczenia, ponieważ prawidłowa klasyfikacja jest zagadnieniem leżącym w interesie ogólnym z tego chociażby względu, że wywiera ona poważny wpływ na rozmiary produkcji towarowej, oddziałując dodatnio lub ujemnie na jej rozwój w zależności od tego czy jest wykonana dobrze czy też źle.

Z tych więc względów zagadnienie to jako całość powinno w szczególności zainteresować bezpośrednio instytucje czynne w obrocie zwierzętami rzeźnymi, a pośrednio również te wszystkie czynniki, które pozostają w ścisłym kontakcie z życiem wsi i czuwają nad jej rozwojem gospodarczym.

Jeśli chodzi o ustosunkowanie się Centralnego Zarządu Obrotu Zwierzętami Rzeźnymi (d. Centrali Mięsnej) do poruszonego tutaj zagadnienia, należy stwierdzić, że w tym zakresie zrobiono dużo, a zwłaszcza po linii kształcenia i doskonalenia klasyfikatorów, które odbywa się na wielu specjalnych kursach i w czasie których corocznie uczestnicy pogłębiają swoje wiadomości teoretyczne i jednocześnie przy pomocy ćwiczeń utrwalają zdobytą wiedzę w sposób praktyczny.

Doskonalenie personelu zatrudnionego w klasyfikacji nie ogranicza się wyłącznie do rozszerzania zakresu wiedzy fachowej, gdyż oprócz tego kładzie się również duży nacisk na właściwe podejście aparatu skupu do producenta-sprzedawcy oraz na wpajanie w klasyfikatorów zasady całkowitej bezstronności przy ocenie, mając ciągle na uwadze sprawiedliwą zapłatę za włożoną przez rolnika pracę przy hodowli i ponieśione przez niego koszty.

Troską więc CZOZR na tym odcinku jego działalności jest gruntowne przyswojenie przez klasyfikatorów wystarczających wiadomości fachowych oraz właściwe nastawienie tych pracowników w stosunku do dostawców żywca.

Z powyższych rozważań wynika, że w uspołecznionym skupie, a nawet szerzej biorąc — w stosunkach pomiędzy instytucjami państwowymi i uspołecznionymi między sobą nie może mieć miejsca wyłącznie interes własny tej czy innej instytucji i żadne absolutnie względy nie mogą usprawliwiać takiego działania, które by przyniosło korzyść jednej instytucji kosztem drugiej, bądź kosztem producenta.

Jednym z ważniejszych więc założeń na wszystkich szczeblach obrotu żywcem powinno być przestrzeganie w całej rozciągłości zasady absolutnej bezstronności oceny towaru, przeprowadzonej ściśle w oparciu o kryteria i wytyczne, które powinny być szeroko popularyzowane zwłaszcza wśród rolników i podawane im do wiadomości w sposób jak najbardziej prosty i przystępny.

Takie postawienie sprawy da w efekcie dokładną orientację rolnikowi o opłacalności produkcji żywca i o wartości włożonej w nią pracy. Znając bowiem cennik, nomenklaturę i wytyczne, może on w swoim gospodarstwie odpowiednio nastawić opas lub wypas zwierząt rzeźnych.

W oparciu o te wszystkie elementy może on również przeprowadzać ścisłą kalkulację kosztów i przyrostów wagowych i w ten sposób nastawiać produkcję surowca rzeźnego na najkorzystniejszy i najwłaściwszy z punktu widzenia gospodarczego kierunek.

Założenia, o których była już mowa wyżej, powinno się specjalnie mocno podkreślać klasyfikatorom, m.in. również w tym celu, ażeby zaakcentować różnicę jaka zachodzi pomiędzy obiektywizmem mającym miejsce w dzisiejszym, uświadomionym handlu żywcem, a oceną subiektywną, egoistyczną, krzywdzącą producenta, występującą wielokrotnie w warunkach jakie stwarzał rynek wolnokonkurencyjny.

Dla uwypuklenia oraz dla wyraźniejszego zobrazowania całości poruszonego tutaj zagadnienia klasyfikacji konieczne jest podkreślić, że praca klasyfikatora nie jest łatwa i wymaga odpowiednio dużego przygotowania fachowego, a poza tym jest ona dość wyczerpująca, co daje się specjalnie odczuć przy dużej ilości sztuk żywca przypadającego do oceny na jednego klasyfikatora.

Trudność więc polegałaby na tym że klasyfikator żywca zmuszony jest szacować takie produkty, których w rzeczywistości nie ma możliwości zobaczyć bezpośrednio i dlatego opiera się w swojej pracy na dostępnych dla niego oznakach li tylko zewnętrznych i stąd czerpie wskaźniki odnośnie stopnia umięśnienia lub otluszczenia zwierzęcia.

Zdajemy sobie sprawę ogólnie, że na zasadzie tych oznak nie jest rzeczą łatwą ściśle ustalić ilość oraz jakość mięsa i tłuszczu po uboju, ponieważ produkty te, stanowiąc twór żywego organizmu, zależą od najrozmaitszych, nieznanych klasyfikatorom czynników i okoliczności, które towarzyszyły produkcji surowca rzeźnego, a które wywarły swój częściowy lub nawet decydujący wpływ na jego jakość.

Zaznaczyć przy tym również należy, że przy określaniu jakości zwierząt rzeźnych niemożliwe jest zastosowanie (przynajmniej w chwili obecnej) jakiegokolwiek bądź miary względnie wagi, które stanowiłyby absolutne kryteria wartości, gdyż nawet ta ostatnia, mimo że wprowadzona została do nomenklatury przy niektórych rodzajach i klasach, nie może być traktowana jako wyłączny wykładnik wartości rzeźnej. Przyjmowana jest więc jako wskaźnik pomocniczy i uwzględniana równoległe z określaniem jakości takich produktów jakimi są mięso i tłuszcz.

Mając ciągle na uwadze konieczność czuwania nad zachowaniem odpowiedniego poziomu kla-

syfikacji i związanym z tym stałym naprowadzaniem mniej doświadczonych klasyfikatorów na bezbłędne metody szacowania zwierząt żywych, należy zaistniałe niekiedy błędy bezwzględnie i natychmiast prostować, co przy systematycznej pracy w tym zakresie doprowadzi do usunięcia pewnych niedociągnięć i niejasności występujących jeszcze czasami na tym odcinku obrotu.

Dla pełnej realizacji tego zadania niezbędne byłoby powołanie specjalnego aparatu rekrutującego się z najzdolniejszych klasyfikatorów, obowiązkiem których obok czynności kontrolnych byłoby również instruowanie klasyfikatorów w terenie, a ściślej mówiąc — w miejscu ich pracy, a więc tam, gdzie odbywa się zakup żywca i gdzie zachodzi bezpośredni kontakt klasyfikatora ze sprzedającym rolnikiem.

Tego rodzaju rozwiązanie sprawy byłoby tym bardziej wskazane, że na skutek płynności kadr klasyfikatorów nowi i młodzi pracownicy w tej dziedzinie wymagałoby fachowej opieki ze strony starszych i bardziej doświadczonych kolegów.

Pomyślane w ten sposób doszkalanie klasyfikatorów, prowadzone oczywiście niezależnie od odbywających się kursów fachowych, wpłynęłoby z całą pewnością na utrzymanie na wysokim i stałym poziomie klasyfikacji zwierząt na terenie całego Państwa.

Zestawiając te krótkie rozważania na temat klasyfikacji i związane z nią trudności, uważam że konieczne byłoby zaapelować do odpowiednio zainteresowanych czynników społeczno-politycznych i gospodarczo-administracyjnych, w szczególności na szczeblu powiatowym i gminnym, ażeby w zrozumieniu ważności zagadnienia produkcji żywca i sprawnego nim obrotu współpracowali z placówkami terenowymi Centralnego Zarządu Obrotu Zwierzętami Rzeźnymi.

Sądzę również, że poważne zadanie w tym zakresie należałoby powierzyć Społecznym Komisjom Nadzoru Spędów Rolniczych, których działalność należałoby przede wszystkim uaktywnić na miejscach skupu żywca Gminnych Spółdzielni „Samopomoc Chłopska“. W tym celu konieczne byłoby wskazać im na szersze zadanie w ich działalności i między innymi zwrócić uwagę na potrzebę uświadamiającego oddziaływania na producentów i ścisłego współpracowania z aparatem skupu Centralnego Zarządu Obrotu Zwierzętami.

W związku z tym trzeba by wprowadzić pewne formalne zmiany w istniejącym obecnie regulaminie Społecznej Komisji Nadzoru Spędów Rolniczych, rozszerzyć go i uzupełnić wytycznymi szerzej pojętymi, wprowadzając obowiązek ścisłej współpracy z urzędowym organem klasyfikacji, nie wykluczając jednocześnie tak jak to jest dotychczas sprawowania czynności kontrolnych.

Odnoszę wrażenie, że w ten sposób pojęta działalność czynnika społecznego, rekrutującego się spośród osób cieszących się zaufaniem i poważaniem na terenie gminy, przyczyni się niewątpliwie do utrzymania na właściwym poziomie autorytetu aparatu klasyfikacji, co w następstwie usprawni i ułatwi pracę oraz usunie te wszystkie nieporozumienia jakie mogą jeszcze występować i wprowadzać rozdziewki pomiędzy dostawcą a aparatem zakupu.

Przemysł mięsny

PROF. DR ALFRED TRAWIŃSKI

Kier. Zakł. Nauk o Środkach Spoż. Zwierz.
Pochodzenia Uniwersytetu MCS w Lublinie

Jak należy uregulować nadzór sanitarny w przemyśle mięsnym*)

Mięso i przetwory mięsne odgrywają niemal podstawową rolę w masowym wyżywieniu ludności. Stanowią one wartościowy środek odżywczy, zawierają bowiem tak podstawowe składniki, jak białka, węglowodany, tłuszcze i sole mineralne, które są niezbędne dla organizmu ludzkiego, uzupełniają bowiem jego zasoby organiczne i mineralne w czasie rozwoju i pracy. Ulegają jednak, zwłaszcza w środowisku o nieodpowiednich warunkach higienicznych (wyższa ciepłota, wilgotność), łatwo i szybko zepsuciu z powodu dużej zawartości wody (około 75%) i białka (średnio 20%). Nadto mogą pochodzić z uboju zwierząt dotkniętych zoonozami czyli chorobami odzwierzęcymi, przenoszącymi się przez spożycie na człowieka, jak salmonelloza, gruźlica, brucelloza, leptospiroza, różycza, pryszczycza, wągrzycza i włośnica.

Mięso w obrocie handlowym, a przetwory mięsne zwłaszcza w czasie produkcji mogą ulec zakażeniu drobnoustrojami tak niebezpiecznymi dla zdrowia ludzkiego, jak salmonellami i gronkowcami złościstymi, które aczkolwiek giną w temperaturze około $+80^{\circ}\text{C}$, wytwarzają jednak jady odporne na działanie temperatury gotowania i pieczenia mięsa oraz przetworów mięsnych. Przetwory mięsne, jak kielbasy, konserwy i szynki, mogą ulec zakażeniu kiszkowcem, stanowiącym duże niebezpieczeństwo ze względu na zarodniki, które giną dopiero po około 6 godzinach w temperaturze $+100^{\circ}\text{C}$ lub w ciągu kilku minut w temperaturze $+150^{\circ}\text{C}$; zarodniki kiszkowca mogą przechodzić w formy wegetatywne, które wytwarzają jady wywołujące ciężkie schorzenie organizmu ludzkiego.

Przy wtórnym zakażeniu mięsa i przetworów mięsnych odgrywają też dużą rolę nosiciele i siewcy drobnoustrojów chorobotwórczych, ludzie i zwierzęta (szczury i myszy) oraz owady (muchy). Również środowisko, w którym mieszczą się mięso i przetwory mięsne, może być przyczyną wtórnego ich zakażenia.

Wtórne zakażenia mięsa i przetworów mięsnych zdarzają się o wiele częściej niż zakażenia pierwotne, dotyczące zwierząt chorych poddanych ubojowi. Z tego też względu warunki sanitarno-higieniczne środowiska, w którym przechowywane jest mięso aż do sprzedaży oraz produkuje przetwory mięsne, stanowi zasadniczy aspekt niedopuszczenia do wtórnego ich zakażenia. Niestety warunki pod tym względem pozostawiają w naszych zakładach i przetwórniach mięsnych oraz w sklepach sprzedaży tych artykułów spo-

żywczych wiele jeszcze do życzenia. Jest to do pewnego stopnia następstwem braku koordynacji pomiędzy czynnikami administracyjnym a sanitarnym, organami nadzorującymi a wykonawczymi w warunkach uspołecznionej gospodarki planowej oraz nieodpowiedniego ujęcia prawnego strony sanitarno-higienicznej.

Według Rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. oraz Rozporządzenia Ministra Rolnictwa z dnia 29 stycznia 1929 r. urzędowe badanie zwierząt rzeźnych i mięsa w zakładach mięsnych wykonują lekarze weterynaryjni jako organ Ministerstwa Rolnictwa, a według Rozporządzenia Ministra Opieki Społecznej z dnia 10 grudnia 1936 r. dozór nad mięsem i przetworami mięsnymi jako artykułami spożywczymi należy do służby zdrowia, tj. lekarzy. Z tego wynika, że ocena do spożycia ludzkiego tych artykułów spożywczych nie jest jednolicie ujęta, a tym samym też odpowiedzialność za zdarzające się wypadki schorzeń ludzi po spożyciu mięsa i przetworów mięsnych szkodliwych dla zdrowia ludzkiego. W myśl cytowanych wyżej rozporządzeń lekarz weterynaryjny jest odpowiedzialny za ocenę mięsa w rzeźni, zaś lekarz Miejskiej względnie Powiatowej Rady Narodowej za przydatność mięsa w obrocie handlowym, tj. poza zakładem mięsnym. Przy tym stanie rzeczy w razie pojawienia się zwłaszcza masowych zatrąć pokarmowych u ludzi po spożyciu mięsa i przetworów mięsnych trudno jest orzec, kto właściwie w danym wypadku ponosi odpowiedzialność, mianowicie lekarz weterynaryjny czy lekarz ludzki. Pierwszy będzie upierał się przy twierdzeniu, że dopuścił do uboju zwierzę zdrowe, a mięso uznał za zdatne do spożycia, a więc szkodliwość tego mięsa dla zdrowia ludzkiego powstała w obrocie handlowym w następstwie zakażenia wtórnego lub rozkładu (zepsucia) w nieodpowiednich warunkach przechowywania. Drugi zaś będzie twierdził, że mięso pochodziło od zwierzęcia chorego lub uległo zakażeniu wtórnemu w zakładzie mięsnym. Jeśli uwzględnimy nadto, że od dłuższego czasu toczą się bezowocne spory kompetencyjne, czy wykonywanie nadzoru sanitarnego nad mięsem i przetworami mięsnymi w chłodniach i transporcie należy do Ministerstwa Rolnictwa za pośrednictwem podległych temu Ministerstwu lekarzy weterynaryjnych, czy też do Ministerstwa Zdrowia

*) Redakcja drukując artykuł Dziękana Weterynarji przy UMCS w Lublinie Prof. dr. Alfreda Trawińskiego na temat uregulowania nadzoru sanitarnego w rzeźniach, prosi zainteresowanych o zabranie głosu w tej sprawie, celem nakreślenia programu działania na tym arcyważnym odcinku pracy w gospodarce mięsnej.

za pośrednictwem lekarzy, powyższy przykład staje się jeszcze bardziej jaskrawy.

Problem sanitarny artykułów spożywczych zwierzęcego pochodzenia, jak mięso i jego przetwory, wchodzi w kompetencję bezpośrednią Ministerstwa Zdrowia a nie także Ministerstwa Rolnictwa, jak o tym świadczy cytowane na wstępie rozporządzenie. Należy odróżnić produkcję od nadzoru sanitarnego nad produktami. Ministerstwo Rolnictwa zajmuje się produkcją roślinną i zwierzęcą, lecz sanitarną kontrolę nad produktami roślinnymi sprawuje Ministerstwo Zdrowia; to samo powinno też dotyczyć produktów zwierzęcych, a więc mięsa. Lekarze weterynaryjni pełnią wprawdzie po części funkcje w służbie zdrowia, praca ich jednak nie jest zorganizowana, a sami wykonawcy, przygodnie angażowani, nie posiadają często odpowiednich kwalifikacji.

Utworzenie samodzielnego pionu sanitarno-weterynaryjnego w nowopowstałym Ministerstwie Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego mogłoby do pewnego stopnia rozwiązać ten problem, gdyby rola lekarzy weterynaryjnych w zakładach i przetwórniach mięsnych została należycie wzmocniona, oczywiście przy zachowaniu prerogatyw zastrzeżonych dla kierownictwa zakładu jako jednostki odpowiedzialnej.

Ministerstwo Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego oraz podległy jemu CZPMs winny wszystko uczynić, aby znaczenie lekarza weterynarii w zakładach mięsnych odpowiadało zadaniom, które mają do wykonania. Wydaje się być uzasadnione utworzenie Departamentu Weterynarii, względnie analogicznej komórki w Ministerstwie Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego, która nadzorowałaby pracę lekarzy weterynarii w zakładach mięsnych i byłaby rzecznikiem ich interesów, jak również dbałaby o to, aby podnieść na najwyższy poziom higienę zakładów i produktów. Dzięki pracy tej jednostki zostałaby wzmocniona rola i pozycja lekarza weterynarii w zakładach mięsnych, co byłoby niezmiernie korzystne dla dalszego rozwoju przemysłu mięsnego w naszym kraju.

Sprawa uregulowania zakresu kompetencji i wzajemnych stosunków, pomiędzy nadrzędną

w tej dziedzinie komórką służby weterynarii podległej Ministrowi Zdrowia a jednostką zorganizowaną w Ministerstwie Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego, winna być przedmiotem rozważań obu zainteresowanych ministerstw i stać się przedmiotem uchwał powołanych do tego władz.

Należałoby też rozbudować, odpowiednio urządzić i obsadzić siłami fachowymi laboratoria mięsoznawcze w zakładach i przetwórniach mięsnych i ustanowić jednostki terenowe kontroli higieny mięsa. Wydziały weterynaryjne Wyższych Uczelni powinny kształcić specjalistów lekarzy weterynaryjnych nie tylko w odniesieniu do strony sanitarno-higienicznej produktów zwierzęcych, lecz także w zakresie technologii przetwórstwa, co jest już do pewnego stopnia przewidziane nowym programem szkoleniowym.

Higienę artykułów spożywczych zwierzęcego pochodzenia należy traktować jako całość i tym samym zmienić cytowane na wstępie Rozporządzenie Ministra Opieki Społecznej w sprawie ujednolajnienia kompetencji badania i kontroli sanitarnej mięsa i produktów mięsnych i powierzenia jej wyłącznie lekarzom weterynaryjnym, którzy jedynie posiadają ku temu kwalifikacje, jakie daje studium weterynaryjne w opanowaniu całokształtu higieny produktów zwierzęcych. Należałoby również wprowadzić nowelizację prestarzałego i nie odpowiadającego obecnemu ustrojowi państwowemu i postępowym pojęciom naukowym rozporządzenia z r. 1928 i 1929 o badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa z uzupełnieniem badania drobiu, dziczyzny i ryb oraz uzupełnić przepisy normujące obrót i nadzór nad przetwórstwem mięsnym i przepisy dotyczące badania mięsa na włośnice świń bitych dla potrzeb własnych gospodarstw domowych. To ostatnie zagadnienie stanowi ważny problem sanitarny ze względu na poruszoną przez Prezydenta R.P. na VII Plenum KC PZPR kwestię wolnego obrotu nadwyżkami produktów rolnych, które przypuszczalnie da możliwość chłopu-producentowi sprzedaż także nadwyżek mięsa. Również sprawa podstawy prawnej i ustalenia regulaminu zakładów mięsnych jest na czasie.

PROF. DR JAN HAY

Kier. Zakł. Hig. Prod. Zwierz.
Wydz. Wet. SGGW
w Warszawie

Znaczenie drobnoustrojów w przetwórstwie mięsnym

Wśród wielu przyczyn powodujących niszczenie produktów mięsnych, na pierwsze miejsce wysuwają się drobnoustroje (bakterie), które powodują rozkład wszystkich produktów spożywczych, najszybciej jednak występujący w mięsie i jego przetworach.

Czynności życiowe drobnoustrojów bytujących w mięsie i produktach pochodnych powodują zmiany, polegające na rozkładzie substancji organicznych na składniki prostsze, na rozpadzie w pierwszym rzędzie tkanki mięsnej. Zmiany te

są tak daleko idące, że środki spożywcze dotknięte tym procesem w większości przypadków nie nadają się do spożycia, tracąc swe pożądane przez nas właściwości, co powoduje straty w naszej bazie żywnościowej, a mogą nawet nabyć takie, które wywierają szkodliwy wpływ na nasz organizm.

Typowym takim przykładem szkodliwej działalności drobnoustrojów jest znane wszystkim pracownikom przemysłu mięsnego szybkie gnicie (z objawami wydzielania przykrej woni) kretek

(otoczek) wieprzowych. Treść jelit zawiera bowiem olbrzymie ilości drobnoustrojów przenikających łatwo i szybko otoczki.

Aby móc skutecznie zastosować środki obrony, powinniśmy dokładnie poznać cechy nieprzyjaciół, jak również sprzymierzeńców produktu mięsnego, bo i tacy istnieją wśród drobnoustrojów.

Pierwszą cechą drobnoustrojów, dla nas niezmiernie ważną jest to, że są one niewidzialne dla naszego oka nieuzbrojonego w silne szkła powiększające.

Drugą cechą niemniejszej wagi jest ich wszechobecność, która bardzo ułatwia im możliwość rozmnażania się i atakowania produktów będących dla nich pożywką.

Trzecią — to olbrzymia skala zdolności przystosowawczych do różnych warunków otoczenia zewnętrznego, wytrzymałość na czynniki szkodliwe, a w warunkach niekorzystnych wytwarzanie form przetrwalnikowych.

Czwartą cechą ważną dla przemysłu mięsnego jest wprost niewiarygodne szybkie rozmnażanie się, zwłaszcza w okolicznościach sprzyjających, które stwarzamy im w czasie produkcji.

Znając już zasadnicze cechy drobnoustrojów, z którymi toczymy stałą walkę, musimy się kolejno zastanowić, przy jakich naszych czynnościach cechy te dają przewagę drobnoustrojom nad nami i czy poznawszy je, możemy skutecznie zastosować środki obronne.

Chciałbym od razu nadmienić, że częstą przyczyną wad produktów końcowych (w sensie bakteriologicznym) jest szereg błędów popełnianych w drobiazgach posiadających jednak istotne znaczenie w walce z drobnoustrojami. Uchybienia w rzeczach drobnych, nie odgrywających roli w każdym innym przemyśle, w przemyśle mięsnym powodują nieobliczalnie czasem szkody.

Pierwsza omawiana przez nas cecha drobnoustrojów, to że są one dla naszego nieuzbrojonego oka niewidzialne, daje im olbrzymią przewagę nad nami i tylko stała świadomość ich obecności może nas ustrzec od zakażenia produktów.

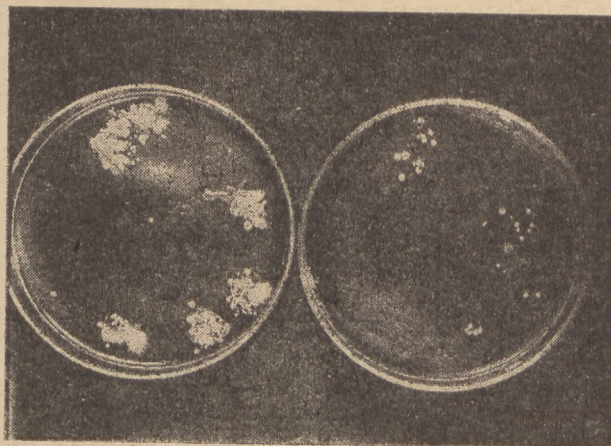
W połączeniu z drugą cechą — wszechobecnością, istnieją olbrzymie możliwości dla drobnoustrojów. Musimy zdać sobie sprawę, że są one wszędzie, choć ich nie widzimy, na wszystkich otaczających przedmiotach, na naszych narzędziach pracy, odzieży. My sami, jak i nasze zwierzęta rzeźne, jesteśmy zbiornikami różnego rodzaju olbrzymich ilości drobnoustrojów.

Zwierzę rzeźne, nasz wyjściowy surowiec, zawiera je na powierzchni swego ciała, w przewodzie pokarmowym, jak również w całym szeregu narządów wewnętrznych, a w pewnych przypadkach może je posiadać we krwi i mięsie.

Przy nieodpowiednim postępowaniu z żywcem przed ubojem, wadliwych metodach uboju i obróbki, otrzymujemy surowiec wyjściowy jakim jest mięso, w mniejszym lub większym stopniu zakażony drobnoustrojami.

Na te momenty, niestety, zbyt często nie jest zwracana dostateczna uwaga. Zwierzęta najczęściej poddaje się ubojowi nie przygotowane należycie, a czynności ubojowe są często dokonywane nieprawidłowo przez personel przygotowujący wiele do życzenia pod względem przygotowania

fachowego, higieny osobistej, stanu odzieży ochronnej i narzędzi pracy. Na doniosłość tych czynników zwraca uwagę cały szereg badaczy radzieckich, polskich i zachodnich. Na podstawie



Widoczne na zdjęciu punkty są koloniami bakterii, które rozwinęły się w miejscach dotknięcia palcami szkiełka z pożywką agarową.

A) Szkiełko dotknięte palcami pracownika bezpośrednio po przybyciu do pracy „z miasta”.
B) szkiełko dotknięte tymi samymi palcami po umyciu rąk.

Ilość bakterii w jednym i drugim przypadku jaskrawo przemawia za utrzymaniem rąk w czystości.

ich prac możemy przyjąć, że krew i mięśnie zwierząt rzeźnych są w zasadzie jałowe, ale ulegają następowemu zakażeniu, zwłaszcza w czasie czynności ubojowych.

Wprowadzenie zanieczyszczonego przez cięcie skóry noża do naczyń krwionośnych ubijanego zwierzęcia lub w głąb mięśni już powoduje wniesienie tam milionów drobnoustrojów, co nie pozostaje bez wpływu na trwałość mięsa lub wytworzonych z niego produktów. Mało logiczny musi się nam wydać również zwyczaj mycia rąk, ewentualnie mycia się pracowników jedynie po pracy, a w nielicznych jedynie przypadkach przed przystąpieniem do niej. Ręce pracownika, zwłaszcza w przetwórnictwie stanowią jedno z poważniejszych źródeł zakażeń, a tym bardziej gdy odbył on drogę do pracy używając publicznych środków komunikacyjnych.

Według przeprowadzonych badań zanieczyszczona odzież ochronna, niedostatecznie oczyszczone urządzenia i narzędzia pracy stanowią doskonałe podłoże do rozwoju drobnoustrojów, a wśród nich nawet form wybitnie chorobotwórczych. Stykanie się z zanieczyszczonym otoczeniem zwłaszcza w czasie transportu przetworów, a szczególnie mięsa, powoduje olbrzymie zakażenie drobnoustrojami, toteż każde zbyt częste zetknięcie się produktów z otoczeniem jest nowym niepotrzebnym źródłem zakażenia. Przy czynnościach najbardziej koniecznych i tak powstaje już dużo możliwości przeniknięcia drobnoustrojów do produktów.

Toteż każde zbędne kaleczenie, nacinanie, wbijanie noża przy pracy w tuszę mięsną, dotykanie jej brudnymi rękoma, czy też brudną odzieżą lub narzędziami pracy i podczas transportu, powoduje zmniejszenie jej trwałości, a daje możliwość szybszego gnicia. Aby zapobiec tym możliwościom niepotrzebnych zakażeń winniśmy dbać o możliwie najdalej posuniętą czystość osobistą, czystość naszego miejsca pracy i narzędzi.

Błędem natomiast kardynalnym jest używanie do przetwórstwa mięsa — surowca, o którym z góry wiemy, że zawiera duże ilości drobnoustrojów.

Najwięcej trudności przysparza nam trzecia cecha drobnoustrojów, tj. zdolność przystosowania się ich do różnych warunków bytowania i wytrzymałość na czynniki szkodliwe ze zdolnością wytwarzania form przetrwalnikowych. Na doskonałym podłożu, jakim jest martwa tkanka zwierzęca, mogą one rozwijać się przy temperaturach zarówno poniżej 0°C jak i przy temperaturach około $+80^{\circ}\text{C}$; przy braku lub obecności tlenu lub w atmosferze innych gazów; przy obecności substancji chemicznych, używanych przez nas jako środki konserwujące.

I tak więc mięso i jego przetwory są narażone na działalność drobnoustrojów w warunkach normalnej chłodni, istnieją bowiem pewne ich grupy, których zdolność rozmnażania się występuje jeszcze przy -8°C . Wynikiem ich procesów życiowych jest rozkład produktów, postępujący co prawda w znacznie powolniejszym tempie niż w temperaturach wyższych, jednak jest on na tyle duży, że czas przechowywania produktów w chłodniach jest jak wiemy też ograniczony.

Drobnoustroje te, raz wprowadzone do złe utrzymanej chłodni, mogą się rozmnażać i trwać w niej nieograniczenie długo. Toteż utrzymanie chłodni w stanie możliwie najmniejszego zakażenia jest koniecznym warunkiem dla uzyskania należytego efektu.

W warunkach stosowania wyższych temperatur również nie jesteśmy uwolnieni od możliwości przetrwania i późniejszego rozwoju drobnoustrojów w mięsie, dla których temperatury zbliżające się do temperatury wrzenia wody dają im jeszcze warunki dla pełnego rozwoju.

Grupa tych drobnoustrojów, reprezentowana przez liczne gatunki mogące w pełni się rozwijać tak przy temperaturach niższych, w granicach ok. $+30^{\circ}\text{C}$ i przy temperaturach wyższych sięgających nawet $+80^{\circ}\text{C}$, uporczywie może się trzymać pewnych zakładów, przysparzając im niemało kłopotów. Uniknięcie zakażenia przetworów tymi drobnoustrojami w zakażonych zakładach wymaga czasem żmudnych i długich badań, bo jak np. stwierdzono w pewnym przypadku, źródłem zakażenia był przewód dostarczający gorącą wodę, w kolanku którego powstało ognisko rozwoju drobnoustrojów zakażających stąd stale przepływającą gorącą wodę używaną do produkcji.

Ze względu na zdolność tych drobnoustrojów rozwijania się w temperaturach wyższych, pasteryzacja produktów wytwarzanych nie dawała oczekiwanych rezultatów.

Spotykamy się z drobnoustrojami, które mogą wegetować w znacznych stężeniach substancji używanych przez nas jako konserwujące, np. w roztworze soli kuchennej o stężeniu 25%.

Następczą najwięcej trudności w przetwórstwie spożywczym jest zdolność całego szeregu grup drobnoustrojów wytwarzania form przetrwalnikowych (zarodników) w warunkach niekorzystnych do rozwoju lub zagrażających ich istnieniu.

Zdarza się to przy produkcji, gdy stopniowo wzrastająca temperatura środowiska, zbliżająca się do granicy grożącej śmiercią komórce bakteryjnej, pobudza ją do przetworzenia się w formę o życiu jak gdyby utajonym, odporną na czynniki niekorzystne zarówno fizyczne jak i chemiczne, lecz zdolną do dalszego rozwoju.

Dopiero temperatury powyżej $+100^{\circ}\text{C}$ lub środki chemiczne bakteriobójcze o znacznym stężeniu i działające przez pewien czas niszczą życie ukryte w zarodniku.

Dla formy tej, o tak utajonym i zabezpieczonym życiu, praktycznie biorąc, czas nie istnieje, wystąpienie korzystnych warunków dla rozwoju pobudza ją do życia po upływie dziesiątków lat, każde jednak wcześniejsze wystąpienie takich warunków powoduje tym silniejszy rozwój im czas był krótszy.

Ostatnią z kolei cechą, posiadającą nie mniejsze znaczenie dla przemysłu mięsnego od poprzednio omawianych, jest niebywała wprost szybkość rozmnażania się drobnoustrojów w korzystnych dla nich warunkach.

Musimy mieć tu stale na uwadze, że jednym z korzystnych warunków dla rozwoju drobnoustrojów jest tkanka zwierzęcia, w przeważającej części przypadków zmieniona naszymi zabiegami technologicznymi na jeszcze lepsze podłoże. Przystają bowiem już tu działać czynniki odpornościowe nienaruszonej tkanki zwierzęcej, zmieniona natomiast jej struktura stwarza idealne wprost warunki dla rozwoju drobnoustrojów.

W tym stanie, gdy dołączy się jeszcze taki czynnik sprzyjający jak odpowiednia temperatura, następuje wówczas niczym wprost niehamowany rozwój drobnoustrojów, w czasie — według naszego pojęcia — krótkim — dla drobnoustrojów przedstawiającym wieczność.

Dzieje się to przeważnie w przerwach produkcji lub gdy mające nastąpić po sobie czynności technologiczne są oddzielone zbyt długimi paузami. O intensywności rozwoju drobnoustrojów w fazach produkcji mogą świadczyć spostrzeżenia Gunderson'a i Henn'a (1947), którzy stwierdzili, że w czasie 145 minutowej przerwy między krajaniem (oddzielaniem od kości) mięsa kurcząt, a następną czynnością, tj. zapuszkowaniem i sterylizacją, ilość drobnoustrojów w stosunku do pierwotnej, zawartej w masie mięsnej, zwiększyła się ogólnie 520-krotnie.

Po tym krótkim przeglądzie cech drobnoustrojów, najważniejszym z punktu widzenia przetwórstwa mięsnego, można by dojść do mylnego wniosku, że nie istnieją żadne możliwości uchronienia produktów mięsnych od procesów rozkładczych. Tak jednak nie jest.

W przypadkach, gdzie obecność drobnoustrojów jest szkodliwa, możemy je wyeliminować lub nie dopuścić do rozmnażania się, mając stale na uwadze ich właściwości, stwarzając w obrocie towarowym warunki niekorzystne dla ich rozwoju lub stosując środki pozabawiające je możliwości utrzymania się przy życiu.

Aby stosowanie środków zabezpieczających przemysł mięsny od szkodliwej działalności drobnoustrojów było celowe i dawało dodatnie wyniki, praca w przemyśle mięsnym wymaga od pra-

cowników dużego zdyscyplinowania w zakresie unikania zakażeń bakteryjnych.

Cel ten można osiągnąć przez wprowadzenie masowej akcji popularyzującej wśród pracowników przetwórstwa mięsnego znaczenie drobnou-

strojów w tym przetwórstwie, a staną się wtedy jasne i celowe przepisy i zarządzenia wymagające od pracowników daleko posuniętej higieny osobistej, utrzymania w należytej czystości miejsca i narzędzi pracy.

MGR IRENA MICHALSKA

Centr. Inst. Roln. Zakł. Bad. Sur. Zwierz. i Rośl.
w Bydgoszczy

System oczyszczania i higieny zakładu mięsnego

Od czystości, tj. od zniszczenia niewidocznych gołym okiem drobnoustrojów w aparaturze, pomieszczeniach i innych częściach składowych przetwórnii, zależy trwałość i zdrowotność wytwarzanych produktów. Mając to na uwadze, zagadnienie higieny pracy i czystości pomieszczeń zakładu nabiera szczególnego znaczenia dla osiągnięcia dobrych wyników produkcji.

System utrzymania czystości obejmuje: 1) higienę w urządzeniu zakładu, w której odgrywają rolę rozplanowanie lokalu, światło, wodociąg, kanalizacja, wentylacja itp., 2) organizację oczyszczania lokalu.

Dopóki nie wnikiwano w zakażenia bakteriologiczne, poprzestawano wyłącznie na dbałość o czystość dającą się kontrolować gołym okiem, która odnosi się tylko do wyglądu przedmiotów i poprzestaje na ocenie wzrokowej i estetycznej.

Czystość bakteriologiczna

Na podstawie wnikliwych badań stwierdzono, że większość szkód powstałych w partiach wyprodukowanego produktu wywołana jest przez bakterie i pleśnie. Stąd wniosek, że dotychczas jeszcze stosowane formy przestrzegania czystości pomieszczeń, urządzeń, sprzętu i personelu nie są wystarczające. Niezbędne jest wprowadzenie kontroli czystości bakteriologicznej, a więc walki z drobnoustrojami, których liczba i różnorodność jest niesłychanie wielka i które bytują dosłownie wszędzie; a więc na ścianach, podłogach, sufitach, w wodzie, w powietrzu, na wszystkich aparatach, maszynach, sprzętach, wreszcie na ubraniach i rękach personelu, a są tym trudniejsze do usunięcia im mniej dostępne obrały sobie miejsce. Wykorzystując najdrobniejsze odpadki produktu i brudy, zanieczyszczają one przetwórnię rozwijając się i mnożąc szybko, szczególnie w warunkach odpowiadającej im wilgoci i temperatury.

Pierwszym warunkiem niezbędnym do osiągnięcia czystości bakteriologicznej są zabiegi związane z utrzymaniem daleko idącej czystości zakładu, jak zamiatanie, mycie, szorowanie itp. oraz tępienie owadów, robaków i gryzoniów.

Czystość bakteriologiczną, a więc nieobecność drobnoustrojów stwierdzamy przez badania mikroskopowe umiędłowanych prób, przez tzw. posiewy itp. Do walki z drobnoustrojami zanieczyszczającymi przetwórnę stosujemy środki dezynfekujące i bakteriobójcze.

Wszelkie nawet najdrobniejsze pozostałości chemicznych środków czyszczących — dezynfekujących lub zabójczych muszą być po dokonaniu zabiegu dokładnie usunięte przez staranne wielokrotne obmycie czystą wodą, gdyż pozostające nawet minimalne ślady chemikaliów mogą zepsuć smak, zapach, kolor i jakość produktu.

Żeby utrzymać przetwórnę w należytym stanie czystości, należy zabiegi higieniczne wykonywać nie dorywczo, ale ciągle, w regularnie i celowo zaplanowanym porządku, równoległe z bieżącym trybem prac fabryki. I tak: hale robocze muszą być nieprzerwanie czyszczone w ciągu całego dnia roboczego, a urządzenia i sprzęt bezpośrednio po zakończeniu roboty, zanim resztki mięsa na nich nie obeschną. Maszyny, w których gromadzą się resztki mięsa, powinny być co 4—5 godzin poddane oczyszczeniu mechanicznemu, a co najmniej raz na 12 godzin działaniu środków bakteriobójczych.

Jak często, w jakich momentach i jakimi środkami mają być te czynności wykonane, należy zaplanować z góry, uświadomić personel do tego wyznaczony i ściśle przestrzegać wykonania.

Przetwórnia musi posiadać dużą ilość wszelkiego rodzaju szczotek, mioteł, szufli, urządzenia do zmywania wodą zimną i gorącą oraz urządzenia do działania parą pod ciśnieniem. Do wody dodaje się środki chemiczne o właściwościach rozmiękczenia, zmydlania, neutralizowania itd. Przez użycie środków oczyszczających usuwamy około 90% drobnoustrojów zakażających przetwórnę. Dla zniszczenia pozostałych stosuje się najczęściej dwa następujące czynniki: wysoką temperaturę (sterylizacja) i antyseptyki. Poddając różne urządzenia i sprzęt działaniu wody o wysokiej temperaturze pary wodnej czy suchego powietrza przez odpowiednio długi czas, osiągamy zniszczenie drobnoustrojów.

W wodzie wrzącej mamy temperaturę do 100°C. W takich warunkach nie zginą bakterie zarodnikujące odporne na tę temperaturę. Efektywniejsze jest działanie parą przegrzaną (sterylizacja), gdzie możemy osiągnąć temperatury znacznie wyższe.

Środki bakteriobójcze do odkażania

Szeroko i powszechnie stosowana jest również sterylizacja przy pomocy silnych środków chemicznych bakteriobójczych, tj. antyseptyków. Środków tych jest wiele, część z nich jednak nie może być stosowana w przetwórstwie mięsnym

ze względu na ich szkodliwość dla zdrowia ludzkiego, część ze względu na niebezpieczeństwo zniszczenia metalowych części aparatów, inne ze względu na to, iż powodują zmianę zapachu, koloru produktu itp. Najpowszechniej używany jest chlor w różnych postaciach i związkach, a więc chlor gazowy, podchloryny, chloraminy.

Chlor zawdzięcza swoją zdolność bakteriobójczą, odbarwiającą i odwadniającą własnościom utleniającym.

Metodyka utrzymania czystości

Opierając się na doświadczeniu i praktyce wielkich zakładów przemysłu mięsnego, wybierzemy najodpowiedniejsze i najprzystępniejsze dla nas metody: stosować będziemy zimną i gorącą wodę, gorącą wodę z dodatkiem sody, podchloryn sodu, sterylizację w parze lub we wrzącej wodzie.

1. Zastosowanie zimnej wody

Z podłóg uprzątamy starannie resztki mięsa i tłuszczu, po czym przy pomocy węża strumieniem wody zmywamy ślady krwi i inne zanieczyszczenia pozostałe po zmiataniu i zeszkrobaniu.

2. Zastosowanie gorącej wody

Z resztek mięsa i wszelkiego rodzaju brudu oczyszczamy urządzenia i sprzęt hali roboczej, podłogi itp., po czym gorącą wodą z węża i o ile zachodzi potrzeba — szczotkami zmywamy ślady krwi, tłuszczu itp. Spryskane wodą przy tej operacji części metalowe urządzeń można osuszać pompką, uważając, aby nie była ona w kontakcie z podłogą lub przedmiotem zanieczyszczonym.

Do oliwienia maszyn będących w kontakcie z produktami mięsnymi używamy tylko technicznego oleju białego, czystego, przy pomocy czystej oliwiarki lub szmatki, którą należy codziennie prać lub sterylizować.

Temperatura wody nie może być niższa niż 70°C. Należy wystrzegać się pozostawienia warstwy tłuszczu, która staje się źródłem zakażeń.

3. Zastosowanie gorącej wody z sodą 3%

Stosujemy ją do zmywania sprzętu drewnianego. Zmywamy gorącą wodą o temp. 70°C, po uprzednim zamieceniu i usunięciu zanieczyszczeń przy pomocy szczotek.

4. Zastosowanie podchlorynu sodowego

Stosuje się go głównie do mycia sprzętu drewnianego, po uprzednim oczyszczeniu, jak wyżej, żeby nie pozostawić śladów krwi i tłuszczu. Roztworem podchlorynu (1 część podchlorynu sodowego na 7 części zimnej wody) działamy tak, aby przeniknął drzewo, a więc najlepiej jest drewniany sprzęt namoczyć na całą noc, po czym pozostawić, aby ociekł i wysechł bez płukania. Części metalowe nie mogą być poddane dłużej niż 20—30 minutowemu działaniu podchlorynu z uwagi na żrące jego działanie na metal, po czym należy je opłukać i osuszyć.

5. Zastosowanie pary wodnej do sprzętu drewnianego

Po obmyciu gorącą wodą z sodą jak wyżej i po uprzednim starannym oczyszczeniu, umieszczamy drewniany sprzęt w aparacie sterylizacyjnym i działamy parą 20 do 30 minut, obserwując, aby temperatura co najmniej przez 15 minut była około 99°C. Po wyjęciu ze sterylizatora chłodzimy nieco strumieniem zimnej wody i pozostawiamy do szybkiego wyschnięcia.

Nowy sprzęt drewniany należy uprzednio moczyć w ciągu dnia lub dwu i czas sterylizacji skrócić, co zapobiega jego wypaczeniu się.

6. Zastosowanie wrzącej wody

Sprzęt oczyszczony i obmyty starannie gorącą wodą z sodą umieszczamy w kotle z wrzącą wodą o temperaturze ok. 93°C i trzymamy 30—40 minut, po czym jeżeli trzeba splukujemy i pozostawiamy do ocieknięcia i osuszenia.

Wskaźnikiem uzyskanej czystości będzie kontrola bakteriologiczna, oparta na analizie pobieranych w odpowiednim czasie i miejscu próbek z urządzeń i sprzętów poddanych oczyszczeniu.

Wprowadzenie szczegółowej kontroli bakteriologicznej czystości przetwórci, przez każdodzienną stwierdzenie przeciętnej liczby zakażenia przedsterylizacyjnego produkowanych partii towaru i sporadyczne kontrole mikrobiologiczne stanu pomieszczeń i urządzeń przetwórci, byłoby bodźcem z jednej strony do podniesienia stanu higienicznego naszych przetwórci, z drugiej — dałoby bogaty materiał eksperymentalny, a w wyniku doprowadziłoby do podniesienia jakości i trwałości produktów.

**TROSKA O HIGIENĘ MIĘSA I ZAKŁADÓW OZNAKĄ
UŚWIADOMIENIA I WYSOKIEGO POZIOMU FACHOWEGO
ZESPOŁÓW PRACOWNICZYCH PRZEMYSŁU MIĘSNEGO**

MGR MARIAN JOPPKier. Sekcji Plan. Eksp. CZPMs
w Krakowie

Zakłady przemysłu mięsnego woj. krakowskiego walczą o realizację Planu 6-letniego

W województwie krakowskim produkcję przetworów mięsnych prowadzi CZPMs, CRS oraz MHD w Rabce.

Poszczególni producenci na terenach przez siebie administrowanych prowadzą równocześnie dystrybucję przetworów mięsnych z tym, że ZSS, CRS i MHD działają jedynie w miejscowościach gestii Centrali Mięśnej (obecnie Centralnego Zarządu Obrotu Zwierzętami Rzeźnymi).

Zakres działalności Ekspozytury Centralnego Zarządu Przemysłu Mięsnego na terenie woj. krakowskiego obejmuje miasta: Kraków, Tarnów i Zakopane.

W miastach tych całkowitą produkcję oraz dystrybucję hurtową prowadzi wyłącznie CZPMs działając jako drugi gestor w dziedzinie dystrybucji na terenie województwa krakowskiego.

Krakowskie Zakłady Mięsne powstały 1.VIII. 1949 r. po przejęciu działu mięsnego od Powiatowej Spółdzielni Spożywców i rzeźni miejskiej od Zarządu Miejskiego.

Mniejsze i większe warsztaty, będące przed wojną prywatną własnością, korzystały z rzeźni tylko usługowo.

Rzeźnia krakowska, wybudowana przed około 80 laty wystarczała tylko na potrzeby co najwyżej 150.000 mieszkańców. Prestarzałe i przeważnie zniszczone urządzenia nie odpowiadały wymogom bezpieczeństwa i higieny pracy ustroju gospodarki społecznej. Przy nałożonym na Zakłady Mięsne Krakowskie w r. 1949 obowiązku całkowitego zaopatrzenia Krakowa i Nowej Huty w mięso i przetwory, plan produkcyjny przy ówczesnym stanie rzeźni nie mógł być wykonany.

Przejęte przez CZPMs przetwornie jak i rzeźnia musiały ulec stopniowej gruntownej przebudowie wraz z wymianą urządzeń i maszyn celem zwiększenia zdolności produkcyjnej i zmniejszenia kosztów produkcji oraz wykonania planowej akumulacji.

Konieczna była przebudowa hal produkcyjnych dla wędlin, szynkowni, modernizacja całej produkcji dla dostosowania do przemysłowego charakteru rzeźni przekształconej na zakłady mięsne i podniesienia zdolności produkcyjnej o 60%.

Zadania postawione przed przemysłem państwowym załoga Zakładów Mięsnych mimo tych trudności wykonała zwycięsko w pierwszym i drugim roku planu 6-letniego oraz wykonuje obecnie.

Biorąc jednak pod uwagę ogromny wzrost ludności, która w Planie 6-letnim osiągnąć ma na terenie Wielkiego Krakowa cyfrę blisko 500.000, wobec budowy dużych ośrodków przemysłowych jak Nowa Huta oraz wobec stale wzrastającej stopy życiowej świata pracy, zadania należytego zaopatrzenia w mięso i jego przetwory tej ludności winny zmobilizować całą naszą energię.

Dlatego też ustawa o Planie 6-letnim przewidyuje, tak ze względów szczupłości obecnych Zakładów, jak i ze względów urbanistycznych, budowę dla m. Krakowa i Nowej Huty nowoczesnego kombinatu mięsnego.

Dystrybucja

Produkowane przez Zakłady Mięsne artykuły rozprowadza się za pośrednictwem własnych sklepów detalicznych w Tarnowie i Zakopanem i Miejskiego Handlu Mięsem w Krakowie. MHM posiada w użytkowaniu 156 sklepów, w tym 19 wolnorynkowych, 3 końskie i 6 nowoczesnych sklepów w Nowej Hucie, zaś CZPMs 36 sklepów w tym w Tarnowie 22, a w Zakopanem 14.

W niedługim czasie zostanie uruchomionych dalszych 10 sklepów. Również stale wzrasta sieć sklepów garmazeryjnych i wolnorynkowych. Już obecnie MHM w Krakowie posiada 9 sklepów z wyrobami kulinarnymi oraz 14 sklepów wolnorynkowych, w których ostatnio odbywa się sprzedaż poza podrobami również mięsa i przetworów mięsnych w ramach puli wolnorynkowej.

Zaopatrzenie sklepów dokonywane jest do godz. 7 rano przez 2 ekspedycje, przy użyciu do tego celu specjalnie dostosowanych samochodów.

Aby uniknąć większej ilości samochodów, oczekujących w kolejce na załadowanie towarem przy ekspedycji, stało się konieczne zaopatrywanie sklepów garmazeryjnych i wolnorynkowych w przededniu, począwszy od godz. 11-ej do 17-ej. Każdy kierowca, po rozładowaniu swego wozu wraca natychmiast do ekspedycji, podstawia samochód pod wagę i wsiada do wozu już załadowanego, przez co unika się przestojów pracowników transportu.

Każdy samochód ma przydzieloną ilość sklepów do obsłużenia, wedle ustalonej raz na zawsze trasy.

Ten system zaopatrzenia okazał się b. celowy, bowiem sklepy zostają przez to zaopatrzone w odpowiednim czasie; co w rezultacie umożliwia nabycie towarów przez robotników już we wcześniejszych godzinach rannych. Celem zaopatrzenia w świeże wyroby mięsne pracowników powracających z pracy w godzinach popołudniowych oraz celem zmniejszenia ilości zwrotów towarowych ze sklepów w okresie letnim, powstałych na skutek braku urządzeń chłodniczych w sklepach, w najbliższym czasie uruchomiona zostanie powtórna popołudniowa ekspedycja towarowa do sklepów.

Realizacja planów przez Zakłady Mięsne

Wszystkie zakłady mięsne w pierwszym roku Planu 6-letniego dostosowały swoją produkcję do potrzeb zaopatrzenia ludności i wykonały zlecony plan produkcji w 119,3%.

W poszczególnych zakładach plan ten wykonano następująco: Krakowskie Zakłady — w 117,87%, Tranowskie Zakłady — 126,68%, Zakopiańskie — 115,6%.

Mimo wykonania produkcji rzeźnianej w 1950 r. o 50% więcej w stosunku do r. 1949, roczny plan produkcji rzeźnianej nie został wykonany w 100% na skutek załamywania się w niektórych miesiącach dostaw żywca.

Plan produkcji mięsa wołowego został wykonany w 1950 r. o 150% więcej w stosunku do 1949 r. W wypadkach większej podaży żywca, celem uniknięcia strat mogących powstać na skutek dłuższego przetrzymywanie w stajniach i chlewach, załoga pracowała w godzinach nadliczbowych oraz otrzymywała pomoc fachową z innych działów produkcji. Należy podkreślić, iż godzin nadliczbowych w tego rodzaju przypadkach nie można było zlikwidować, zarówno z braku miejsca dla zwiększonego uboju jak i braku urządzeń technicznych.

Odnosnie wędlin plan produkcji na 1950 r. zwiększony został o około 100% w stosunku do r. 1949, a został wykonany jeszcze w większym stopniu, bo w 108,6%.

Plan produkcji tłuszczów topionych został wykonany w 127%, produkcji eksportowej — w 123%.

W drugim roku Planu 6-letniego Ekspozytura CZPMs wykonała 100,19% planu operatywnego, w tym Zakłady Mięsne w Krakowie 100,7%, w Tarnowie 98,08%, w Zakopanem w 103,6%. Na skutek znanych trudności na odcinku produkcji rolnej w r. 1951 roczny plan uboju nie został wykonany wobec załamania się dostaw Centrali Mięśnej.

W trzecim roku Planu 6-letniego operatywne plany produkcji do końca sierpnia 1952 r. wykonano w 106,9%, w tym w Krakowie w 104,2%, w Tarnowie 113,5%, a w Zakopanem w 105,7%. W miesiącu wrześniu 1952 r. wykonano już roczny plan kontraktacji trzody bekonowej w 120%, a roczny plan dostaw w 100%. Biorąc pod uwagę dotychczasowy wynik kontraktacji i styl pracy załogi kontraktacyjnej, przewiduje się, że plan roczny dostaw przekroczony będzie o 50%.

Usprawnienia racjonalizatorskie

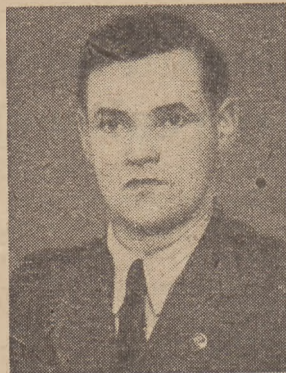
Wykonanie powyższej produkcji z nadwyżką stało się możliwe mimo przestarzałych urządzeń i braku miejsca — dzięki zwiększonej wydajności pracy oraz szeregu usprawnień technicznych i racjonalizatorskich poszczególnych robotników oraz na skutek:

- a) uruchomienia przetwórni Nr 4,
- b) rozszerzenia hali rozbioru w przetwórni Nr 1 (rzeźnia),
- c) uzupełnienia maszyn,
- d) wstawienia nowego kotła.

Ważniejsze usprawnienia racjonalizatorskie były następujące:

1) Robotnik działu technicznego ob. Kucharczyk Piotr wprowadził do produkcji smalcu schładzalnik, zwiększając przez to produkcję smalcu o 35%, co zmniejszyło przy tej produk-

cji stan zatrudnienia o 4 osoby. Schładzalnik wykonał sam systemem gospodarczym.



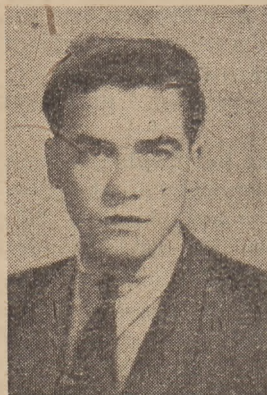
Piotr Kucharczyk
CZPMs Kraków

Indywidualny ten pomysł, wzorowany na urządzeniach radzieckich, podniósł niewspółmiernie higienę i bezpieczeństwo pracy oraz jakość produkowanego smalcu. Ten sam robotnik wprowadził do użytku nowy pomysł racjonalizatorski — maszynę do gięcia rur na zimno. Dotychczasowy sposób polegał na napełnianiu rur suchym piaskiem, nagrzaniu i gięciu na gorąco, wymagającym licznej obsługi i dłuższego czasu. Nowa maszyna umożliwia gięcie na zimno, zmniejszając zużycie czasu o 400% oraz obniżając znacznie koszt obsługi. Przystosował ponadto odpowiednio przystosowaną i urządzoną pilę mechaniczną do cięcia drzewa do potrzeb przemysłu, zwiększając w efekcie wydajność i bezpieczeństwo pracy oraz zmniejszając o 90% koszt przygotowania drzewa opałowego.

2) Wprowadzono 3 transportery, zmniejszając przez to stan zatrudnienia o 10 ludzi.

3) Robotnik Rożek Franciszek przez wprowadzenie drugiego lejka do szpricy zwiększył dwójnie zdolność produkcyjną tej maszyny.

4) Przez wprowadzenie wózków do przewożenia mięsa zwiększono zdolność produkcyjną warsztatów na skutek stałej dostawy surowca oraz zmniejszono stan zatrudnienia na tym oddziale o 7 osób. Przed wprowadzeniem tego usprawnienia na hali rozbiorowej załoga rozbierała 900 połówek. Po wprowadzeniu zmechanizowanego transportu oraz przez umiejętne przedstawienie kłocy rozbiorowych na hali, po zmniejszeniu załogi o 7 osób, dzisiaj rozbiera się o 30% więcej.



Jan Trzpił
CZPMs Kraków

Monter samochodowy Ob. Trzpił Jan wprowadził do pracy przyrząd do prostowania korbów samochodowych. Zastosowanie tego przyrządu zapobiegło wypłacaniu przez Zakłady Mięsne wielkich rachunków nieuspołeczniczonych warsztatów, które dotąd roboty te wykonywały. Koszt prostowania korbów obniżył się przez to o 85% i zwiększono gotowość eksploatacji samochodów.

Ten sam racjonalizator wymyślił i wykonał przyrząd do wyjmowania zaworów samochodowych, zyskując wielką oszczędność czasu potrzebnego do tej pracy i likwidując ich uszkodzenia. Dawny sposób wyjmowania niszczył na 12

zaworów przy wyciąganiu 50%. Wreszcie wymyślił on i skonstruował mechaniczne urządzenie do docierania silników samochodowych, co zmniejszyło nakład robocizny i benzyny, potrzebnych dawniej do holowania na linie przez drugi samochód samochodu docieranego.



Mieczysław Jazgar
CZPMs Kraków

Robotnik Jazgar Mieczysław, obserwując, że przy parzeniu kresek cielęcych oraz nóg wołowych w beczkach zużywa się dużo sprzętu pomocniczego, wody i znaczny nakład pracy kilku ludzi, zastosował wkład durszlakowy do kotła i ramy do parzenia nóg wołowych. Przez wprowadzenie tego urządzenia osiągnięto dużą oszczędność pracy ręcznej i oszczędność w zużyciu wody i pary.

niem do współzawodnictwa międzyzespołowego zadeklarowano podwyższenie normy o 3%, uzyskując faktycznie wykonanie norm w 172%. Na hali rozbioru wieprzowiny były wyniki 126%; zobowiązano się je podnieść do 127%, a w rzeczywistości osiągnięto 149%.



Jan Liszka
CZPMs Kraków

Robotnik Liszka Jan zorganizował na hali uboju świń zespoły współzawodnictwa. Obecnie jego zespół wykonuje przeciętnie 129% normy, usprawnionej po zlikwidowaniu pułapu premiowego.

Zespoły rozwinęły również współzawodnictwo w zmniejszeniu ilości tłuszczu podskórnego i uszkodzeń skór, osiągając obecnie przeciętnie po 29 dkg tłuszczu z jednej skóry oraz zmniejszając uszkodzenia skór do 0,05%.

Brygadziści Łaciak Tadeusz prowadzi zespół współzawodniczący na hali wieprzowej i osiąga przeciętnie 131% wydajności oraz zmniejszył uszkodzenia techniczne skór prawie do 0%.

Za swe wyniki w pracy otrzymał nagrodę z Zarządu Głównego Związku Zawodowego Przemysłu Spożywczego.

Robotnik Frączek Jan na hali uboju bydła i cieląt zajął przez 3 kwartały pierwsze miejsce we współzawodnictwie indywidualnym, które pierwszy wprowadził w Zakładach Mięsnych.

Pracownik ten nie tylko znacznie przekracza normę, nie tylko nie ma żadnych uszkodzeń skór cielęcych, ale również zajmując się specjalnie szkoleniem młodszych, mniej wykwalifikowanych współpracowników.

Tego rodzaju osiągnięcia przyczyniły się w znacznym stopniu do zajęcia przez nasze Zakłady w r. 1952 pierwszego miejsca w Polsce we współzawodnictwie międzyzakładowym w gospodarce skórą. Załogi ZM zdawały sobie sprawę, iż 3-cie miejsce w Polsce osiągnięte w roku 1951 w gospodarce skórą muszą zmienić na pierwsze i zobowiązanie to, powzięte ku uczczeniu Wielkiej Rewolucji Październikowej w 1951 r. wykonały. Przez należyłą pracę zmniejszono uszkodzenia skór z 30% w r. 1949 do 0,25 w 1952, powiększono zbiórkę krwi przy uboju bydła z 6 kg w 1949 na 13 kg w 1952, a przy uboju świń z 1,5 kg w 1949 r. do 3 kg w r. 1952.

W sierpniu 1952 r. załogi naszych zakładów osiągnęły w wydajności zbiórki gruczołów również pierwsze miejsce w Polsce, a w kalibrowaniu jelit drugie miejsce. Z okazji zjazdu WKP(b) oraz dla uczczenia programu Frontu Narodowego postanowiono wyniki te przekroczyć. Robotnicy produkcji wędlin i wyrobów wędliniarskich zajęli co do jakości i wydajności produkowanych wyrobów również pierwsze miejsce w Polsce.

Te osiągnięcia w przekraczaniu norm, w wykonywaniu zobowiązań, które z okazji Święta Odro-

Poważnym efektem gospodarczym jest również budowa chłodnicy kominowej w Zakładzie Krakowskim CZPMs. Wprowadzenie tego pomysłu racjonalizatorskiego przynosi następujące korzyści:

a. zabezpieczenie Zakładu przed brakiem wody w okresie letnim, której niewystarczająca ilość po ostatniej rozbudowie zakładu groziła w czasie suszy wstrzymaniem produkcji,

b. umożliwienie zwiększenia obiegu wody chłodzącej,

c. zmniejszenie ilości osadzanego kamienia kotłowego w rurach skraplacza dzięki kilkakrotnemu zużyciu tej samej wody,

d. uchwycenie wody, odprowadzanej dotąd bezużytecznie do kanału.

Pracownik umysłowy ZM w Zakopanem wpadł na pomysł racjonalizatorski zbierania sierści z ogonów cielęcych. Dotąd cenny ten surowiec był niszczone, względnie przekazywany do produkcji kleju bez zysku dla CZPMs.

Wymienione usprawnienia racjonalizatorskie stanowią tylko część wprowadzonych w życie usprawnień. Stanowią one realną pomoc w wykonywaniu zadań przemysłu mięsnego przez Ekspozyturę krakowską w planie 6-letnim.

Współzawodnictwo

Drugim źródłem zwiększenia produkcji było wprowadzenie współzawodnictwa międzyzakładowego.

Współzawodnictwo zespołowe wprowadzono od I.I.1951 r. i w obecnej chwili pracuje 6 zespołów.

Załoga osiągnęła we współzawodnictwie międzyzakładowym 160% normy. — Po przystąpi-

dzenia wynosiły 34.451 zł, a z okazji Rewolucji Październikowej w 1951 r. przyniosły oszczędność 57.305 zł, uzyskano dzięki systematycznej pracy nad uświadomieniem załogi o celach i zadaniach naszej gospodarki oraz socjalistycznym podejściu robotników do pracy.

Również nowe regulaminy premiowania, likwidujące pułap premii, w dużym stopniu przyczyniły się jeszcze bardziej do zwiększenia wydajności pracy niż to zadeklarowała załoga.

Na odprawach roboczych dokładnie analizuje się źródła zwiększenia wydajności pracy zakładów mięsnych. I tak np. przez rozsądne rozpracowanie planowania na poszczególne okresy, a więc zsynchronizowanie planów dostaw z planami produkcji, załoga pragnie zlikwidować godziny przestoju oraz godziny nadliczbowe w okresie większej podaży żywca.

Przez należyte ustawienie i rozpracowanie nowych rocznych norm na poszczególnych oddziałach produkcyjnych, przez ciągłą analizę ich wykonania, przez wyciąganie z analizy należytych wniosków — załoga deklaruje podnieść przeciętne wykonanie norm od 7 do 10% oraz wprowadzić w zakładach, tam gdzie to jest możliwe, współzawodnictwo indywidualne.

Ponieważ na zakładach jest poważny procent załogi zatrudnionej przy pracach pomocniczych nie normowanych i pracownicy ci niejednokrotnie nie są zainteresowani wynikami współzawodnictwa pracy, często w naradach wytwórczych widać zdecydowaną postawę załogi biorącej udział we współzawodnictwie do wciągnięcia ich do zespołowego współzawodnictwa przez wprowadzenie do prac pomocniczych realnych norm.

Zagadnienie to jest poważne w układzie zakładów mięsnych w Krakowie, bowiem pracowników tych jest około 40%, a przy wprowadzeniu norm dla tej kategorii pracowników i wciągnięciu ich do zespołowego współzawodnictwa można osiągnąć zwiększenie wydajności pracy o około 15%.

Jak wynika z protokołów narad wytwórczych, załoga przez uchwalenie stałych narad okresowych w sprawach zatrudnienia i wydajności pracy oraz przez zobowiązanie kierownictwa zakładów do tygodniowej analizy kosztów osobowych w stosunku do wartości wykonywanej produkcji — dość zdecydowanie postanowiła wypowiedzieć walkę wszystkim tym, którzy dotychczas nie są objęci współzawodnictwem, a przez to nie biorą udziału w podniesieniu wydajności pracy.

Zmniejszenie kosztów własnych na terenie Zakładów Mięsnych

W walce o zmniejszenie kosztów własnych, poszczególne działy zakładów przez wykonanie zobowiązań poważnie przyczyniły się do uzyskania oszczędności i wykonania planowej akumulacji.

I tak:

Dział produkcyjny:

- 1) przez oszczędniejsze wykorzystanie surowca, tj. przez dokładniejsze dopełnianie je-

lit uzyskano oszczędność 5 cm na 1 metrze jelita, co wynosi

65.860 zł

- 2) przez krótsze zawijanie i wiązanie jelit sztucznych 5.616 „
- 3) przez dokładniejsze zbieranie odpadków i osadów tłuszczu z gotowania i z posadzek (tłuszcz techniczny) 4.608 „
- 4) przez wykorzystanie odpadków z piłowania i rąbania drzewa do wędzenia 12.000 „
- 5) na hali rozbioru — przez dokładniejsze zbieranie drobnych odpadków mięsa 9.360 „
- 6) hala uboju świń — przez dokładniejsze zbieranie tłuszczu 9.360 „
- 7) hala uboju świń — przez dokładniejsze zbieranie skrzepów krwi 780 „

Dział techniczny:

- 1) racjonalizacja pracy 8.150 „
- 2) ostrzenie noży i sita we własnym zakresie (zamiast powierzania firmom) 1.200 „
- 3) czyszczenie filtrów wieży ciśnień we własnym zakresie (zamiast powierzania firmom) 700 „
- 4) czyszczenie zbiornika ciepłą wodą we własnym zakresie (zamiast powierzania firmom) 1.800 „
- 5) naprawa izolacji rurociągów parowych systemem gospodarczym 2.000 „

Dział finansowo-księgowy:

- 1) przyspieszenie fakturowania o 1 dzień 20.000 „

Dział handlowy — sekcja surowcowa:

Przez bezpośredni odbiór żywca po wyładowaniu (zamiast przetrzymywania do dnia następnego) w godzinach nadliczbowych przez Centralę Mięsną — uzyskano oszczędność na karmieniu 70.000 „
przez lepszą konserwację towaru i szybszy obrót 530.000 „
razem 1.062.834 zł

Zmniejszenie kosztów własnych osiągnięto również przez ujednolicenie i skupienie produkcji, co dla poszczególnych artykułów przedstawia się następująco:

dla słoniny	—	1,8%
dla mięsa	—	0,14%
dla wędlin	—	13,2%

Wprowadzenie produkcji kielbasy krakowskiej z plazmą, do produkcji kiszki włókniaka i tłuszczu kotłowego oraz zastąpienie w produkcji jelit wieprzowych przez przelyki, przynoszą nam dodatkowe formy masy mięsnej oraz poważne obniżenie kosztów produkowanych wyrobów.

Szkolenie zawodowe

Niezmierzalnym ważnym czynnikiem powodującym wzrost wydajności pracy i polepszenie jakości produkcji jest szkolenie zawodowe.

Zdając sobie sprawę, że w przemyśle mięsnym nie można zatrudniać robotników niewykwalifikowanych, lecz fachowców mięsarzy, tak ubojowców jak i wędliniarzy — CZPMs w Krakowie uzupełnia niedobór pracowników nowymi, przeszkolonymi młodymi kadrami.

Również, by utrzymać na stałym poziomie jakość produkcji, należyce wykonywać jej plany oraz, aby podnieść fachowo i ideologicznie swe kadry, urządzane są w Krakowie na terenie krakowskich zakładów kursy szkolenia zawodowego. W pierwszym etapie szkoleniem objęty został personel sklepowy.

Dotychczasowy personel nie przygotowany fachowo i ideologicznie do zadań handlu społecznego należało zmienić. W tym celu Sekcja Szkolenia Zawodowego Krakowskich Zakładów Mięsnych zorganizowała w ub. roku szereg kursów. Do miesiąca września 1950 r. prowadzone były tylko kursy handlowe dla kierowników sklepów, sprzedawczyń i wyrębywaczy mięsa. Od m-ca września (po połączeniu dystrybucji z zakładami mięsnymi), oprócz wyżej wymienionych kursów prowadzono również kursy dla czeladników wędliniarskich i ubojowców oraz oglądaczy mięsa. Od tego okresu kursy mają charakter ogólnopaństwowy, tj. przysyłani są kandydaci również z innych ekspozytur.

W 1950 r. odbyło się 12 kursów:

dla wyrębywaczy — 3 kursy	93 osób
„ kierowników sklepów — 3 kursy	109 „
„ sprzedawczyń — 3 kursy	125 „
„ oglądaczy mięsa — 1 kurs	28 „
„ wędliniarzy — 2 kursy	80 „
razem — 12 kursów	435 osób

Uczestnikami kursów był element robotniczo-chłopski. Wszyscy otrzymali pracę. Siły nieodpowiednie były wyłączone w czasie trwania kursów.

Jednostki dystrybucji, a zwłaszcza sklepy, opierają się obecnie wyłącznie na personelu z przeszkolonych kursistów.

W 1950 r. wyszkolono spośród napływającego elementu ok. 75%, a spośród własnych pracowników ok. 25%. Wśród tych ostatnich znajdowali się pracownicy fizyczni (konwojenci, placowi, rębacze), którzy uzyskiwali po kursie awans społeczny i zaliczeni zostali do pracowników umysłowych.

W 1951 r. odbyły się kursy ogólnopolskie: 1 kurs dla kierowników sklepowych i 2 kursy dla sprzedawczyń.

Dla potrzeb naszych zakładów odbyły się w Krakowie 2 kursy dla wędliniarzy. Ponadto ogólnopolskie kursy: 1 dla wyrębywaczy, 1 dla klasyfikatorów drobiu i 1 dla bekoniarzy.

Rozwój kursów, zwłaszcza ogólnopolskich, hamowany jest trudnościami zakwaterowania kursistów w internacie. Przyjmowanie kandydatów z innych terenów jest z konieczności ograniczone na skutek braku wyposażenia w sprzęt internatowy w przyznanej już kwaterze dla uczestników kursów.

Przeszkolone nowe kadry, zakłady mięsne skierowały na właściwe miejsca pracy, tak w aparacie handlu jak i w oddziałach produkcji. Z tychże kadr utworzono specjalne brygady ZMP, obsługujące samodzielnie pewne sklepy. Natomiast w działach produkcji przeszkolony młody personel pod okiem tzw. „grupowych“ przyswaja sobie dalsze szczegółowe fachowe wiadomości z zakresu przemysłu mięsnego.

Reasumując wyżej omówione przejawy aktywności pracy Zakładów Mięsnych Ekspozytury CZPMs w Krakowie zaznaczyć należy, że są one wynikiem systematycznej pracy uświadamiającej oraz nastawienia całego zespołu.

Stałą analizą wykonania planów produkcji, omawianiem przyczyn trudności napotykanych w pracy i sposobów ich zwalczania, systematyczną kontrolą wydajności pracy wspólnie na naradach wytwórczych, zapewnione jest pomyślne realizowanie zadań planu 6-letniego.

Wykonywanie podjętych zobowiązań produkcyjnych w zakresie obniżenia kosztów własnych, wprowadzanie w życie wszelkich pomysłów racjonalizatorskich, szeroko rozwinięte współzawodnictwo zespołowe i indywidualne oraz troska o młode fachowe kadry daje gwarancję, że wykonanie zadań następnych okresów Planu 6-letniego nie tylko utrzymane będzie na dotychczasowym poziomie, ale zostanie wzmożone.

PEŁNA REALIZACJA PLANU GOSPODARCZEGO W 1953 R.
DECYDUJE O WYKONANIU ORAZ PRZEKROCZENIU
WYKONANIA PLANU 6-LETNIEGO ROZWOJU GOSPODAR-
CZEGO I BUDOWY PODSTAW SOCJALIZMU W POLSCE

JAN FRANKOWSKIKier. D. K. T. Eksp. CZPMs.
w Poznaniu

Uwagi dotyczące pracy kontroli technicznej

Zasadniczym celem Kontroli Technicznej w przemyśle mięsnym jest kontrolowanie produktów począwszy od surowca aż do gotowego produktu w celu uzyskania wysokiej jego jakości i wartości odżywczej.

Znaczenie tej kontroli w przemyśle polega na tym, że przemysł mięsny przetwarza surowce pochodzenia zwierzęcego, a we wszystkich fazach przetwarzania tegoż surowca odbywają się bardzo złożone procesy biochemiczne. Wymaga to od pracowników Kontroli Technicznej nie tylko znajomości procesów technologicznych, ale również i wiedzy chemicznej oraz znajomości mikrobiologii, gdyż technologia przemysłu spożywczego, a w szczególności produkcja mięsna ma do czynienia z licznymi i bardzo aktywnymi przejawami działalności drobnoustrojów.

Jakość produkcji jest zmienna i zmienność ta zależy od:

1) niejednorodności surowca (kryteria oceny wartości rzeźnej i mięsnej trzody chlewnej wg T. Konopińskiego są następujące: zdrowie, pokrój, wiek, rasa, płeć, wpływ żywienia, wpływ pielęgnacji, rodzaj transportu),

2) procesu technologicznego,

3) warunków pracy i urządzeń produkcyjnych.

Na jakość produkcji wpływa także rodzaj i częstotliwość występowania błędów popełnianych przez zatrudnionych przy niej pracowników.

Wysiłki całego aparatu Kontroli Technicznej idą w kierunku:

a) należytego przygotowania surowca do przerobu, (kontrola wstępna),

b) prawidłowego przebiegu procesu technologicznego (kontrola międzyoperacyjna),

c) kontroli jakości produkcji wg obowiązujących warunków technicznych, norm lub standardów oraz kontroli gotowego produktu (kontrola końcowa),

d) zwrócenia uwagi na stan higieny.

Wobec tak poważnych zadań, pracowników Kontroli Technicznej w zakładach produkcyjnych winna cechować operatywność i duża wnikliwość, gdyż opóźniona kontrola stwierdzająca fakty ubiegłe nie może już zapobiec stratom jakie wynikły na skutek choćby małego niedopatrzenia przez pracowników zatrudnionych przy produkcji np. szynek lub konserw (przy pasteryzacji lub sterylizacji zbyt długiej wzgl. zbyt krótkiej).

Dla utrzymania właściwego stylu pracy w zakładzie należy prowadzić codziennie narady robocze aktywu technicznego jednostki produkcji celem:

1) omówienia wykonania zadań produkcyjnych wg planu za ubiegły dzień, z dokładnym naświetleniem przyczyn niewykonania planu,

2) omówienia zadań na dzień bieżący i następny,

3) poddania przez Komórkę Kontroli Technicz-

nej ocenie jakościowej gotowego produktu za ubiegły dzień oraz dni poprzednie, jak również podania do wiadomości i usunięcia wszelkich usterek i błędów produkcyjnych, ze szczególnym zwróceniem uwagi na stan sanitarno-higieniczny urządzeń produkcyjnych i pracowników,

4) omawiania zagadnień zaopatrzenia surowcowego,

5) podania do wiadomości i stosowania zarządzeń dyrekcyi i ważniejszych okólników dotyczących zagadnień produkcyjnych i administracyjnych,

6) omówienia innych spraw wynikających z normalnego toku wykonywania zadań produkcyjnych i utrzymania zakładu w pełnym ruchu.

Raport o jakości produkcji przez Kierownika Komórki Kontroli Technicznej winien być podany nie tylko codziennie na naradzie roboczej do wiadomości kierownictwa jednostki produkcyjnej (przetwórnia, rzeźnia) i majstrów, ale również referowany z-cy dyrektora do spraw produkcji, względnie kierownikowi produkcji.

Kierownik-Komórki Kontroli Technicznej winien ponadto podawać:

1) ocenę ogólną jakości surowca za ubiegły dzień,

2) ocenę ogólną towaru wysortowanego za ubiegły dzień z podaniem przyczyn,

3) inne trudności i niedociągnięcia produkcyjne,

4) stan magazynu opakowań blaszanych (puszki i ich konserwacja),

5) stan gotowego produktu w magazynach (konserwacja, warunki magazynowania itp.).

Dostarczanie w/wym. materiału z odcinka produkcyjnego umożliwi kierownictwu bieżącą orientację w całokształcie zagadnień produkcji zakładu, pozwoli na wydanie odpowiednich zarządzeń i instrukcji celem usunięcia i naprawy błędów oraz przyczyni się do sprawniejszej organizacji pracy, a z kolei do szybkiego wykonania zadań planu produkcyjnego zakładów mięsnych.

Prowadzenie tygodniowych narad roboczych pracowników Kontroli Technicznej w zakładzie oraz miesięcznych narad roboczych dla pracowników Kontroli Technicznej na szczeblu ekspozytury (najlepiej co miesiąc w innym zakładzie) poświęconych zagadnieniom wymiany doświadczeń, szkoleniu i omówieniu jakości produkcji oraz błędów z równoczesnym opracowaniem wniosków poprawy jakości produkcji — w dużym stopniu przyczyni się do utrzymania aktywności pracy. Wprowadzenie dodatkowo wyżej wymienionych elementów kontroli jakości produkcji oraz organizacji pracy usprawni prace w poszczególnych komórkach Kontroli Technicznej i spowoduje pogłębienie współpracy pomiędzy Kontrolą Techniczną i pionem produkcyjnym.

JADWIGA ŁOZOWSKA

Kier. Sekcji BHP CZPMs
w Warszawie

Bezpieczeństwo i higiena pracy w przemyśle mięsnym

Spółeczeństwo nasze biorąc udział w odbudowie kraju, budowie socjalizmu i wykonaniu Planu 6-letniego, winno pamiętać, że zwalczanie wypadkowości przy pracy jest jednym z czołowych jego zadań. Zrozumienie doniosłości tego zagadnienia przez Państwo i przez służby do tego powołane było powodem wydania szeregu ustaw, rozporządzeń, zarządzeń, wskazówek i instrukcji, mających na celu uświadomienie mas pracujących o właściwych metodach pracy w zależności od jej rodzaju i gałęzi przemysłu.

Musimy sobie jasno uświadomić czym są wypadki przy pracy i jaką przynoszą one szkodę Państwu. Najważniejszym kapitałem w ustroju socjalistycznym i koniecznym warunkiem w realizacji Planu 6-letniego jest zdrowy człowiek pracy, posiadający pełną zdolność produkcyjną przez jak najdłuższy okres swego życia. Każdy wypadek, każda choroba jest przyczyną zmniejszenia zdolności produkcyjnej człowieka.

W skali ogólnopanstwowej nawet najkrótsza przerwa w pracy spowodowana wypadkiem lub chorobą daje ogromną ilość straconych roboczogodzin. Każdy wypadek ciężki pociąga za sobą długotrwałą chorobę lub stałe inwalidztwo, każdy wypadek śmiertelny wyrwa nam z łańcucha mas pracujących ważne ogniwo — człowieka.

Niezależnie od strat materialnych, zarówno wypadki ciężkie jak i śmiertelne powodują urazy psychiczne wśród poszkodowanych lub — w odniesieniu do wypadków śmiertelnych — wśród najbliższego otoczenia stwarzają niepokojącą atmosferę w miejscu pracy, co w znacznym stopniu przyczynia się do zmniejszenia wydajności i pogarszania jakości produkcyjnej.

Jeżeli należycie zrozumiemy obowiązek zwalczania wypadkowości przy pracy, zrozumieć musimy również i to, że obowiązek ten ciąży na każdym człowieku pracy, niezależnie od stanowiska jego pracy.

Znamy wszyscy zapewne jeden z popularnych plakatów ostrzegawczych, wywieszanych na dworcach kolejowych, naklejanych na murach fabrycznych, rozmieszczanych w miejscach pracy — przedstawiający mężczyznę w wielkości naturalnej, ubranego w kombinezon i czapkę-cyklistówkę, patrzącego na nas silnym, sugestywnym wzrokiem, wskazującego palcem na każdego z nas, wołając: „Ty odpowiadasz za wypadki!”

Słusznie! Każdy z nas odpowiada za wypadki własne lub najbliższego otoczenia. Widząc grożące niebezpieczeństwo — niezależnie od stopnia tego niebezpieczeństwa — obowiązkiem każdego z nas jest niezwłocznie usunąć przyczynę mającego nastąpić wypadku lub ostrzec przed nim.

Obowiązek ten przede wszystkim spoczywa na kierownictwie każdego zakładu pracy, następnie na służbach specjalnie do tego powołanych, ale

również nie są wolni od niego sami pracownicy wykonujący pracę. Ani zarządzenia władz nadzórnych, ani instrukcje i surowe zakazy nie będą skuteczne o ile my sami nie zrozumiemy ich słuszności i nie przestaniemy lekceważyć niebezpieczeństw oraz nie zaniechamy zgubnej brawury.

Stosunkowo często występują wypadki przy obsłudze żywca, ręcznej obróbce mięsa w postaci skaleczeń i zadraśnięć narzędziem pracy, jakimi są: nóż, topór, piła itp., jak również przy skórowaniu świń i rozbiorze mięsa.

Na podstawie systematycznie prowadzonych sprawozdań statystycznych wypadków i ich analiz, wyżej wspomniane wypadki zaliczamy przede wszystkim do grup wypadków tzw. drobnych (przerwa w pracy od 2 dni do 4 tygodni) i lekkich (od 4 do 13 tygodni) lub też stanowią one grupę wypadków nienotowanych, pociągających za sobą przerwy w pracy minimalne (kilkuminutowe, kilkugodzinne — najwyżej do 1 dnia roboczego).

A jednak, jak uczy nas doświadczenie, do tych na pozór błahych wypadków, jakimi są skaleczenia lub nawet powierzchowne nacięcia naskórka, musimy przywiązywać wielką wagę chcąc uniknąć wszelkiego rodzaju zakażeń.

Często pozornie lekkie skaleczenie, o ile nie zastosowano natychmiast odpowiednich środków zapobiegawczych, czy to na skutek braku należytej zorganizowanej służby ratowniczo-sanitarnej, czy też na skutek niedoceniań przez poszkodowanych groźącego niebezpieczeństwa, miały fatalne następstwa w postaci amputacji zakażonych kończyn lub ich części (palce).

Istnieje szereg chorób, które w drodze zakażeń przez wnikięcie zarazka do krwi przenikają z ustrojem zwierzęcych do ustroju człowieka, wywołując długotrwałe i trudne w leczeniu schorzenia.

Są to przede wszystkim zarazki chorób odzwierzęcych tzw. zoonoz, których na podstawie ostatnio przeprowadzonych badań bakteriologicznych stwierdzono kilkanaście rodzajów.

Najbardziej znane nam wśród nich są: różyczka, węglik, gruźlica zwierzęca, gangrena beztlencowa i inne.

Musimy pamiętać, że „bramę wejściową” dla zarazków zoonoz stanowią nie tylko głębokie cięte rany; niejednokrotnie zarazki te przenikają do ustroju ludzkiego przez lekkie skaleczenie naskórka, np. przez początkowo bezbolesne odsunięcie opuszki palca od paznokcia, co ma miejsce najczęściej wśród pracowników zatrudnionych przy skórowaniu świń.

Jest jeszcze szereg innych chorób występujących przy pracach w przemyśle mięsnym o charakterze infekcyjnym; najpowszeplniejszą z nich jest tzw. zanokcica, występująca na palcach w okolicy pa-

znokci i pomiędzy palcami, przechodząca w ropiące mokre liszaje na zewnętrznej stronie dłoni.

Z tego krótkiego rzutu widzimy, że żadnego, najdrobniejszego skaleczenia lub draśnięcia nie wolno nam lekceważyć.

Najpoważniejszymi i najczęściej występującymi wypadkami przy pracy w przemyśle mięsny są wypadki o charakterze ogólnym, często powtarzające się w innych przemysłach, szczególnie występujące przy transporcie ręcznym i mechanicznym, następnie porażenia prądem elektrycznym, upadki, poślizgnięcia i spadnięcia z podwyższeń, prowizorycznych rusztowań, drabin itp.

Dla przykładu przytaczamy opisy czterech wypadków śmiertelnych, które miały miejsce w II kwartale br. Czytelnicy naszego czasopisma będą mogli wyrobić sobie obiektywny pogląd o ich istotnych przyczynach.

W mieście T. G., konwojent F., lat 19, odbywał podróż służbową, konwojując transport przewożony samochodem ciężarowym. Mając dla siebie przeznaczone miejsce wewnątrz samochodu odbywał podróż **stojąc w tyle samochodu przy zamkniętej klapie, trzymając się palaków dachu.** Robotnicy wspólnie z nim odbywający podróż, starsi wiekiem od poszkodowanego, upominali go, że postępuje wbrew przepisom, uprzedzając o możliwości zdarzenia się wypadku. Konwojent F. zbagatelizował sobie przepisy jak i ostrzeżenia towarzyszy pracy i **naładował podróż w pozycji niedozwolonej.** W pewnej chwili samochód jadąc z góry skręcił, konwojent F. zachwiał się i tracąc równowagę wypadł z samochodu na bruk. Skutek łatwy do przewidzenia. Pęknięcie podstawy czaszki, utrata przytomności, a w następstwie — po natychmiastowym przewiezieniu chorego do szpitala — śmierć.

Z miasta B. do miasta S. jechał samochód ciężarowy po towar. W samochodzie znajdowały się trzy osoby: kierowca samochodu, jego pomocnik i konwojent R.

W czasie podróży kierowca zatrzymał samochód przed spółdzielnią, ażeby napić się wody. Z jego chwilowej nieobecności skorzystał pomocnik kierowcy (lat 22), który **samowolnie** uruchomił motor, jadąc z niedopuszczalną szybkością ponad 100 km na godzinę. Na pierwszym zakręcie samochód rozbił się o przydrożne drzewo, ponieważ niedoświadczony pomocnik kierowcy nie zmniejszył szybkości i nie potrafił opanować wozu.

Nieprzestrzeganie przez kierowcę obowiązujących przepisów dotyczących obchodzenia się

i ruchu pojazdów mechanicznych (opuszczenie wozu bez uprzedniego zabezpieczenia przed uruchomieniem motoru) oraz lekkomyślność i brawura jego pomocnika jakże fatalne pociągnęły za sobą skutki. Konwojent R. poniósł śmierć na miejscu przez zmiażdżenie czaszki. Pomocnik kierowcy — ciężko ranny — przewieziony do miejscowego szpitala — chorował około 4 miesięcy. Kierowca samochodu za opuszczenie wozu bez zabezpieczenia go przed uruchomieniem został aresztowany. W mieście W. do wnętrza hali produkcyjnej wjechał wózek elektryczny z naładowanym towarem. Kierowca wózka po zakończeniu przewozu odszedł od wózka. W tym czasie na hali produkcyjnej znajdował się pracownik porządkowy R. J., który sprzątał. Korzystając z nieobecności kierowcy przy wózku zajął miejsce przy kierownicy, stojąc tyłem do kierunku ruchu i uruchomił wózek. Rozpędzony wózek z ciężarem wpadł na stojący opodal samochód ciężarowy, przygniatając pracownika R. J. i miażdżąc mu klatkę piersiową. Poszkodowanego pracownika po wypadku niezwłocznie przewieziono do miejscowego szpitala, gdzie po 2 godzinach zmarł.

W mieście P. samochód ciężarowy naładowany żywcem prowadzony przez kierowcę i konwojowany przez konwojenta wjechał na teren bocznicy kolejowej w celu przeładowania świń z samochodu do wagonu.

Po dokonaniu przeładunku i zamknięciu klapy samochód odjechał od wagonu na odległość ok. 6 m w kierunku dworca osobowego i tam zatrzymał się.

W tym czasie 2 robotników pracowało przy zamykaniu i zabezpieczeniu zasuwanych drzwi wagonu. Po pewnym czasie kierowca chcąc zmienić kierunek jazdy bez uprzedniego stwierdzenia „wolnej drogi“ i bez dania ostrzegawczego sygnału — cofnął samochód, który ze względu na małą odległość od wagonu przygnoił pracownika P. zajętego pracą. Na skutek zgniecenia klatki piersiowej i serca pracownik P. poniósł śmierć na miejscu.

W tym czasie na miejscu wypadku konwojent nie był obecny — wbrew odnośnym przepisom.

Kierowca samochodu i konwojent za nieprzestrzeganie obowiązujących przepisów zostali aresztowani.

We wszystkich przytoczonych przypadkach przeprowadzone sekcje zwłok i badania pracowników, którzy bezpośrednio lub pośrednio przy czynili się do zaistnienia wyżej opisanych wypadków, nie stwierdziły w badanych organizmach obecności alkoholu, a zatem wypadki nastąpiły nie pod jego wpływem, lecz na skutek lekceważenia niebezpieczeństwa.

PRACOWNICY PRZEMYSŁU MIĘSNEGO WINNI DBAĆ

O POWIERZONE IM MASZYNY I NARZĘDZIA PRACY

ZBIGNIEW JELEC

Kier. Sekcji Elektrot. w Dziale
Głównego Mechanika CZPMs.
w Warszawie

Zapobieganie porażeniom prądem elektrycznym w zakładach mięsnych

Ze względu na niekorzystną dla bezpieczeństwa ruchu znaczną stałą wilgotność pomieszczeń produkcyjnych oraz obecność personelu, który w zasadzie nie posiada wystarczających kwalifikacji, pozwalających na dostrzeżenie wszelkich grożących mu przypadków w tej dziedzinie, możliwości porażień elektrycznych są większe dla przemysłu mięsnego niż dla innych zakładów. Istnieje szereg wskazówek bezpieczeństwa ruchu w obowiązujących przepisach technicznych dla instalacji wewnętrznych, odnoszących się do warunków występujących przede wszystkim w tym przemyśle. Wytyczne te muszą być zachowane przy wykonaniu robót i winny być przedmiotem badań komisji odbiorczych.

- 5) jak najszerze instruowanie obsługi o konieczności zachowania podstawowych środków bezpieczeństwa.



Rys. 1. Przykład tablicy ostrzegawczej obowiązującej dla pomieszczeń wilgotnych w zakładach mięsnych, wg PNE/39-1947.

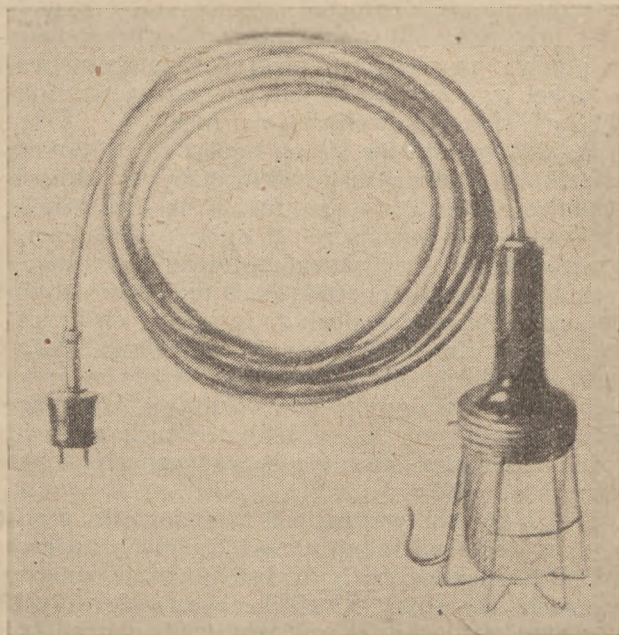
W normalnych warunkach eksploatacyjnych urządzenia elektryczne muszą trwale spełniać wymagania przepisów ochronnych. Należy zatem stosować systematyczne badania stanu tych urządzeń oraz poczynić wszelkie możliwe starania dla uzyskania wystarczającej pewności, że obsługa jest dostatecznie poinformowana o konieczności zachowania niezbędnych środków ostrożności.

Zapobieganie porażeniami można sprowadzić do następujących zadań:

- 1) uniemożliwienie bezpośredniego dotykania części wiodących prąd i wiążące się z tym zapewnienie nieporażania stanu izolacji poszczególnych części urządzeń elektrycznych,
- 2) niedopuszczanie do pracy instalacji prowizorycznych,
- 3) sprawdzanie jakości zastosowanych uzemińnięć lub wyłączników ochronnych,
- 4) dokonywanie starannych przeglądów i stosowanie właściwych materiałów konserwacyjnych,

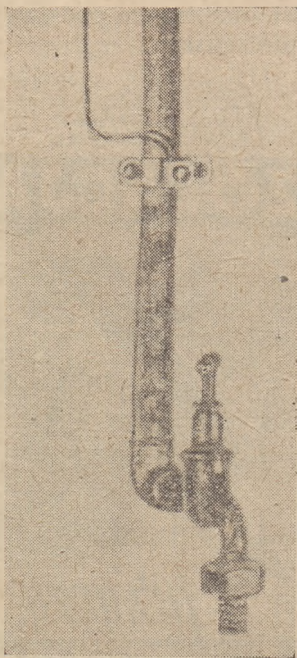


Rys. 2. Przykład tablicy lub plakatu informacyjno-ostrzegawczego o grożącym niebezpieczeństwie od lampy bez transformatora w warunkach wilgotnych w zakładach mięsnych.



Rys. 3. Przepisowa lampa przenośna winna być w pomieszczeniach wilgotnych zasilana z transformatora obniżonym napięciem (bezpiecznym).

Przytoczone tu zalecenia zaliczyć trzeba do obowiązków bezpośredniej opieki, która jest powierzona dostatecznie kwalifikowanemu elektrykowi zakładowemu, utrzymującemu w stanie zdolności do pracy urządzenia elektryczne. Niemniej jednak konieczne jest stworzenie lub polepszenie przez poszczególne dyrekcje potrzebnych warunków technicznych (wyposażeniowych), aby pracownik ten mógł zadowalająco wywiązywać się z powierzonych mu zadań.



Rys. 4. Przykładowy fragment „złacza” i uziemienia ochronnego połączono z korpusem silników, doprowadzonego do dostatecznie rozgałęzionej sieci wodociągowej. Jest to jeden z systemów zabezpieczenia przed znalezieniem się obudowy maszyny pod napięciem w stosunku do ziemi na skutek uszkodzenia izolacji.

Analiza statystyk porażen wykazuje, że stanowią one niewielki procent ogólnej liczby wypadków przy pracy. Wypadki porażen spowodowane są przeważnie niedocenianiem niebezpieczeństwa, a nawet jego lekceważeniem, zwłaszcza przy napięciach sklasyfikowanych jako niskie.

W praktyce stosuje się na ogół z powodzeniem wszelkiego rodzaju akcje informacyjne, których celem jest stałe zwracanie uwagi na konieczność zachowania ostrożności. Z ogólnie dostępnych środków trzeba tu wskazać potrzebę zwiększenia rozpowszechnienia odpowiednich plakatów ostrzegających, przepisów obsługi instalacji elektrycznych oraz ratownictwa w razie porażenia. Pożądane jest także ułatwienie korzystania z przystępnie ujętych opracowań pisemnych, które powinny znajdować się w bibliotekach zakładu pracy oraz organizowanie sporadycznych, popularnych odczytów.

Nieodzownym warunkiem zapobiegania porażeniom jest powierzanie nawet drobnych napraw urządzeń elektrycznych wyłącznie pracownikom wyspecjalizowanym. Kwalifikacje zawodowe tych pracowników oraz ich walory osobiste, jak staranność i systematyczność, muszą wystarczająco zapewniać utrzymywanie urządzeń elektrycznych w należyłym stanie. Administracja techniczna

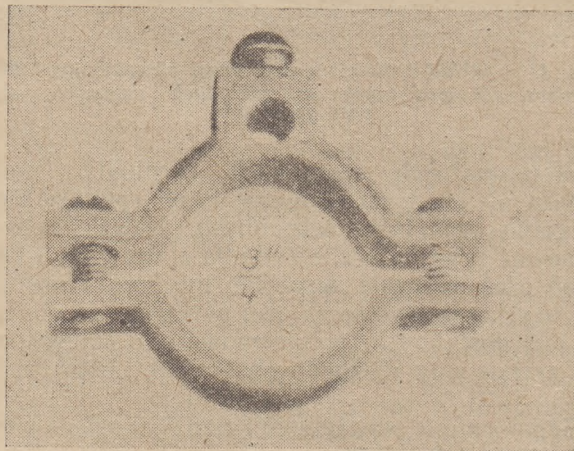
zakładu winna zwrócić szczególną uwagę na sprawdzanie tego stanu rzeczy.

W ramach krótkiej publikacji niesposób wymienić wszystkie wymagania, jakim winien odpowiadać sprzęt techniczny. Istnieją jednak szczegółowe przepisy i liczne komentarze oparte na wieloletnich doświadczeniach, z których należy korzystać.

Polskie Normy Elektrotechniczne, pt. „Przepisy budowy i ruchu urządzeń elektrycznych prądu silnego” PNE 10—1932/46, które obecnie są w stadium nowelizacji, zawierają szczegółowe i obowiązujące wymagania bezpieczeństwa.

Dla celów informacyjnych i szkoleniowych pożądane jest zapoznanie się z obowiązującymi przepisami i literaturą przedmiotu, wg podanego spisu.

- 1) PNE—10 — „Przepisy budowy i ruchu urządzeń elektrycznych prądu silnego”.
- 2) PNE—9 — „Wskazówki niesienia doraźnej pomocy w wypadkach porażenia prądem elektrycznym”.
- 3) PNE—39 — „Tablice ostrzegawcze”.
- 4) Stow. Elektryków Polskich — „Wskazówki ogólne jak unikać porażenia prądem elektrycznym”.
- 5) Komitet Bezpieczeństwa Pracy SEP — „Komunikaty o wypadkach porażenia prądem elektrycznym”, w jednakowym brzmieniu w czasopismach: „Przegląd Elektrotechniczny”, „Wiadomości Elektrotechniczne” i „Bezpieczeństwo i Higiena pracy”.
- 6) Mgr inż. St. BLADOWSKI — „Zabezpieczenia przed porażeniami w urządzeniach elektrycznych”.
- 7) Praca zbiorowa: „Eksploatacja urządzeń elektrycznych sieci miejskich i wiejskich” (tymczasowe przepisy bezpieczeństwa pracy), 1952 r.
- 8) Vademecum



Rys. 5. „Złacza” do połączenia korpusu silników z siecią wodociągową.

bezpieczeństwa pracy — inż. J. BARAN — „Urządzenia elektryczne”. 9) S. NIEROBOJ — „Rażenie elektryczne”, 1951 r. 10) Miesięczniki (przykładowo):

„Bezpieczeństwo i Higiena Pracy”: Nr 7 z r. 1947, Nr 3 z r. 1948, Nr 7/8 z r. 1948, Nr 11 z r. 1948, Nr 6 z r. 1949. „BHP — przyjaciel przy pracy”: Nr 9 z r. 1950, Nr 12 z r. 1951, Nr 1 z r. 1952, Nr 4 z r. 1952 i szereg innych.

Zbyt i zaopatrzenie

ROMAN MALINOWSKI

Centralny Zarząd MHM
w Warszawie

Zwroty towarowe ze sklepów detalicznych

Istniejące jeszcze przejściowe trudności aprowizacyjne, które dotknęły rynek mięsny i spowodowały konieczność wprowadzenia bonów mięsno-tłuszczowych, likwidują do minimum możliwość powstania zwrotów towarowych ze sklepów mięsnych, to jednak samo zagadnienie zwrotów nie traci na swej aktualności i powinno być szczególnie uwzględnione w pracy aparatu handlu detalicznego mięsem.

Zaopatrzenie sklepów detalicznych odbywa się na podstawie zapotrzebowania, złożonego przez kierownictwo poszczególnych sklepów w ramach planu obrotu danej jednostki handlu detalicznego. W latach ubiegłych wysokość zapotrzebowania sklepu detalicznego uzależniona była od analizy rynku, lokalizacji sklepu oraz od jego przelotowości i wyposażenia technicznego, szczególnie urządzeń chłodniczych. Obecnie, kiedy mięso, przetwory mięsne i tłuszczone zostały objęte systemem zaopatrzenia bonowego, zapotrzebowanie masy towarowej jest dokonywane na podstawie ilości zarejestrowanych bonów mięsno-tłuszczowych w poszczególnych sklepach detalicznych. Jeśli sklepy detaliczne ściśle stosują się do obowiązujących zarządzeń Ministerstwa Handlu Wewnętrznego normujących sposób rejestracji bonów mięsno-tłuszczowych i podczas rejestracji oznaczają na odwrocie bonów dzień ich realizacji, wówczas zaopatrzenie sklepu w masę towarową nie powinno narażać żadnych trudności.

Dostawa towaru do sklepu prowadzącego właściwą rejestrację bonów mięsno-tłuszczowych powinna ściśle odpowiadać dziennemu zapotrzebowaniu. W ten sposób zaopatrzony sklep detaliczny nie ma trudności z przechowywaniem towaru na dzień następny, ponieważ ilości nierozsprzedane mogą stanowić tylko znikomy procent masy towarowej, który można przechowywać w urządzeniach chłodniczych sklepu.

Oczywiście należy przyjąć jako zasadę, że każdy sklep mięsny posiada urządzenia chłodnicze, chociażby najbardziej prymitywne, które gwarantują przechowanie towaru bez jakichkolwiek obaw zepsucia.

Poza zaopatrzeniem sklepu ściśle według jego dziennego zapotrzebowania oraz odpowiednim zabezpieczeniem chłodniczym, decydujące znaczenie przy eliminowaniu zwrotów towarowych odgrywa jakość i asortyment dostarczonego towaru oraz sposób odbioru przez personel sklepu.

Towar wydany z magazynu, a przeznaczony do sklepu detalicznego, powinien odpowiadać jakości określonej obowiązującymi normami i przepisami.

Asortyment towarowy przeznaczony do sklepu winien uwzględniać zapotrzebowanie danego regionu lub dzielnicy w zależności od popytu na poszczególne rodzaje mięsa i gatunki wędlin. Jakość dostarczonego towaru do sklepu winna być stwierdzona przez kierownika sklepu lub osobę przez niego upoważnioną, a w wypadku złej jakości nie należy towaru do sklepu przyjmować.

Przy zachowaniu wyżej podanych warunków, zagadnienie zwrotów towarowych nie będzie występowało w sposób masowy i powtarzający się, lecz może mieć miejsce tylko w wypadkach wyjątkowych, często nawet nie zależnych od kierownika i personelu sklepu. Jeśli zwroty towarowe występują w sposób masowy i powtarzający się, jest to wynikiem karygodnego niedbalstwa, przynoszącego gospodarce państwowej straty.

Pod nazwą zwrotów należy więc rozumieć towar, który zwrócono ze sklepu na skutek:

- a) nadmiaru towaru pozostałego po całodzienniej sprzedaży, którego ilość nie mogła być przechowana w pomieszczeniach chłodniczych znajdujących się w sklepie, a to ze względu na małą pojemność tych pomieszczeń,
- b) nadmiaru towaru pozostałego po całodzienniej sprzedaży w sklepie nie posiadającym żadnych urządzeń chłodniczych lub też posiadającym urządzenia, lecz w stanie uszkodzonym,
- c) towaru budzącego zastrzeżenia pod względem jakości; niedostateczna jakość towaru stwierdzona została podczas sprzedaży i była spowodowana wadą ukrytą, tj. tego rodzaju, że nawet przy należytej staranności nie mogła być ujawniona przy odbiorze,
- d) towaru budzącego zastrzeżenia pod względem jakości wskutek niewłaściwego przechowywania towaru w sklepie detalicznym.

Towar przekazywany do zwrotu, jeśli zaistniała już tego rodzaju konieczność, nie powinien budzić żadnych zastrzeżeń pod względem jakościowym co do swej wartości jako surowiec dla przetwórstwa masarskiego. Oczywiście wyjątek stanowić będą zwroty określone w punktach c) i d), które na podstawie orzeczenia lekarza zostaną przekazane do innych celów.

Jako oddzielne zagadnienie należy potraktować sprawę techniki odbioru zwrotów ze sklepu, ich

przewóz oraz przekazywanie zakładom przetwórczym.

Dobrze zorganizowana ekspedycja towarowa jednostki handlu detalicznego odgrywa szczególnie ważną rolę w sprawnym odbiorze zwrotów.

Odbiór zwrotów towarowych powinien być dokonywany przez ekspedycję towarową detalu w ściśle określonych godzinach podanych do wiadomości wszystkim sklepom detalicznym.

Na podstawie złożonych zgłoszeń ze sklepów stwierdzających konieczność dokonania zwrotów, ekspedycja towarowa ustala trasę odbioru zwrotów i wysyła odpowiedni środek transportu wraz z konwojentem.

Konwojent odbiera zwroty ze sklepu na podstawie „dowodu wydania” sporządzonego w 4-ch egzemplarzach przez kierownika sklepu lub osobę przez niego upoważnioną. Jednocześnie konwojent odbierający towar obowiązany jest sporządzić protokół o jakości towaru na podstawie badań organoleptycznych.

Protokół o jakości należy sporządzić w 3 egzemplarzach i winien być podpisany przez konwojenta oraz kierownika sklepu lub osobę przez niego upoważnioną. Ponieważ poza normalną czynnością konwojenta, związaną z przyjęciem towaru, ciąży na nim obowiązek sporządzenia protokołu o jakości, przeto kierownictwo ekspedycji towarowej do odbioru zwrotów powinno wyznaczać konwojentów posiadających odpowiednie wiadomości fachowe. Należy jednak podkreślić, że protokół o jakości sporządzony w sklepie na podstawie badań organoleptycznych nie może służyć jako dowód stwierdzający przydatność towaru do dalszej produkcji lub bezpośredniego spożycia, a służy jedynie do celów kontrolnych podczas przewozu zwrotu do punktu odbioru.

Konwojent odbiera zwroty ze sklepów i załadunku na środek transportu w ten sposób, aby wiadome było przy jego przekazywaniu zakładowi produkcyjnemu, z którego sklepu pochodzi zwrócony towar.

Jako miejsce składania zwrotów należy ustalić oddzielny magazyn w zakładzie produkcyjnym, którego urządzenia wewnętrzne zabezpieczą towar przed ewentualnym zepsuciem lub zmniejszeniem jego wartości. W okresie letnim należy zwrócić szczególną uwagę, aby magazyn posiadał urządzenia chłodnicze. Termin składania zwrotów do magazynu powinien być ściśle ustalony

i przestrzegany przez ekspedycję towarową. Wskazane jest, aby zwroty towarowe były dostarczane do magazynu podczas dnia, tj. kiedy istnieje możliwość zbadania jakości towaru przy świetle dziennym. Zwroty dostarczone w godzinach wieczorowych powinny być złożone do magazynu i przechowane do następnego dnia, a wówczas, przy świetle dziennym natychmiast zbadane przez lekarza.

Badanie zwrotów towarowych powinno być dokonane przez lekarza w obecności przedstawiciela przetwórstwa i jednostki handlu detalicznego. Koszt badania zwrotów oraz ich magazynowania, od momentu dostarczenia aż do chwili zbadania przez lekarza, ponosi dostawca zwrotów, tj. jednostka handlu detalicznego.

Towar uznany za zepsuty po wydaniu orzeczenia na piśmie przez lekarza pozostaje nadal w dyspozycji dostarczającego i winien być przez niego przekazany do innych celów wg orzeczenia lekarskiego i na podstawie decyzji Wydz. Handlu miejscowej Rady Narodowej. Z chwilą stwierdzenia zepsucia towaru, jednostka handlu detalicznego obowiązana jest natychmiast ustalić winnego. Za towar zepsuty w sklepie na skutek niewłaściwego przechowywania i konserwacji odpowiada kierownik sklepu. Konwojent odpowiada jedynie w tym wypadku, jeśli pominął sklep, mimo iż był przewidziany na dokonanie zwrotu na podstawie złożonego zgłoszenia.

W stosunku do winnych zepsucia towaru, jednostka handlu detalicznego powinna dochodzić strat w postępowaniu cywilnym, a w wypadkach poważniejszych zaniedbań kierować sprawę na drogę postępowania dyscyplinarnego i karnego.

Aparat handlu uspołecznionego obowiązany jest z całą surowością tępić wszelkiego rodzaju niedociągnięcia w pracy sklepów detalicznych, zaopatrzenia i transportu narażającego gospodarkę państwową na straty tak bardzo cennego w chwili obecnej artykułu jakim jest mięso.

Stała konserwacja i natychmiastowa naprawa chłodni, lodówek itp. urządzeń w sklepach mięsnych, przyczyni się do pełnego wykorzystania posiadanych urządzeń chłodniczych. Właściwie ustawiona praca zaopatrzenia sklepów detalicznych w okresie sprzedaży mięsa, przetworów mięsnych i tłuszczów na bony mięsno-tłuszczowe powinna zmniejszyć zwroty towarowe do minimum.

WALKA O WYSOKĄ KULTURĘ HANDLU SOCJALISTYCZ-
NEGO ZADANIEM WSZYSTKICH PRACOWNIKÓW
MIEJSKIEGO HANDLU MIĘSEM

Żywiec rzeźny

PROF. DR ALFRED TRAWINSKI

Znaczenie opasu bydła dla przemysłu mięsnego

Mięso bydlęce pozostawia często jeszcze wiele do życzenia pod względem jakościowym. Na ogół bowiem poddaje się ubojowi przeważnie krowy wybrakowane, stare lub bezpłodne oraz jałówki dotknięte wadami organicznymi lub również bezpłodne, które stanowią towar rzeźny niedopasowany, a tym samym nie wykazują odpowiedniego stosunku wagi przyżyciowej do wagi poubojowej; odbija się to bezpośrednio na opłacalności, powodując straty rzeźne w gospodarce mięsnej.

Mięso pochodzące z takich sztuk jest przeważnie chude oraz mało pożywne i kaloryczne z powodu niedostatecznego rozwoju tkanki tłuszczowej, a także i mniej smaczne. Jako znacznie wychudzone często nie nadaje się do spożycia wskutek zbyt małej wartości odżywczej lub jako mniej wartościowe przeznaczone jest na taną jatkę, co powoduje dalsze znaczne straty gospodarcze. Celem uzyskania lepszej jakości mięsa i większej opłacalności, sztuki takie należałoby przed oddaniem na rzeź przeznaczyć do dodatkowego opasania.

Próbnego tego zadania podjęła się Ekspozytura Centrali Mięśnej w Lublinie, która w okresie zimowym roku 1950/51 przeprowadziła doświadczalny turnus opasania bydła przed ubojem w trzech bazach żywnościowych, a mianowicie: w Abramowicach, Jawidzu i Chełmie.

Jako paszę stosowano świeże i suche wytloki z buraków cukrowych, otręby żytnie, makuchy rzepakowe, siano i słomę oraz w bazie w Jawidzu nadto wywar gorzelniany; prócz tego dodawano kredę szlamowaną, mączkę kostną i sól kuchenną. Żywienie bydła odbywało się w ciągu 100 dni, w trzech okresach: pierwszy, początkowy trwał 30 dni, drugi, właściwego opasu 40 dni, a trzeci, końcowy 30 dni. Przez cały ten czas poddawano bydło okresowo kontrolnemu ważeniu, każdorazowo o tej samej porze. Normy żywieniowe oraz sposób przyjmowania i wstawiania bydła na opas opracowane były przez Dyрекcję Produkcji Mięśnej. Bydło było przeważnie rasy nizinnej i czerwonej polskiej. Ogółem postawiono na opas 417 sztuk, mianowicie 211 jałówek i 205 krów w wieku od 4 do 7 lat (60%) i 7 do 12 lat (40%) oraz 1 byczek.

W Abramowicach wydzielono wedle wagi 5 grup żywieniowych: I grupa od 200 do 250 kg, II — od 250 do 300 kg, III — od 300 do 350 kg, IV — od 350 do 400 kg i V — od 400 do 450 kg. Opasanie trwało przeciętnie 89 dni. Na 30.532 kg wstawionego żywca otrzymano po opasie 39.210 kg, tj. wyprodukowano 8.678 kg mięsa; przeciętny przyrost dzienny wynosił dla każdej sztuki 1,12 kg.

W Jawidzu żywienie było oparte przeważnie na wytlókach. Bydło, którego waga wahała się od

180 do 220 kg, podzielono na trzy grupy w ilości po 21 sztuk w każdej grupie. Opas trwał 81 dni. Na 36.306 kg wstawionego żywca otrzymano po opasie 48.125 kg, tj. wyprodukowano 11.819 kg mięsa, przeciętny przyrost dzienny wynosił dla każdej sztuki 1,13 kg.

W Chełmie wstawiono na opas 206 sztuk, które podzielono wedle wagi na 5 grup, podobnie jak w Abramowicach. Opas trwał przeciętnie 83 dni. Na 61.815 kg wstawionego żywca otrzymano po opasie 78.599 kg, tj. wyprodukowano 16.794 kg mięsa; przeciętny przyrost dzienny wynosił 0,98 kg.

Z powyższego wynika, że opas bydła w bazach dał dobre wyniki, mianowicie przyrosty średnie wynosiły ponad 1 kg dziennie, dając nadto wysoki procent przejścia sztuk opasanych do wyższej klasy: w Abramowicach 188%, w Jawidzu 156,2% i w Chełmie 153,2%. Średnia wydajność poubojowa wynosiła 54,78%, co stanowi wcale zadowalający wynik, zwłaszcza że opasane bydło nie należało do ras opasowych.

Z punktu widzenia ekonomicznego powyższy próbny opas przedstawiał się następująco: przeciętna cena zakupu 1 kg z kosztami wyniosła 4,20 zł, sprzedaży — 4,16 zł, strata — 0,04 zł. Cena zakupu w Jawidzu wynosiła 4,79 zł, sprzedaży — 4,15 zł za 1 kg, a strata — 0,64 zł; w Chełmie cena zakupu wynosiła — 4,48 zł, sprzedaży — 4,02 zł, a strata — 0,46 zł. Powyższe straty są w znacznej mierze spowodowane zbyt dużymi kosztami administracji i transportu.

Z punktu widzenia przemysłu mięsnego doświadczalny opas bydła Ekspozytury Centrali Mięśnej w Lublinie dał dobre wyniki i wskazał niedwuznacznie, że przeznaczenie do uboju sztuk wychudzonych, a więc nie podpasionych jest marnotrawstwem i nie zapewnia dostawy mięsa dla mas pracujących w stanie odpowiednim pod względem jakościowym, tak co do wartości odżywczej jak i kalorycznej, co stanowi ważne zagadnienie żywienia masowego. Wobec tego należałoby propagować dalsze tego rodzaju doświadczenia, które przyczynią się niezawodnie do potanienia wydatków i opłacalności, a w konsekwencji w dużej mierze do rozwiązania zagadnienia rynku mięsnego.

Wyniki powyższych doświadczeń znalazły już dalsze potwierdzenie praktyczne. Ekspozytura Centrali Mięśnej w Lublinie przeprowadziła od listopada roku 1951 do lipca r. 1952 (przeciętnie 66,8 dnia) opas 1.409 sztuk chudźca, osiągając dzienny przyrost średnio 0,96 kg oraz zmianę klas w 285%. Ogółem osiągnięto nowego przyrostu na 1.400 sztukach 93.040 kg. Obecnie przeprowadzane są doświadczenia nad opasem baranów.

INŻ. WITOLD SZYMAŃSKIKier. Sekcji Doświad. CZTP
w Warszawie**MGR INŻ. JAN RYSZKOWSKI**Rzecznik Sekcji Doświad. CZTP
w Warszawie

Tucz zimowy w szalasach

W roku 1951/52 prowadzony był doświadczalny tucz zimowy w szalasach przez Ekspozytury Centrali Mięśnej: Szczecin, Bydgoszcz, Koszalin i Wrocław. Tuczniom starano się zapewnić warunki bytowania zbliżone do tych, w jakich normalnie przeżywa świnia dzika.

Znaczenie tuczu szalasowego jest duże, gdyż tuczarnie mogłyby bez większych nakładów zwiększyć ilość stanowisk, poza tym jak przypuszczano uzyskać lepszą zdrowotność sztuk. W tuczarniach stałych sztuki zapadają na szereg chorób na skutek nadmiernej wilgotności, ograniczonego ruchu, nie zawsze odpowiedniej wentylacji. Przy tuczu szalasowym wszystkie te warunki zmieniają się na bardziej korzystne dla zdrowia tuczniaków.

Tuczarnie zimowe urządzone były w szalasach lub szopach pozostałych z tuczu letniego. Szalasy te ustawione były w parkach lub lasach, które osłaniały wybiegi od wiatrów. Szalasy ocieplono przez obłożenie ich belami słomy prasowanej. Strona południowa w niektórych szalasach była częściowo odsłonięta, natomiast w niektórych zasłonięta, a wyjście zakryte workiem lub matą.

Do szalasów nawieziono dodatkową warstwę piasku, na którą kładziono ściólkę słomistą. Na sztuko-dzień zużywano w mroźne dni w województwie wrocławskim ok. 1 kg słomy, a w szczecińskim od 1,5 kg do 2,5 kg. Ilość sztuk na okólnikach — wybiegach, zmniejszono w stosunku do stosowanej w tuczarniach letnich, tak że na 1 sztukę wypadło w woj. szczecińskim 30 m², we wrocławskim — 40 m² i 60 m², w bydgoskim 12 m² wybiegu.

Gdy w jednej z tuczarni zimowych w woj. szczecińskim na skutek nieprzepuszczalności gruntu i braku pochyłości tworzyło się na wybiegach błoto i kałuże, warunki te uznano za nie nadające się do prowadzenia omawianego rodzaju tuczu.

Przy szalasach lub przy żerdziach okalających okólniki były umocowane koryta nakrywane deskami, aby karma w czasie opadów nie zamakała.

Materiał do tuczu w woj. szczecińskim dobrano zdrowy, uodporniony przeciw różycy i pomorowi. Sztuki pochodziły z przerzutów z woj. poznańskiego i lubelskiego. Część sztuk wstawiono do zimowych szalasów 1 grudnia 1951 r., a część w lutym 1952 r. Sztuki wstawione na tucz zimowy 1 grudnia pochodziły z tuczarni letnich i dały przez cały okres doświadczenia do dnia 30.IV. 52 r. następujące przyrosty:

Grupa	Przyrost na sztuko-dzień w gramach
II od 25 do 45 kg	387
III od 45 do 95 kg	430
IV ponad 95 kg	409
O g ó ł e m	436

Sztuki wstawione na tucz zimowy w lutym 1952 r. stanowiły najslabszy materiał w tuczarni, silnie zagrypiony, pochodzący ze wstawień listopadowych do tuczarni stałych.

Przyrosty uzyskano następujące:

Tucz zimowy		Chlewnia stała
Przyrost na szt.	50,2 kg	56,3 kg
„ „ szt.-dz.	492 g	552 g

Zaobserwowano, że warchlaki o wadze poniżej 45 kg, przeniesione podczas chłódów z chlewni stałej do zimowych szalasów, przyrastały b. słabo.

Przyrosty w miesiącu marcu były również niskie co prawdopodobnie nastąpiło na skutek dużych wahań temperatury (wahania od + 10° do — 17°C°). Kilka sztuk słabszych na skutek niskich przyrostów przeniesiono do chlewni stałej, gdzie przyrost ich wzrastał ze 112 g na sztuko-dzień do 456 g dziennie.

W innych ekspozyturach przyrosty kształtowały się podobnie jak w woj. szczecińskim. W początkowym okresie po przerzuceniu sztuk ze stałych chlewni przyrosty były niskie, a w miarę gdy sztuki przyzwyczajały się do nowych warunków — stopniowo wzrastały.

W okresie silnych mrozów i wiatrów przyrosty obniżały się.

Przyrosty wagowe w Ekspozyturze Bydgoszcz wykazane są na niżej podanej tabeli:

Miesiąc	G r u p y		Średnio
	III od 45 do 95 kg	IV ponad 95 kg	
XI. 51 r.	—	—	123 g
XII. 51 r.	395 g	714 g	486 g
I. 52 r.	531 g	593 g	566 g
II. 52 r.	467 g	480 g	473 g
III. 52 r.	510 g	447 g	487 g

W początkowym okresie po wstawieniu sztuk, przyrosty wagowe w Ekspozyturze Bydgoszcz były bardzo niskie. Przyczyną tego było nieprzystosowanie się sztuk do nowych, trudniejszych warunków bytowania. Przyrosty te po okresie około 1 miesiąca wzrastały, co świadczy o tym, że mniej więcej tak długi okres czasu konieczny jest dla przystosowania się sztuk — aklimatyzowania.

W Ekspozyturze Wrocław i Koszalin przyrosty wagowe wypadły niskie na skutek tego, że wstawiono tam materiał zbyt słaby i silnie zagrypiony.

Jesienią 1951 r. w tuczarniach ekspozytur przeprowadzających doświadczenie znajdował się materiał pochodzący z przerzutów z innych województw, słaby i zagrypiony. Ogólnie biorąc przyrosty nie były zadowalające, czego powodem była

Zestawienie przyrostów w tuczarniach zimowych wszystkich okręgów

Ekspozytura	G r u p a				Średnio
	I do 25 kg	II od 25 do 45 kg	III od 45 do 95 kg	IV ponad 95 kg	
Wrocław	175 g	164 g	388 g	280 g	252 g
Szczecin	—	387 g	430 g	509 g	436 g
Bydgoszcz	—	—	475 g	558 g	516 g
Koszalin	—	—	—	—	265 g
Średnio	175	275	431	449	332

jedynie zbyt duża ilość sztuk słabszych, w porównaniu z ilością sztuk zdrowych, które dawały przyrosty znacznie wyższe.

Zestawienie przyrostów w tuczarniach stałych wszystkich okręgów

Średni przyrost dla tuczu stałego Ekspozytur Wrocław, Szczecin, Bydgoszcz, Koszalin	G r u p a				Średnio
	I do 25 kg	II od 25 do 45 kg	III od 45 do 95 kg	IV ponad 95 kg	
	198 g	299 g	412 g	437 g	350 g

Porównując przyrosty wagowe uzyskane w tuczarniach i w tuczu zimowym można stwierdzić, że sztuki z grupy I i II, tj. do wagi 45 kg dały przyrosty ok. 24 g niższe na sztuko-dzień od sztuk z tych samych grup w chlewniach stałych, natomiast sztuki większe, z grupy III i IV, przyrastały na wybiegach zimowych lepiej o 12 do 19 g na sztuko-dzień. Analizując wyniki przyrostów sztuk w chlewniach stałych i zimowych można stwierdzić, że wstawianie sztuk małych z grupy I i II jest niecelowe, gdyż dają one zbyt niskie przyrosty wagowe.

Sztuki małe z reguły są słabsze i przez to trudniej przystosowują się do bardziej surowych warunków tuczu zimowego. Sztuki małe łatwiej przeziębają się, na skutek czego reagują niższymi przyrostami, nie wykazując przy tym ostrego przebiegu choroby.

Najlepsze przyrosty uzyskano w grupach sztuk pozostawionych z tuczu letniego lub wstawionych w okresie jesieni, natomiast sztuki wstawione w okresie mrozów dawały wyniki zbyt niskie.

Można stąd wyciągnąć wniosek, że najłatwiej przystosowują się do zimowego wychowu na wy-



Prosięta wychowane w tuczu letnim na wybiegach — najlepszy materiał do tuczu zimowego.

biegach sztuki, które przeszły stopniową zmianę warunków bytowania, a nie przechodziły nagłych zmian jakie stwarza przerzucanie sztuk z chlewni stałych na zimowy wybieg w okresie mrozów. Należałoby przerzutów takich dokonywać tylko w dniach cieplejszych, np. w okresie jesiennym.

Normy żywienia dla sztuk z zimowego chowu w niektórych okręgach zwiększono o 10% w porównaniu do żywienia w chlewniach stałych. Za podstawę wzięto potrzebę większego zużycia kalorii przez zwierzę przy niższej temperaturze otoczenia.



Warchlaki wychowywane w letnich szalasach i na pastwisku — materiał dający dobre wyniki w tuczu zimowym.

W Ekspozyturze Wrocław w zimowych tuczarniach świnie żywiono paszami treściwymi suchymi, do których dodawano ziemniaki świeże, parowane lub kiszzone. Wodę do picia lekko ocieploną otrzymywały sztuki osobno.

Dawki pasz dzielono na 3 odpasy w ciągu dnia. W niektórych okręgach paszę zadawano lekko zwilżoną gorącą wodą, aby karma była ciepła.

Zestawienie wyników zużycia pasz na 1 kg przyrostu w tuczu zimowym omawianych Ekspozytur

Ekspozytura	Jedn. karmowe	W granicach od do		Białka	W granicach od do	
Wrocław	4,95	3,36	8,45	492 g	357 g	717 g
Bydgoszcz	5,98	5,48	6,58	490 g	413 g	556 g
Szczecin	5,44	—	—	523 g	—	—
	5,45			501 g		

Zestawienie wyników zużycia pasz na 1 kg przyrostu w chlewniach stałych

Ekspozytura	Jedn. karm.	białka strawn.
Wrocław	5,47	527 g
Bydgoszcz	6,08	625 g
Szczecin	5,45	528 g
Średnio	5,66	560 g

W tuczu zimowym zużycie karmy na 1 kg przyrostu było niższe w chlewniach stałych. Nie można jednak z tego wyciągnąć wniosku, że wynik taki osiąga się zawsze, gdyż w tuczu zimowym była przewaga sztuk dużych, które dają lepsze przyrosty.

Zdrowotność sztuk w zimowym tuczu ogólnie biorąc poprawiła się w porównaniu ze stanem



Wnętrze szalasu letniego.

początkowym, a w związku z tym i wykorzystanie karmy, co niewątpliwie wpłynęło na zrównanie zużycia pasz na 1 kg przyrostu ze sztukami przebywającymi w chlewniach stałych. Zdrowotność sztuk w poszczególnych tuczarniach zimowych zależna była jednak głównie od wieku wstawionego materiału.

Ubytki sztuk na skutek selekcji i upadków w okresie zimowego tuczu

Tuczarnia	ubito z konieczności lub padło	wysoc. lekc.	razem	% w stos. do ogólnej ilości
Mosty	3	1	4	2,4
Gniewków	8	9	17	34,7
Sulików	4	2	6	12,0
Grunowo	1	3	4	3,9

W tuczarni Gniewków b. wysoki % ubytków sztuk nastąpił na skutek tego, że wstawiono tam dużą ilość sztuk małych o wadze ok. 25 kg. Sztuki te jak podaje ekspozytura łatwo zaziębiały się, tak że wiele sztuk padło na ropne zapalenie płuc. W innych tuczarniach gdzie wstawiono sztuki większe procent upadków był znacznie niższy. W Ekspozyturze Szczecin i Bydgoszcz zaobserwowano, że stan zdrowia sztuk zagrypionych po przeniesieniu ich do szalaszów zimowych ulega znacznej poprawie. Kaszel zmniejsza się. W tuczarni Mosty, w okresie doświadczenia nad sztukami wstawionymi na wybiegi zimowe w lutym, ubył 1 sztuka, gdy w tym czasie z grupy kontrolnej w chlewni stałej ubył 4 sztuki.

Należy dodać, że w grupie kontrolnej i doświadczalnej dobierane były celowo sztuki charłaczce.

Z otrzymanych wyników można wyciągnąć wnioski, że najlepiej znoszą warunki tuczu zimowego sztuki starsze o wadze powyżej 45 kg oraz sztuki pozostawione na tucz zimowy z tuczu letniego lub wstawione w jesieni a nie w okresie mrozów.

Kalkulacja kosztów produkcji żywca przeprowadzona w tuczu zimowym wykazała, że główną pozycję w kosztach stanowią koszty paszy, które zależne są od wysokości przyrostów wagowych sztuk.

Stwierdzono, że koszty produkcji w tuczu zimowym mogą być niższe od kosztów w tuczu stałym dlatego, że koszty robocizny są niższe. Mianowicie

1 pracownik obsługiwał w niektórych tuczarniach nawet 250 szt. Szereg czynności w tuczarniach, jak codzienne czyszczenie kojców, korytarzy, częste zmienianie ściółki, nie było wykonywanych, gdyż nie zachodziła tego potrzeba.

Wnioski

1. Do tuczu zimowego mogą być używane szalasy letnie po uprzednim ociepleniu ich, najlepiej przez obłożenie belami słomy prasowanej.

Sciana południowa może być częściowo odsłonięta.

2. Teren typowany pod tuczarnię zimową powinien być osłonięty od wiatrów, lekko spadzisty i o glebie przepuszczalnej. Szalasz powinien być budowany na miejscu wyższym od wybiegu.

3. Powierzchnia wybiegów przypadająca na jedną sztukę powinna wynosić ok 40 m².

4. Do tuczarni zimowych powinny być wstawiane sztuki o wadze tylko powyżej 45 kg. Sztuki mniejsze trudno przystosowują się do zimowych warunków wychowu.

5. Do tuczarni zimowych nie należy przerzucać sztuk z chlewni stałych w okresie mrozów, a tylko w dni ciepłe w jesieni lub pozostawić na tucz zimowy sztuki z chowu letniego, które stopniowo przystosowują się do nowych warunków.

6. Żywienie sztuk na zimowych wybiegach powinno odbywać się 3 razy w ciągu dnia, karma powinna być sucha lub trochę zwilżona gorącą wodą, aby była ciepła. Do pojenia sztuk powinno używać się wody ciepłej.

Dawki pasz należy zwiększać w zależności od żerności sztuk. Należy zwracać uwagę na obecność soli wapnia w karmie. Świnie utrzymywać ciągle w stanie sytości.

7. Przyrosty wagowe sztuk na zimowych wybiegach były niższe o 24 g na sztuko-dzień w grupach sztuk młodszych, tj. do 45 kg, natomiast o ok. 19 g wyższe w grupach sztuk starszych w porównaniu do sztuk w chlewniach stałych.

8. Zdrowotność sztuk starszych w chowie zimowym jest lepsza niż w chlewniach stałych, natomiast sztuki mniejsze poniżej 45 kg wagi dały dużą ilość ubytków sięgających nawet ok. 34% ogólnego ich stanu.

9. Koszty produkcji 1 kg żywca kształtowały



Zadawanie karmy świniom przebywającym w letnich szalaszach.

się również w zależności od przyrostów wagowych sztuk, które wpłynęły na koszty paszy oraz w zależności od kosztów robocizny i innych. Koszty

robocizny były niższe ze względu na możliwość zwiększenia ilości obsługiwanych sztuk przez jednego pracownika nawet do 250 sztuk.

MIECZYŚLAW NIZIŃSKI

Dyr. tuczarni CZTP
w Mostach

Tucz zimowy na wybiegach

W okresie lato—jesień 1951 roku prowadzony był na szeroką skalę tucz trzody chlewnej na letnich wybiegach w tuczarni Centrali Mięsnej — Mosty. Wyniki były pozytywne. Szczególnie dobre rezultaty osiągnięto w tuczu warchlaków o wadze od 45—85 kg.

Specyficzne warunki klimatyczne woj. szczecińskiego, jak również położenie tuczarni Mosty w dużym kompleksie wysokopiennych lasów, spowodowały zainicjowanie doświadczalnego tuczu na wybiegach również i w okresie zimy.

Pomieszczenie

Tucz zimowy prowadzony był na terenie istniejących wybiegów letnich, na których wykonano następujące prace dodatkowe:

a) szalasy, o wymiarach $17,5 \times 4$ m, wybudowane z drągownicy i pokryte papą, zostały ocieplone przez obłożenie istniejących trzech ścian belami słomy prasowanej; w przedniej części szalasu (nie obudowanego ścianą) założono wewnątrz na jednej trzeciej długości ścianę również z bel prasowanej słomy jako zabezpieczenie przed wiatrami z tej strony;

b) na posadzkę w szalasach nawieziono dodatkową warstwę piasku, po czym pokryto ją grubą warstwą ściółki słomistej. W okresie chłódów świnię były codziennie podścielane słomą w ilości 1,5 kg na sztuko-dzień. Podczas silnych mrozów ilość ściółki zwiększano do 2,5 kg, aby dać możność trzodzie chlewnej zagrzebywania się w niej.

Wielkość wybiegów wynosiła 30 m² powierzchni wysokopiennego lasu na sztukę. Obszar jednego wybiegu obliczony był na 50 sztuk.

Materiał

Do tuczu wybrane zostały sztuki zdrowe, uodpornione przeciwko pomorowi i różycy, w ilości 169 sztuk z woj. lubelskiego ze wstawień sierpniowych, przebywających na letnich wybiegach od września 1951 r. i 53 sztuk z woj. poznańskiego ze wstawień listopadowych, które w połowie lutego 1952 r. (I grupa) umieszczono na wybiegu w szalasie ocieplonym.

Doświadczenie I

Do doświadczenia zostały przeznaczone sztuki, które dnia 1.XII.1951 r. zestawione zostały w następujące grupy:

a) w grupie II — 18 sztuk, waga początkowa 589 kg, waga przeciętna 1 sztuki 33 kg;

b) w grupie III — 140 sztuk, waga początkowa 8.379 kg, waga przeciętna 1 sztuki 59,8 kg (z czego 50 sztuk o przeciętnej wadze 60 kg i 50 sztuk o przeciętnej wadze około 75 kg);

c) w grupie IV — 11 sztuk, waga początkowa 999 kg, waga przeciętna 1 sztuki 98 kg.

Doświadczenie trwało od 1.XII.51 r. do dnia 30.IV.52 r., to jest 142 dni.

Przyrosty sztuk wstawionych za cały okres tuczu wynosiły:

	w grupie II	w grupie III	w grupie IV	Ogółem
Ogółem	962 kg	8.723 kg	745 kg	10430 kg
na 1 szt.	55 „	62,5 „	73,3 „	61,9 „
na sztukodzień	387 g	430 g	509 g	436 g

Stan pogłowia świń i przebieg tuczu w poszczególnych wstawionych grupach ilustruje zestawienie Nr 1.

ZESTAWIENIE Nr 1

Data	Grupa II			
	Ilość sztuk	Waga ogólna w kg	Miesięczny przyrost w kg	Przyrost na sztukodzień w g
1.XII.51	18	589	117	210
1.I.52	18	706	228	410
1.II.52	18	934	174	352
1.III.52	17 ^{a)}	1038	262	497
1.IV.52	17	1300	181	532
20.IV.52	17	1481	—	—
Grupa III				
1.XII.51	140	8379	1432	330
1.I.52	140	9811	2218	511
1.II.52	140	12029	1583	390
1.III.52	140	13612	2343	542
1.IV.52	139 ^{b)}	15837	1147	415
20.IV.52	138 ^{B)}	16896	—	—
Grupa IV				
1.XII.51	11	999	130	381
1.I.52	11	1129	166	487
1.II.52	11	1295	131	411
1.III.52	11	1426	204	597
1.IV.52	10 ^{c)}	1510	114	572
20.IV.52	10	1624	—	—
Przeciętnie				
1.XII.51	169	9967	1679	320
1.I.52	169	11646	2612	498
1.II.52	169	14258	1888	387
1.III.52	168 ^{a)}	16076	2809	541
1.IV.52	166 ^{b,c)}	18647	1442	436
20.IV.52	165 ^{B)}	20001	—	—

Ubytki w czasie trwania całego okresu doświadczenia na zimowych wybiegach wynosiły 4 sztuki, tj. 2,4% stanu:

A — ubój z konieczności — 3 sztuki, z czego

a) — jedna sztuka o wadze 70 kg,

b) — druga „ „ „ 118 „

c) — trzecia „ „ „ 120 „

B. — selekcja towarowa — 1 sztuka (charłactwo). Padnięć nie było.

Doświadczenie II

Do doświadczenia zostały przeznaczone warchlaki ze wstawień listopadowych, bardzo silnie zagrypięte, przebywające stale w chlewni. Stan ich w dniu 19.II.52 wynosił 103 sztuki o łącznej wadze 4860 kg; waga przeciętna 1 sztuki 47,2 kg.

Z ilości tej 53 sztuki o łącznej wadze 2490 kg przeniesiono na wybieg do szafasu ocieplonego, zaś 50 sztuk o łącznej wadze 2370 kg do chlewni Nr 19. Temperatura w drugiej połowie lutego i w marcu wahała się od $+10^{\circ}$ do -17° C.

Doświadczenie trwało od dnia 19.II.52 r. do dnia 31.V.52 r. tj. 102 dni.

Przyrosty sztuk za cały okres wynosiły:

	wybieg	chlewnia
ogółem	2453 kg	2906 kg
na 1 sztukę	50,2 kg	56,3 kg
na sztukodzień	492 g	552 g

Stan pogłowia i przebieg tuczu ilustruje zestawienie Nr 2.

ZESTAWIENIE Nr 2

Data	Wybieg				Chlewnia			
	Ilość szt.	Ogólna waga w kg	Mies. przyrost w kg	Przyrost na sztukodzień w g	Ilość szt.	Ogólna waga w kg	Mies. przyrost w kg	Przyrost na sztukodzień w g
19.II	53	2490	100	189	50	2370	197	395
1.III	53	2590	651	396	49a)	2529	819	539
1.IV	52b)	3209	921	648	49	3348	838	529
1.V	45c)	3799	781	550	55c)	4517	1052	572
31.V	45	4580	2453	492	55d)	5465	—	—

Ubytki w czasie trwania doświadczenia przedstawiały się następująco:

A) — ubój z konieczności — 2 sztuki, z czego:

a) jedna sztuka o wadze 38 kg dn. 27.II.52 r. z chlewni,

b) druga sztuka o wadze 32 kg dn. 28.III.52 r. z wybiegu.

B. — Selekcja towarowa — 3 sztuki (charłactwo), z czego:

c) jedna sztuka o wadze 47 kg. dn. 4.IV.52 r. z chlewni,

d) dwie sztuki o łącznej wadze 110 kg dn. 7.V.52 r. również z chlewni,

C) — przerzut 7 sztuk o łącznej wadze 331 kg, dn. 10.IV.52 r. do chlewni.

Padnięć nie było.

Zaobserwowano, że warchlaki o wagach poniżej 45 kg, przeniesione podczas chłódów z chlewni

na wybieg, w początkowym okresie słabo przybierały na wadze. Niższe przyrosty na wybiegu w miesiącu marcu prawdopodobnie spowodowane były dużymi wahaniami temperatury oraz wietrzną pogodą.

Dnia 10.IV.52 r., na skutek niskich przyrostów, przesieniono 7 sztuk o łącznej wadze 351 kg. (waga wstawienia 290 kg.) z wybiegu do chlewni Nr 19. Sztuki te w chlewni przyrastały normalnie, uzyskując ogólny przyrost 131 kg., a na sztukodzień 456 g.

Żywnienie

Swinie na wybiegach były żywione tak samo jak w chlewniach, a więc odpasy 3 razowe, według następujących norm:

Grupa	Grudzień				
	Ilość i nazwa paszy	Sucha masa	Balast	Białko gram	Jedn. karm.
II	3 kg ziemniaków	0,690	0,030	21	0,81
	0,5 " otrąb jęczmieni.	0,445	0,125	51	0,33
	0,25 kg otrąb żytnich	0,217	0,070	25	0,15
	0,25 " miesz. kl. par.	0,215	0,039	21	0,22
	0,15 " kuchenian.	0,135	0,033	37	0,15
	0,10 " mączki m.-k.	0,090	0,003	46	0,11
	0,02 " węgla past.				
	0,03 " kredy szlam.				
	0,002 kg soli				
	R a z e m :	1,792	0,300	201	1,77
III	4 kg ziemniaków	0,920	0,020	28	1,08
	0,5 " otrąb jęczmieni.	0,445	0,125	51	0,33
	0,25 kg otrąb żytnich	0,217	0,070	25	0,15
	0,5 " miesz. kl. par.	0,430	0,078	42	0,44
	0,10 " kuchenian.	0,090	0,022	25	0,10
	0,10 " mączki m.-k.	0,090	0,003	46	0,11
	0,03 " węgla past.				
	0,03 " kredy szlam.				
	0,003kg soli				
	R a z e m	2,192	0,318	217	2,21
IV	5 kg ziemniaków	1,150	0,050	35	1,35
	0,5 " otrąb jęczmieni.	0,445	0,125	51	0,33
	1 " miesz. kl. par.	0,860	0,156	83	0,88
	0,1 " mączki m.-k.	0,090	0,003	46	0,11
	2 " serwatki	—	—	18	0,18
	0,04 kg węgla past.				
	0,04 " kredy szlam.				
	0,005 kg soli				
	R a z e m	2,545	0,334	233	2,85

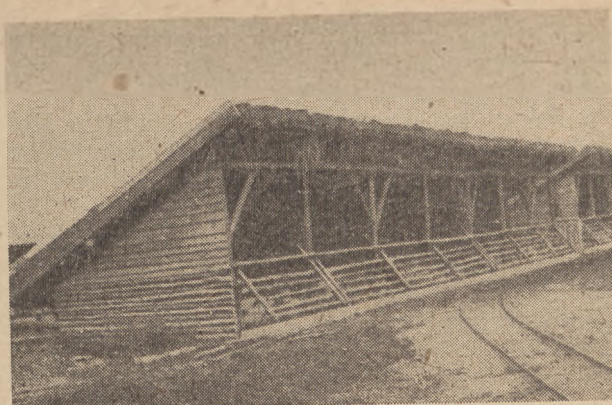


Pojenie świń utrzymywanych w szafasach.

Grupa	M a r z e c				
	Ilość i nazwa paszy	Sucha masa	Balast	Białko gram	Jedn. karm.
III	3,00 kg ziemniaków	0,690	0,030	21	0,81
	0,70 " " śrut kukur.	0,609	0,056	53	0,71
	0,30 " miesz. kl. par.	0,258	0,048	25	0,26
	0,60 " otrąb żytn.	0,521	0,168	59	0,36
	0,30 " " jęczm.	0,267	0,075	31	0,20
	0,05 " mączki z krwi	0,050	0,014	29	0,05
	0,05 " " z ryb	0,045	0,003	27	0,06
	0,012 " soli				
	0,006 " węgla past.				
	0,030 " kredy szlam				
	R a z e m :	2,440	0,394	245	2,45
IV	3,50 kg ziemniaki par.	0,805	0,035	25	0,94
	1,20 " śrut kukur.	1,044	0,096	90	1,22
	0,50 " otrąb jęczm.	0,445	0,125	51	0,33
	0,80 " " żytn.	0,696	0,224	78	0,48
	0,020 " soli				
	0,008 " węgla past.				
	0,030 " kredy szlam.				
	R a z e m :	2,990	0,480	244	2,97

W innych miesiącach do marca normy były podobne do norm stosowanych w grudniu. Na 1 kg tuczu zużyto przeciętnie:

	Wybiegi	chlewnie
jednostek karmowych strawnego białka	5,44 523 g	6,14 644 g



Tuczarnie letnie tego typu będą ocieplane dla tuczu zimowego.



Szałasy letnie z okapami przeznaczone do ocieplenia na zimę dla tuczu zimowego.

Spostrzeżenia i uwagi

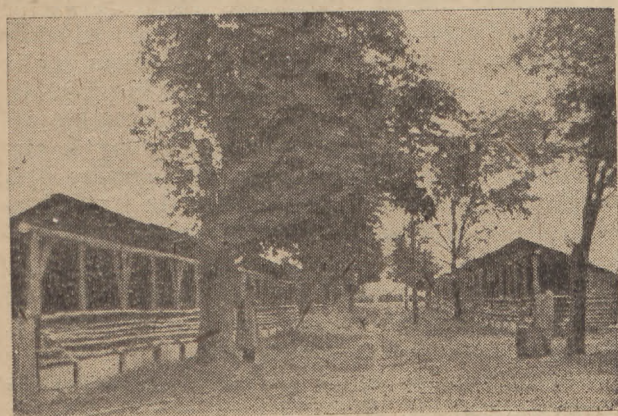
1. Dla tuczu zimowego w naszym województwie wystarcza ocieplenie tylko trzech ścian szalasu belami ze słomy lub ściółki torfiastej. Budowa przedniej ściany nie jest konieczna, gdyż stwierdzono, że świnie nawet przy wietrznej i mroźnej pogodzie nie korzystały z miejsca osłoniętego częścią ściany przedniej, a pozostawały w nieosłoniętej części zagrzebując się w słomę.

2. Powierzchnia szalasu powinna być wyższa od powierzchni wybiegów, gdyż w przeciwnym razie podczas deszczów i odwilży powstają zacieki, które powodują zawilgocenie legowiska. Przy szalasach drogi powinny posiadać twardą nawierzchnię.

3. Wskazane byłoby, by wybieg przy szalasię posiadał trwałą nawierzchnię, gdyż przy temperaturze bliskiej 0° C powstają bajory błota.

4. Do tuczu zimowego na wybiegach należy przeznaczać sztuki uodpornione przeciw pomorowi i różycy świń, o wagach nie niższych jak 45—50 kg. Stwierdzono, że najlepsze wyniki uzyskano na świnich rasy puławskiej (gołębskiej). Kondycja świń na wybiegach dobra, jednakże trudno osiągnąć właściwe wytuczenie.

5. Żywnienie winno być 3 razowe. Karmę należy dowozić w stanie ciepłym i gęstą, zaś poić świnie



Szałasy letnie przeznaczone do ocieplenia na zimę.

Stan zdrowotny

Świnie na wybiegach były zdrowe. Żadnych chorób zaraźliwych nie stwierdzono, z wyjątkiem nielicznych wypadków grypy, której przebieg był znacznie łagodniejszy niż w chlewniach. Zaobserwowano mniejszy kaszel. Sekcje sztuk ubitych „z konieczności” wykazały komplikacje pogrypowe. Przeprowadzone selekcje spowodowane były charłactwem i nieuleczalną kulawizną.

należy wodą o temperaturze pokojowej. Koryta winny być myte gorącą wodą, szczególnie przy niskiej temperaturze powietrza.

Rezultaty tuczu zimowego na wybiegach w Mostach należy uznać za pomyślne, jednakże trzeba stwierdzić, że ubiegła zima była stosunkowo łagodna, a mrozy trwały krótko.

Na podstawie przeprowadzonego doświadczenia nie można generalizować tego zagadnienia. Nie możemy stwierdzić jaki przebieg miałyby tucz na wybiegach przy ostrej zimie, dlatego wskazane

byłoby zarezerwować pewną ilość miejsc w chlewniach na wypadek wystąpienia chorób. Szalasowy rodzaj produkcji zwierzęcej powinien być szeroko stosowany, gdyż budując wybiegi oszczędzamy nie tylko na materiale budowlanym i kosztach budowy, lecz również na obsłudze trzody, gdyż wydajność pracy jest znacznie większa. Tuczarz z łatwością może obsłużyć nawet 250 sztuk na wybiegach. Ponadto stwierdzono, że sztuki przeniesione z wybiegów do chlewni osiągają wyższe przyrosty od sztuk tuczonych stale w chlewniach.

WŁADYSŁAW MASŁOWSKI

Zast. dyr. d/s produkcji Okr. Zakładów Tuczu Przem.
w Bytomiu

Kombinaty produkcji prosiąt dla zaopatrzenia tuczarni przemysłowych

„Przy opracowaniu założeń do tuczu przemysłowego nie położono należytego nacisku od samego początku na sprawę zaopatrzenia tuczarni w materiał wyjściowy. Zagadnienie to pozostawiono swojemu biegowi, tak pod względem ilościowym jak i jakościowym, co w bardzo ujemny sposób odbiło się na wynikach produkcji tuczarni“.

Oto początek artykułu w Nr 4 br. „Gospodarki Mięsnej“ pt. „Zagadnienie dostaw prosiąt dla tuczu przemysłowego“.

Stwierdzają to samo planiści Naczelnej Dyrekcji Centralnego Zarządu Tuczem Przemysłowym (d. Centrali Mięsnej), wysuwając szereg nowych propozycji celem rozwiązania tego zagadnienia.

Założenia do tuczu przemysłowego opracowywane były w latach 1948 i 1949, wówczas gdy nie było jeszcze warunków do postawienia tego zagadnienia, a sytuacja w zaopatrywaniu tuczarni w prosięta i warchlaki z roku na rok raczej się pogarsza w miarę szybkiego rozbudowywania tuczarni.

Wydaje się, że już jest najwyższy czas na postawienie sprawy na szerszej płaszczyźnie. Trzeba wyciągnąć wnioski z przeszłości i trzeba urealnić nasze planowanie, bowiem przez niedociągnięcia na tym odcinku cierpi poważnie cała nasza produkcja. Trzeba odważnie przeanalizować przyczyny i skutki niedostatecznego zaopatrzenia naszych tuczarni w materiał wyjściowy do tuczu. Niewątpliwie błąd powstał już na początku organizacji tuczu i skutki tego ciągną się przez ubiegłe lata do dziś.

Obserwując rozwój naszych tuczarni przemysłowych stwierdzić musimy, że jest on rzeczywiście imponujący, dzięki czemu w ciągu niespełna czterech lat stały się one zagadnieniem w gospodarce krajowej do tego stopnia, że musiano je wyodrębnić w formie samodzielnej organizacji jako oddzielne przedsiębiorstwo tuczu przemysłowego. Od początku jednak jak już wspomniałem wyżej słabą stroną tuczu przemysłowego

jest zaopatrzenie tuczarni w materiał wyjściowy, czyli w prosięta i warchlaki.

Jak dotychczas proponowane i stosowane metody oraz próby rozwiązania zagadnienia są poławiczne, są półśrodkami, nie rozwiązują całości sprawy i dlatego też wyniki tych prób i rozwiązań były i są zdecydowanie ujemne. Dotychczas bazowano na prosiętach z wolnego rynku, PGR i w ub. r. na kontraktacji. Trzeba sobie jednak jasno zdać sprawę z tego, że w takiej masie prosiąt, jaką już obecnie tuczarnie potrzebują, ani PGR, ani kontraktacja, ani wolny rynek nie potrafią w całości zaspokoić zapotrzebowania.

Przeanalizujemy kolejno wymienione źródła zaopatrzenia. Na łamach „Gospodarki Mięsnej“ pisze się dużo o PGR, które winny zaopatrywać w prosięta nasze tuczarnie. Mam wrażenie jednak, że przeceniamy ich możliwości i widzimy w świetle wygodnym dla nas. Zdaniem moim PGR nie posiadają możliwości wychowu takiej masy prosiąt, mają bowiem bardzo szerokie zadania gospodarcze i państwowe i gdyby w ciągu najbliższych lat dostarczyły nam choćby 20% naszego zapotrzebowania na prosięta i warchlaki, byłoby to znacznym polepszeniem sytuacji tuczarni.

Kontraktacja prosiąt z kolei okazała się w praktyce niewykonalną w takich rozmiarach, w jakich istnieje zapotrzebowanie.

Wreszcie wolny rynek jak się okazało jest też niewystarczający. W ciągu ostatnich dwóch lat, a nawet od samego początku akcji okazało się, że jest to niewystarczające źródło nabycia prosiąt i warchlaków, nadto chwiejne, niepewne, posiadające w dodatku tego rodzaju ujemne cechy, jak dostarczanie materiału wysortowanego, zakażonego różnymi chorobami, jest powodem konieczności dalekich transportów, czego prosięta nie znoszą i ujemnych skutków jakie wynikają z nieprzystosowania się prosiąt do zmian klimatycznych itp.

O innych próbach zaopatrywania tuczarni w prosięta jak produkcja przy tuczarniach, dawanie rolnikom pokrzytych maciorek dla wychowu

prosiąt itp. nie warto wspominać, bo w efekcie rezultat byłby niewielki, a byłoby tylko samoszukiwanie się.

Nie chcę jednak przez to powiedzieć, że wszystkie te trzy główne dotychczasowe sposoby zaopatrywania się w materiał wyjściowy należy odrzucić. Przeciwnie, należy dążyć do jak najlepszej współpracy z PGR, pogłębiać i rozwijać kontraktację tam gdzie jest to możliwe i nadal dokonywać zakupu prosiąt na miejscach skupu. Trzeba jednak sobie jasno zdać sprawę z tego, że źródła te są i będą w przyszłości dla nas niewystarczające, a szczególnie w województwach deficytowych, nieprodukcyjnych w odniesieniu do produkcji prosiąt.

Jakie jest więc wyjście z tej sytuacji?

Jedynie produkcja prosiąt we własnym zakresie i to na wielką skalę może uzdrowić stosunki. Uważam, że Dyrekcja Naczelna Centralnego Zarządu Tuczni Przemysłowego będzie musiała postawić to zagadnienie na porządku dziennym, a im wcześniej to zostanie dokonane, tym lepiej. Nie będzie to sprawa łatwa, ale jest możliwa do rozwiązania. Gdybyśmy mieli dziś z własnej produkcji choćby w 25 do 30% pokryte zapotrzebowanie, sprawa zaopatrzenia tuczarzy byłaby już rozwiązana. A wychów tych 25 do 30% prosiąt we własnym zakresie jest możliwy.

Trzeba stworzyć kombinaty wychowu prosiąt. Ale nie tak jak to się gdzieś projektuje, tj. budować chlewnie czy obiekty na 50 macior, lecz rozbudować duże obiekty na ok. 700 do 800 macior, bo jeśli wybudowaliśmy olbrzymie tuczarnie kosztem setek milionów złotych to nie po to, by stały one puste, lecz po to, by produkować w nich mięso proporcjonalnie w stosunku do wzrastających potrzeb robotników i całej ludności. Nie wolno dopuścić do tego, by choć jedno stanowisko było chociażby przez jeden dzień wolne.

Dlatego sprawa wychowu prosiąt we własnym zakresie i w ramach Centralnego Zarządu Tuczni Przemysłowego musi być rychło postawiona. Gwarancją udania się organizacji takich kombinatów jest przede wszystkim to, że CZTP posiada już obecnie na wysokim poziomie stojące kadry wyspecjalizowanych robotników, tuczarzy żywieniowców, zaopatrzeniowców, zootechników, lekarzy wet. itp.

Sprawa organizacji kombinatów produkcji prosiąt wymaga szerszego opracowania przez zainteresowane ciała przy współpracy specjalistów różnego rodzaju. Ze swej strony chcę się podzielić kilkoma uwagami, które wydają mi się pożyteczne dla rozwiązania tego zagadnienia.

Organizacja kombinatów wychowu prosiąt w ramach gospodarki socjalistycznej, dysponującej odpowiednimi środkami zdaniem moim nie jest trudna do zrealizowania. W naradach

nad realizacją takich kombinatów winni wziąć udział najwybitniejsi znawcy hodowli świń, znawcy budownictwa pomieszczeń dla zwierząt gospodarskich i lekarze weterynarii. Od warunków sanitarnych i bardzo starannej opieki lekarskiej zależeć będzie w głównym stopniu stan zdrowotny macior i prosiąt. Wobec zgromadzenia ich w tak dużej ilości musi być dokonany wysiłek, aby choroby infekcyjne były całkowicie wyeliminowane. Służba weterynaryjna winna zastosować służące na ten cel wszystkie nowoczesne środki jakimi dysponuje nauka weterynaryjna.

Przy wyborze miejsca na budowę kombinatu należałoby przeznaczyć majątek rolny o rozmiarze od 100 ha do 150 ha, o dobrej glebie, a ze względu na potrzeby organizmu świń szczególnie bogatej w składniki mineralne, przepuszczalnej, suchej, najlepiej gliniasto-piaszczystej. Pożądany jest teren osłonięty lasami od strony wiatrów, ze stacją kolejową na miejscu lub w pobliżu, dobrymi dojazdami i mleczarnią zapewniającą dziennie ok. 2.000 l. chudego mleka dla wychowu prosiąt.

Nie bez znaczenia dla obsługi kombinatu jest łatwość otrzymania na miejscu dostatecznej ilości robotników.

Przy opracowaniu bazy paszowej, poza normalnymi paszami otrzymywanymi dla tuczarzy, należy mieć na uwadze możliwość zaopatrzenia się i produkcji większej ilości pasz białkowych, jak śrut zbożowych, odpadków roślin motylkowych, a przede wszystkim siana z koniczyny i lucerny oraz uprawy okopowych (marchew). Pasze te odgrywać będą decydującą rolę przy wychowie prosiąt, którym trzeba zapewnić potrzebną ilość białka, witamin i soli mineralnych.

Przy organizacji kombinatu należy przewidzieć wychów rocznie 10.000 szt. prosiąt do wagi 18 kg. Do tego celu potrzeba jest 700 macior i około 30—40 knurów.

Należy przewidzieć budowę dwóch grup budynków z dala od siebie położonych, każda grupa po 10 budynków chlewni dla macior. W każdej chlewni pomieszczenie na 35 macior. Prostopadłe do chlewni winien być przeprowadzony tor kolejki. Budynki dla pomieszczenia knurów — na 15 szt. każdy.

Budynki winny być wyłącznie z drzewa. Ściany z desek obrzynków, wypełnione trocinami z miałem wapiennym. Ponadto należy przewidzieć budynki-chlewnie z przeznaczeniem na wychowalnie odsadzonych prosiąt dla przetrzymania ich przed transportem do tuczarzy, izolatki sanitarne oraz odpowiednią przestrzeń przed budynkami na wybiegi odgrywające tak dużą rolę dla zdrowia trzody. Na pomieszczenie gospodarskie i administracyjne należy przeznaczyć istniejące zabudowania majątku.

Recenzje, streszczenia, informacje

PROF. DR DAMAZY JERZY TILGNER

Zakł. Tech. Przem. Mięsn. przy. Politechn. Gdańskiej

Dr W. PEZACKI — „Technologia przetwórstwa mięsnego i produktów ubocznych uboju z maszynoznawstwem specjalnym”, wydawnictwo: Stowarzyszenie Inżynierów i Techników Przemysłu Rolnego i Spożywczego, Warszawa, 1951 r., stron 312 — z ilustracjami.

Jest to, zdaje się, pierwszy w języku polskim skrypt przedstawiający zarys technologii mięsa. Praca przeznaczona jest dla przygotowujących się do egzaminu na stopień inżyniera zawodowego.

Treść składa się z 17 rozdziałów, w których autor omawia żywiec rzeźny, jego transport, ubój, wydajność rzeźną, jadalne i niejadalne produkty poubojowe, normalne składniki mięsa, wartość użytkową części i klasyfikację hurtową, zmiany poubojowe i metody przedłużania trwałości mięsa. W pięciu rozdziałach omówione zostały ogólne zasady produkcji bekonu, wędlin i konserw oraz technologii tłuszczów i drobin.

Każdy z rozdziałów daje przegląd najważniejszych zasad postępowania z podkreśleniem niektórych istotnych dla praktyki szczegółów. Autor pominął, z uwagi na określone przeznaczenie pracy, biochemię mięsa i różne wywody teoretyczne, a raczej starał się uporządkować zasadnicze wiadomości technologiczne, przedstawiając je w sposób zwięzły i jasny. W tym zakresie praca stanowi wartościowe, dobrze ujęte repertorium, cenne nie tylko dla praktyków przygotowujących się do egzaminu inżynierskiego.

Do powyższego trzeba dodać kilka uwag natury ogólnej.

Zakres technologii produktów zwierzęcych lub technologii mięsa obejmuje tyle różnych dziedzin, przeważnie wysoce wyspecjalizowanych, że opanowanie całości przekracza obecnie możliwości jednego człowieka. Niewątpliwie wyodrębniła się swoim zakresem surowcowym szczegółowa technologia trzody chlewnej oraz obszerna specjalność technologii produktów ubocznych.

Na tle ogólnej technologii produktów zwierzęcych powinno to stanowić zakres pracy kilku wyspecjalizowanych fachowców.

Ogólna technologia produktów zwierzęcych winna dać syntezę nowoczesnego przemysłu mięsnego opartego na produkcji potokowej o optymalnym rytmie przerobowym realizowanym w należycie rozplanowanych i bardzo zwartych pomieszczeniach. Organizacja pracy przerobowej nowoczesnego potoku rzeźnego, rozbiórczego, wędlinowego czy konserwowego, wymaga nie tylko zastosowania nierozzerwalnych, wyspecjalizowanych brygad, lecz przeprowadzenia szerokiej mechanizacji transportu wewnętrznego i zaopatrzenia w sprzęt produkcji. Tego materiału nie znajdzie niestety praktyk, przygotowujący się do egzaminu inżynierskiego w omawianym skrypcie, a niewątpliwie zarysowe choćby nakreślenie obecnego stanu technologii mięsnej krajów technicznie przodu-

jących pozwoliłoby praktykom stwierdzić, na jakim etapie rozwoju technicznego znajdujemy się w tej chwili. Przyspieszałoby to nasz postęp techniczny.

Druga uwaga, jaka nasuwa się po przeczytaniu pracy, dotyczy ujęcia tematu. Dla praktyków obeznanych doskonale z rękodzielniczym aspektem zawodu należałoby położyć większy nacisk na podbudowę i uzasadnienie teoretyczne poszczególnych czynności i procesów przerobowych. A nadto technologia musi być oparta w dużej mierze na liczbach.

Trudno zgodzić się z twierdzeniem, że „konserwy mogą leżeć teoretycznie nieskończenie długo” (str. 255). Oprócz zdrowotności i trwałości, każda konserwa musi posiadać możliwie dużą smakowitość.

Dla każdej więc konserwy, podobnie jak dla każdego innego produktu żywnościowego, możemy ustalić optymalny okres przechowywalności, po przekroczeniu którego następuje stale postępujący ubytek jakości.

Słownictwo jest poprawne, z wyjątkiem niektórych terminów. Np. nalepka brzmi lepiej niżeli „etykieta” (str. 250) lub wytwórnia konserw zamiast „konserwiarnia” (str. 257). Zamykarki kształtują zakładkę podwójną za pomocą 1. i 2. krążka zamykającego, a nie za pomocą „rolki” (str. 305), a puszka do konserw ma wieczko, a nie „pokrywę” (str. 304). Również w tytule należałoby zdecydować się albo na technologię mięsa i produktów ubocznych lub przetwórstwo mięsa i produktów ubocznych.

Uwagi powyższe nie umniejszają w niczym wartości pracy stanowiącej cenny dla każdego fachowca nabytek. Sam fakt mozolnego i systematycznego uporządkowania zasadniczych wiadomości stanowi poważną zasługę autora i dorobek w naszym skromnym dotąd piśmiennictwie mięsnym.

DR KONRAD MILLAK

Red. Działu Przem.
Spożywczego PWT
w Warszawie

KSIĄŻKA TECHNICZNA Z ZAKRESU PRZEMYSŁU MIĘSNEGO I POKREWNYCH

Podniesienie poziomu produkcji w przemyśle produktów zwierzęcych, a w szczególności w interesującym nas przemyśle mięsnym i jemu pokrewnym — związane jest bezpośrednio z podniesieniem poziomu techniki produkcji i podniesieniem wiadomości fachowych szerokich rzesz pracowników tych przemysłów na wszystkich szczeblach pracy. Do podniesienia tego przyczynić się musi w pierwszym rzędzie książka techniczna.

Aby tę rolę spełnić musi ona:

— obsłużyć pod względem tematów technicznych dział przemysłu mięsnego i pokrewnych na poziomach robotnika wykwalifikowanego (poziom II), mistrza i technika (po-

- ziom III) oraz pracownika o poziomie akademickim (poziom IV);
- podnieść wiadomości fachowe ogółu pracowników i przyczynić się do zwalczania rutyny i zacołania, utrzymujących się w środowiskach tych przemysłów, udostępniając racjonalną technikę produkcji na poszczególnych jej etapach;
 - przyczynić się do dalszego postępu i ulepszeń w zakresie tych przemysłów przez publikowanie nowych osiągnięć technicznych własnych i obcych, a specjalnie ogromnych osiągnięć radzieckich.

Dział redakcyjny obejmujący przemysł mięsny i pokrewny został uruchomiony w Państwowych Wydawnictwach Technicznych (PWT) w 1951 r., a rozwinął swą pracę dopiero w końcu tego roku.

Pierwszymi książkami tego działu, jakie ukazały się na półkach księgarskich były tłumaczenia: książki B. O. Kuźniecowa „Towaroznawstwo ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego” i książki A. Uspieńskiego, M. Podlegajewa i W. Tonhura — „Technologia produktów spożywczych drobiu”.

O obu książkach umieściła bardzo przychylne opinie „Gospodarka Mięsna” (Nr 1—2, 1950 r.). O tłumaczeniu Uspieńskiego powiedziano: „praca Uspieńskiego i współautorów wypełnia jeszcze jedną lukę w życiu gospodarczym — daje podstawę do szkolenia młodych kadr technologów przemysłu drobiarskiego...”. Książka Kuźniecowa, zdaniem „Gospodarki Mięsnej”, „doskonale i zwięźle opracowana, powinna się znaleźć w ręku każdego pracownika związanego bezpośrednio lub pośrednio z produkcją i przetwórstwem przemysłu mięsnego w Polsce”.

Również w recenzji umieszczonej w miesięczniku „Przemysł Rolny i Spożywczy” (Nr 12, 1951 r.) powiedziano: „Książka przedstawia nieprzemijającą wartość i może być bardzo polecana technikom i inżynierom branży mięsnej, rybnej i produktów poubojowych. Znajdą w niej również szereg cennych wiadomości niektóre działy przemysłów lekkich”.

W planie 1952 r. zostało przewidziane przede wszystkim wydanie szeregu broszur na poziomie robótka wykwalifikowanego i przyuczonego. Sprawa szerokiego wejścia z książką techniczną właśnie w to środowisko przemysłu mięsnego i pokrewnych, najbardziej może pozbawionych jakichkolwiek materiałów książkowych — była najaktualniejsza.

Zostały opracowane na poziomie II i ukazały się książki: inż. W. Światłowskiego „Transport żywych zwierząt”, mgr. P. Jastrzębskiego „Zbiórka odpadków poubojowych”, tegoż autora „Obróbka jelit”. Ukazą się w najbliższym czasie M. Misztala „Technika uboju i obróbki poubojowej”, inż. E. Wasilewskiego „Solenie i peklowanie słoniny”, inż. T. Kłosowskiego „Sortowanie jelit”.

Na tym samym poziomie są w opracowaniu i ukazały się jeszcze w 1952 r. lub w początkach 1953: inż. W. i B. Piotrowskich „Tłuszcze zwierzęce jadalne”, dr. Z. Służewskiego „Gospodarka żywcem w rzeźniach”, dr. Z. Służewskiego i dr. J. Kochanowskiego „Walka z zakażeniami spoty-

kanymi w przemyśle mięsnym”, inż. Z. Miskiewiczówny i inż. K. Gocławskiego „Wędzenie przetworów mięsnych”, J. Szeligi „Technika uboju i obróbki drobiu”, inż. W. Buchwalda „Zasady przemysłowego tuczu drobiu”, inż. Sosno i inż. Gałązki „Schładzanie, zamrażanie, przechowywanie i transport drobiu”, F. Worka „Technologia szczeni i wlosia”.

Broszury takie przeważnie 3—4 arkuszowe, obejmą w przyszłości wszystkie rodzaje i etapy produkcji przemysłu mięsnego i pokrewnych. Część z nich ma stworzyć „Bibliotekę pracownika przemysłu mięsnego”. Broszury te powinny szeroko pójść pomiędzy czytelników, dla których są przeznaczone. O znalezieniu się tych książek w rękach czytelników powinny pomyśleć Rady Zakładowe, w zakładach przemysłu mięsnego. Tych nowych czytelników należy ośwoić z książką poważną, ściśle związaną z wykonywanym przez nich zawodem. Należy zbliżyć tę książkę do czytelników, pozwolić im zapoznać się z nią i samymi wnioskować o tym jaką ona może dać korzyść.

Na poziomie II/III, a więc przeznaczona również dla techników i mistrzów została opracowana i ukaże się wkrótce książka inż. St. Byszewskiego „Ochładzanie, zamrażanie i transport chłodniczy mięsa”, a znajdują się w opracowaniu: inż. Szarskiego „Mrożenie mięsa w blokach”, inż. Poszczyńskiego „Magazynowanie mięsa i produktów mięsnych”, inż. St. Kieniewicza „Krew, jej wykorzystanie i technologia przeróbki”.

Na poziomie III jest w opracowaniu książka St. Byszewskiego „Chłodzenie automatyczne w sieci dystrybucyjnej”.

Na poziomie III/IV przeznaczona dla techników i mistrzów, jak również dla pracowników z wykształceniem akademickim, ukazała się książka dr. W. Pezackiego „Żywiec rzeźny”.

W planie znajdują się między innymi 2 tłumaczenia dzieł radzieckich na poziomie IV: Pielejeva — „Technologiczneskoje oborudowanie miasokombinatow” oraz Gołowkina i Czyżowa „Chłodilnaja technologia pischczewych produktow”.

Jak wypływa z powyższego, plan wydawniczy PWT z zakresu przemysłu mięsnego i pokrewnych jest obszerny. Poszczególne pozycje planu były zgłoszone przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego i centralne zarządy poszczególnych przemysłów, katedry szkół wyższych oraz przez samych autorów. Tematy były rozpatrywane przed ostatecznym włączeniem do planu na konferencjach branżowych MHW (Podsekretariat Stanu dla Spraw Produkcji) i PWT. Pozwala to mieć nadzieję, że tematyka wydawnicza odpowiada istotnym potrzebom przemysłów.

Należy jeszcze zaznaczyć, że uruchomienie działu przemysłu mięsnego i pokrewnych związane było z pewnymi trudnościami w wynalezieniu autorów i recenzentów. W chwili obecnej włączyli się do pracy autorskiej liczni specjaliści. Należy ufać, że krąg ten rozszerzy się znacznie. Państwowe Wydawnictwa Techniczne apelują o najszerszą współpracę do wszystkich tych osób, którym na równi z kierownictwem PWT leży na sercu podniesienie poziomu produkcji przemysłu mięsnego i pokrewnych w Polsce Ludowej.

INŻ. ZBIGNIEW PAJDOWSKI

Inspektor CIS
w Warszawie

Prof. Dr D. J. TILGNER — „Nauka o opakowaniu“, XX tom Biblioteki Handlu Społecznego, nakład Polskich Wydawnictw Gospodarczych, Warszawa 1952 r., stron 445, rycin 143, tablic 63.

Jest to pierwsza książka grupująca całokształt zagadnień związanych z opakowaniem. Przedstawienie przez autora obecnego stanu nauki o opakowaniu opiera się na bogatej literaturze, obejmującej 84 pozycje. (książki i artykuły) z tej dziedziny autorów polskich i obcych.

Zebrany materiał został syntetycznie opracowany, dając możliwość pracownikom przemysłu i handlu zapoznania się z tą tak ważną dziedziną wiedzy stosowanej. Książka może służyć również jako podręcznik dla studentów szkół wyższych technicznych i handlowych. Materiał teoretyczny i praktyczny zawarł autor w pięciu zasadniczych rozdziałach: 1. tworzywa opakunkowe, 2. rodzaje opakowań, 3. analiza i dobór opakowań, 4. opakowanie różnych towarów, 5. opakowanie produktów żywnościowych.

Rozdział pierwszy zawiera opis tworzyw stosowanych we wszystkich przemysłach do konstrukcji opakowań i omówione w nim są: drewno, sklejka, papier, tektura, folie metalowe, blachy, tkaniny, tworzywa sztuczne, gwoździe i wkrętki, otężanie, kleje. W każdym z opisów tworzyw możemy znaleźć zestawienie jego gatunków, charakterystyczne ich cechy fizyko-chemiczne oraz ich przydatność technologiczną. Na szczególną uwagę zasługuje tutaj omówienie tworzyw sztucznych, stosowanych z dużym powodzeniem za granicą, a nie stosowanych jeszcze u nas.

Omówienie ich pozwala na zorientowanie się w niewątpliwych korzyściach jakie możemy osiągnąć stosując u nas tego rodzaju opakowania.

Rozdział drugi zawiera omówienie różnych rodzajów opakowań, a więc skrzynek, klatek, skrzyń ze sklejki, beczek, opakowań papierowych, opakowań tekturowych, beczek, worków tkaninowych, tub, puszek blaszanych, beczek i beczek metalowych, opakowań szklanych, opakowań wewnętrznych przeciwwstrząsowych.

W ramach poszczególnych rodzajów opakowań znajdujemy omówienie i klasyfikacje różnych typów danego opakowania z podkreśleniem jego wad i zalet.

Rozdział trzeci pt. „Analiza i dobór opakowań“ jest przeprowadzeniem analizy naukowej właściwego doboru opakowania bezpośredniego i wysyłkowego, zawiera przy tym omówienie metod badania własności fizyko-chemicznych i wytrzymałościowych, które decydują o doborze opakowania dla produktu, by zapewnić mu jak największą

trwałość i bezpieczeństwo podczas transportu lądowego czy też morskiego. Szereg poruszonych przez autora metod badawczych nie jest jeszcze stosowany przez nasze laboratoria, a zastosowanie ich zwiększyłoby obiektywność przeprowadzanych ekspertyz.

Rozdział czwarty jest omówieniem opakowań różnych towarów ze szczególnym podkreśleniem opakowań eksportowych, przy czym zawiera cały szereg praktycznych wskazań.

W rozdziale piątym omawia autor opakowania produktów żywnościowych. Jest to rozdział szczególnie interesujący dla gospodarki mięsnej. Wiemy, że opakowanie produktów żywnościowych jest zagadnieniem znacznie bardziej złożonym niż opakowanie wszelkich innych rodzajów towarów przemysłowych. Produkty żywnościowe są biologicznie czynne i zmienne, co musimy uwzględnić przy doborze nowego rodzaju opakowania czy też analizie dotychczasowego. Powyższy rozdział przedstawia nam wnikliwą analizę tych właściwości produktów. Omówione są tu zagadnienia: wilgotności względnej, możliwości jej regulowania, przepuszczalność (szczególnie ważne na odcinku przemysłu mięsnego), opakowanie suszonych produktów żywnościowych, opakowanie próżniowe i gazowe, uodpornienie tworzyw na jęłczenie, zmiany barwy produktów, opakowanie ciągliwych i gęstych produktów żywnościowych, konserw, mięsa, drobiu, ryb, wyrobów mleczarskich, jaj, tłuszczów, owoców i warzyw, wyrobów cukierniczych, wyrobów mącznych i innych.

Ponadto omawia autor zagadnienie składowania opakowanych produktów żywnościowych.

Wszystkie poruszone zagadnienia ujęte są w świetle najnowszych zdobyczy nauki i praktyki, stanowiąc cenny materiał dla każdej dziedziny przemysłu. Wykorzystana odpowiednio wiedza zawarta w tej pracy może przynieść poważne oszczędności na wielu odcinkach gospodarki państwowej, a szczególnie w przemyśle mięsnym, który używa prawie wszystkich poruszonych w tej pracy rodzajów opakowań.

Książka prof. TILGNERA może okazać się bardzo pożyteczną i w niejednym wypadku skierować pracę nad udoskonaleniem opakowania na nowe tory.

W obliczu zadań, które nakłada Plan 6-letni, zagadnienie oszczędności na kosztach surowców i artykułów pomocniczych przez przestrzeganie ich norm zużycia oraz rozpatrzenie możliwości stosowania tworzyw zastępczych i bardziej racjonalnego opakowania, winno znaleźć rozwiązanie dzięki omawianej książce, która może okazać się dużą pomocą dla wszystkich tych pracowników na odcinku gospodarki mięsnej, którzy podejmują zadania zmniejszenia kosztów własnych na opakowaniu.

TERMIN ZAMAWIANIA „GOSPODARKI MIĘSNEJ“ NA ROK NASTĘPNY
UPŁYWA Z DNIEM 15 GRUDNIA BR.
ZAMÓWIENIA PRZYJMUJĄ WSZYSTKIE URZĘDY POCZTOWE
I LISTONOSZE.

Przegląd wydawnictw książkowych

BOHDAN DŁUŻNIEWSKI — „Obrót żywcem w gminnych spółdzielniach „Samopomoc Chłopska“, Biblioteka Szkoleniowa CRS „Samopomoc Chłopska“, wydawnictwo: Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, Warszawa, 1952 r., stron 104.

W ramach wydawnictw Biblioteki Szkoleniowej CRS „Samopomoc Chłopska“ ukazała się pod wyżej podanym tytułem praca B. Dłużniewskiego, który omawia w rozdziale I kontraktowanie trzody chlewnej, gromadzkie grupy hodowców trzody, w rozdziale II — podstawowe wiadomości o zwierzętach, przepisy sanitarno-weterynaryjne oraz sprawy planowania i sprawozdawczości, w rozdziale III, pod nazwą „Skup żywca rzeźnego“ — zadania pracowników GS w obrocie żywcem, miejsca skupu żywca, warunki skupu, klasy-

fikację żywca, finansowanie obrotu zwierzętami rzeźnymi, dokumenty w obrocie żywcem, gromadzenie, przetrzymywanie i transport żywca, czynnik społeczny w skupie żywca, wreszcie w rozdziale IV — współzawodnictwo w skupie żywca.

Dodatkowo zamieszczono ustawę z dnia 15 lutego 1952 r. o obowiązkowych dostawach zwierząt rzeźnych oraz odezwę Komitetu Centralnego PZPR i Naczelnego Komitetu Wykonawczego ZSL z dnia 16 lutego 1952 r. w sprawie ustawy z dnia 15.II.1952 r.

WINCENTY PEZACKI — „Żywiec rzeźny“, Państwowe Wydawnictwa Techniczne, Warszawa, 1952 r., stron 180.

Nasza uboga literatura fachowa, poświęcona zagadnieniom gospodarki mięsnej, wzbogaciła się pracą Prof. Dr. W. Pezackiego, w której autor omawia kryteria przyżyciowej oceny zwierząt rzeźnych (gatunek i rasa, konstytucja, wiek, żywienie, płeć i stan zdrowia), jak również obszernie praktyczną ocenę przyżyciową zwierząt rzeźnych (stan zdrowia zwierząt rzeźnych, ocenę rzeźną bydła rogatego, ocenę rzeźną cieląt, ocenę rzeźną owiec, ocenę rzeźną trzody chlewnej). Bardzo istotnym fragmentem pracy jest rozdział, w któ-

rym autor referuje arcyważne zagadnienia odpoczynku i głodówki przedubojowej w oparciu o doświadczenia radzieckie i własne.

W pracy zamieszczony jest również rozdział poświęcony zagadnieniom transportu zwierząt rzeźnych.

Na końcu pracy figuruje bogaty wykaz literatury (111 pozycji), m. in. wielu publikacji w naszym czasopiśmie.

Praca jest ilustrowana.

INŻ. W. ŚWIATŁOWSKI — „Transport zwierząt żywych“, Państwowe Wydawnictwa Techniczne, Warszawa, 1952 r., stron 57.

W pracy omawiane są następujące zagadnienia: rola konwojenta w transporcie, zachowanie się i czynności konwojenta w drodze, powrót konwojenta, ochrona zwierząt, sposoby i środki transportu zwierząt (przepęd, transport lądowy — wozami i platformami konnymi oraz samochodami, transport wodny, powietrzny), normy załadunku dla zwierząt, normy załadunku dla pasz, miejsca skupu zwierząt bazy zbiorcze, punkty załadunkowe, załadowanie zwierząt (podstawianie środków transportu, sprawdzanie środków transportu, wyposażenie środków transportu, selekcja zwierząt, planowe rozmieszczenie, ładowanie, odprawa transportu, dokumenty), żywienie i pojenie zwierząt (normy żywienia, rozkład żywienia i pojenia, przekarmienie), straty na ciężarze zwierząt

w czasie drogi, ubój z konieczności (przeprowadzenie uboju, postępowanie z ubitym zwierzęciem), odładowanie zwierząt, wyładowanie zwierząt, pasz, sprzętu, zdawanie i przekazywanie zwierząt, warunki korzystania ze sposobów transportowych PKS i PKP.

Specjalny rozdział, opracowany przez inż. A. Zajdlera, poświęcony jest transportowi żywego drobiu.

Praca ilustrowana jest wieloma fotografiami ze zbioru inż. A. Jędrzejowskiego z Krakowa oraz innymi ilustracjami.

Praca ta może oddać bardzo duże usługi pracownikom transportu zwierząt; jej zalety — to zwięzłość i jasność, jak również duża znajomość przedmiotu, cechujące prace autora.

MGR PIOTR JASTRZĘBSKI — „Obróbka jelit“, Państwowe Wydawnictwa Techniczne, Warszawa, 1952 r., stron 110.

Autor omawia istotne zagadnienia obróbki poszczególnych rodzajów jelit przed sortowaniem, a mianowicie jelit wieprzowych (kielbaśnic, żołądków, jelit grubych, krzyżówek, kątnic, pecherzy i przelyków wieprzowych), bydłęcych (jelit

wiankowych, środkowych, kątnic, krzyżówek, pecherzy i przelyków bydłęcych), baranich (watłogów środkowych, kątniczek, krzyżówek baranich), kozich, cielęcych (kątniczek, słazów i pecherzy cielęcych) oraz błon surowiczych. Na-

stępnie omawiane są sprawy sortowania i kalibrowania, jak również konserwowania i pakowania jelit, magazynowania ich itp. W pracy omawiane są również inne ważne zagadnienia, jak sprawy ubytków produkcyjnych, magazynowych i transportowych, dokładność metrażu jelit, zastosowanie jelit, artykuły uboczne uzyskiwane przy obróbce jelit.

Na samym początku pracy autor podaje podział i nomenklaturę przewodu pokarmowego zwierząt rzeźnych, przy czym bardzo cenne jest zestawienie porównawcze nazw anatomicznych i handlowych

poszczególnych rodzajów i odcinków jelit. Podstawowe urządzenie i wyposażenie szlamiarni omawiane jest w ostatnim rozdziale.

Praca jest ilustrowana.

Nie bacząc na nieduże rozmiary pracy, autor omawia w niej wyczerpująco i kompetentnie zagadnienie obróbki jelit, powinna się więc ona stać książką podręczną nie tylko pracowników zatrudnionych w działach poubojowych i ubocznych, ale wszystkich pracowników zakładów mięsnych.

MGR PIOTR JASTRZĘBSKI — „Zbiórka odpadków poubojowych“, Państwowe Wydawnictwa Techniczne, Warszawa, 1952 r., stron 96.

Autor omawia cechy towaroznawcze, jak również zasady zbiórki, konserwacji, opakowania i magazynowania gruczołów zwierzęcych oraz materiałów pokrewnych, krwi, szczeciny, włosów, tłuszczów odpadkowych, rogowizny, kości, odpad-

ków skór surowych, odpadków i konfiskat rzeźnianych.

Poza tekstem zasadniczym zamieszczone są rozporządzenia i okólniki władz oraz podane są wzory świadectw zdrowotności organów zwierzęcych wewnętrznego wydzielania.

PRACA ZBIOROWA — „Towaroznawstwo produkcji zwierzęcej“, wydawnictwo: Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, Warszawa, 1951 r., stron 486.

W części pierwszej pracy, p.n. „Zwierzęta gospodarskie“, poruszone są w poszczególnych rozdziałach następujące tematy: w rozdziale I — typy i rasy zwierząt gospodarskich w Polsce (bydło, typy bydła, rasy bydła; trzoda chlewna, typy trzody chlewnej i czynniki warunkujące jakość towaru rzeźnego, rasy trzody chlewnej; owce, typy i kierunki użytkowania, rasy owiec; kozy, użytkowanie kóz, rasy kóz; drób mięsny, ogólna charakterystyka produkcji drobiu, gatunki i rasy drobiu w Polsce oraz ich użytkowanie, jakość i wartość odżywcza mięsa drobiowego, skup drobiu, tucz drobiu, ubój i obróbka drobiu, przechowywanie drobiu białego, standaryzacja; króliki, ogólna charakterystyka produkcji królików, rasy

i odmiany królików, użytkowanie królików; konie — szczegóły jw.). W rozdziale II omawiane są choroby i wady zwierząt (choroby zewnętrzne, pasożyty, choroby wewnętrzne (niezakaźne), choroby zakaźne, wady zwierząt rzeźnych, wady „główne“). W rozdziale III omawiane są sprawy oceny i klasyfikacji zwierząt rzeźnych.

W części drugiej, p.n. „Mięso i przetwory mięsne“, omawiane są w poszczególnych rozdziałach: mięso, przetwory mięsne, zdrowotność mięsa w świetle przepisów prawnych.

W części piątej omawiane są surowce pochodzenia zwierzęcego, m. in. również uboczne produkty i odpadki poubojowe.

ZDZISŁAW KECK — „Skorowidz przepisów prawnych“, wydawnictwo Administracji Wydawnictw P. R. M. (Prezydium Rady Ministrów), Warszawa, 1952 r., stron 251.

„Skorowidz“ Kecka może się bardzo przydać wszystkim resortom i przedsiębiorstwom nadzorującym produkcję żywca, obrót i przetwórstwo mięsa, jak również pracownikom naukowym z tych dziedzin, gdyż obejmuje szereg przepisów prawnych z dziedziny hodowli, ochrony zdrowia, obrotu, przetwórstwa itp., podając jednocześnie przepisy podatkowe, finansowe, organizacyjne itp.

„Skorowidz“ obejmuje okres od 1918 do 1939 r. i od 1944 do 1952 r., podając jakie ustawy i dekrety, jak również rozporządzenia i zarządzenia wykonawcze zostały wydane w związku z poszczególnymi zagadnieniami oraz w każdym wypadku podstawowy akt prawny i istotniejsze zmiany, które nastąpiły po jego wydaniu.

Dla przykładu podajemy sprawy poruszone w pozycji p.n. „Zwierzęta“ (poz. 891): podtytuł

„Badanie“ (badanie zwierząt rzeźnych i mięsa, urzędowe badanie zwierząt rzeźnych i mięsa w kraju, obowiązek poddawania sprawdzaniu mięsa sprowadzonego do niektórych miejscowości, badanie mięsa przywożonego z zagranicy, sposób uczenia i egzaminowania oglądaczy oraz ich zakres działania, urzędowe badanie co do włośni dzików i świń, nadzór weterynaryjny, obwody urzędowego badania i postępowania w związku z badaniem zwierząt rzeźnych i mięsa, zakaz uboju zwierząt hodowlanych, właściwość organów administracji do wnoszenia oskarżenia przed sądami), podtytuł „Choroby“ (zwalczanie zaraźliwych chorób zwierzęcych, przelewanie uprawnień do wydawania zarządzeń w sprawach przyszczycy na władze powiatowe, zakłady lecznicze dla zwierząt itp.). W ten sam sposób ujęte są inne działy gospodarki mięsnej.

Z czasopiśmiennictwa radzieckiego

Przedubojowe przetrzymywanie dorosłego bydła rogatego

Specjaliści w dziedzinie przetrzymywania zwierząt gospodarskich przed ubojem, pracownicy naukowcy — Tomme, Mozgowaja, Karawajewa i Murawin, opublikowali w „Miasnoj Industrij” kolektywną pracę na temat wymieniony w tytule. Praca ta jest wynikiem przeprowadzonych doświadczeń w różnych okresach 1951 r. w kombinacie mięsnym w Moskwie.

Autorzy zainteresowali się zagadnieniem jak zwierzęta karmione różnymi sposobami przed przybyciem do uboju wykorzystują paszę zadawaną im w kombinatach mięsnych, czy i które z nich przybierają lub tracą na wadze i na ile oraz jak długo winny być przetrzymywane przed ubojem.

Autorzy uwzględnili przy tym okoliczność, iż żywiec dostarczany przez sowchozy i kolchozy żywiony jest na pastwiskach, zwierzęta dostarczane przez bazy opasowe przeważnie opasane są wywarem i wytlókami, zaś bydło pochodzące z punktów skupu karmione jest sianem. Po przybyciu do baz przedubojowych wszystkie zwierzęta otrzymują wyłącznie siano w przepisowej ilości 4 kg na 100 kg żywej wagi zwierzęcia, niezależnie od wieku, jak również od poprzednich warunków żywienia. Wiadomo przy tym, iż w zależności od rodzaju pasz zadawanych zwierzęciu przez dłuższy okres, jak również od systemu żywienia narząd trawienny dostosowuje się do przetrawienia danej paszy i przy zmianie rodzaju pasz oraz systemu żywienia organizm zwierzęcia przyzwyczaja się do tej zmiany dopiero po upływie pewnego czasu. W praktyce stwierdzono, iż np. zwierzęta żywione wytlókami nie zjadają w bazie przedubojowej tyle siana ile zwierzęta stale żywione sianem.

W pracach I. P. Pawłowa udowodniono, iż gruczoły żołądkowe przetrawiające żywność dostosowują się do określonego trwałego systemu żywienia i że istnieje współzależność między ilością i jakością wydzielonych soków żołądkowych a rodzajem żywności.

Zagadnienie przedstawia również duże znaczenie dla naszych przedsiębiorstw gospodarki mięsnej, tak dla aparatu skupu jak i dla zakładów mięsnych. Ze względu na okoliczność, iż żywiec skupowany jest u nas głównie u producentów indywidualnych, sprawa ta jest jeszcze może bardziej skomplikowana i zasługuje przeto na bardziej obszerne badania. Znaczenie doświadczeń autorów radzieckich, jak również wyniki są dla nas cenne, gdyż nie tylko stawiają samo zagadnienie, ale jednocześnie wskazują na metodę badań, która może być wykorzystana przez naszych fachowców.

Celem przeprowadzenia doświadczenia co do racjonalnego dawkowania racji siana w bazach przedubojowych, jak również dla ustalenia jakie straty na wadze występują w okresie przetrzymywania przedubojowego u zwierząt pochodzących z różnych miejsc skupu, autorzy wybrali do doświadczenia zwierzęta z 18 różnych partii. Ogólna ilość zwierząt poddanych badaniu wynosiła 372, w tym 132 uprzednio karmionych wytlókami, 90 wywarem, a 150 sztuk sianem. Wszystkie zwierzęta dobrane były natychmiast po wyładowaniu ich z wagonu przez specjalistów — naukowców oraz praktyków. Zwierzęta z reguły opasane ponad średnią przeciętną lub średnią podzielono na grupy zbliżone do siebie wiekiem, płcią i żywą wagą; wszystkie zwierzęta ponumerowano i zważono. Zwierzęta podzielono na 3 grupy: dla pierwszej grupy zwierząt zastosowano 24 godzinową głodówkę, zwierzętom drugiej grupy zadawano paszę zgodnie z istniejącą normą, tj. karmiono je przez 3 dni sianem w ilości 4 kg na 100 kg wagi zwierzęcia, zwierzęta trzeciej grupy otrzymały tylko 3 kg siana na 100 kg żywej wagi również przez okres 3 dni. Żywienie odbyło się zgodnie z przepisami: karmę zadawano 2 razy dziennie, pojenie miało miejsce dowolnie. Siano zostało przywiezione na cały okres doświadczenia

Tablica I

Przeciętna (średnia) ilość skarmionego siana na jedną sztukę i dobę w okresie przetrzymywania przedubojowego

Żywienie zwierząt przed przybyciem do kombinatu mięsnego	Ilość sztuk poddanych doświadczeniu	Przeciętna żywa waga jednej szt. w kg	Dawka siana na dobę średnio na szt.	Skarmienie siana w kg	Ilość skarmionego siana na 100 kg żywej wagi w kg	Ilość skarmionego siana w stosunku do wydawnego w %	Ilość skarmionego siana % w stosunku do przepisowej normy (4 kg)
wytlókami	107	318,0	9,5	6,7	2,1	70,1	53
wywarem	76	271,0	8,1	6,8	2,5	33,7	63
sianem	29	284,8	8,4	8,1	2,8	96,2	70
sianem	55	252,9	10,2	7,0	2,8	69,1	70
sianem	10	472,0	18,9	17,1	3,6	91,5	90

Tablica 2

Zmian w żywej wadze zwierząt w czasie przetrzymywania przedubojowego

Zywienie zwierząt przed przybyciem do kombinatu mięsnego	Ilość sztuk	Średnia waga zwierząt przed rozp. doświadczania	Średnia żywa waga po zakończeniu żywienia przedubojowego	Zmiana żywej wagi (przyrost-spadek) w czasie przetrzymywania przedubojowego w kg	W % do wagi wyjściowej
wytłokami	107	318,0	309,4	— 8,6	— 2,7
wywarem	76	271,0	267,7	— 3,3	— 1,2
sianem	29	284,8	284,7	— 0,1	—
sianem	55	252,0	254,0	+ 1,1	+ 0,4
sianem	10	472,0	476,0	+ 4,0	+ 0,9

Tablica 3

Średnia wydajność mięsa w %

Żywienie zwierząt przed przybyciem do kombinatu mięsnego	Przerób bydła po głodówce przedubojowej		
	24 godziny po wyładowaniu z wagonów	24 godziny po przetrzymaniu i żywieniu przedubojowym	48 godzin po przetrzymaniu i żywieniu przedubojowym
wytłokami	49,6	48,0	46,6
wywarem	48,7	48,5	47,3
sianem	—	44,4	42,8
sianem	44,5	44,0	—
sianem	—	43,1	—

i przechowywane było w specjalnym składzie. Analiza chemiczna siana wykazała, iż jest ono gatunku średniego.

Tablice wyżej umieszczone podają wyniki doświadczenia co do ilości siana zjadanego w czasie przedubojowego przetrzymywania przez zwierzęta żywione uprzednio różnymi paszami (tabl. 1), co do zmiany ich żywej wagi (tabl. 2) oraz co do wydajności mięsa ustalonej po uboju w zależności od okresu przetrzymywania przedubojowego (tabl. 3).

Na podstawie wyników autorzy wysunęli następujące wnioski: a) bydło karmione wytłokami i wywarem nie powinno pozostać w bazach kombinatów mięsnych dłużej niż przewidują przepisy, gdyż zwierzęta te niechętnie zjadają siano, wskutek czego tracą na wadze i na stopniu utuczenia.

Bydło takie, jak również wszelkie inne bydło tłuste i powyżej średniego stopnia utuczenia nie może pozostać w bazie dłużej niż 24 godziny przed ubojem. Należy przystąpić do uboju tych zwierząt poza kolejką, następnie dopiero poddać ubojowi zwierzęta pochodzące z punktów skupu; b) dla młodzięży bydła rogatego, która pochodzi z baz punktów skupu i z pewnych powodów przechowywana jest w bazach kombinatów mięsnych, należy ustalić dawki żywienia w stosunku 3 kg siana na 100 kg żywej wagi zwierzęcia. Przy przestrzeganiu wszelkich innych przepisów o przetrzymywaniu zwierząt przed ubojem dawki te są zupełnie wystarczające dla zachowania żywej wagi zwierząt.

(Wg „Miasnoj Industirii“ Nr 4, 1952 r.)

Walka o obniżenie kosztów własnych w skupie żywca

W artykule wstępnym omawiana jest wyjątkowej wagi sprawa obniżenia kosztów własnych na różnych etapach przygotowania surowca dla kombinatów mięsnych ZSRR. Obok wielkich osiągnięć radzieckich organizacji gospodarczych przy obniżaniu kosztów różnych czynności skupu, transportu, przeróbki i zbytu zwierząt gospodarskich, podkreślane są wszelkie braki i niedociągnięcia, które winny być zwalczane przez aparat i wszystkich odpowiedzialnych za ten stan pracowników gospodarki mięsnej. Nasze organizacje gospodarcze winny sobie jak najszybciej przyswoić te cechy gospodarności, to wnikanie we wszystkie

szczegóły planu, norm, ten system skrupulatnej analizy, metody efektywnej permanentnej kontroli wskaźników, wreszcie, konkretność i śmiałość przy rozwiązywaniu trudności.

W artykule omówione są różne niedociągnięcia, które powodują wzrost kosztów własnych, a które jeszcze w większym stopniu występują w naszych przedsiębiorstwach gospodarki mięsnej. A więc tolerowanie nadmiernych etatów w różnych, szczególnie terenowych jednostkach gospodarki mięsnej, wykorzystanie pracy ludzi tylko częściowo, tylko w pewnych okresach — oto jedna z poważnych bolączek, które pociągają za sobą po-

ważne koszty. Odpowiedzialne czynniki radzieckie przeanalizowały ten stan rzeczy i wykazały jak daleko niektóre jednostki terenowe nie są należycie wykorzystane, jak marnują się wprost kadry. Celem położenia kresu temu stanowi rzeczy likwiduje się wiele jednostek, szczególnie na poziomie powiatu, a w zamian rozszerzany będzie zakres działania innych. W sumie da to znaczne efekty pieniężne oraz możliwe wykorzystanie ludzi, co nie jest bez znaczenia przy wielkim zapotrzebowaniu pracowników.

Poza tym występuje szereg innych braków. Analiza wykazała, iż w kosztach ogólnych specjalny wzrost wykazują niektóre ich elementy, które wzrastają z powodu niedbalstwa ludzi. Poważną pozycją w kosztach ogólnych, to przetrzymywanie zwierząt w bazach przy punktach skupu dłużej niż należy, dłużej niż przewidują normy. W sumie mamy zwiększone wydatki na paszę i stratę na wadze oraz pogorszenie się jakości żywca. Odnosi się to również do nieracjonalnych przerzutów zwierząt z miejsc skupu do kombinatów mięsnych w formie bądź transportów kolejowych, bądź też przepędu pieszego. Poza kosztem przewozu, konwoju i pasz, pogarsza się znacznie jakość żywca. Straty powstają też z powodu nieprzestrzegania norm załadunku czy też wyładun-

ku. Wzrost kosztów własnych ma miejsce również z powodu nieświadomości aparatu co do jego uprawnień, jak np. przy wydatkowaniu na urządzenia wewnątrz wagonów dla transportu bydła itp. Koszty wzrastają znacznie, gdy sam transport trwa za długo, gdy aparat transportujący nie wykazuje dostatecznej energii dla przyspieszenia przewozu.

Przeoczenia tego rodzaju, niedbalstwo i niechlujstwo pewnych ludzi aparatu skupu powodują powstanie poważnych strat, natomiast świadomy stosunek pracownika do jego pracy, troska o oszczędne gospodarowanie towarem i pieniądzem przysparzać może naszej gospodarce mięsnej setki tysięcy złotych. W tym tkwi znaczenie naśladowania, przykład z działalności towarzyszy radzieckich.

Czy chodzi tu o drobiazgi? Tylko ignorant mógłby tak twierdzić. Obliczono, iż skrócenie jednej czynności w skupie, to jest zmniejszenie przetrzymania zwierząt w bazach przy miejscach skupu tylko o jeden dzień, da gospodarce narodowej ZSRR 20 milionów rubli. Cyfra ta jak i wiele innych są bardzo pouczające dla naszego aktywu gospodarczego, który winien dużo uwagi poświęcić tej stronie naszej działalności.

(Wg „Miasnoj Industrii” Nr 4, 1952 r.)

Walka o oszczędność i obniżenie kosztów własnych w mięsnych sklepach detalicznych

Praca zespołów o obniżenie kosztów własnych w radzieckiej sieci dystrybucji mięsa i przetworów mięsnych daje interesujące wyniki. Program nakreślony w „Miasnoj Industrii” przez pracownika „Gławniaso”, tow. Szapika, zawiera czynności, które umożliwiają osiągnięcie tego celu. Wymieniamy je poniżej w nadziei, że na tym odcinku nasi pracownicy Miejskiego Handlu Mięsem (MHM) oraz innych jednostek dystrybucyjnych idąc za przykładem towarzyszy radzieckich zrobią wszystko, aby zwalczyć wszelkie źródła marnotrawstwa, aby zlikwidować straty mające u nas miejsce.

Poważnym źródłem oszczędności w pracy jednostek detalu mięsnego to właściwe uregulowanie sprawy dostawy mięsa i przetworów z mięsa z hurtowej bazy do sklepów, właściwe rozplanowanie transportu w czasie i przestrzeni. Należy również zwrócić uwagę na sprawę właściwego funkcjonowania urządzeń i aparatów chłodniczych, na ważne zagadnienie urządzenia takowych tam, gdzie np. u nas jeszcze należycie nie funkcjonują. Poważnym środkiem uzyskania oszczędności i obniżenia kosztów własnych to następnie fachowy podział półtuszy mięsnych. Dalej trzeba wymienić jako istotny czynnik obniżki kosztów własnych — właściwe gospodarowanie towarem, właściwe jego przechowanie. Należy szczególnie dbać o to, aby zamiast wędlin korzystać ze sztucznych modeli (atrapów) i często zmieniać pokrojone batony wędlin, aby zapobiec zmianie ich koloru. Personel sklepów detalicznych winien dbać o dobrą jakość towaru przez zachowanie właściwej postawy wobec dostawców mięsa, winien żądać, aby dostarczony towar był dobrej jakości. Wszel-

kie ustępstwa i różne machinacje z dostawcami przynoszą szkodę całemu społeczeństwu. Należy w ogóle zwalczać wszystkie objawy łamania przepisów i nadużyć przez przestępcze, zdeprawowane jednostki w aparacie sprzedaży mięsa i przetworów, w praktyce mające jeszcze miejsce, że na niekorzyść konsumentów i jednostek handlu dzieją się różne „cuda” przy ważeniu towaru oraz przy wyliczaniu się z centralą za sprzedany towar, jak również mają miejsce kombinacje poszczególnymi gatunkami mięsa i przetworów. Bardzo istotna jest praca dla zachowania higieny wewnątrz pomieszczeń sklepów mięsnych, dla utrzymania w czystości narzędzi, wag, stołów, dla uświadczenia pracowników sklepów co do znaczenia higieny osobistej, aby różne czynności były wykonywane czystymi rękami, w czystym fartuchu.

W celu zniżenia kosztów własnych i uzyskania oszczędności ma również w ZSRR miejsce praca nad skorygowaniem przepisowych norm. W wielu miastach radzieckich, dzięki właściwej postawie personelu sklepów, znacznie obniżono normę ubytków naturalnych spowodowanych głównie ususzką. Pomimo istnienia ustalonych przepisami norm tych ubytków, w wielu sklepach zmniejszono ubytki w stosunku do norm o ok. 15 %, a nawet w wielu wypadkach do 30 %. Ogólne oszczędności uzyskane przez przedsiębiorstwa „Gławniaso” w tej dziedzinie wynoszą 280.000 rubli. Poważnym bodźcem dla usprawnienia pracy na wszystkich odcinkach walki o obniżkę kosztów własnych w detalu jest ruch współzawodnictwa pracy, który rozwija się między pracownikami i zespołami sieci dystrybucyjnej mięsa ZSRR.

(Wg „Miasnoj Industrii” Nr 4, 1952 r.)

Doświadczenia przy hodowli prosiąt

Produkcja trzody chlewnej należy do przodujących działów gospodarki hodowlanej w kraju krasnodarskim na Kubaniu. Hodowcy kubańscy osiągnęli poważne wyniki na różnych odcinkach swej działalności, między innymi również w dziedzinie hodowli prosiąt, którą to dziedziną zajmują się już od powyżej 20 lat.

Specjaliści-zootechnicy różnych przodujących ferm hodowlanych tego rejonu interesują się wszystkimi zagadnieniami hodowli, badają za-

gadnienia doboru rasy i właściwego żywienia oraz wszelkie inne sprawy mające wpływ na płodność macior i na potomstwo, tak pod względem ilości prosiąt z miotu, jak również możliwości wyhodowania w krótkim okresie czasu dobrej jakości żywca rzeźnego oraz hodowlanego.

Nie zapominają oni przy tym o ważnym zagadnieniu badania spraw ekonomiki hodowli prosiąt, kwestii kosztów własnych, jak również

Tablica Nr I

PRZECIĘTNE DAWKI PASZOWE NA DOBĘ DLA PROSIĄT

A. Przy zadawaniu mleka niezbieranego (grupa kontrolna)

Wiek (w dniach)	Potomstwo z maciory „Wolszebnicy“ 702						Potomstwo z maciory „Reklama“ 352					
	Dzienna dawka pasz w kg			Zawartość			Dzienna dawka pasz w kg			Zawartość		
	Mleko niezbierane	Mleko odciganane	Koncentraty	Trawa lucerny	Jednostek karmowych	Białka przyswajalnego w g	Mleko niezbierane	Mleko odciganane	Koncentraty	Trawa lucerny	Jednostek karmowych	Białka przyswajalnego w g
0—10	0,14	—	0,03	—	0,10	7	0,16	—	0,04	—	0,10	8
10—20	0,27	—	0,34	—	0,48	36	0,26	—	0,33	—	0,44	34
20—30	0,31	—	0,59	przyw. się	0,81	56	0,29	—	0,60	przyw. się	0,77	64
30—40	0,05	2,1	1,1	0,14	1,5	169	0,03	2,3	1,1	0,14	1,5	174
40—50	—	2,8	1,4	0,25	1,9	220	—	3,2	1,4	0,29	1,9	235
50—60	—	3,4	1,4	0,33	2,1	279	—	3,6	1,4	0,35	2,1	288
60—70	—	3,9	1,7	0,9	2,6	342	—	3,9	1,8	1,0	2,6	357
70—80	—	3,9	2,0	1,3	3,0	391	—	4,1	2,0	1,1	3,0	396
80—90	—	4,5	2,2	1,7	3,4	448	—	4,4	2,3	1,4	3,4	443
90—100	—	4,9	2,2	1,8	3,4	469	—	4,4	1,7	1,3	2,8	350
100—110	—	3,8	1,3	1,9	2,4	343	—	3,5	1,1	1,4	2,0	258
110—120	—	3,0	0,5	1,5	1,2	219	—	3,6	1,4	1,1	2,2	286

B. Przy zadawaniu mleka odciganego (grupa doświadczalna)

Wiek (w dniach)	Potomstwo z maciory „Reklama“ 686					Potomstwo z maciory „Reklama“ 258				
	Dzienna dawka paszy w kg		Zawartość			Dzienna dawka paszy w kg		Zawartość		
	Mleko odciganane	Koncentraty	Trawa lucerny	Jednostek karmowych	Białka przyswajalnego w g	Mleko odciganane	Koncentraty	Trawa lucerny	Jednostek karmowych	Białka przyswajalnego w g
0—10	0,11	0,04	—	0,06	7	0,20	0,3	—	0,06	9
10—20	0,16	0,29	—	0,35	29	0,25	0,30	przyw. się	0,36	33
20—30	0,21	0,56	przyw. się	0,67	52	0,29	0,50	—	0,61	50
30—40	1,5	0,9	0,13	1,2	136	2,1	1,2	0,14	1,6	179
40—50	2,8	1,3	0,24	1,8	214	3,0	1,6	0,28	2,1	248
50—60	3,9	1,5	0,29	2,2	305	3,2	1,7	0,35	2,4	294
60—70	4,4	2,0	0,8	3,0	386	3,9	1,9	0,9	2,8	344
70—80	5,1	2,3	1,0	3,4	495	4,3	1,7	1,3	2,7	323
80—90	4,4	2,0	1,1	3,0	385	3,6	1,3	1,2	2,2	274
90—100	4,0	1,2	1,4	2,2	282	3,7	1,5	1,1	2,4	288
100—110	3,8	1,4	1,2	2,3	281	3,4	1,5	1,1	2,3	278
110—120	3,5	1,8	0,8	2,6	301	3,8	2,5	1,1	3,4	387

o sprawie zastosowania jak najtańszych, szczególnie niedeficytowych pasz, zamiast pasz kalkulujących się drogo, względnie takich, które mogą być z powodzeniem używane na inne cele.

Ostatnio np. zainteresowali się (kierownicy stacji doświadczalnych hodowli zwierząt gospodarskich w kraju krasnodarskim tow. tow. Ustinow i Doncow) czy nie należy zastąpić przy chowie prosiąt przyjętych przez różne kolchozy sposobów karmienia prosiąt niezbianym mlekiem innymi, aby w racji żywienia figurowały obok mleka odciganego również i inne pasze, które dałyby w efekcie te same wyniki. Celem

zbadań sprawy zostały przeprowadzone doświadczenia z 2 grupami, z których pierwsza grupa, tzw. kontrolna, otrzymywała mleko niezbiane oraz inne pasze, druga tzw. doświadczalna, żywiona była wyłącznie mlekiem odciganym oraz innymi paszami. W tym celu objęto doświadczeniem prosięta z pełnego miotu 4 świń, w każdej grupie tak kontrolnej jak i doświadczalnej znalazły się więc prosięta z miotu 2 świń.

Zamieszczona na str. 318 tablica Nr 1 wskazuje na racje żywnościowe zastosowane dla 4 grup, zaś tablica Nr 2 omawia różne zmiany żywej wagi w zestawieniu ze zmianami wieku prosiąt.

Tablica Nr 2

ZMIANY PRZECIĘTNEJ ŻYWEJ WAGI PROSIĄT W KG W ZWIĄZKU Z WIEKIEM

Wiek (w dniach)	Grupa kontrolna							Grupa doświadczalna						
	„Wolszebnica“ 702			„Reklama“ 352			Przeciętna waga grupy	„Reklama“ 258			„Reklama“ 258			Przec. waga grupy
	knury	loszki	średn.	knury	loszki	średn.		knury	loszki	średn.	knury	loszki	średn.	
Sztuk	12	6	18	9	5	14	32	7	7	14	10	4	14	28
Waga przy urodzeniu	1,13	1,13	1,13	1,10	1,24	1,15	1,14	1,16	1,34	1,25	1,48	1,48	1,48	1,36
10	2,8	2,9	2,8	3,3	4,4	3,6	3,2	3,9	4,1	4,0	2,3	2,3	2,3	3,1
20	5,2	4,9	5,1	5,9	7,5	6,5	5,7	7,0	7,1	7,0	4,4	4,4	4,4	5,7
30	9,1	8,7	8,9	9,2	12,0	10,2	9,5	8,8	9,2	9,0	7,8	7,7	7,8	8,4
40	13,2	12,8	13,0	14,1	15,9	14,8	13,8	13,4	14,2	13,8	15,6	14,9	15,4	14,6
50	17,0	15,5	16,5	18,4	20,4	19,1	17,7	18,0	18,4	18,2	19,3	19,5	19,3	18,8
60	20,3	19,3	20,0	21,8	23,6	22,4	21,0	24,5	23,9	24,2	23,7	24,8	24,0	24,1
70	26,4	25,9	26,2	27,4	28,8	27,9	27,0	31,9	31,4	31,7	31,9	32,8	32,1	31,9
80	33,7	33,0	33,5	34,2	34,4	34,3	33,8	38,3	38,6	38,4	39,1	40,5	39,5	39,0
90	41,1	41,8	41,3	40,7	41,0	40,8	41,1	45,4	44,9	45,1	47,0	46,5	46,8	46,0
100	50,3	56,3	52,3	49,5	50,2	49,8	51,2	50,4	50,4	50,4	53,3	54,5	53,6	52,0
110	56,8	65,0	59,5	55,6	56,7	56,0	58,0	56,1	60,1	58,2	60,8	59,8	60,5	59,4
120	61,5	69,2	64,1	61,7	62,2	61,9	63,1	64,7	66,1	65,4	71,7	71,0	71,5	68,6

Wyniki doświadczenia są bardzo interesujące, gdyż wykazały, iż przy płodności macior Wielkiej Białej i przy zastosowaniu paszy bez mleka nieodciganego waga potomstwa liczącego 14 sztuk dochodzi do wagi jednej tony po upływie 4 miesięcy od miotu (tzw. „tonno-oporos“). Wszystkie prosięta wyhodowane tą metodą zostały zaliczone do klasy Extra („Elita“).

Przy zadawaniu mleka odciganego bez zastosowania mleka niezbianego zużyto na każdy kilogram przyrostu przeciętnie 0,3 jednostek karmowych, to jest mniej niż przy zadawaniu mleka niezbianego.

(Wg „Sovietskoj Zootechnii“ Nr 10, 1952 r.)

Wiadomości ze Świata

Statystyka dostaw różnego gatunku mięsa do Anglii

Według ogłoszonego sprawozdania import różnego gatunku mięsa do Zjednoczonego Królestwa w sierpniu br. był o wiele niższy niż w roku ubiegłym. O ile w sierpniu 1951 r. przywóz ogólny wyniósł 1.320.000 cwt. (ca 65.000 t.) to w sierpniu br. import ukształtował się na 900.000 cwt. (ca 45.000 t.). Poważny spadek wykazuje import mrożonej wołowiny.

Dane statystyczne o imporcie mięsa w ciągu 8 miesięcy 1952 r. wskazują na wzrost w stosunku do roku ubiegłego, ale bliższa analiza nastraja pesymistycznie sprawozdawcę prasowego, gdyż wzrost ten spowodowany był specjalnymi środkami interwencyjnymi u niektórych partnerów, którzy „ratowali” sytuację przesyłając znacznie więcej baraniny niż w roku ubiegłym. Znac-

ny spadek przywozu w sierpniu ma tu wymowę, gdyż poza Irlandią wszyscy inni dostawcy zmniejszyli znacznie swe dostawy.

Charakterystyczny jest również gwałtowny spadek niektórych artykułów. Np. w sierpniu przywieziono zaledwie 109 cwt. solonej wołowiny, tj. około 5 ton, zamiast 63.000 cwt. w zeszłym roku. Przywóz wieprzowiny przez 8 miesięcy 1952 r. jest mniejszy o 28.000 cwt. od ilości sprowadzonej w tymże okresie roku ubiegłego. Import bekonu utrzymał się na poziomie zeszłorocznym, ale przywóz szynki konserwowej oraz innych części bekonu w konserwach zmniejszył się w tym roku (okres styczeń—sierpień) o ca 500.000 cwt., czyli o ok. 25.000 ton.

(„The Meat Trades Journal“, październik 1952 r.)

Nowa umowa na dostawy bekonu duńskiego do Zjednoczonego Królestwa

Nowa umowa została zawarta między Ministerstwem Aprowizacji Zjednoczonego Królestwa a Stowarzyszeniem bekoniarni duńskich na dalsze dostawy bekonów z Danii do Anglii. Umowa obowiązuje z dniem 2 października 1952 r. i ma trwać do 2 października 1954 r. Cena bekonu w pierwszym roku ustalona została na 252/6d.

za cwt. fob. W roku następnym cena ta może ulec zmianie w stosunku nie powyżej lub poniżej 10%. Wielka Brytania zobowiązała się odebrać nie mniej niż 90% nadwyżki wywozowej bekonu duńskiego.

(„Meat Marketing“, październik 1952 r.)

Negocjacje między Wielką Brytanią a Argentyną w sprawie nowej umowy na dostawę mięsa

Trwające od sierpnia br. negocjacje w Buenos Aires w sprawie zawarcia nowej umowy na dostawę mięsa do Zjednoczonego Królestwa nie posunęły się (do chwili kiedy notatki te oddajemy do druku) naprzód. Argentyna zażądała £. 192 za tonę chłodzonego mięsa transportowanego w stanie mrożonym zamiast uprzednio płaconych

£. 126, na co Anglia dotychczas nie wyraziła swej zgody. Istnieją ponadto poważne różnice poglądów co do importu i eksportu tzw. nie podstawowych towarów (non essential items).

(„Meat Marketing“, wrzesień 1952 r., „The Meat Trades Journal“, wrzesień i październik 1952 r.)

Zwyżka cen na mięso importowane przez Anglię z Nowej Zelandii

Minister Aprowizacji Anglii ogłosił komunikat o pertraktacjach, które miały miejsce między ministerstwem aprowizacji Anglii a przedstawicielami ministerstwa rolnictwa oraz zarządu producentów mięsa Nowej Zelandii, w wyniku których osiągnięto porozumienie co do cen płaconych przez Zjednoczone Królestwo za mięso importowane po 1 października 1952 r. Zwyżka cen wy-

nosi 12,5% w stosunku do dotychczasowych. Umowa przewiduje wzrost cen w następnych latach do 30 września 1955 r. — terminu expiracji umowy — w stosunku od 7,5% do 10%, względnie na podstawie oddzielnych porozumień w oparciu o warunki i koszty produkcji mięsa w Nowej Zelandii.

(„Meat Marketing“, październik 1952 r.)

Australia żąda więcej za wołowinę wywożoną do Anglii

Do Londynu przybyła delegacja z ramienia australijskich eksporterów mięsa w sprawie zwyżki cen za wołowinę eksportowaną do Anglii. Jak

wiadomo, australijczycy osiągnęli niedawno zwyżkę na mięso w wysokości 16,5%.

(„The Meat Trades Journal“, październik 1952 r.)

Zwyżka cen detalicznych na artykuły mięsne w Wielkiej Brytanii

Z powodu zmniejszenia subwencji przez Ministerstwo Finansów Anglii na żywność z £. 410 milionów na £. 250 milionów, czyli o 160 milionów funtów szterlingów, rząd konserwatystów sięgnął do wypróbowanego środka przetrwania ciężarów militaryzacji i kosztów poniesionych z powodu udziału w akcji paktu atlantyckiego, awantury koreańskiej itp. na barki ludzi pracy. Dopuszczając do niebywałego wzrostu zysków kapitalistów rodzimych, a szczególnie „opiekunów“ ze Stanów Zjednoczonych A. P., rząd konserwatywny różnymi, bezpośrednimi i pośrednimi środkami pogarsza warunki życiowe mas pracujących Anglii.

Zwyżka cen na reglamentowane artykuły żywnościowe, m. in. na artykuły mięsne i na tłuszcze, jest dalszym uderzeniem w interesy mas pracowniczych. Z dniem 5 października br. podwyższone zostały ceny margaryny o 2 d. za 1 lb., smalcu gotowanego — o 2 d. za 1 lb., sera — o 2d. za 1 lb., masła — o 6 d. za 1 lb.

Z przydziałów bekonowych wydzielone zostały niektóre gatunki jak np. szynka gotowana, która ma być w sprzedaży po cenie kontrolowanej 8 s. za 1 lb. Ceny innych części bekonów pozostających w sprzedaży kartkowej również wzrosły, przeciętnie o 5 d. za 1 lb.

(Wg wiadomości z „The Meat Trades Journal“, październik 1952 r.)

PRENUMERUJCIE I CZYTAJCIE „GOSPODARKE MIĘSNĄ“, JEDYNE CZASOPISMO FACHOWE DLA PRACOWNIKÓW RESORTÓW GOSPODARCZYCH I PRZEDSIĘBIORSTW PRODUKCJI ŻYWCA, OBROTU I PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO.

Wymiana doświadczeń

INŻ. ZDZISŁAW BRDŃ

Technolog w Dziale Norm i Technologii
CZPMs w Warszawie

Norma przedmiotowa

Co musi zawierać i do czego służy norma przedmiotowa na produkty przemysłu mięsnego?

Norma przedmiotowa jest zbiorem wszystkich wymagań technicznych (jakościowych) jakim powinien odpowiadać gotowy produkt, np.: dla wędlin norma przedmiotowa musi zawierać dokładny opis następujących wymagań: 1) kształt i wielkość, 2) barwa powierzchni, 3) wygląd powierzchni, 4) konsystencja, 5) barwa składników w przekroju, 6) układ i jakość mięsa w przekroju, 7) związanie i konsystencja w przekroju, 8) smak i zapach, 9) zawartość w procentach: wody, tłuszczu, soli, skrobi, azotanów i azotynów,

10) sposób przeprowadzania badań i prób, 11) warunki magazynowania, opakowania i transportu.

Układ normy musi odpowiadać wymaganiom ustalonym przez Polski Komitet Normalizacyjny.

Norma przedmiotowa służy do otrzymania pod jedną nazwą jednolitego towaru, o tym samym składzie surowców i przypraw, o tej samej wydajności i o jednolitym wyglądzie, smaku i zapachu.

Norma przedmiotowa ułatwia kontrolę techniczną komórkom kontroli technicznej, służy jako podstawa do odbioru towaru przez odbiorców i chroni konsumentów przed produktami złej jakości.

MGR MARIAN MIĄC

Kier. Dz. Ubocznych Artykułów Uboju CZPMs
w Warszawie

Suszenie szczeciny

Jak urządzić suszenie szczeciny?

Szczecina składowana na mokro w grubych warstwach lub „na kupie” grzeje się, zaparza, spala, traci kolor, sprężystość, łamie się, jest bez wartości.

Szczecina musi być wysuszona jak najszybciej po uboju — w rzeźni. Składowanie i obrót w stanie suchym jest wygodny, bezpieczny i gwarantuje zachowanie jej pełnej, naturalnej jakości.

Suszenie można zorganizować indywidualnie, zespołowo oraz drogą inwestycji.

I. Indywidualnie, tj. nie czekając na inwestycje, przez zastosowanie własnej pomysłowości majstra szczeciniarskiego i bez oglądania się na zaopatrzenie, przydziały, dostawy. Pracę rozłożyć na 2 etapy: a) wiosna—lato i b) jesień—zima.

Etap pierwszy: wiosna — lato. W każdej rzeźni jest sporo zużytych lub zbędnych krat drewnianych albo podestów, które służyły jako podkłady na posadzkę pod mięso, słoninę lub do stania na nich przy pracy na betonie. Ustawić je na wysokości pół metra od ziemi w kącie podwórza rzeźni. Szczecinę dobrze wypłukaną i zważoną rozłożyć na tych kratkach. Jeśli nie znajdzie się krat gotowych — zbić je z obrzynek tartacznych tak, jak przy tynkowaniu ścian lub sufitów — w kratkę. Jeśli i to się nie uda, zbić ramę z 4 desek na 4 nogach (łóżko-pryca) i naciągnąć na niej siatkę drucianą z płotu. Na tym kłaść mokrą szczecinę.

Szczecinę kłaść cienko. Co dzień przewracać. W okresie od kwietnia do października w ciągu 2 — 4 dni będzie zupełnie sucha.

II. Zespołowo — Etap drugi: jesień — zima. Przewidując, że z nastaniem jesieni i zimy nie pomogą żadne kraty, siatki, słonce i wiatry, trzeba wrzucić do pracy szerszy zespół załogi Zakładów. Zorganizować suszenie — zespołowo.

W pobliżu kotłowni lub innych pomieszczeń posiadających dopływ pary lub gorącej wody, wynaleźć pomieszczenie choćby o rozmiarach 2×3 m — w małej i w rozmiarach większych — w dużej rzeźni.

W każdej rzeźni jest wiele zbędnych, zużytych rur, różnych długości. Zainstalować je w pomieszczeniu upatrzonym do suszenia naokoło ścian, tworząc obwód 2 — 3 krotny. W dużym pomieszczeniu rury można zainstalować pod siatkami do szczeciny.

Suszenie wymaga zmiany powietrza, aby usunąć parę powstającą ze schnącej szczeciny i wprowadzić nowe i suche powietrze. Trzeba zatem koniecznie zainstalować wentylator wyciągowy. Szczecinę kłaść na siatkach ustawionych jedna nad drugą co pół metra i uruchomić wentylator. W czasie dnia przewrócić szczecinę na siatkach 2 — 3 razy. W ten sposób może być wysuszony całodzienny zbiór.

Pamiętać trzeba, że suszarnia bez wentylatora jest bezużyteczna, gdyż para ze szczeciny pozostaje w powietrzu, wilgoć nadal utrzymuje się i szczecina nie schnie wcale.

III. Inwestycje. Suszenie wyżej przedstawione to tylko prowizoryczna gospodarka. Należy przewidzieć w planie inwestycyjnym zakup lub budowę: 1) suszarek szafkowych, 2) suszarni komorowych, pokojowych.

Większe rzeźnie o uboju ponad 300 sztuk dziennie winny mieć suszarnie dwu ostatnich typów, a urządzenia ich winny być przewidziane w planach.

Pamiętajmy — szczecina mokra to niebezpieczeństwo jej zepsucia i marnotrawstwo, a szczecina sucha — to właściwa gospodarka ubocznym artykułem uboju — towarem eksportowym.

Nasza ankieta

Rozesłana wśród współpracujących z „Gospodarką Mięsną” autorów i rozpisana w Nr. 5 — 1951 r. ankieta na temat kierunku czasopisma znalazła żywy oddźwięk u naszych czytelników. Ze względu na brak miejsca zmuszeni byliśmy przerwać druk nadsyłanych odpowiedzi, ale te, które mogliśmy zamieścić (patrz „Gospodarka Mięсна” Nr. 5 i 6 — 1951, Nr. 1 i 3 — 1952) przedstawiają duże znaczenie dla dalszej pracy czasopisma.

Z 27 osób biorących udział w ankiecie, 8 zamieszkuje i pracuje w Lublinie, 7 w Warszawie, 5 w Poznaniu, 2 w woj. gdańskim, 1 w Krakowie, 1 w Łodzi, 1 w Bydgoszczy, 1 w Bytomiu i 1 w Koszalinie, co mówi o objęciu ankietą autorów zamieszkałych w 9 województwach naszego kraju, ludzi widzących problematykę gospodarki mięsnej w świetle nabytych doświadczeń w różnych warunkach pracy. Jeszcze więcej wzrasta znaczenie wypowiedzi, jeśli ponadto ustosunkujemy się do zawodu i stanowiska biorących udział w ankiecie. Otóż w ankiecie wzięli udział prawie wszyscy specjaliści zajmujący się od dziesiętków lat problematyką różnych działów gospodarki mięsnej; mieliśmy wypowiedzi najwybitniejszych naszych weterynarzy, hodowców, żywieniowców, technologów mięsa — wielu z nich zajmuje czołowe pozycje w nauce, są dziekanami, kierownikami zakładów naukowych, kierownikami instytutów naukowych lub ich ważniejszych działów. Obok nich należy również wymienić wypowiedzi młodych pracowników naukowych — adiunktów przy zakładach naukowych, kierowników sekcji w instytutach naukowo-badawczych, kierowników laboratoriów przy zakładach mięsnych itp. W ankiecie wzięli ponadto udział wybitniejsi kierownicy działów centralnych zarządów przedsiębiorstw obrotu i przetwórstwa mięsnego, którzy jak nam wiadomo zajmują się również pracą naukową lub publicystyczną, czyli również ludzie, którzy łączą wiedzę praktyczną z teoretyczną. Mieliśmy ponadto wśród wypowiadających się na łamach naszego czasopisma na ten temat jednego kierownika wytwórni mięsnej i jednego przodującego majstra zakładu mięsnego. Procentowy stosunek autorów biorących udział w ankiecie do ogólnej ilości autorów, którzy od założenia naszego czasopisma zamieszczali w nim swe publikacje, wynosi około 10%. Ze względu jednak na to, iż w ankiecie wzięli udział autorzy, którzy bardziej niż wielu z pozostałych mają ścisły związek z różnymi działami nauki i praktyki gospodarki mięsnej w kraju, jak również od samego początku jego istnienia z czasopiśmiennictwem, należy niewątpliwie przyjąć, iż wyrażone przez nich opinie odzwierciedlają poglądy przeważającej masy współpracowników oraz czytelników czasopisma.

Centralnym punktem ankiety i wypowiedzi autorów była sprawa **poziomu** czasopisma. „Czy właściwy jest obecny poziom czasopisma dla pracowników zatrudnionych w przedsiębiorstwach gospodarki mięsnej?” „Czy powinien być bardziej naukowy, czy popularny?” — oto pyta-

nia postawione w ankiecie. Sprawa jest wyjątkowej wagi dla naszego czasopiśmiennictwa w ogóle, a dla „Gospodarki Mięsnej” (jak również dla niektórych innych czasopism tego samego pokroju) w szczególności. Czasopismo przeznaczone jest dla pracowników resortów i przedsiębiorstw, których cechuje duża różnorodność przygotowań, różna skala zainteresowań. Czasopismo winno zasadniczo trafić do większości pracowników. Jak ustalić plan tematyczny, jakie mają być ujęcie i forma opracowania tematów, aby odpowiadały potrzebom znacznej większości czytelników?

Wszyscy prawie biorący udział w ankiecie zgodzili się, iż dotychczasowy poziom czasopisma jest odpowiedni i nie powinien ulec **radykałnym** zmianom. Natomiast były różnice zdań co do szczegółów. O ile autorzy ob. ob. Bukowski (Koszalin), Świtoń (Poznań), Koper (Lublin), stawiali sprawę bardziej popularnego poziomu, to ob. ob. Herman (Warszawa), Prawocześński (Kraków), Hoser (Poznań), Królikowski (Warszawa), Karczewska (Warszawa), wysuwali *expressis* dezyderat, aby poziom nie został zmieniony. Ob. ob. Trawiński (Lublin), Tilgner (Gdańsk), Alexandrowicz (Poznań), Jastrzębski (Warszawa) określili, iż poziom jest odpowiedni, nie wysuwając żadnych wniosków co do zmiany w kierunku większej popularyzacji, czy też przeciwko popularyzacji. Ob. ob. Folejewski (Poznań), Gaugusz (Sopot), Tederko (Warszawa), stawiali sprawę podniesienia poziomu jeszcze bardziej w kierunku naukowym. Ob. ob. Misztal (Warszawa), Karczewska (Warszawa) chcieliby zachować ten sam poziom, ale pierwszy chciałby, aby w dziale popularnym umieścić artykuły dla pracowników mniej przygotowanych, Karczewska natomiast uważała, iż w tym celu należy sięgnąć po specjalne biuletyny przeznaczone dla omówienia wybranych zagadnień w popularnym ujęciu. Autorzy nie powiązali przejścia na miesięcznik ze sprawą popularyzacji, gdyż za przejściem wypowiedzieli się Hoser i Królikowski, zwolennicy dotychczasowego poziomu, jak i Koper, który zajmował w tej sprawie odmienne stanowisko.

Sprawa poziomu czasopisma nie może być rozpatrzona bez ustosunkowania się do sprawy czytelnika, bez analizy składu prenumeratorów pod względem poziomu. Należy stwierdzić, iż autorzy dyskutujący na temat poziomu czasopisma nie byli w pełni świadomi tego stanu rzeczy.

Analiza czytelników według działów gospodarki mięsnej wykazała, iż w końcu 1952 r. czytelnikami naszego czasopisma byli w 50% pracownicy obrotu, pracownicy CRS i CM, CUS, wydziałów handlu rad narodowych itp., w 30% — pracownicy przemysłu mięsnego, to jest pracownicy CZPMs, CZPOZiR (d. „Bacutil”), ZSS i CRS (dział masarni), w 10% — pracownicy tuczni i opasu (CZTP, PGR, rady narodowe, spółdzielnie produkcyjne), w 10% to wreszcie pracownicy sieci dystrybucyjnej, uczelnie, biblioteki, różne

instytucje, indywidualni. Do tego należy doliczyć czytelników obojczych resortów, w szczególności Ministerstwa Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego, Centralnego Urzędu Skupu i Kontraktacji, Ministerstwa Rolnictwa, w szczególności Centralnego Zarządu Weterynarii, Ministerstwa Handlu Wewnętrznego itd. Co do poziomu **poszczególnych** czytelników posiadane materiały nie dają danych dla skrupulatnej analizy w skali kraju, ale z wyrywkowej analizy czytelnictwa według przedsiębiorstw można wywnioskować, iż 60—70% czytelników naszego czasopisma rekrutuje się spośród tzw. „średniego” aparatu technicznego i administracyjnego, a ok. 30% można zaliczyć do wyższego aktywu naszych przedsiębiorstw.

Nie wiemy, czy ten sam skład czytelników utrzyma się również i w przyszłym roku, czy nie nastąpią pewne zmiany. Uważamy, że wskutek świadomej pracy zdobywania prenumeratorów, ilość czytelników przemysłu, a w szczególności zakładów i jednostek administracyjnych winna systematycznie wzrastać, iż ilość pracowników różnych zakładów naukowych, tak dydaktycznych jak i badawczych winna również wzrosnąć, iż należy zwiększyć liczbę czytelników studiujących na różnym poziomie, a przede wszystkim studentów wydziałów zootechnicznych, weterynaryjnych, zakładów technologii mięsa, szkół rolniczych i technicznych, iż nasze pismo winno prenumerować rolnicze szkoły typu średniego. Z drugiej zaś strony należy dążyć do tego, aby pracownicy sieci dystrybucyjnej MHM więcej czytali „Gospodarkę Mięsną”, aby wzrosła również ilość czytelników z innych ogniw aparatu obrotu. Należy również pracować nad popularyzacją czasopisma wśród przodujących pracowników PGR i aby spółdzielnie produkcyjne stale korzystały z jego usług. Poziom czytelników naszego czasopisma długo więc jeszcze pozostanie niejednorodny, gdyż nie ma sposobu, aby można było szybko zlikwidować różnice w poziomie. Nie możemy też w chwili obecnej myśleć o wydaniu 2 czasopism — jedno dla wyższego aktywu, drugie — dla podstawowej masy pracowników. Należy zatem sobie radzić przy obecnym układzie rzeczy.

Należy przede wszystkim pamiętać, iż każdy pracownik czytający periodyk (obojętnie czy miesięcznik czy dwumiesięcznik) winien posiadać pewien elementarny poziom. Takie jest doświadczenie radzieckie i nasze własne, iż tylko czytelnik o pewnym przygotowaniu może czytać pismo periodyczne, nieprzygotowani do pewnego elementarnego poziomu nie mogą korzystać z takiego pisma. Z drugiej strony należy bez przerwy pamiętać, iż pismo winno przodować czytelnikom, podnieść ich do swego poziomu a nie zbliżyć się w zupełności, adekwatnie, do ich poziomu. To może uczynić wyłącznie pismo o treści informacyjnej, a nie pisma fachowe, które mają zadania szkoleniowe i mobilizacyjne. Nie należy zapominać, iż poziom naszych pracowników na wszystkich szczeblach nieustannie wzrasta. Wynika to z poważnej pracy szkoleniowej, propagandowej, z pracy organizacji politycznych, zawodowych, młodzieżowych itp., która prowadzona jest w naszych przedsiębiorstwach, wynika z faktu przyna-

leżności do masy pracowniczej, która kroczy wciąż naprzód.

W zgodzie z powyższym, można bazować na dotychczasowym poziomie tematycznym, a nie należy go specjalnie zniżać. Tematyka „Gospodarki Mięsnej” obejmująca wszystkie zagadnienia działalności naszych zakładów i przedsiębiorstw nie jest w zasadzie trudną tematyką dla naszych czytelników. Istotnym warunkiem dla powodzenia naszej pracy jest sposób **przygotowania** materiałów do publikacji a nie obniżanie czy podwyższanie poziomu tematyki.

Należy zerwać z wszelkimi formami elitarnymi, z niewłaściwymi sposobami przygotowania materiałów w formie niedostępnej dla podstawowej masy czytelników. O ile nasi autorzy wezmą przykład z doświadczeń radzieckich i połączą bogatą i poważną treść z właściwą, jasną i popularną formą opracowania materiałów przeznaczonych do druku, zadanie wykonamy.

Przejście czasopisma z przyszłym numerem na miesięcznik, popularyzacja opracowań w postaci krótkich z reguły artykułów, objętości 5—6 stron, jasność wykładu, konkretność tematyki, która winna unikać zagadnień nie powiązanych z pracą jednostek gospodarki mięsnej, może być świetnie zgrana z najpoważniejszym tematem i jego opracowaniem na najwyższym poziomie. Wymaga to oczywiście wysiłku ze strony autorów i zespołu redakcyjnego, ale wysiłek ten jest konieczny, aby nasza praca dała korzyści najszerzszym rzeszom pracowników. Realizacja tego programu nie będzie zejściem z poziomu, ale raczej osiągnięciem wyższego poziomu niż dotychczas.

Następnym zagadnieniem omawianym w wypowiedziach autorów w związku z ankietą, to **zakres tematyczny** czasopisma. Autorzy chwalili wszechstronne omawianie spraw gospodarki mięsnej przez czasopismo. Szczególnie Prof. Tilgner (Gdańsk) podkreślił znaczenie nie zamykania się w ramach tzw. „ciasnej specjalizacji”. Wszyscy dyskutanci obok wyrażenia uznania dla stanu obecnego wysuwali słuszne dezyderaty uzupełnienia tematyki różnymi nowymi problemami, względnie szerszego jej rozpracowania niż miało to miejsce dotychczas. Dezyderaty te winny być jak najszybciej zrealizowane.

Niektóre z tych dezyderatów mają zasadnicze znaczenie i tym chcemy poświęcić kilka słów. Dr inż. Hoser wypowiada się za szerokim uwzględnieniem tematyki hodowli, powołując się przy tym na przykład „Miasnoej Industrij”. Aczkolwiek sprawa ta budziła pewne zastrzeżenia kompetencyjne, redakcja od samego początku istnienia realizowała politykę uwzględnienia tematyki produkcji żywca w jej całości. Zrozumiałe, iż objętość czasopisma i zadania ciążące na nim opracowania zagadnień obrotu i przetwórstwa mięsnego w pierwszej kolejności stawia pewne limity dla uwzględnienia pełnej tematyki hodowlanej, tym niemniej redakcja robi wszelkie starania, aby uzyskać dla czasopisma jak najwięcej tematów hodowlanych, opracowanych głównie pod kątem bilansu mięsnego kraju, zajmujących się sprawami przygotowania i udoskonalenia surowca. W ten sposób nie wy-

łącza się z góry możliwości poruszenia na łamach „Gospodarki Mięsnej” jakichkolwiek tematów hodowlanych, gdyż wszystkie mają znaczenie dla osiągnięcia celów tematycznych wyżej przedstawionych. Chodzi wyłącznie o opracowanie ich pod kątem zainteresowań jednostek gospodarczych udoskonalania żywca, obrotu i przetwórstwa mięsnego. Dezyderat Prof. Prawocheńskiego, aby uwzględnić w tematyce sprawy receptury pasz, mieści się w zupełności w naszych planach tematycznych, pod warunkiem, aby przestrzegane były specjalne wymogi opracowania dla naszego czasopisma.

Wszystkie inne dezyderaty autorów znalazły pełne uwzględnienie w naszych planach tematycznych, które będą systematycznie realizowane.

Czasopismo wychodzące od lipca 1949 r. w formie dwumiesięcznika, z dniem 1 stycznia 1953 r. przekształca się w miesięcznik. Chcemy wierzyć, iż szybsza rotacja obok większej aktualizacji i konkretyzacji tematyki umożliwi nam zachowanie wyników 42 miesięcznej dotychczasowej pracy, które zostały osiągnięte dzięki współpracy licznej i tak wybitnego grona autorów. Zależy to od dalszej wspólnej, ofiarnej pracy autorów i zespołu redakcyjnego w jak najściślejszym kontakcie z masą czytelniczą.

Celem dalszego rozwoju naszego czasopisma powinniśmy sobie postawić nowe zadania, które winny być jak najszybciej zrealizowane.

Należy w większym stopniu niż dotychczas korzystać z opracowań, które dałyby wyraz zacieśniania się współpracy między nauką a praktyką w gospodarce mięsnej. Opracowania takie winny na wzór publikacji radzieckich (np. „Miasnaja Industrija” i „Sovietskaja Zootechnika”) bazować na materiale doświadczalnym, winny ograniczać się do tematów tzw. „wąskich”, ale za to grun-

townie przepracowanych, winny być wykonane przy udziale naukowców oraz praktyków, a spośród tych ostatnich również przodujących robotników zakładów przemysłowych i szeregowych pracowników przedsiębiorstw obrotu.

Należy następnie zwiększyć ilość opracowań na tematy ekonomiczne, a co jeszcze może ważniejsze, włączyć do opracowań na ogólne tematy produkcyjne wypowiedzi naświetlające stronę ekonomiczną omawianych zagadnień. Sprawy ekonomiki produkcji czy udoskonalania żywca, ekonomiki handlu-skupu i kontraktacji, ekonomiki przemysłu mięsnego, winny bardziej niż dotychczas być przedmiotem opracowań ze strony specjalistów piszących na tzw. ogólne tematy technologii przemysłu czy produkcji żywca, gdyż w warunkach planowej gospodarki społecznej wszelkie te sprawy winny być omawiane w formie syntetycznej.

Należy wreszcie rozszerzyć zakres publikacji na tematy nowatorskie, inicjujące we wszystkich dziedzinach naszej działalności nowe metody pracy, nawołujące do zerwania z rutyną i szablonem, wskazujące co i jak należy zmienić w naszej pracy, jak należy zastąpić przestarzałe i nieproduktywne sposoby produkowania czy gospodarowania nowymi, bardziej odpowiadającymi naszym potrzebom. Należy przy tym korzystać z oręża zdrowej krytyki i samokrytyki i zwalczać wszelkie formy rutyniarskie, wszelkie objawy tuszowania i przemilczania, godzenia się z brakami i niedociągnięciami w pracy.

Realizacja zadań wymienionych jak i innych bliżej tu nie omawianych oznaczać będzie dalszy krok naprzód w stosunku do stanu obecnego, której dokonamy wspólnym wysiłkiem wszystkich zainteresowanych dalszym rozwojem naszego czasopisma.

ERRATA

W numerze 5 naszego czasopisma na str. 266 mylnie podano pod nazwiskiem autora artykułu Ob. Kleinensa Raczaka miejscowość pracy. Winna ona brzmieć Poznań a nie Kraków.

Redaguje Komitet Redakcyjny

Wydawca: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE — Przedsiębiorstwo Państwowe,

Warszawa, ul. Poznańska 15, tel. 7-39-45

Adres Redakcji: Warszawa, ul. Koszykowa 54

Telefony: Redaktor Naczelny 7-33-82

Redakcja 6-04-49

Redaktor Naczelny Inż. P. Bojarski

Cena N-ru pojed. — 8 zł. Prenumerata półroczna — 24 zł. Prenumerata roczna — 48 zł.

Zamówienia i wpłaty na prenumeratę przyjmują wszystkie urzędy pocztowe oraz listonosze wiejscy i miejscy.

Zam. PWG C/Pi-P/C 482/52 z dnia 30.10.52 r. Podp. do druku dnia 25.11.52 r. Druk ukończ. dn. 29.11.52 r.

Objętość 3½ ark. druk. 8,5 ark. wyd. Pap. sat. kl. VII 60 gr. Form. 61×86.

Zakł. Graf. i Wydawn. Dom Słowa Polskiego, Warszawa, pl. Kazimierza Wielkiego. Zam. 4824. Nakład 6240.

3-B-29513



SPIS TREŚCI Nr 6

- XXXV Rocznica Wielkiej Socjalistycznej Rewolucji Październikowej (Ilustracja)

SKUP I KONTRAKTACJA

Inż. Władysław Świątłowski	— Zaopatrzenie i zabezpieczenie baz zbiorczych na zimę	275
Mgr Bohdan Gołębiowski	— Uszkodzenia skór za życia zwierząt	277
Mgr Inż. Marian Mandel	— Z doświadczeń na odcinku kontraktacji i skupu żywca bekonowego	279
Inż. Zygmunt Bielawski	— Rola i znaczenie klasyfikatora zwierząt rzeźnych	281

PRZEMYSŁ MIĘSNY

Prof. Dr Alfred Trawiński	— Jak należy uregulować nadzór sanitarny w przemyśle mięsnym	283
Prof. Dr Jan Hay	— Znaczenie drobnoustrojów w przetwórstwie mięsnym	284
Mgr Irena Michalska	— System oczyszczania i higieny zakładu mięsnego	287
Mgr Marian Jopp	— Zakłady przemysłu mięsnego woj. krakowskiego walczą o realizację Planu 6-letniego	289
Jan Frankowski	— Uwagi dotyczące pracy kontroli technicznej	294
Jadwiga Łozowska	— Bezpieczeństwo i higiena pracy w przemyśle mięsnym	295
Zbigniew Jelec	— Zapobieganie porażeniom prądem elektrycznym w zakładach mięsnych	297

ZBYT I ZAOPATRZENIE

Roman Malinowski	— Zwroty towarowe ze sklepów detalicznych	299
------------------	---	-----

ŻYWIEC RZEŹNY

Prof. Dr Alfred Trawiński	— Znaczenie opasu bydła dla przemysłu mięsnego	301
Inż. Witold Szymański	— Tucz zimowy w szalasach	302
Mgr Inż. Jan Ryszkowski	— Tucz zimowy na wybiegach	305
i Mieczysław Niziński	— Kombinaty produkcji prosiąt dla zaopatrzenia tuczarń przemysłowych	308
Władysław Masłowski		

RECENZJE, STRESZCZENIA, INFORMACJE

Prof. Dr Damazy Jerzy Tilgner	— Technologia przetwórstwa mięsnego i produktów ubocznych uboju z maszynoznawstwem specjalnym (rec.)	310
Dr Konrad Millak	— Książka techniczna z zakresu przemysłu mięsnego i pokrewnych (rec.)	310
Inż. Zbigniew Pajdowski	— Nauka o opakowaniu (rec.)	312

PRZEGLĄD WYDAWNICTW KSIĄŻKOWYCH

— Obrót żywcem w gminnych spółdzielniach „Samopomoc Chłopska”; Żywiec rzeźny; Transport zwierząt żywych; Obróbka jelit; Zbiórka odpadków poubojowych; Towaroznawstwo produkcji zwierzęcej; Skorowidz przepisów prawnych	313
---	-----

Z CZASOPISMIENICTWA RADZIECKIEGO

— Przedubojowe przetrzymywanie dorosłego bydła rogatego; Walka o obniżenie kosztów własnych w skupie żywca; Walka o oszczędność i obniżenie kosztów własnych w mięsnych sklepach detalicznych; Doświadczenia przy hodowli prosiąt	315
---	-----

WIADOMOŚCI ZE ŚWIATA

— Statystyka dostaw różnego gatunku mięsa do Anglii; Nowa umowa na dostawy bekonu duńskiego do Zjednoczonego Królestwa; Negocjacje między Wielką Brytanią a Argentyną w sprawie nowej umowy na dostawę mięsa; Zwyżka cen na mięso importowane przez Anglię z Nowej Zelandii; Australia żąda więcej za wołowinę wywożoną do Anglii; Zwyżka cen detalicznych na artykuły mięsne w Wielkiej Brytanii	319
---	-----

WYMIANA DOŚWIDCZEŃ

Inż. Zdzisław Brdoń	— Norma przedmiotowa	321
Mgr Marian Miąg	— Suszenie szczeciny	321
	— Nasza Ankieta	322

BIBLIOTEKA
UNIwersytecka
GDANSK

01103

1948

1952



Cena 8 zł



170550